

Frohes Neues! Brötchenkranz mit Lust und Laune Topping und veganem Käse.

Ich wünsche euch allen von Herzen ein Frohes und Gesundes Neues Jahr.



Ich hoffe, ihr habt eure Wünsche und Vorsätze für das neue Jahr wohl überlegt gewählt, denn ihr wisst ja – manchmal werden sie tatsächlich wahr und dann muss man halt auch wieder damit leben.

□

Ich hab mir nun mal eine kleine fünfminütige Auszeit auf meiner...Dachloggia genommen und darüber nachgedacht, was ich mir für das Neue Jahr wünsche. Das Ergebnis ist eher banal.

Gesundheit, klar. Für mich und für mein Umfeld. Lebensfreude... und die Freiheit das zu tun, was mich erfüllt. Moment mal. Das habe ich ja alles schon. Schön. Dann wünsche ich mir für das neue Jahr doch einfach mal, dass es 2022 genauso gut weitergeht wie bisher mit hohen Höhen und annehmbaren Tiefen. Kein alles muss sich ändern oder alles muss besser werden. Solche Jahre gab es auch. Dieses Jahr ist es definitiv nicht so und ich hoffe, dass es euch da ähnlich geht. Falls nicht wünsche ich euch vor allem eins, Zufriedenheit.

Heute zeige ich euch mein Silvester Essen. Raclette ist fein, doch dauernd die kleinen Pfännchen zu beladen und dann immer wieder zu warten. Warten. Warten. Manchmal fehlt mir die Geduld und deshalb gab es gestern einfach nur ein total unaufgeregtes Ofengemüse mit Rosenkohl und veganem Ofenkäse.



[Ofengemüse und veganer Ofenkäse](#)



[veganer Ofenkäse](#)

Beim Ofenkäse habe ich so ein bisschen frei Schnauze experimentiert. Eigentlich sollte er nach dem Backen noch flüssig sein aber, wie das halt so ist. Da macht man nebenbei tausend andere Sachen und zack ist aus dem Sößchen eine gebackene Käsecreme geworden. Geschmeckt hat richtig gut und

deshalb schreibe ich euch unten auch mal grob das Rezept auf, falls ihr auch mal nen cremigen, veganen Ofenkäse machen wollt.

Dazu gab es dann noch das vegane Partyrad, den Brötchenkranz oder die Brötchensonne, wie auch immer man es nennen mag.



So ein Rad gab es bei uns zu Weihnachten, ein gekauftes vom Bäcker. Ein paar Brötchen waren mit Käse überbacken und da musste ich Heilig Abend echt mal herzlich lachen, als meine Mama plötzlich sagte: „Du kannst den Käse ja dann einfach runterkratzen.“ Ich hab echt Tränen gelacht und dachte: „Ja, so geht es den „armen“ Veganer*innen heute an Weihnachten bei ihren Familien. Auf der ganzen Welt. Doch bevor ich jetzt hier irgendwelche Fake News verbreite: Meine Mama kennt sich echt aus mit vegan und sie ist da sehr wertschätzend, offen und verständnisvoll. Im Endeffekt meinte sie auch nur die Käse“krümmel“, die teilweise auf den übrigen Brötchen

hafteten. Doch den Satz, so im vorbeigehen zugeworfen, ohne Kontext... Das war einfach zu gut! Zumal das Rad echt riesig war. Da gab es mehr als genug Brötchen ohne Käse(krümme!).

Als der Brötchenkranz dann gestern fertig war, habe ich meine Ma direkt ein Bild geschickt mit dem Zusatz: „So, und heute muss ich den Käse nicht runterkratzen!“ Um ehrlich zu sein, habe ich den ganzen Kranz eigentlich nur gebacken, um ihr genau dieses Bild mit genau diesem Wortlaut schicken zu können. ☐



Zum Rezept.

Die Teig Basis ist ein einfacher veganer Dinkel-Kartoffel-Hefeteig.

Die Brötchen war hinterher super schön wattig, fluffig aber

gleichzeitig auch irgendwie saftig. Sehr lecker. Unter die Hälfte vom Teig habe ich noch Röstzwiebeln und gehackte Walnüsse geknetet.



Käsebrötchen mit Röstzwiebeln

Bei der Füllung kann man seiner Kreativität echt freien Lauf lassen. Oliven, veganer Feta, getrocknete Tomaten oder Kräuter oder auch einfach nüscht. Hier passt vieles. Mit dem Topping verhält es sich ähnlich. Ich habe einfach alles genommen, was ich an Nüssen und Saaten so da hatte und lecker fand. Besonders lecker fand ich übrigens den Schwarzkümmel, der einen fein ätherisch, würzigen aber auch leicht scharfen Kümmelgeschmack hat.

Beim Käse habe ich würzigen, veganen Scheibenkäse genommen,

ihn grob geraspelt und über einen Teil der Brötchen gestreut... Am besten fand ich hinterher den Randteil, da wo der Käse schon knusprig gebacken war. Habt ihr früher auch immer so gern den Käserand vom Brötchen geknabbert? Bei uns in der Schulcafeteria gab es früher immer Käsebrötchen mit einem übertrieben großen Käserand-Boden. Schöne Grüße an dieser Stelle nach Wattenscheid und an die Mega Käsebrötchen-Macher*innen.

Und euch nun viel Spaß beim Backen.

**Veganer Brötchenkranz aus
Kartoffelbrötchen
mit Lust und Laune Topping und
vielleicht auch noch mit
Röstzwiebeln gefüllt**



Ergibt einen Kranz mit einem 24cm Durchmesser

Ihr könnt den Kranz mit oder ohne Form backen. Mit wirkt es gleichmäßiger, ohne ist es ein wenig fließender. Beides hat seinen Charme wie ich finde. Um ein Loch in der Mitte zu erhalten habe ich einen Dessertring benutzt. Den könnt ihr euch schenken, wenn ihr eine entsprechende Backform besitzt. Oder, wenn ihr auf das Loch in der Mitte pfeift. Man kann dieses „Loch“ mit verschiedenen Dingen füllen, zb. mit veganem Ofenkäse, einem Dip oder Antipasti.



Mir wirkte das einfach zu überladen, deshalb hab ich die Antipasti wieder rausgenommen

Zutaten. auf Zimmertemperatur.

- 300g mehligte Kartoffeln (ohne Schale gewogen, gegart mithilfe einer Gabel oder der Kartoffelpresse zu Püree zerdrückt)
- 250g Dinkelmehl Typ630 + nochmal ordentlich Mehl zum unterarbeiten
- 16g frische Hefe
- 16g geschmolzene und lauwarm abgekühlte Butter
- 1/2 TL Gerstenmalz (oder Zucker nach Wahl)
- 1 EL Apfelessig
- 0,5-1 TL grobes Meersalz
- optional: 1 TL gem. Goldleinsamen

- außerdem: etwas Baristadrink + lauwarmes Wasser zum anrühren der Hefe

Für Füllung und Topping.

- jeweils 1-2 EL Nüsse und Saaten. Hier Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne, Schwarzkümmel, Walnüsse, sowie vegane Käsescheiben (hier würzige) grob geraspelt
- 3-4 EL Röstzwiebeln, sowie eine Handvoll gehackter Walnüsse

Zubereitung Brötchenkranz.

Zunächst einmal füllt ihr Nüsse und Saaten einzeln in kleine Schüsseln und weicht sie in Wasser ein. So verbrennen sie später im Ofen nicht. Bei Sesam und Schwarzkümmel könnt ihr euch diesen Schritt schenken.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken, dort hinein die Hefe bröckeln. Gerstenmalz, sowie einen Schluck vegane Milch + etwas warmes Wasser geben, mit den Fingern auflösen. Die Mulde mit Mehl bestäuben. Kurz an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Hefe leicht zu schäumen beginnt. (5-10 Minuten).

Mit der Küchenmaschine oder dem Handrührer (Knethaken) zu einem kurz feinstreuseligen Teig verarbeiten. Kartoffelpüree, Leinsamen und Apfelessig dazugeben. Ca. 7-10 Minuten weiterkneten bis ein elastischer Teig entstanden ist. Salz und geschmolzene und abgekühlte vegane Butter dazu geben,iterrühren bis alles homogen miteinander vermengt ist.

Der Teig ist relativ weich. Mit Hilfe einer Teigkarte in eine geölte Schüssel umfüllen, Teig-Oberfläche ebenfalls leicht einölen und gut mit Mehl bestäuben. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten+ gehen lassen, bzw. so lange bis er deutlich aufgegangen ist.

Teig auf einer sehr gut bemehlten Oberflächen nochmal

durchwirken, dabei nach und nach soviel Mehl unterarbeiten bis der Teig kaum noch klebt und gut formbar ist.

Teig halbieren. Unter eine Teighälfte Röstzwiebeln und gehackte Walnüsse kneten.

Beide Teige nun jeweils halbieren, viertel, achteln ... am Ende solltet ihr 16 kleine Teigstücke haben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, leicht mit veganer Butter ausfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Ring einer 24cm Springform ebenfalls mit Butter fetten, ebenso den Dessertring, der nun in der Mitte der Springform platziert wird.

Teigstücken mit bemehlten Händen zu kleinen runden Brötchen wirken und nebeneinander in die Springform setzen. Einzelne kleine Luftlöcher sind ok, die schließen sich, wenn die Brötchen (auf)gehen.

Brötchen nach Lust und Laune mit den Tropfnassen Nüssen und Saaten und dem grob geraspelten Käse bestreuen. Die Brötchen, die mit nicht einweichenden Saaten bestreut werden, vorher auch kurz mit ein wenig Wasser benetzen.

Den Kranz abgedeckt nochmal so lange gehen lassen bis der Ofen aufgeheizt ist.

Backzeit ca. 30 Minuten im vorheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze unbedingt ein kleines Schälchen mit heißem Wasser mit in den Ofen stellen. Das gibt ne feinere Kruste.

10-15 Minuten bei 240°C und weiter 15 Minuten bei 200°C

Für die letzten fünf Minuten das Wasserschälchen aus dem Ofen entfernen.

Einfaches Ofengemüse mit Impro-Ofenkäse



Ofengemüse und ungebackener Ofenkäse



[gebackener veganer Ofenkäse](#)

Wie gesagt, der Ofenkäse war einfach Freischnauze
zusammengerührt

In den Mixer kamen

- 90g eingeweichte Cashews

- 2 EL Mandelmus
- 0,5 TL grobes Meersalz
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1,5 TL Zwiebelpulver
- etwas frischer schwarzer Pfeffer
- Eine halbe rohe mehligte Kartoffel, die vom Kranz noch übrig war
- 1 EL Apfelessig
- sehr viele Hefeflocken ...ca. 6 EL
- 1 geh. EL Tapiokastärke

Alle Zutaten gut mit Wasser bedecken, ca. 250ml +- Ihr seht ja auf dem Bild das, das ganz ziemlich flüssig sein sollte. Alles geschmeidig miteinander glatt mixen.

Ich habe anschließend nochmal gut nachgewürzt mit

- einer großzügigen Prise Muskat
- etwas Pfeffer, Meersalz
- ca. 3/4 EL heller Balsamico

Danach hat es perfekt käsig leicht würzig und rund geschmeckt. In eine Ofenfeste Form füllen, nach belieben mit Thymian oder anderen Kräutern dekorieren und bei 200°C backen. Für ein cremiges Ergebnis ca. 30Minuten backen. Je kürzer desto flüssiger.

Das Ofengemüse bestand aus Rosenkohl, Spitzpaprika, Aubergine und Zucchini. Mariniert habe ich das Gemüse vor dem Backen mit geröstetem Sesamöl und ein wenig Chakalaka. Außerdem hatte ich noch Nuss-Schwarzkümmel-Saatenmix vom Kranz übrig, den habe ich ebenfalls mit unter das Gemüse gemischt. Backzeit, solange wie der Käse ca. 30 Minuten bei 200°C. □

Mein Gott, das war jetzt wirklich lang. Jetzt brauche ich erstmal nen Kaffee... Noch mehr vegane Hefeteig Experimente

findet ihr in meiner [Rezept Galerie.](#)

Auf in einen schönes und aufregendes 2022!