Osterbrunch

Herzhafte und süße Rezepte für den Osterbrunch
von midlifeblog.de

Inhalt und Vorbereitung

Mit diesem EBook möchte ich Euch ein Ideenbuch für einen Osterbrunch an die Hand geben. Viele Rezepte funktionieren aber darüber hinaus auch für andere Gelegenheiten. Vielleicht habt Ihr Euch entschieden wegen Corona Euer Osterfest etwas kleiner zu feiern. Das ist kein Problem, die Rezepte sind jeweils auf 12 Personen ausgelegt, Ihr könnt aber auch einige Rezepte problemlos halbieren oder einfach einige Ideen weglassen.
Was erwartet Euch genau? Ich habe insgesamt 12 Rezepte ausgewählt, 6 herzhafte und 6 süße, die ich genauso schon für ein Osterfest verwendet habe. Weitere Rezepte findet Ihr auf www.midlifeblog.de

Kartoffelpuffer mit Lachs - Seite 4
Markklößchen Suppe - Seite 5
Hähnchenschmaus – Seite 6
Pizzolinos – Seite 7
Ei im Toast – Seite 8
Spargel-Schinken-Quiche – Seite 9

Natürlich gehört zu einem Brunch noch etwas mehr als diese 12 Rezepte, zum Beispiel:

- Getränke heiß und kalt
- Obstplatte
- Käse- und Wurstplatte
- Butter, Frischkäse und Joghurt

Viel Spaß und denkt daran, es kommt nicht auf Perfektion an, sondern dass Du und Deine Lieben einen schönen Tag habt.

Rübli-Muffins – Seite 10
Mohn-Käse-Kuchen – Seite11
Hefekranz – Seite 12
Joghurtbrötchen – Seite 13
Eierlikörtorte – Seite 14
Osterlamm – Seite 15

Kartoffelpuffer mit Lachs

Zutaten:

1000g geriebene Kartoffel
2 Eier
3 El. Mehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Lachs
1 Becher Creme fraiche

Zubereitung:

1. Kartoffeln reiben, ca.15 min. stehen lassen und dann ausdrücken, damit die Masse fester wird.
2. Die Kartoffelmasse mit den Eiern, dem Mehl und den Gewürzen zu einem cremigen Teig verrühren, am besten mit einem Löffel und nicht mit der Küchenmaschine.
3. Die Kartoffelpuffer in Öl ausbacken.
4. Pro Puffer eine Scheibe Lachs und einen Löffel Creme fraiche hinzufügen und servieren.

Vorbereitungstipp:

Die Kartoffelpuffer schon am Vortag ausbacken und dann kurz vor dem servieren im warmen Backofen erwärmen, bitte nicht in der Mikrowelle, denn dann verlieren sie ihre Knusprigkeit.

Markklößchensuppe

Zutaten:

Für die Suppe:
1-1,5 kg Rindersuppenfleisch
1 Bund Suppengrün
Salz, Pfeffer, Ingwer

Für die Markklößchen:
1 altes Brötchen
Semmelbrösel
100g Mark aus Markknochen
1Ei
Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. **Karotten, Sellerie klein schneiden, in Würfel oder Scheiben, Kräuter hacken.**
2. **Suppenfleisch mit dem Suppengrün in einen großen Topf geben und mit Wasser aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist.**
3. **Suppe zum Kochen bringen, Gewürze hinzufügen und das Ganze auf kleiner Stufe 90 Min. köcheln lassen.**
4. **In der Zwischenzeit die Markklößchen wie folgt zubereiten:**
   Mark aus dem Markknochen in einem Topf zerlassen, dann abkühlen lassen, Brötchen Würfeln in heißer Milch oder Wasser einweichen, Brötchenmasse etwas ausdrücken, Mark, Ei, Gewürze, kleingeschnittene Petersilie und etwas Semmelbrösel hinzufügen und zu einer homogenen Masse verkneten. Die Masse sollte man mit einem Löffel abstechen können und in den feuchten Händen problemlos zu Klößchen formen können. Größe der Klößchen nach eigenem Geschmack fertigen. Bei mir hat es 30 Stück gegeben.
5. **Rindfleisch aus der Suppe nehmen und die Markklößchen circa 10 Min. in der Brühe ziehen lassen.**

Vorbereitungstipp: Suppe schon am Vortag zubereiten und Klößchen roh in den Kühlschrank stellen. Rindfleisch mit ein paar Bratkartoffeln servieren oder zu einem Rindfleischsalat verarbeiten. Suppe dann kurz vor dem Servieren erwärmen und die Markklößchen darin garen.

Hähnchenschmaus

Zutaten:

3 Rollen Blätterteig
100g Kräuterfrischkäse
2-3EL Milch
12 Hähncheninnenfilets
12 Scheiben Käse

Zubereitung:

1. Kräuterfrischkäse mit Milch verrühren, solange rühren bis eine streichfähige Masse entsteht.
2. Hähnchenfilets von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen-
3. 1 Rolle Blätterteig ausbreiten, in 4 Teile schneiden.
4. Ein Teil auf ein Backblech legen mit Frischkäsecreme bestreichen, Ränder dabei aussparen. 1Hähnchenfilet in eine Scheibe Käse wickeln und mittig auf dem Blätterteig platzieren. Die Seitenränder alle einklappen, sodass sie sich überlappen und der Hähnchenschmaus fest verschlossen ist. Nahtstellen gut andrücken. Mit den übrigen 3 Filets genauso verfahren
5. Danach mit den nächsten Blätterteigrollen genauso verfahren. Bis alle 12 Filets eingepackt sind.
6. Backofen auf 200 Grad vorheizen und Blätterteighähnchen circa 30 Min. backen.

Pizzolinos

Zutaten:

Teig: 350g Mehl,1 TL Salz, 200ml lauwarmes Wasser, ½ Würfel Hefe, 2 EL. Öl
Soße: 1 Dose gehackte Tomaten, ½ Bund Basilikum, 2 TL Frischkäse,
Salz und Pfeffer
Belag: 125g Mozzarella, 100g geriebener Käse und Wurst und Gemüse nach Wahl

Zubereitung:

1. Für den Pizzateig Hefe im Wasser auflösen, Mehl und Salz mischen und mit Hefewasser und Öl zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich etwas verdoppelt

3. Die Zutaten für die Soße in einen Becher geben und pürieren.

3. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

4. Den Teig ausrollen und mit einem Wasserglas Kreise ausstechen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Soße bestreichen und nach eigenem Geschmack belegen. Ich habe hier welche mit Schinken und Zwiebeln, eine mit Salami und Champignons und eine vegetarische Variante gemacht. Zum Schluss mit Käse bzw. Mozzarella bestreuen.

5. Minipizzen ca. 15 min. backen.

Vorbereitungstipp:

Für einen stressfreien Brunch kann man sie auch einige Tage vorher vorbereiten und roh einfrieren. Dann circa 20 Minuten antauen und danach backen

Spiegelei im Toast

Zutaten:

12 Eier
12 Scheiben Bacon
12 Scheiben Toast (groß)
Butter für die Form

Zubereitung:

1. **Toastscheiben mit dem Nudelholz von beiden Seiten etwas flach rollen.**

2. Muffinform gut mit Butter auskleiden

3. Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

4. Eine Scheibe Toast pro Muffin Mulde vorsichtig hineingeben, mit einer Scheibe Bacon auskleiden und ein Ei draufgeben, pfeffern und salzen.

5. Muffins circa 15 Minuten backen, danach vorsichtig aus der Form lösen

Variation:

Das Ganze geht auch als Rühreitoast. Dann Ei mit Schinken und Paprika verquirlen und in die mit Toast ausgekleideten Förmchen geben.

Spargelquiche

Zutaten:

220g Mehl
110g kalte Butter
1TLSalz
2 EL kaltes Wasser

150 g Sahne
3 Eier
150g Käse
50g Frischkäse
500g Spargel
125g Schinkenwürfel

Zubereitung:

1. **Aus dem Mehl mit der kalten Butter und dem Salz einen Teig kneten, dabei so viel Wasser hinzufügen, dass ein homogener Teig entsteht. Diesen auf ca. 28 cm ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform mit 26 cm Durchmesser geben, sodass ein ca.2 cm hoher Rand entsteht. Das ganze ca.20 min. kaltstellen.**

2. Spargel schälen und klein schneiden. Circa 5 min. in Salzwasser blanchieren.

3. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Teig ca.10 min vorbacken.

4. Sahne mit den Eiern und dem Frischkäse verquirlen, würzen und den geriebenen Käse hinzufügen.

5. Form aus dem Backofen nehmen, Spargel und Schinkenwürfel darauf verteilen und mit der Sahne/Käsemasse übergießen.

6. Das ganze bei 160 Grad für 40 min. backen. Ca. 5 min. ruhen lassen, dann servieren.

Rübli-Cupcakes

Zutaten:

150g Karotten
200g gemahlene Mandeln
80g Zucker
3 Eier
1 TL Zimt
100g Butter
100g Puderzucker
100g Frischkäse
12 Marzipan oder Schoko-Rübli

Zubereitung:

1. Karotten fein raspeln. Eier trennen.
2. Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen, Zimt, Mandeln und Karotten unterrühren.
3. Eiweiß mit Salz steif schlagen, anschließend das Eiweiß unter die Masse heben.
4. Muffinteig in Förmchen füllen und bei 175 Grad circa 20-25 Min backen.
5. Weiche Butter mit dem Puderzucker verrühren und den Frischkäse hinzufügen.
6. Nach dem kompletten auskühlen der Muffins, Creme in einen Spritzbeutel füllen und aufspritzen, mit Rüblis dekorieren. Bis zum Verzehr kaltstellen

Vorbereitungstipp: Muffins 2 Tage vorher backen und am Vorabend die Creme zubereiten und fertig stellen.

Eierlikör-Mohn-Käsekuchen

Zutaten:

1kg Magerquark, 250g Mascarpone, 5 El Milch, 5 El Pflanzenöl, 250 g Zucker, 260 g Mehl

1 Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Mohnback,200 ml Eierlikör,4 Eier

2 Vanillepuddingpulver, 1 Dose Mandarinen

Zubereitung:

1. Zunächst den Quarkölteig herstellen. Dazu 100 g Quark, die Milch, das Pflanzenöl, 50 g Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit verrühren. Mehl und Backpulver mischen zur Quarkmischung geben und verkneten. Den Teig in eine 26cm Springform geben und einen Rand hochziehen.

2.Den restlichen Quark, der Mascarpone und den Eierlikör mischen, die Eier nacheinander unterrühren. Puddingpulver, 200 g Zucker und 1 Prise Salz Löffelweise unterrühren. Die Hälfte der Käsemasse mit dem Mohn Back verrühren und in die Springform geben. Die abgetropften Mandarinen darauf verteilen und die restliche Käsemasse vorsichtig darauf verteilen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei circa 150 °C Umluft 90 Min. auf unterer Schiene backen. Den Kuchen mindestens für 3 Stunden auskühlen lassen.

Hefekranz

Zutaten:

500g Mehl
100ml Milch
100g+50g weiche Butter
1 Würfel Hefe
50g Zucker
1TL Salz
Zitronenabrieb

Zubereitung:

1. Lauwarme Milch mit der Hälfte des Zuckers in ein Schale geben, Hefe darin auflösen.
2. Mehl mit restlichem Zucker, Zitronenabrieb und Salz in eine Schüssel geben, Hefemilch hinzugeben und langsam in der Küchenmaschine kneten, dabei die Butter hinzufügen. Solange kneten, bis ein homogener Teig entsteht.
3. Den Teig circa 30 Min gehen lassen.
4. Den Teig zu einem Rechteck 40 x 60 cm ausrollen. Die 50 g Butter darauf streichen. Danach den Teig von der langen Seite her aufrollen, einen gleichmäßigen Strang formen.
5. Strang mit einem scharfen Messer längs durchschneiden. Die beiden Stränge ineinanderflechten und einen Kranz formen, die Enden ineinanderschlingen.
6. Den Kranz auf ein Backblech legen und bei 180 Grad circa.35 Min. backen.
7. Mit einer Glasur aus 3 EL Puderzucker und Zitronensaft bepinseln oder mit Puderzucker bestreuen.

Vollkorn-Joghurt-Brötchen

Zutaten:

125g Dinkelmehl
125g Vollkornmehl
150g Joghurt
50ml Wasser
½ Würfel Hefe
5g Salz
1 EL Öl
1 TL Zucker

Zubereitung:

1. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, den Zucker dazu geben
2. Mehl in einer Schüssel mischen, Salz hinzufügen und Hefewasser einrühren.
3. Auf niedrigster Stufe Knetvorgang beginnen, dabei den zimmerwarmen Joghurt Löffelweise hinzufügen. Zum Schluss Öl hinzugeben und 3-4 Minuten kneten lassen.
4. Teig solange gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
5. Aus dem Teig einen Strang formen und gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Brötchen formen. Rezept reicht für 8 große oder 12 kleine Brötchen.
6. Rohlinge nochmal 30 Min. gehen lassen, dann bei 200 Grad ca.15Min. backen.
7. Für eine bessere Kruste eine Tasse Wasser mit in den Ofen stellen.

Vorbereitungstipp: Teig am Vorabend zubereiten und nach 30 Min. Ruhezeit in den Kühlschrank stellen und dann am Morgen frisch backen.

Eierlikörtorte

Zutaten:

Für den Teig: 5 Eier, 100g Zucker, Salz,1 Vanillezucker, 100ml Öl, 100ml Eierlikör, 200g gemahlene Mandeln, 100g Mehl, 1 TL Backpulver, 100g Schokostreusel, Marmelade zum Bestreichen
Für die Creme: 750ml Sahne, 8 TL Sanapart, 50ml Eierlikör
Für die Deko: 150ml Eierlikör, Schokoraspel

Zubereitung:

1. Für den Teig die Eier mit Zucker, Salz und Vanillezucker ca.5 Min cremig rühren, danach das Öl und den Eierlikör kurz unterrühren (kleinste Stufe), Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unterheben, zum Schluss die Schokostreusel unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 35 Min backen. Boden komplett auskühlen lassen und dann einmal waagerecht durchschneiden
2. Für die Creme die Sahne mit dem Sanapart aufschlagen und den Eierlikör kurz vor Ende mit einrühren

.

3. Torte wie folgt zusammensetzen. Auf den unteren Boden zunächst Marmelade (am besten passen Aprikose oder Himbeere) streichen, dabei am Rand 1 cm ringsum aussparen.
Jetzt Ein Drittel der Creme auf den Boden streichen und mit dem oberen Boden bedecken.
Mit ca. weiteren 350 g Creme die komplette Torte einstreichen, die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Torte vor der Enddekoration nochmal 30 Min. kaltstellen.
Nun kreisförmige Tupfen auf die Torte spritzen, darauf achten, dass ein geschlossener Rand entsteht.
Den Rand der Torte mit Schokoraspeln dekorieren und in die Mitte der Torte vorsichtig den Eierlikör füllen.
Torte nochmal mindestens 2 Stunden kühlen.

Osterlamm

Zutaten:

60 g weiche Butter
90g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz
etwas Vanilleextrakt
150g Mehl
½ Backpulver
125ml Eierlikör

Zubereitung: Butter mit Zucker und Ei schaumig rühren, Salz, Vanilleextrakt und Eierlikör hinzufügen. Nach und nach das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.
Eine Lammbackform gut buttern und Mehlen, den Teig in die Form füllen und bei 175 Grad circa 30 Min. backen.

Frohe Ostern

Ich wünsche Euch allen ein
schönes gesundes Osterfest.
Weitere Rezepte findet Ihr auf meinem Blog
www.midlifeblog.de - schaut einfach vorbei!
Autorin:
Isabell Wüstenhaus
Fotograf
Bernd Moch
Gestaltung
Isabell Wüstenhaus