

Roselyns

favourite

Halloween Recipes



Barmbrack

EIN IRISCHES HALLOWEEN GEBÄCK

Zutaten

Für die Fruchtmischung

- 350 g Sultaninen oder Rosinen
- 50 ml Bushmills Whiskey
- warmer irischer Tee (Sultaninen sollten bedeckt sein)
- 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)

Für den Teig

- 450 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 15 g Trockenhefe
- 280 ml Milch
- 3 1/2 EL Zucker
- 1 Ei

Zum Bestreichen

- 1 EL Butter
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Lebkuchengewürz



Zubereitung

- Sultaninen 45 Minuten in Whiskey, warmen Tee und Zitronensaft einweichen, abgießen.
- Zutaten für Teig verrühren, dann auf bemehlter Arbeitsfläche circa fünf Minuten kneten
- Teig etwa eine Stunde in Schüssel, die mit feuchtem Tuch abgedeckt ist, gehen lassen
- Nochmals kneten, Sultaninen dazugeben und gleichmäßig verteilen.
- Kastenform(ca. 23cm)ausbuttern und Teig hineingeben, mit feuchtem Tuch abdecken, weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Brot 50 Minuten backen
- inzwischen weiche Butter mit Zimt und Lebkuchengewürz mischen

Barmbrack frisch aus dem Ofen mit der Gewürzbutter genießen– guten Appetit!

Barmbrack- eine irische Halloweentradition

Das Barmbrack ist nicht nur lecker, sondern wurde früher oft gegessen, um die Zukunft vorherzusagen. Dazu versetzte der Bäcker den Teig mit ungewöhnlichen Zutaten, wie einen Ring, ein Stöckchen, Stoff oder auch ein Geldstück.

Auf denjenigen, dessen Barmbrackstück derart angereichert war, wartete demnach in naher Zukunft eine Heirat (Ring), ein Streit (Stock), Erfolg (Münze) oder Unglück (Stoff).

Vielleicht fallen dir noch ganz andere Dinge ein, die man einbacken könnte, um die Zukunft vorherzusagen. Aber warnt eure Gäste lieber vor, bevor sie sich auf das herrlich duftende Stück Barmbrack stürzen!



Soul Cake

SEELENKUCHEN

Zutaten

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eigelb
- 1/2 TL Muskatnusspulver
- 450 g Mehl
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL Salz
- 40 g Rosinen
- 100 ml Milch



Zubereitung

- Butter zerlassen
- Zucker darunter rühren, bis geschmeidige, cremige Masse entsteht
- drei Eigelb hinzugeben, zu glatten Masse verrühren
- Mehl sieben und Gewürze beimengen, unter cremigen Masse rühren
- Rosinen vorsichtig unterheben
- Milch langsam zugießen (evtl. etwas mehr als die 100 ml). Der Teig sollte weich, aber noch gut formbar sein.



Zubereitung

- Kugeln formen, auf mit Backpapier ausgelegtem Blech flachdrücken
- Die Seelenkuchen sollten einen Durchmesser von etwa 10 cm haben und 2-3 cm hoch sein
- mit Messer Verzierungen in die Oberfläche der Seelenkuchen ritzen oder Rosinen darauf setzen
- bei 180 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen 10-15 Minutengoldbraun backen

Soul Cakes- eine keltische Tradition

Die irischen Seelenkuchen werden traditionell zu Halloween gebacken. Ihre Geschichte reicht weit zurück in die Zeit des vorchristlichen Irlands, als der keltische Glaube und die keltischen Rituale noch vorherrschend waren.

Da die Kelten ihre Traditionen, Gesetze und Mythen nie schriftlich festhielten, gibt es auch zur Geschichte der Seelenkuchen mehrere Varianten. Einer Erklärung zufolge backten die Kelten die Soul Cakes, um diese dann den bösen, umherwandernden Geistern zur Besänftigung zu geben.

Später, etwa ab dem 8. Jahrhundert, gab man die Küchlein dann den Bettlern, die am Abend von Halloween an die Türen klopfen.



Irish Apple Pie

NICHT NUR ZU HALLOWEEN

Zutaten

Für die Füllung

- 200 g Rosinen oder Sultaninen
- 100 ml irischer Whiskey und einen „Schluck“ für die Äpfel
- 250 g brauner Zucker
- 1,5 kg Boskop-Äpfel, geschält und entkernt
- 20 g Butter
- 1 Zimtstange, leicht zerdrückt
- 284 ml Schlagsahne
- 1 Ei geschlagen mit einem Schuss Milch

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 250 g Butter
- 100 g weißer Zucker
- 2 Eier

Für den Gewürzzucker

- 140 g Rohrohrzucker
- 10 g Meersalz
- geriebene Schale von 3 Bio-Zitronen

Zubereitung

- für den Gewürzzucker Ofen auf 140° C vorheizen, Rohrohrzucker, Meersalz und geriebenen Zitronenschalen auf Backblech streuen
- auf mittlerer Schiene 15 Minuten im Ofen trocknen
- nach Abkühlen Mischung in Mixer geben und anschließend mit grobem Sieb durchsieben



- für Teig Mehl und Butter mit Handrührgerät vermengen, Zucker und Eier hinzugeben und verrühren, bis glatter Teig entsteht
- großen Klumpen formen, in Frischhaltefolie wickeln und in Kühlschrank legen
- Rosinen oder Sultaninen in eine flache Pfanne geben, Whiskey dazugeben und 1 TL Zucker darüberstreuen
- Whiskey zum Sieden bringen, Pfanne beiseite stellen
- für Apfelfüllung Boskop-Äpfel in grobe Stücke schneiden
- Butter in großer Pfanne schmelzen, Äpfel und Hälfte des Rohrohrzuckers sowie zerdrückte Zimtstange und einen guten Schuss Whiskey dazu, Äpfel drei bis vier Minuten kochen, bis sie golden werden. Äpfel abgießen
- Ofen auf 160° C vorheizen
- runde Backform (d=28 cm) einfetten, mit Mehl bestreuen
- 2/3 des Teiges etwa 3 mm dick ausrollen, in Backform legen, für mindestens 20 Minuten in Kühlschrank stellen
- Teig mit einer Gabel einstechen und ca. 10 min backen
- Form aus Ofen nehmen, Boden mit geschlagenem Ei, das mit etwas Milch vermengt wird, einstreichen, weitere 5 Min backen
- Teig erneut mit dem geschlagenen Ei bestreichen, 5 Min backen. So bleibt der Boden schön knusprig.
- Backform aus Ofen nehmen, einige Minuten abkühlen lassen
- Äpfel und abgetropfte Rosinen auf Boden verteilen.
- restlichen Teig ausrollen
- als Deckel über Äpfel-Rosinen-Mischung legen
- Deckel mit geschlagenem Ei bestreichen, Kanten aneinander drücken
- Deckel mit Gabel einstechen (So kann Dampf entweichen und der Deckel platzt oder reißt nicht.)
- andere Hälfte des Rohrohrzuckers auf Deckel verteilen
- bei 180° C und ca. 20 Min backen, bis Deckel golden glänzt.

Kuchen mit Sahne und dem Gewürzzucker darüber servieren

Irish Scones

ALL-TIME-FAVOURITES

Zutaten

- 85 g Butter einfrieren
- Ofen auf 210 °C vorheizen
- 340 g Mehl
- 4 1/2 TL Backpulver
- 55 g Zucker
- 1 1/2 TL Backpulver
- 70 g Rosinen
- 1 großes Ei
- 150 ml Milch

Zubereitung

- Mehl und 4 1/2 TL Backpulver in großer Schüssel mischen (=self raising flour)
- Butter mit Käseibe in Schüssel reiben
- Zucker, Backpulver und Rosinen unterrühren
- Eier mit Milch in Extraschüssel verschlagen, Mischung den restlichen Zutaten hinzufügen und verrühren, bis glatter Teig entsteht
- falls nötig etwas Milch zugeben
- Teig auf bemehlte Arbeitsplatte legen und ausrollen, bis er 2 1/2 cm dick ist
- Scones mit einem Glas (ca. 7,5 cm) ausstechen, übrigen Teig zusammenkneten, erneut ausbreiten und weitere Scones ausstechen (insgesamt ca. 6)
- Scones auf Backblech setzen, mit Ei-Milch-Mischung bestreichen
- bei 210°C für 22-26 Min Backen, bis goldbraun

Mit Sahne (oder Clotted Cream) und Marmelade genießen.

TIPP: Statt Rosinen frische Blaubeeren verwenden. Die Scones können vor dem Backen eingefroren werden. 15 Min bei Zimmertemperatur antauen lassen, anschließend bei 210 °C ca. 22-26 Min backen.



Carrot Cake

SPEZIALITÄT AUS DER GRAFSCHAFT KENT

Zutaten

- 200g geriebene Karotten
- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 100g geriebene Ananas
- 100g gehackte Walnüsse (oder Haselnüsse)
- 120 ml Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 1,5 TL Natron
- 1 TL Salz
- 1 TL Vanillezucker

Glasur

- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Quark
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

- Mehl, Walnüsse, Backpulver, Zimt, Natron und Salz in große Schüssel geben
- Rühren bis homogene Masse entsteht
- in zweiter Schüssel Zucker, Vanillezucker, Eier und Karotten vermischen
- Mischung unter trockene Zutaten rühren
- unter Rühren Öl und Ananas hinzufügen, Mischung sollte breiig sein
- Kuchenform einfetten und Mischung hineingießen
- bei 140°C etwa 1 Stunde und 20 Minuten backen
- Saft der Zitrone, Quark und Puderzucker zu glatter Masse verrühren, auf Kuchen verteilen.
- Kuchen in Kühlschrank stellen

