

Rezept der Sendung vom 17. Dezember 2013

## Konfitüre und Basler Brot von Meisterbäcker Markus Kunz

### Zwetschgen-Holunder-Vanille-Konfi

Ergibt ca. 10 Gläser à 200 g

#### Zutaten

350 g Holunderbeeren, kurz gewaschen und von den Dolden gestreift  
60 g (0,6 dl) Apfelsaft  
35 g Zucker  
1,3 kg reife Zwetschgen, halbiert und entsteint  
3 dl Holundersaft  
50-70 g Pektin (Pektin-Fruchtzucker 1 :1)  
1 Vanille-Stängel, aufgeschnitten  
800 g Zucker (bei Verwendung der gleichen Menge Gelierzucker braucht es kein Pektin)  
85 g (0,8 dl) frischer Zitronensaft

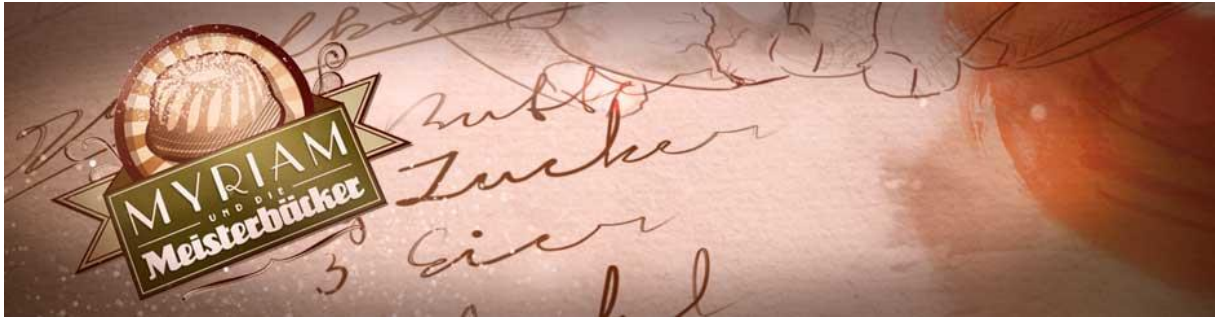


#### Zubereitung

Holunderbeeren, Apfelsaft und Zucker zusammen aufkochen.  
Absieben um die Kerne zu entfernen.  
Zwetschgen, Holundersaft, Pektin und Vanille-Stängel aufkochen.  
Zucker und Zitronensaft einrühren. Und alles 3 Minuten kräftig kochen lassen.

Vanille-Stängel sauber auskratzen, und Vanillemark gleichmässig unter die Konfitüre mischen. Wer möchte, kann auch Stängel in der Höhe des Glases zuschneiden und vorgängig ins Glas legen. Das zeigt den Konfi-Konsumenten, dass da noch mit echter Vanille gekocht wurde.

Gelierprobe: Der 5. Tropfen sollte an der Kelle hängenbleiben, oder einen Tropfen auf eine kalte Unterlage (Teller, Marmorplatte) geben. Er sollte nicht verlaufen oder



sich verschieben. Ideal ist, wenn es eine kleine Einbuchtung gibt, wenn man mit dem Finger daran tippt.

Die Konfi sofort in saubere Gläser abfüllen, bis ganz oben füllen. Mit einem Hauch Schnaps besprühen zum Desinfizieren und gut mit dem Deckel verschliessen. Gläser während 6 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben. Herausnehmen und während 30 Minuten auf den Deckel stellen.

Konfi kühl und dunkel lagern. Hält sich gut 1 ½ Jahre. Nach dem Öffnen binnen 3 Wochen konsumieren, im Kühlschrank lagern.

## Basler Brot

Ergibt 3 Pfänder

### Zutaten

#### Vorteig/Hebel:

260 g Ruchmehl  
200 g (2 dl) Wasser  
5 g Hefe

#### Teig:

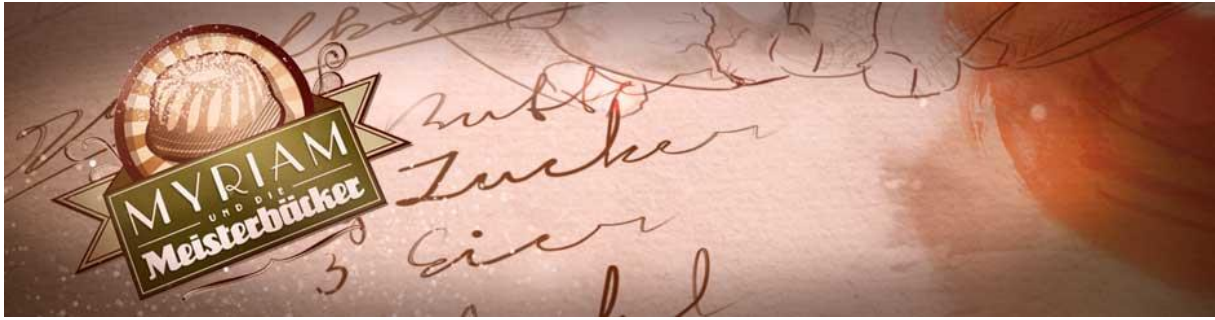
460 g Vorteig/Hebel  
700 g Ruchmehl  
6 dl kaltes Wasser  
25 g Backhefe  
25 g Speisesalz

### Zubereitung

Am Vortag aus allen Zutaten einen Vorteig kneten.  
Bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gären lassen.

Hebel, Ruchmehl, Wasser und Hefe zu einem plastischen Teig kneten. Nach 6 Minuten kneten erst das Salz beifügen.

Alles zusammen in der Knetmaschine während 12 Minuten im 1. Gang verarbeiten, danach 2-4 Minuten im 2. Gang fertig kneten.



Ausziehprobe: Der Teig sollte sich sehr dünn ausziehen lassen. Er sollte nicht zu warm werden, höchstens 24 Grad.

Teig eine Stunde gären lassen.

Backofen auf Höchsttemperatur vorheizen (280-300 Grad).

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 bis 3 Minuten gehen lassen, dann vorsichtig zusammenklappen und mit der Oberseite nach unten auf ein bemehltes Tuch oder Backtrennpapier legen. Nochmals 10 - 20 Minuten gehen lassen.

Brote drehen, dass die glatte, bemehlte Seite nun oben ist, in den heissen Ofen schieben und Temperatur auf 180 Grad zurückstellen.

Backzeit zwischen 60 – 75 Minuten, je nach Backofen

Dampf nach der Hälfte der Backzeit entweichen lassen.

Basler Brot ist typisch mit einer kräftigen, gut ausgebackenen Kruste!