

## Cornbread mit Honey Spread Butter



2 Eier  
250 ml Buttermilch  
50g geschmolzene Butter  
1/2 Teelöffel Salz  
2 Esslöffel Zucker  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Natron  
125g feine Polenta und 2 Esslöffel extra für später  
150g Mehl

Die Backform einfetten und die Briketts vorbereiten.

Alle trockenen Zutaten (bis auf die 2 Extralöffel Polenta) vermischen. Die Eier mit der Butter und der Buttermilch aufgeschlagen. Die flüssigen Zutaten zügig mit dem Schneebesen zusammen mit den festen Zutaten gemischt und in die Backform (z.B. Springform, K4 Kastenform) geschüttet. Direkt vor dem Backen für den extra Crunch die 2 Extralöffel Polenta auf das Maisbrot geben. Das Ganze geht jetzt für ca. 20 Minuten in den Backofen, oder auf die Briketts.



# Börekteig

## Zutaten

500 g Mehl

150 g Stärke

400 ml Wasser

2 Stk. Eier

2 EL Olivenöl

1 EL Salz

1 EL Zucker

- 1 Die Zutaten 5min miteinander verkneten und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2 Den Teig mit der Hand nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Fläche dünn! ausrollen.
- 3 Nun kann der Teig beliebig belegt werden, z.B. mit Fetakäse, Hackfleisch oder Ähnlichem.
- 4 Den Teig zusammenrollen und eine Schnecke formen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen (wie jeder mag).
- 5 Die Rolle in einem Dutch Oven ca. 1 1/4 Stunden ausbacken.



# Frühstückspizza mit Eiern und Schinkenspeck

500 g Weizenmehl

1 Stk. Trockenhefe

etwas Salz

200 ml Öl

400 ml Wasser

5 Stk. Eier

100 g Schinkenspeck

- 1 Mehl und Hefe trocken in einer Schüssel vermischen
- 2 Salz dazu geben und vermischen
- 3 Öl dazu geben und vermischen
- 4 Wasser solange dazu geben bis ein schöner geschmeidiger aber doch noch fest Teig entstanden ist.
- 5 Wer Zeit, hat kann den Teig auch über Nacht abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren (wird dann noch knuspriger)
- 6 Teig abgedeckt gehen lassen
- 7 Pizzablech einölen und Dutch Oven auf Temperatur bringen
- 8 Teig ca 2 -3 mm dick aufs Blech geben und schönen Rand formen -
- 9 5 Eier auf den eben ausgelegten Teig geben
- 10 Die Dotter mit zwei Gabeln einstechen und leicht auseinander ziehen ..... etwas Salzen nicht zu viel
- 11 In Flocken gezupften Schinken verteilen
- 12 Goldgelb im Dutch Oven backen
- 13 Geht auch im Elektro-Hitze -Blechkasten in der Wohnungskombüse Umluft 15 min 200- 220 c



# Gebackene Mühlviertler Speckknödel

## Zutaten

### Teig

1 kg Kartoffeln (mehlig kochend) 5 EL Weizengrieß  
 400 g Mehl (griffiges, mehr oder weniger je nach Kartoffel)  
 2 Stk. Eier  
 100 g Butter (zerlassen)  
 2 EL Salz  
 etwas Muskatnuss

### Füllung

400 g Zwiebel (fein gehackt)  
 1 Stk. Knoblauchzehe  
 1/2 TL Pfeffer (bunter)  
 1 EL Paprika (rosenscharf)  
 3 EL Petersilie (gehackt)

### Eieraufguss Royale

4 Stk. Eier  
 125 ml Schlagsahne  
 125 ml Sauerrahm  
 etwas Salz, etwas Tabasco

### Fleisch für Füllung:

500 g durchwachsener Speck (geräuchert und in Würfel geschnitten)

## Anweisungen

- 1 Die gekochten und geschälten Erdäpfel durch die „flotte Lotte“ drehen oder durch eine Erdäpfelpresse noch heiß drücken. Restliche Zutaten und Mehl darunter arbeiten.
- 2 Sobald der Teig die richtige Konsistenz hat, in Klarsichtfolie einschlagen und mindestens 1/2 Stunde rasten lassen.
- 3 Den Bauch vor dem Feinzerschneiden in fette und magere Streifen trennen, dann würfeln (ca. 5 mm). Die fetten Speckwürfel im DO mit einem EL Schweineschmalz leicht anrösten und Zwiebel glasig anlaufen lassen, dann kurz die mageren Würfel, den Pfeffer und Knoblauch dazu. Masse aus dem DO nehmen und mit Paprika und Petersilie vermischen.
- 4 Teig auf einem bemehlten Brett zu einer ca. 5 – 6 cm dicken Rolle formen und mit einem Messer ca. 65 g starke Stücke abschneiden und diese zu Kugeln formen. Auf dem bemehlten Brett die Kugeln flach (ca. 1 cm dick) drücken. In die Mitte ca. 1 ½ El Fülle auftragen und Teig schließen.
- 5 1 EL Schweineschmalz erwärmen in die Knödel rundum einpinseln. In den DO eng schichten. Es gehen 20 – 23 Knödel hinein. 4 – 5 Brekkies unten, 18 – 20 Brekkies oben 30 min backen (Deckel drehen)
- 6 Den Ei-Aufguss (Eier, Salz und Tabasco mit dem Schneebesen aufschlagen, Schlagsahne und saure Sahne unterrühren) langsam angießen, so dass alle Knödel umschlossen sind.
- 7 Weitere 30 min backen. Nur mehr oben Brekkies im Bedarfsfall nachlegen. Wenn die Knödeloberfläche knusprig ist. bzw. sich der Eieraufguss bräunt sind die Knödel fertig. Als Zuspese warmer Krautsalat.

# Kärntner Reindling – Original Rezept im Dutch Oven gebacken



## Zutaten

500 g	Mehl Typ 405
20 g	<u>frische Hefe oder 1 Tütchen Hefepulver</u>
100 g	Butter z.B. Kerrygold*
1	Ei und 2 Eigelb
1 TL	Salz
1/4 Liter	Milch lauwarm
50 g	Puderzucker

## Füllung

50 g	Butter
100 g	brauner Zucker
2	EL Zimt*
150 g	Rosinen oder Rumrosinen
60 g	Walnuskerne gemahlen
60 g	Walnuskerne gemahlen

1. Mehl und Hefe in einer Schüssel vermengen
2. Weiche Butter, Eigelb und Ei, Salz und Milch sowie das Puderzucker in die Schüssel geben und 5 Minuten langsam, dann noch mal 10 Minuten auf höherer Stufe durchkneten. Anschließend den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.
3. Grillkohle anzünden. Weitere Hinweise im Text beachten
4. Teig nach der ersten Gare aus der Schüssel holen und nochmals kurz durchkneten. Anschließend auf einem bemehlten Brett bzw. Arbeitsplatte zu einem Rechteck, etwas bleistiftdünn ausrollen.
5. Butter verflüssigen und das Rechteck damit einstreichen. Darauf dann Zimtzucker und Rosinen gleichmäßig verteilen.
6. Teig aufrollen und die Teigschlange dann in die gut gebutterte Form bzw. Dutch Oven legen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
7. Anschließend bei ca. 160-170 Grad den Teig im Backofen oder mit ca. 15 Kohlen im Dutch Oven backen. 4 Kohlen auf dem Dutch Oven, 11 Kohlen um den Dutch Oven verteilt. Die Dauert dürfte etwa 40 Minuten betragen. Zwischendurch den Deckel und Dutch Oven etwas drehen um keine Hotspots zu bekommen.
8. Wenn der Reindling goldbraun und fluffig wie ein Stuten ist, den Dutch Oven vom Feuer nehmen und sofort stürzen. Den Reindling auf einem Gitter abkühlen lassen.
9. Lauwarm mit etwas Butter genießen.

# riesige Mandelschnecke



- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>) zubereiten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dazu Eiklar, Schlagobers, geriebene Mandeln, gehobertes Marzipan, Zucker, Kakaopulver und Semmelbrösel gut miteinander vermischen.
- 3** Den Teig dünn zu einem Rechteck von 40 x 30 cm ausrollen. Dieses mit der Fülle bestreichen. Den Teig der Länge nach in sechs 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen nacheinander zu einer riesigen Schnecke aufrollen und in eine Tortenform/einen Tortenring mit ca. 24 cm Durchmesser stellen.
- 4** Die fertige Schnecke mit einem Gemisch aus Dotter und Schlagrahm bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

## Zutaten

FÜR 1 SCHNECKE Ø24 CM

### TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
7 g	Salz
80 g	Zucker
40 g	frische Germ
100 g	zimmerwarme Butter

### FÜLLE

1	Eiklar
220 g	geriebene Mandeln
200 g	Schlagobers
200 g	Marzipan
50 g	Zucker
10 g	Kakaopulver
1 EL	Semmelbrösel

### ZUM BESTREICHEN

1	Eidotter
10 g	Schlagobers



## Bacon French Rolls

7 Scheiben	Toastbrot große Sandwich-Scheiben
300 g	Bacon in feinen Scheiben
200 g	Frischkäse
3 el	BBQ-Sauce
3	Eier
1 el	Honig

1. Mische den Frischkäse mit der BBQ-Sauce und dem Honig. Schneide von den Sandwich-Scheiben den Rand ab. Schlage die Eier auf und verquirl sie mit einer Gabel in einem tiefen Teller.
2. Walze die Sandwich-Scheiben mit einem Nudelholz platt.
3. Verteile die Frischkäse-Mischung großzügig auf den Toast-Scheiben.
4. Rolle die Scheiben zusammen und wälze sie im Ei. Lege vier Scheiben von dem Bacon nebeneinander.
5. Bestreiche das Ende der Bacon-Scheiben mit etwas Ei, damit die Rollen beim Grillen dort verkleben. Wickel die Toast-Rolle mit dem Speck ein.
6. Richte auf deinem Grill eine Zone mit indirekter Hitze ein. Das Thermometer im Deckel soll ca. 190°C anzeigen. Fette deinen Grillrost mit Öl ein, damit die Rollen nicht haften bleiben.
7. Lege die Rollen für ca. 25 Minuten in die indirekten Zone des Grills. Wenn du eine Auffangschale unter ihnen platziert, lässt sich ausgelaufenes Fett leichter entfernen. Die heiße Luft sollte möglichst von allen Seiten an die Rollen gelangen.
8. Bestreiche die Rollen mit der BBQ-Sauce und lasse die Bacon French Rolls weitere 5-10 Minuten grillen.
9. Wenn der unwahrscheinlich Fall eintreten sollte, dass Rollen übrig bleiben, kann man diese einen Tag später im Ofen aufwärmen. Sie schmecken dann immer noch erstaunlich gut.

# Bratwurst Bacon Laugenstangen



5 Bratwürste  
5 Laugenstangen Rohlinge  
Senf  
10 Scheiben Bacon

Als erstes bratet oder grillt Ihr die Würste auf dem Grill, bzw. in der Pfanne vor. Bei der Resteverwertung von übrig gebliebenen Grillwürsten, oder Brühwürsten wie z.B. Wiener Würsten entfällt dieser Schritt natürlich.

Während die Würste braten, lasst Ihr die Laugenstangen Rohlinge auftauen. Wenn die Laugenstangen aufgetaut sind schneidet Ihr sie vorsichtig der Länge nach auf, aber nicht durch. Dann zieht Ihr die Stangen etwas in die Breite, so wie das auf dem Bild weiter unten zu sehen ist.

Als nächstes gebt Ihr dann etwas von dem Senf auf die Laugenstange und darauf kommt dann die Wurst.

Jetzt verschließt Ihr die Laugenstange indem Ihr die offenen Enden gut zusammendrückt. Hierzu könnt Ihr auch eine Gabel zur Hilfe nehmen.

Danach wickelt Ihr noch zwei Scheiben Bacon um die Laugenstangen herum und schon sind Eure gefüllte Bratwurst Bacon Laugenstangen bereit zum Backen.

Dies könnt ihr bei ca. 220 Grad entweder auf dem Grill auf einem Pizzastein, oder aber im Backofen tun. Fertig sind die gefüllte Bratwurst Bacon Laugenstangen wenn sie schön gebräunt und knusprig sind. Dies hat bei uns ca. 20 Minuten gedauert.



## Croissant-Ring mit Hühnchen- Frischkäsefüllung

2 Packungen	Croissant-Teig von Knack&Back™
1/2 Dose	Mais
150g	Hähnchenstreifen vorgegart
1/2 Dose	gehackte Tomaten
1 el	Magic Dust
3 el	BBQ-Soße
2 el	Hartweizengrieß
1	Chili
100 g	Frischkäse
200 g	geriebenen Gouda

Die Hähnchenstreifen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne zusammen mit der kleingeschnittenen Chili sehr kurz anbraten. Den Mais, die Tomaten, den Frischkäse, den Magic-Dust und die BBQ-Soße dazugeben und vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Füllung nicht weiter erwärmen, sondern kalt stellen. Sie sollte möglichst dick sein, damit sie sich leicht auf dem Ring verteilen lässt.

Einen Pizzaschieber sehr großzügig mit Hartweizengrieß bestreuen. Der fertige Ring lässt sich sonst nicht auf den Pizzastein schieben. Die Knack & Back™ Croissants öffnen und an der Perforation trennen. Einen Stern auf dem Pizzaschieber auslegen.

Den Ring nun mit der Füllung an den Stellen belegen, die durchgängig mit Teig unterlegt sind. Auf die Füllung den Gouda streuen.

Die Spitzen des Teiges einklappen, so dass ein Ring entsteht.

Einen Pizzastein auf ca. 220-230°C erhitzen und großzügig mit Hartweizengrieß bestreuen. Der Croissant-Teig ist empfindlicher als Pizzateig. Die Temperatur sollte deshalb nicht höher gewählt werden!

Nun kommt der Teil, für den etwas Geschick erforderlich ist. Den Ring vom Pizzaschieber auf den Pizzastein schieben, ohne ihn zu zerstören. Wenn man genügend Hartweizengrieß auf den Pizzaschieber gestreut hat, rutscht er ab einem bestimmten Neigungswinkel auf den Stein. Den Deckel des Grills schließen und für 15 min backen. Wenn dieser goldbraun ist, den Ring mit dem Pizzaschieber aufnehmen (das geht nun viel leichter) und servieren.

# VANILLEKIPFERL



**1** Aus den angeführten Zutaten einen Mürbteig zubereiten und diesen für ca. eine Stunde in Frischhaltefolie eingewickelt rasten lassen.

**2** Kipferl formen und im vorgeheizten Backrohr 10 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und dann mit einem Gemisch aus Vanillezucker und Staubzucker wälzen.

Alternativ kann man die Vanillekipferl auch mit Staubzucker besieben.

## TEIG

200 g Weizenmehl 700  
150 g kalte Butter  
50 g Staubzucker  
15 g Vanillezucker  
70 g Walnüsse  
1 Prise Salz

## ZUM BESTREUEN

Gemisch aus Vanille-  
und Staubzucker

# TOPFENTORTE



## TEIG

4	Eier
170 g	Zucker
80 g	Butter (weich)
160 g	Weizenmehl 700
0.5 Pkg.	Backpulver
3 EL	Wasser

## TOPFENCREME

4 Blatt	Gelatine
250 g	Topfen
100 g	Staubzucker
125 g	Sauerrahm
	Saft einer halben Zitrone
250 ml	Schlagobers

- 1** Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Butter sehr schaumig rühren. Jetzt Backpulver, Mehl und Wasser unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- 2** Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 3** Währenddessen die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Topfen mit dem Staubzucker, Sauerrahm und dem Zitronensaft vermischen und den Schlagobers steif schlagen.
- 4** Die Gelatine in ein wenig Wasser nach Packungsanleitung auflösen und vorsichtig mit der Topfenmasse vermengen. Am Schluss noch den Schlag unterheben.
- 5** Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden und mit der Topfencreme füllen. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren noch je nach Wunsch verzieren. ?

## Torta Russa di Verona

1 Packung Blätterteig (oder ca. 230 g selbstgemachten Blätterteig)  
100 g weiche Butter (Zimmertemperatur)  
130 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
1 Schuss Amaretto Likör  
abgeriebene Schale einer 1/2 Bio-Zitrone  
3 Eier  
100 g fein Mandeln  
100 g Amaretti Kekse  
150 g Mehl (italienisches Typo 00 oder österreichisches W700)  
100 ml Milch  
7 g Backpulver  
Tortenform (Durchmesser 20-22 cm)



Butter schmelzen und dann abkühlen lassen. (Außer sie ist ohnehin schon weich und auf Zimmertemperatur.)

Den Boden der Tortenform mit Backpapier auslegen und mit dem Blätterteig auskleiden.

Den Zucker mit einer Prise Salz, der Zitronenschale und den drei ganzen Eiern in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Die weiche Butter unterrühren.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. (sollte kein italienisches Weizenmehl Typo 00 vorrätig sein, kann glattes Mehl W700 verwendet werden.)

Die Amaretti-Keks in ein Plastiksackerl füllen und mit einem Nudelwalker zu feinen Bröseln zerdrücken.

Nun die Keksbrösel, die geriebenen Mandeln, das Mehl, den Amaretto-Likör und die Milch nach und nach in die Eier-Zucker-Butter-Masse einrühren.

Die Mandelmasse in die Form füllen und den Blätterteig locker auf die Masse legen.

Bei 180 Grad Ober- Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

# Faschingskrapfen mit Marmelade



500 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
5 g Gerstenmalzmehl  
70 g Feinkristallzucker  
80 g Butter  
1 Eier  
2 Eigelb  
1 EL Rum  
30 g (3/4 Würfel) Hefe  
180 g Milch  
Schale einer halben Bio- Zitrone  
Schale einer halben Bio- Orange

## zum Ausbacken:

reichlich Butterschmalz

## Für die Füllung:

Marmelade

Hefeteige benötigen ein ganz genaues Mischverhältnis. Wiege deshalb alle Zutaten ganz exakt ab und vermenge alles bis auf das Butterschmalz miteinander. Knete den Teig so, dass er weich und locker ist.

Decke ihn nun mit einem Tuch ab und lass ihn an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen.

Roll den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Wurst und schneide daraus 12 Teigstücke à ca. 75 g. Forme vorsichtig und mit wenig Druck daraus runde Teiglinge. Lege diese auf einen leicht bemehltes Geschirrtuch, drücke sie ganz sanft etwas flach und lege ein weiteres Geschirrtuch drüber. Lass die Teiglinge nun mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort rasten, gerne auch etwas länger. Bei Hefe arbeitet die Zeit für dich. Denk dran die Oberfläche immer wieder mit einem Pinsel leicht zu befeuchten damit der Teig nicht austrocknet.

Nun erhitze das Butterschmalz (soviel dass die Krapfen Zur Hälfte drin schwimmen) auf 160 Grad.

Backe die Krapfen nun auf jeder Seite für drei bis vier Minuten aus.

Lass deine Faschingskrapfen im Anschluss auf einem Küchentrepp austropfen und etwas abkühlen.

Ich habe im Anschluss die Marmelade mit einer sauberen Spritze injiziert.

Streue reichlich Puderzucker über deine selbstgemachten Krapfen.

# Allerheiligenstriezel



## Zutaten für 2 Striezel

1 kg Weizenmehl  
gestr. EL Salz  
400 ml Milch  
100 ml Wasser  
50 g Germ  
100 g Zucker  
100 g Öl oder flüssige Butter  
2 Dotter  
100 g Rosinen  
Öl zum Befetten des Bleches oder Backpapier  
versprudeltes Ei/Eiklar zum Bestreichen  
evt. Hagelzucker zum Bestreuen

Für das Allerheiligenstriezel Rezept Wasser mit Milch leicht erwärmen. Die Germ in der lauwarmen Milch auflösen, eine Prise Zucker hinzugeben und etwas stehen lassen. Die Milch darf dabei nicht zu heiß sein, denn sonst verliert die Germ ihre Wirkung!

Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel geben und vermischen. Die Dotter, den Zucker und die flüssige Butter /Öl zur Milch hinzugeben und gut versprudeln, zum Mehl geben und verkneten. Den Germteig kräftig durchkneten, die Rosinen erst zum Ende hin untermischen und noch einmal gut kneten.

Den Striezelteig an einen warmen Ort stellen, mit einem Geschirrtuch zudecken und ca. eine halbe Stunde „gehen lassen“. Noch einmal zusammenkneten und etwas ruhen lassen. Nun den Striezelteig halbieren und jede Hälfte in drei oder vier gleich große Stücke teilen. Wer das Striezel flechten auch mit sechs Strängen schafft (siehe unser Video), teilt den Teig in sechs Stücke. Diese Teiglinge werden „rund geschliffen“, dabei wird mit leichtem Druck der Teig mit der Hand auf einem leicht bemehlten Brett gerollt, bis daraus eine Kugel mit glatter Oberfläche entsteht.

Jedes Teigstück nun zu einem länglichen Strang ausrollen und jeweils aus drei, vier beziehungsweise sechs Strängen einen Striezel flechten. Für den zweiten Striezel gleich vorgehen. Das Backrohr auf 200° vorheizen. Die beiden Striezel nebeneinander auf ein befettetes Blech legen, mit dem Geschirrtuch zudecken und nochmals eine halbe Stunde aufgehen lassen. Den geflochtenen Zopf mit Ei bestreichen, dadurch bekommt der Allerheiligenstriezel einen schönen Glanz, wer mag mit Hagelzucker bestreuen und im Backrohr bei 180° C in etwa 35 bis 40 Minuten backen.

# SÜSSER ALLERHEILIGENSTRIEZEL



- 1 Den süßen Germteig zubereiten und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig in acht gleich schwere Teile (ca. 140g) teilen – Je 4 Stücke ergeben einen Striezel.
- 3 Die Teigstücke zu glatten Kugeln schleifen.
- 4 Die Teigkugeln zu 4 gleich langen Strängen ausrollen.
- 5 Die vier Stränge als Kreuz auflegen und flechten links->rechts, rechts-> links, unten-> oben, oben-> unten
- 6 Den fertigen Striezel mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) für 25 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 2 STRIEZEL

#### TEIG

250 g	lauwarme Milch
1 Stk.	Ei
7 g	Salz
100 g	Zucker
650 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Germ
100 g	zimmerwarme Butter
1 Stk.	Ei zum Bestreichen
	Hagelzucker zum Bestreuen

# Allgäuer Apfelbrot

**ergibt 2 Brote - hält sich in Alufolie**

**verpackt lange frisch**

Trockenobst (wie Dörrzwetschgen, Feigen, Datteln, Aprikosen, Rosinen) mit dem Messer zerkleinern, dann mit allen anderen Zutaten, außer Mehl und Backpulver, mischen. Mindestens 8 Stunden durchziehen lassen!



Dann das mit Backpulver gemischte Mehl hinzufügen, auf einer bemehlten Fläche verkneten und 2 längliche oder ein längliches und ein rundes Brot formen (der Teig ist etwas klebrig, aber die Brote lassen sich trotzdem gut formen - ggf. Hände etwas bemehlen).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit dem verquirlten Ei bestreichen, gehobelte Mandeln drüberstreuen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C Ober- Unterhitze bzw. 160 °C Heißluft 90 Minuten backen.

Schmeckt köstlich mit Butter und/oder Honig und ist eine Bereicherung für das Adventsfrühstück!

**1 ½ kg** Äpfel, geschält und geraspelt

**125 ml** Rum

**500 g** Trockenfrüchte, kann beliebig gemischt werden

**300 g** Nüsse, ganz

**150 g** Zucker

**2 EL** Kakaopulver, (leicht gehäuft)

**1 EL** Zimt

**1 Prise(n)** Salz

**1 TL** Muskatblüte, (Macis)

**1 TL** Kardamom

**1 TL** Piment, gemahlen

**1 TL** Nelke(n), gemahlen

**1 kg** Mehl

**1 ½ Pck.** Backpulver

## **Zum Bestreichen:**

**1** Ei(er), verquirlt

**50 g** Mandel(n), gehobelt

# APFELBROT



Apfelbrot ist eine sehr gutes, saftiges Herbst- und Winterbrot. Auch als Geschenk macht es sich wunderbar. Zur Apfelzeit im Herbst kann man auch ohne Probleme einen großen Schwung Apfelbrot backen, es dann einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen.

500 g	Dinkelmehl 700
750 g	mit Schale geriebene Äpfel
250 g	Rosinen
250 g	fein geschnittene, getrocknete Feigen
125 g	fein geschnittene, Dörrpflaumen
200 g	Walnüsse
65 g	Rum
30 g	brauner Zucker
1 TL	Zimt
5 g	Salz
1 Pkg.	Backpulver
	1/4 TL Nelkenpulver

- 1** Die Äpfel, Rosinen, Feigen, Dörrpflaumen, Walnüsse, Rum, braunen Zucker, Zimt und Nelkenpulver gut vermischen und ca. 12 Stunden ziehen lassen.
- 2** Danach Mehl, Salz und Backpulver zur Fruchtmasse geben und alles gut verrühren.
- 3** Den Teig in 4 Teile teilen und Laibe formen (am Besten geht das mit nassen Händen).

Bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen (sollte das Brot schon früher dunkel werden, dann muss man die Temperatur auf 160 Grad reduzieren).

# Apfel-Nuss-Brot



4	Äpfel
500 g	Weizenmehl Typ 405
200 g	ganze Haselnüsse
100 g	Zucker
100 g	Cranberries (getrocknet)
1,5 Packungen	Backpulver
1,5 EL	Back-Kakao (alt. Betörende Schokolade von Ankerkraut)
1,5 TL	Zimt
1 TL	Lebkuchengewürz (optional)
	Butter zum Einfetten der Form

Wir haben das Apfel-Nuss-Brot in diesem Rezept ohne Briketts im Grill gebacken. Dafür haben wir es bei 180°C indirekter Hitze im Gasgrill zubereitet. Das geht natürlich auch genau so gut im Backofen, wenn man ihn auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizt. Die Äpfel werde geviertelt, entkernt und mit Hilfe einer Reibe oder Küchenmaschine gerieben. Nun wird das Mehl, der Zucker, das Backpulver und die Gewürze vermischt. Anschließend werden die zerkleinerten Äpfel, die Cranberries und die Haselnüsse hinzu gegeben und mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verrührt.

Die Kastenform wird von innen mit Butter eingefettet und der Teig wird in die gefettete Kastenform gegeben. Jetzt kommt das Brot in den auf 180°C vorgeheizten Grill oder Backofen und wird für 70 Minuten gebacken. Dabei wird die Petromax Kastenform k4 ohne Deckel benutzt.

Nach dem Backen lässt man das Brot noch knapp 20- 30 Minuten in der Form abkühlen, bevor man es vorsichtig aus der Kastenform stürzt und zum kompletten Auskühlen auf ein Kuchengitter gibt.

Dieses Brot ist sehr variabel und man kann bei den Zutaten auch Änderungen vornehmen, je nachdem in welche Jahreszeit man es backen möchte. In der Weihnachtszeit bietet es sich an Lebkuchengewürz für den weihnachtlichen Touch zu verwenden. Wer keine Cranberries mag, ersetzt diese beispielsweise durch Rosinen. Wenn man die Rosinen zuvor noch einen Tag in einen guten Rum einlegt, bekommt man ein richtig tolles Aroma in dieses Nussbrot. Die Haselnüsse können natürlich auch gegen andere Nüsse ersetzt werden, oder auch mit anderen Nüssen wie zum Beispiel Walnüssen gemischt werden. Auch Pekannüsse oder Cashews passen hervorragend in dieses Apfel-Nuss-Brot. Lasst es euch schmecken und viel Spaß beim Nachbacken!

# BIRNENKUCHEN



120 g	zimmerwarme Butter
100 g	Zucker
3	Eier
200 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver
5	Birnen

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren.

Mehl und Backpulver dazugeben, nochmal verrühren und anschließend die Masse gleichmäßig auf ein Backblech streichen.

Die Birnen vierteln und entkernen. (Ich hab die Birnen aber nicht geschält)

Jetzt mit den geviertelten Birnen belegen und bei 170 Grad ca. 35 min backen.

# Biskuitroulade



## **Biskuitmasse:**

4 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
120 g gesiebttes glattes Mehl  
1 Messerspitze Dr. Oetker  
Backpulver

## **Marmelade-Füllung:**

60 g heiße Marillenmarmelade

## **Zum Verzieren:**

½ l flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

## ① Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Schneebeesen) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## ② Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

## ③ Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

## ④ Marmelade-Füllung:

Das erkaltete Biskuit mit Marmelade bestreichen und mithilfe des Backpapiers einrollen.

## ⑤ Zum Verzieren:

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und in 3 Teile teilen. 2 Teile jeweils mit roter und grüner Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die 3 Schlagobersteile in Spritzbeutel mit russischer Spritztülle und Blatttülle füllen und Blumen und Blätter aufspritzen.

# Bayerisches Früchtebrot



500 g	gemischte, getrocknete Früchte (z. B. Birnen, Äpfel, Birnen, Feigen, Cranberrys)
1/2 Würfel (21 g)	frische Hefe
1 EL	Zucker
400 g	Dinkelmehl (Type 1050)
200 g	Mehl (Type 405)
1 (75 g)	Beutel Natur-Sauerteig
4 EL	Honig
1/2 TL	gemahlener Zimt, Gewürznelke, Piment, Pfeffer, Ingwer und Kardamom
1 Prise	Salz
65 g	Haselnusskerne
65 g	Mandelstifte
125 g	Rosinen
6 EL	Kakaopulver
2-3 EL	Birnengeist (Birnenbrand)
1	Eigelb (Größe M)
	Backpapier
	Alufolie

1. Getrocknete Früchte mit ca. 800 ml Wasser aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Früchte in ein Sieb gießen, Einweichwasser auffangen, alles abkühlen lassen
2. 100 ml Einweichwasser erwärmen, Hefe und Zucker darin auflösen, mit den Mehlen, dem Sauerteig, Honig, gemahlenden Gewürzen, 1 Prise Salz und 250 ml Einweichwasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen
3. Nüsse grob hacken. Früchte in Stücke schneiden. Nüsse, Mandeln, Früchte und Rosinen mischen. Teig halbieren. Früchte-Nuss-Mischung, Kakao, Birnengeist und 3-4 EL Einweichwasser mit einer Teighälfte verkneten
4. Helle Teighälfte auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und rechteckig (ca. 32 x 36 cm) ausrollen (sollte der Teig zu feucht sein, Esslöffelweise zusätzliches Mehl unterkneten). Dunklen Teig zu einem Laib (ca. 13 x 32 cm) formen und auf der unteren Hälfte des hellen Teiges legen. Hellen Teig locker um den dunklen Teig schlagen, bzw. einrollen und Enden verschließen. Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen
5. Eigelb und 3 EL Wasser verrühren, Brot damit dünn bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 75-80 Minuten backen, bis sich das Brot beim "Anklopfen" hohl anhört, zum Schluss evtl. mit Alufolie bedecken. Kletzenbrot herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
6. Wartezeit ca. 1 1/4 Stunden

# Einfaches, schnelles Kletzenbrot



Das Trockenobst alles zusammen 2 Stunden in Rum ziehen lassen, abtropfen lassen und mit den übrigen Zutaten zu einen Teig kneten, zudecken und gut eine Stunde rasten lassen, danach zu 2 Brotwecken formen, mit ganzen Mandeln bestücken und mit Eiklar oder Milch bestreichen. In der Mitte mit der Probiernadel einige Löcher einstechen. Bei 150° ca. 80 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in Klarsichtfolie wickeln.

Tipp: Ist ein wunderbares Geschenk und hält sehr lange frisch, kann man gut vorbereiten.

## Zutaten für 8 Portionen:

- 200 g** Kletzen, Dörrbirnen, klein schneiden
- 200 g** Pflaume(n), Dörrpflaumen, klein schneiden
- 200 g** Aprikose(n), Dörraprikosen, klein schneiden
- 200 g** Feige(n), Dörrfeigen, klein schneiden
- 150 g** Dattel(n), klein schneiden
- 100 g** Sultaninen, klein schneiden
- 100 g** Haselnüsse, evt. grob gehackt
- 100 g** Mandel(n), geschält
- 100 g** Walnüsse, grob gehackt
- Rum
  - 1** Orange(n), Saft und Schale
  - 1** Zitrone(n), Saft und Schale
- 1 Msp.** Backpulver
- 1 TL** Zimt
  - Nelke(n), gemahlen
  - Ingwer, gerieben
  - Piment
- 250 g** Mehl (Roggenmehl)
- 100 g** Butter, flüssig
  - 2** Ei(er), davon das Eiklar
  - Salz
- einige** Mandel(n), geschälte, zum Verzieren

# Erdnuss-Früchtebrot



100 g	getrocknete Aprikosen
30 g	Rosinen
100 ml	Birnendicksaft (Reformhaus)
500 g	Mehl
1 Würfel (42 g)	Hefe
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
150 ml	Milch
150 g	Butter oder Margarine
75 g	ungesalzene Erdnusskerne
2 EL	Kakaopulver
1 TL	Zimt
1/2 TL	gemahlene Muskatnuss
	Fett
175 g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft
	einige getrocknete Aprikosen, Rosinen und Erdnüsse

1. Aprikosen würfeln. Aprikosen und Rosinen mit Birnendicksaft begießen, über Nacht einweichen lassen und abtropfen lassen. Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker und Salz mischen. Milch und Fett erwärmen, zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Teig halbieren. Aprikosen, Rosinen, Erdnüsse, Kakao, Zimt und Muskat unter eine Hälfte kneten. Teighälften zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten. Dunklen Teig zu einer 26 cm langen Rolle formen.
3. Hellen Teig zu einer Platte (ca. 28x25 Ø) cm ausrollen und Fruchteig damit umwickeln. In eine gefettete Kastenform (26 cm lang) legen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen.
4. In der Form etwas auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Für die Verzierung Puderzucker, Zitronensaft und 2 Esslöffel kaltes Wasser glatt rühren. Über das Brot gießen.
5. Brot mit Aprikosenhälften, Rosinen und Erdnüssen verzieren. Ergibt ca. 12 Scheiben.

# Feines Tiroler Kletzenbrot



Zur Herstellung der Fülle werden die Dörrzwetschgen entkernt und die Dörrbirnen im Wasser weich gekocht. Danach werden Dörrzwetschgen, Feigen, Dörrbirnen, Zitronat, Orangeat und Datteln würfelig geschnitten. Nüsse und Mandeln werden ganz gelassen oder grob gebrochen.

Alle Zutaten der Fülle werden nun gut vermengt. Sollte die Masse zu fest sein, gibt man etwas Milch bei. Die Fülle sollte über Nacht anziehen.

Die Teigzutaten verarbeitet man mit etwas warmer Milch zu einem mittelfesten Teig, lässt diesen ca. 30 Minuten lang gehen und knetet die Fülle darunter. 1/4 bis 1/2 kg schwere Teigstücke werden nun zu Laibchen geformt und auf ein Backblech gesetzt, wieder 30 Minuten ruhen gelassen, mit Ei (oder schwarzem Kaffee) bestrichen, mit Nüssen und Mandeln verziert und eine Stunde bei mittlerer bis starker Hitze (ca. 200°C) gebacken.

Tipp: Falls Sie noch eingelegtes Dörrobst vom Weihnachtslikör übrig haben - es eignet sich wunderbar für dieses Kletzenbrot! Weitere Zugabe von Rum ist dann jedoch nicht mehr nötig.

**300 g** Mehl

**25 g** Hefe

**1 m.-großes** Ei(er)

**60 g** Butter

**1 Prise(n)** Salz

**etwas** Milch

## Für die Füllung:

**etwas** Milch

**300 g** Backpflaume(n)  
(Dörrzwetschgen)

**150 g** Feige(n)

**200 g** Trockenfrüchte (Dörrbirnen)

**150 g** Rosinen

**40 g** Zitronat

**60 g** Orangeat

**40 g** Dattel(n)

**50 g** Pinienkerne

**50 g** Mandel(n)

**150 g** Nüsse

**120 g** Puderzucker

Zimt

Nelkenpulver

**1** Zitrone(n), unbehandelt, den  
Abrieb und Saft davon

Rum

## Zum Bestreichen:

**1** Ei(er) oder

Kaffee, gekochter

## Zum Verzieren:

**n. B.** Nüsse

**n. B.** Mandel(n)

## FRÜCHTEBROT



0.5	kg	Feigen
0.5	kg	Rosinen
300	g	Haselnüsse
0.125	l	Rum
2	EL	Kakao
2	EL	Zimt
2	EL	Nelken
1.5	EL	Piment
200	g	Zucker
0.5	kg	Äpfel
1	kg	Mehl
2	Pk	Backpulver
1	TL	Salz

- 1 Für das Früchtebrot zuerst die Feigen in Streifen schneiden. Die Haselnüsse und die Nelken zerstückeln. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
- 2 Die Masse ca. 2 Stunden rasten lassen. Aus der Masse lassen sich ca. 3-4 Wecken formen. Das Backrohr auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen und anschließend die 4 Wecken ca. 1-1,5 Stunden im Backrohr backen.

# Saftiges Fruchtebrot



## Zutaten

750 g gehobelte Äpfel

150 g Feigen

## Für den Teig:

150 g Rosinen

150 g Cranberries

150 g Datteln

150 g Aprikosen

250 g brauner Zucker

150 g Nüsse

2 TL Lebkuchengewürz

1 Prise Salz

1/2 EL Kakaopulver

60 ml Rum

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1. Für den Teig die Äpfel schälen und hobeln, die Nüsse rösten und hacken und das Trockenobst ebenfalls hacken
2. Alle Zutaten (außer Mehl und Backpulver!) in eine Schüssel geben und mit Lebkuchengewürz, Salz und Kakaopulver vermengen
3. Den Rum dazu geben, alles gut vermengen und die Masse abgedeckt über Nacht ziehen lassen
4. Den Ofen auf 180° Ober-/ Unterhitze vorheizen und eine Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben
5. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der durchgezogenen Masse verrühren
6. Die Masse in die Kastenform geben (und bei 180° Ober-/ Unterhitze für ca. 70 - 80 Minuten backen **Tipp:** Falls nicht der ganze Teig in eine Form passt aus dem Rest einfach einen runden Brotlaib formen)
7. Das Fruchtebrot etwas in der Form abkühlen lassen und dann stürzen
8. Das Fruchtebrot schmeckt am besten, wenn es in Frischhaltefolie eingewickelt wird sobald es abgekühlt ist und einen Tag ziehen kann

# Früchtebrot



400 g	gemischtes Backobst
200 g	Nusskernmischung
100 g	Korinthen
0.125 l	Birnensaft
200 g	Mehl
150 g	Dinkelmehl (Typ 630)
100 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
1 Würfel (42 g)	frische Hefe
1	Ei (Größe M)
75 g	Butter
	Walnusskerne und getrocknete Apfelringe
	Mehl
	Fett
	Alufolie

Backobst klein schneiden. Nussmischung grob hacken. Korinthen, Backobst und Nüsse in einer großen Schüssel mischen. Mit Birnensaft beträufeln.

Ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Mehl, Dinkelmehl, 50 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mischen. Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren auflösen. Ei und Hefewasser in die Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Hefeteig und marinierte Obst-Nuss-Mischung auf bemehlter Arbeitsfläche verkneten.

Eine Kastenform (25 cm Länge) fetten. Teig hineingeben.

Noch einmal zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. |

in vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 65-75 Minuten backen.

Nach ca. der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Butter in einem Topf schmelzen. Kuchen aus der Form stürzen, mit Butter bepinseln und mit 50 g Zucker bestreuen. Auskühlen lassen. Mit Walnüssen und Apfelringen verzieren

# Früchtebrot



125 g	getrocknete Apfelringe
125 g	getrocknete Aprikosen
100 g	getrocknete Birnen
100 g	getrocknete Feigen
80 ml	Milch
1/2 Würfel	Hefe
250 g	Mehl
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	gemahlener Anis, Fenchel und Zimt
1 Prise	gemahlene Nelken
125 g	Rosinen und Korinthen
100 g	getrocknete Ananas
100 g	getrocknete Pflaumen (ohne Stein)
50 g	Bananenchips (gesüßt)
75 g	Orangeat und Zitronat
200 g	Haselnusskerne
2 EL	Kirschwasser
	Fett

Äpfel, Aprikosen, Birnen und Feigen in 1 Liter kaltem Wasser über Nacht einweichen. Milch erwärmen, Hefe hineinbröseln. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch hineingießen.

Zucker, Salz und Gewürze auf den Mehtrand streuen. Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes gut durchkneten. Zum Schluss mit den Händen zu einem festen Kloß verkneten.

Erneut 40 Minuten zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit Rosinen und Korinthen gründlich waschen, abtropfen, trocken tupfen und zerkleinern. Ananas und Pflaumen fein zerkleinern. Bananen im Universalzerkleinerer grob zerschlagen.

Orangeat, Zitronat (je 1 Esslöffel beiseite legen) Rosinen, Korinthen, Haselnüsse, kleingeschnittene Früchte und Kirschwasser mischen und unter den Hefeteig kneten. Den Fruchtteteig auf ein gefettetes Backblech geben und einen Laib daraus formen.

Mit restlichem Orangeat und Zitronat bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 3/4 Stunden backen (nach 3/4 Stunden der Backzeit mit Pergamentpapier abdecken).

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das Brot in Alufolie einschlagen und einige Tage an kühlem Ort stehen lassen. So können sich die Gewürze gut entfalten und das Früchtebrot wird besonders saftig.

# Früchtebrot



- 50 g Korinthen und Rosinen
- 100 g getrocknete Apfelringe, Ananasstücke, Pflaumen, Datteln und Aprikosen (ohne Kern)
- 100 g Mandelkerne
- 75 g Walnusskerne
- 5 cl Rum
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz, 1 Messerspitze Ingwer und Zimt abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 kg Sauerteig
- 100 g Mehl zum Unterkneten und zum Ausrollen
- 125 g Aprikosen-Konfitüre
- 25 g getrocknete Apfelringe
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 30 g Walnusskerne
- 20 g Mandeln
- 20g Rosinen

Korinthen und Rosinen waschen, gut trocken tupfen. Alle Trockenfrüchte ca. 3 Stunden in 500 ml lauwarmem Wasser einweichen. Abtropfen lassen, kleinschneiden. Korinthen und Rosinen zufügen.

Walnüsse und Mandeln grob hacken, dazugeben und mit Rum, Zucker, Vanillin-Zucker, Lebkuchengewürz, Ingwer, Zimt und abgeriebene Zitronenschale vermischen. 500 g Sauerteig mit den vorbereiteten Früchten verkneten.

Einen runden Laib daraus formen. Restlichen Sauerteig mit etwas Mehl verkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Früchtelaib darin so einschlagen, dass die "Naht" unten ist.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen.

Etwas auskühlen lassen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und das Brot mit 3/4 der Menge bestreichen. Zum Verzieren Apfelringe, Aprikosen, Walnusskerne, Mandeln und Rosinen in die feuchte Konfitüre drücken.

Trockenfrüchte mit restlicher Konfitüre bestreichen. Ergibt ca. 35 Scheiben.

# Früchtebrot



400 g	gemischtes Backobst
200 g	Nusskernmischung
100 g	Korinthen
0.125 l	Birnensaft
200 g	Mehl
150 g	Dinkelmehl (Typ 630)
100 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
	Mark von 1/2 Vanilleschote
1 Würfel (42 g)	frische Hefe
1	Ei (Größe M)
75 g	laktosefreie Butter
	Walnusskerne und getrocknete Apfelringe
	Mehl
	Fett
	Alufolie

Backobst klein schneiden. Nussmischung grob hacken.  
Korinthen, Backobst und Nüsse in einer großen Schüssel mischen.  
Mit Birnensaft beträufeln. Ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Mehl, Dinkelmehl, 50 g Zucker, Salz und Vanillemark mischen.

Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren auflösen. Ei und Hefewasser in die Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Hefeteig und marinierte Obst-Nuss-Mischung auf bemehlter Arbeitsfläche verkneten.

Eine Kastenform (25 cm Länge) fetten. Teig hineingeben. Noch einmal zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 65–75 Minuten backen.

Nach ca. der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Butter in einem Topf schmelzen. Kuchen aus der Form stürzen, mit Butter bepinseln und mit 50 g Zucker bestreuen.

Auskühlen lassen. Mit Walnüssen und Apfelringen verzieren

# Früchtebrot - supereinfach

**für Vollkornmehl geeignet**



Eier schaumig rühren und Rumaroma und den Hönig hinzugeben. Weizenvollkornmehl mit Backpulver und Zimt vermischen und unter die Eiermasse rühren. Datteln und Feigen nicht zu klein schneiden. Zitronat sehr fein schneiden!

Gehackte Haselnüsse, Datteln, Feigen, Rosinen und Zitronat unter den Teig rühren. Gut durchrühren, damit sich alle Zutaten vermischen können.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Bei 160 °C ca. 1 Std. backen.

Das gebackene Früchtebrot aus der Form nehmen, auskühlen lassen und für zwei bis drei Tage in Alufolie wickeln.

- 200 g** Weizenvollkornmehl
- 2 TL, gestr.** Backpulver
- 4** Ei(er)
- 2 TL** Zimt
- 150 g** Honig
- 150 g** Haselnüsse, gehackte
- 150 g** Dattel(n), getrocknete ohne Stein
- 150 g** Feige(n), getrocknete
- 150 g** Rosinen
- 125 g** Zitronat
- 1 EL** Rumaroma

# Früchtebrot mit getrockneten Pflaumen aus Kalifornien



150 g	getrocknete Pflaumen
4 EL	Wasser (oder Rum)
500 g	Mehl
2 Päckchen	Trockenbackhefe
100 g	weiche Butter
2	Eier (M)
80 g	Zucker
2 EL	flüssiger Honig
4 gestrichene(r) TL	Stollen- oder Lebkuchengewürz
125 ml	zimmerwarme Milch
50 g	kalifornische Walnüsse
100 g	getrocknete Pflaumen aus Kalifornien
80 g	ganze, getrocknete Cranberries
2 TL	Mehl

Getrocknete Pflaumen mit Wasser pürieren.

Mehl und Hefe mischen. Butter, Eier, Zucker, Honig, Stollen- oder Lebkuchengewürz, Milch und Pflaumenpüree zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Walnüsse grob hacken und mit Pflaumen, Cranberries und Mehl mischen. Teig auf bemehlter Fläche kurz durchkneten, flach drücken und die Pflaumen-Mischung darauf verteilen. Teig zusammenschlagen und alles gut unterkneten, dabei darauf achten, dass die Früchte mit Teig bedeckt sind.

Teig länglich formen und in eine gut gefettete Kastenform (ca. 30 cm lang) legen. Nochmals abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

Früchtebrot im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 °C) ca. 45-50 Minuten backen.

# Früchtebrot mit Piment



5	grüne Kardamonkapseln
1 TL	Pimentkörner
200 g	getrocknete Feigen
100 g	getrocknete Pflaumen
100 g	Walnusskerne
125 g	brauner Rohrzucker
150 ml	Weinbrand
175 g	Mehl
75 g	Buchweizenmehl
0.5 Packung	Backpulver (2 TL)
1 Prise	Salz
2	Eier (Größe M)
100 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
	Fett

Kardamon schälen. Piment- und Kardamonkörner im Mörser fein zerstoßen.  
Feigen, Pflaumen und Walnüsse etwas kleiner schneiden.

Feigen, Pflaumen, Nüsse, Gewürze und braunen Zucker mischen. 150 ml heißes Wasser und Weinbrand darübergießen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Mehl, Buchweizenmehl, Backpulver und Salz mischen. Eier verquirlen. Marinierte Früchte in der Flüssigkeit, Mehlmischung und Eier in einer großen Schüssel mit einem Kochlöffel gut durchmischen.

Teig in eine gefettete Kastenform (20 cm Länge) geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

Herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Kuchen auskühlen lassen.  
Zucker und Zitronensaft verrühren. Guss auf dem Kuchen verteilen und mit frische Feigen verzieren

# Geflochtener Striezel



200 ml	lauwarme Milch
25 g	Germ
500 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Butter
1 Prise	Salz
1	Ei
3	Eidotter
2 TL	Vanillezucker
	abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1	versprudelttes Ei zum Bestreichen

- 1** In etwa der Hälfte der Milch die Germ auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen. Die Germ-Milch eingießen, etwas Mehl darüber stauben. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
- 2** In der restlichen Milch Zucker, Butter und Salz auflösen. Mit Ei, Eidottern, Vanillezucker und Zitronenschale vermischen. Mit dem Dampf und dem restlichen Mehl zu einem Teig kneten. An einem warmen Ort 45 Minuten aufgehen lassen.
- 3** Den Teig in drei gleiche Teile schneiden. Auf einem bemehlten Brett zu Strängen formen, die in der Mitte etwas dicker sind (ca. 3 cm Durchmesser), und daraus einen Zopf flechten.
- 4** Teigenden gut zusammendrücken und den Striezel auf ein mit Butter bestrichenes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Backblech legen. Mit einem Tuch bedecken und nochmals aufgehen lassen, sodass sich sein Volumen um etwa ein Drittel vergrößert.
- 5** Ein Ei mit etwas Wasser versprudeln und den Striezel damit bestreichen. Im vorgewärmten Backrohr bei 160 °C etwa 45 Minuten goldbraun backen.

# Görzer Osterpinze



1000 g Mehl  
42 g Germ  
5 Dotter  
1 Ei  
250 g Butter  
1/2 Zitrone (Schale)  
Vanillezucker  
150 g Zucker  
250 ml Milch  
250 ml Weißwein  
Anis  
Salz  
1 Ei (zum Bestreichen)

## Zubereitung:

1. Für die **Görzer Osterpinze** zunächst Anis ein paar Stunden im Wein ansetzen. Milch leicht erwärmen, ein wenig Zucker und Germ darin zerrinnen lassen, mit ein Drittel des Mehls zum Dampf anrühren. Dieses an einem warmen Ort etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Den Wein abgießen, Ei sowie die Dotter mixen und zum Wein geben.
3. Diese Mischung gemeinsam mit dem Dampf zum übrigen Mehl geben. Zitronenschale, Zucker, Vanillezucker und einen gestrichenen TL Salz ebenfalls dazugeben und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten. Etwa eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Aus dem Teig ca. 12 gleich große Kugeln formen, diese mit Eidotter bestreichen und weitere 15 Minuten ruhen lassen. Erneut mit Eidotter bestreichen und dreimal tief sternförmig einkerben.
5. Die **Görzer Osterpinzen** in das kalte Rohr schieben, auf 160 °C (Umluft) erhitzen und nach Erreichen der Hitze 20 Minuten goldgelb backen.

# Kletzenbrot



## Früchtebrot aus der Steiermark, wird zur Weihnachtszeit gebacken, ergibt ca. 20 Scheiben

Für den Sauerteig Wasser und die Hälfte des Mehls verrühren und die Mischung mindestens 3 Tage an einem warmen Ort gären lassen. Danach das restliche Mehl unterrühren und den Sauerteig nochmals eine Stunde stehen lassen.

Für die Fruchtemischung die Kletzen über Nacht in Wasser einweichen, dann ca. 30 Min. kochen, abkühlen lassen und blättrig schneiden. Alles andere Obst ebenfalls schneiden und alle Früchte dann in Kirschrum einlegen. Die Nüsse hacken.

Für den Hauptteig 3/4 des Mehls in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Sauerteig, Hefe, Gewürze, Honig, Rum und Wasser dazugeben. Mit dem Handmixer so lange kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Das restliche Mehl unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Danach die Früchte und Nüsse gut unterkneten. Zwei Laibe formen, auf ein Blech legen und zugedeckt weitere ca. 30 Min. gehen lassen.

Die Laibe mit Wasser bestreichen und das Blech in die Mitte des Rohres schieben. Ein Gefäß mit Wasser unten in den Ofen stellen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 75 - 80 Min. backen.

## Zutaten für 1 Portionen:

### Für den Sauerteig:

- 250 ml Wasser, lauwarm
- 200 g Roggenmehl

### Für den Hauptteig:

- 500 g Kletzen (Dörrbirnen)
- 500 g Nüsse, gemischt
- 250 g Backpflaume(n)  
(Dörrzweitschgen)

250 g Feige(n)

250 g Rosinen

250 g Dattel(n)

Rum (Kirschrum)

600 g Roggenmehl

400 g Weizenmehl

Sauerteig, die ganze  
angesetzte Menge

2 Pkt. Trockenhefe

Salz

Zimt

Nelkenpulver

Piment

Pfeffer

Ingwer

Muskat

Kardamom

10 EL Honig

6 EL Rum

500 ml Mineralwasser

## Kletzenbrot



250 g Roggenmehl  
1/2 Pkg. Germ  
5 EL Wasser  
30 g Rohrzucker  
1 Eidotter  
80 g Butter  
250 g Kletzen  
100 g Dörrzwetschken  
100 g Rosinen  
200 g Feigen  
30 g Aranzini  
30 g Zitronat  
30 g Nüsse (gehackt)  
1 Msp. Anis  
1 Msp. Muskatnuss  
1 Msp. Gewürznelken (gemahlen)  
1 Msp. Zimt  
125 ml Rum  
1 Eidotter (zum Bestreichen)  
etwas Milch (zum Bestreichen)

1. Kletzen mit 600 ml Wasser aufkochen und bei geringer Temperatur weich kochen lassen. Abseihen und auskühlen lassen.
2. Kletzen, Dörrzwetschken, Feigen, Aranzini und das Zitronat mit ein wenig Mehl vermischen und mit dem Messer klein schneiden. Die Rosinen untermischen und alles gut mit Rum tränken. Die Gewürze untermischen. Die Masse einige Stunden, am besten über Nacht, abgedeckt ziehen lassen.
3. Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
4. Die Germ in 5 EL warmem Wasser gut auflösen (bzw. bei Trockengerme nach Packungsanleitung vorgehen). Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren und das Mehl und die Germ sowie die Nüsse einmengen. Zum Schluss die Fruchtemasse einarbeiten. Zu einem festen Teig verkneten und ca. 30 Minuten rasten lassen.
5. Danach den Teig teilen und Brotlaibe in gewünschter Größe formen. Eidotter mit etwas Milch vermischen und die Brotlaibe damit bestreichen.
6. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und das Kletzenbrot ca. 40 Minuten backen.

Den Teig für das Kletzenbrot lange kneten, bis sich alle Zutaten gut verbinden. Dafür braucht es ein wenig Geduld.

# Kletzenbrot



## für 2 Brote

1/8 l Milch

20 g Germ

250 g glattes Mehl

80 g Kristallzucker

1/2 Bio-Zitrone (Saft)

1 TL Zimt, 1 Messerspitze Nelkenpulver, Salz

Mandeln zum Verzieren

## Fülle

350 g Kletzen

100 g Dörrzwetschken

150 g getrocknete Feigen

60 g Mandeln

80 g ganze Haselnüsse

Kletzen, Zwetschken und Feigen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Früchte in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Hälfte der Milch ein wenig erwärmen. Germ darin auflösen und mit ein wenig Mehl (vom abgewogenem) zu einem Dampfl verrühren. Dieses mit wenig Mehl bestreuen, warm stellen und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Oberfläche rissig wird. Zucker, Zitronensaft, Zimt, Nelkenpulver und Salz mit dem Dampfl verrühren. Restliches Mehl nach und nach einrühren, Masse zu einem glatten, festen Teig schlagen. Teig zudecken und an einem warmen Ort ca. eine ¾ Stunde gehen lassen.

Inzwischen Früchte klein würfelig schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Früchte, Mandeln und Nüsse in den Teig einarbeiten. Aus dem Teig zwei Laibe formen und auf das Blech geben. Brote zudecken und nochmals eine halbe Stunde aufgehen lassen. Backrohr auf 180°C vorheizen. Kletzenbrote mit versprudeltem Ei bestreichen, mit Mandeln verzieren und im vorgeheizten Rohr ca. 1 Stunde backen.

**Tipp:** In Frischhaltefolie gewickelt kann das Kletzenbrot ca. 4 Wochen aufbewahrt werden.

# KÜRBIS JOGHURT GUGELHUPF



Variante 1: Die Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform dünn mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Die Eier, den Zucker und Öl schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren.

Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Danach 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.

## FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter

## TEIG

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 170 g Rapsöl
- 300 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 80 g geriebene Mandeln
- 150 g Naturjoghurt
- 200 g Kürbis gerieben

# Nuss-Früchtebrot



50 g	getrocknete Aprikosen
250 g	getrocknete Feigen
125 g	Rosinen
150 g	Haselnusskerne
5 EL	flüssiger Honig
2 EL	Rum
1 TL	gemahlener Zimt
1/2 TL	Gewürznelkenpulver
250 g	Mehl
1 Päckchen (7 g)	Trockenbackhefe
1/4 TL	Salz
30 g	weiche Butter oder Margarine
1/8 l	Milch
50 g	geschälte Mandeln

Aprikosen und Feigen würfeln. Mit Rosinen, Haselnüssen, 3 Esslöffel Honig, Rum, Zimt und Nelkenpulver mischen und ziehen lassen. Mehl, Hefe und Salz mischen. Fett, restlichen Honig und lauwarme Milch zufügen.

Mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Vorbereitete Fruchtmasse unterkneten, zu einem Brot formen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Mit Mandeln verzieren. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 90 Minuten backen, eventuell zudecken. Ergibt ca. 18 Scheiben.

# OSTERPINZE



- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten und den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Danach den Teig in 10 Stücke à 100g teilen und jedes Stück zu einer Kugel schleifen. Die Kugel mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und ca. 10 Minuten rasten lassen. Anschließend mit einer Schere drei Mal einschneiden.
- 3** Die Pinzen bei 160 Grad (Heißluft) im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

## Zutaten

### TEIG

150 g	lauwarme Milch
100 g	Naturjoghurt
500 g	Weizenmehl 700
5 g	Salz
40 g	frische Germ
80 g	zimmerwarme Butter
80 g	Zucker
1 Stk.	Ei
	Ei-Milch-Gemisch zum Bestreichen

## OSTERPINZE



500	g	Mehl
1	Pk	Hefe
1	Prise	Salz
100	g	Zucker
2	Stk	Eier
1	Pk	Vanillezucker
120	ml	Milch
100	g	Butter (zerlassen)
50	g	Rosinen

- 1 Aus den angegebenen Zutaten zuerst ein Dampfl zubereiten dazu die Germ einbröckeln, 1 EL Mehl, 4 EL Milch sowie 1 TL Zucker dazu und mit einem Löffel verrühren. Zugedeckt stehen lassen bis der Vorteig die doppelte Höhe erreicht hat und Blasen wirft. In eine Schüssel das Mehl einsieben, Zucker, Vanillezucker, Eier, Milch, Salz und Butter zugeben. Jetzt das Dampfl zufügen und gut durchkneten.
- 2 Mit einem Knethaken oder der Küchenmaschine einen Teig kneten. Gut und lange durchkneten, bis ein seidig glatter Teig entsteht. (Wer möchte kann nun die Rosinen zufügen.)
- 3 Den Teig ca. eine halbe Stunde an einem warmen Ort, zugedeckt gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.
- 4 Anschließend wird der Teig nochmals durchgeknetet, in drei Stücke geteilt und zu Kugeln geformt. Auf ein eingefettetes Backblech legen und noch einmal zugedeckt aufgehen lassen.
- 5 Ein Kreuz in die Mitte, mit einem Messer in die Teigkugeln einritzen. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr 40 Min. bei 170°C Ober- und Unterhitze backen.

# OSTERPINZE



Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten und den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Danach den Teig in 10 Stücke à 100g teilen und jedes Stück zu einer Kugel schleifen. Die Kugel mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und ca. 10 Minuten rasten lassen. Anschließend mit einer Schere drei Mal einschneiden.

Die Pinzen bei 160 Grad (Heißluft) im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

## TEIG

150 g	lauwarme Milch
100 g	Naturjoghurt
500 g	Weizenmehl 700
5 g	Salz
40 g	frische Germ
80 g	zimmerwarme Butter
80 g	Zucker
1 Stk.	Ei
	Ei-Milch-Gemisch zum Bestreichen

# Osterpinze



## **Germteig:**

500 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
1 Prise Salz  
90 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone  
1 Messerspitze gemahlene  
Muskatnuss  
1 Messerspitze gemahlener  
Piment  
1 Messerspitze gemahlener Anis  
2 Eier (Größe M)  
⅛ l Weißwein  
⅛ l lauwarme Milch  
100 g zerlassene Butter  
50 g Rosinen

## **Zum Bestreichen:**

1 versprudelttes Ei (Größe M)

## **Zum Bestreuen:**

Staubzucker

## ① Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Salz, Zucker, Vanillin Zucker, Aroma, Gewürze, Eier, Weißwein, Milch und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Rosinen kurz unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- ② Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in vier Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und nebeneinander in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) legen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min gehen lassen und mit Ei bestreichen.

Die Form in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

# Italienischer Panettone



300ml	450ml	600ml	Milch
50 g	75g	100g	Butter
450g	675g	900g	Mehl
80g	120g	160g	Zucker
1/2TL	3/4TL	1TL	Salz
1/2Wf	3/4WF	1WF	frische Hefe
1	1,5	2	Bio-Orange
50g	75g	100g	Nuss-Nougat
50g	75g	100g	weiße Schokolade
50g	75g	100g	ganze Pistazienkerne
50g	75g	100g	Orangeat
Fett (für die Form)			
Mehl (zum Bearbeiten) 1 Eigelb			
1 El Puderzucker			

1. Für den Teig Milch und Butter in einem Topf leicht erwärmen, so dass die Butter schmilzt. Auf Körpertemperatur/lauwarm abkühlen lassen.
2. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben, mit Zucker und Salz vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln und etwas Milch-Butter-Gemisch zugießen, die Hefe darin auflösen. Dann die restliche Milch und Orangenschale zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, relativ weichen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.
3. In der Zwischenzeit Nougat und Schokolade fein würfeln und einfrieren. Die Panettone-Form (1,6 l Inhalt) dünn fetten.
4. Teig erneut mit den Knethaken des Handrührgerätes durchkneten. Pistazien und Orangeat zugeben, zum Schluss die gefrorenen Nougat- und Schokoladenstückchen. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer Kugel formen und diese in die Panettone-Form geben. Mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen vergrößert hat.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen.
6. Eigelb mit 1 El Wasser verquirlen, die Oberfläche des Panettone damit einpinseln. Erneut in den Ofen stellen und auf unterster Schiene weitere 10-15 Minuten backen, bis der Kuchen die Oberfläche goldbraun und glänzend ist.
7. Abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

# Panettone



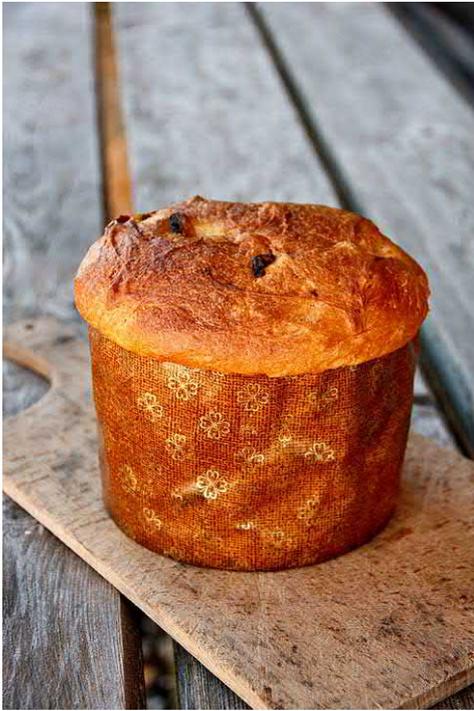
- 250** g Milch
- 1** Würfel Hefe (42 g)
- 1** Ei (Kl. M)
- 2** Eigelb (Kl. M)
- 100** g Zucker
- 500** g Mehl (Type 405)
- 100** g Butter
- 1** Prise Salz
- 20** g Orangeat
- 20** g Zitronat
- 80** g Rosinen

Mehl (für die Arbeitsfläche)

Butter (für die Form und zum Bestreichen)

1. 7 El Milch leicht erwärmen, die Hefe hineinbröseln und auflösen lassen. Ei, Eigelb, 1 Tl Zucker und 1 El Mehliterrühren. Die Hefemischung abgedeckt für ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen, die restliche Milch leicht erwärmen. In einer Schüssel restliches Mehl, Zucker und Salz mischen. In der Mitte eine Mulde formen und die Hefemischung hineingeben. Die flüssige Butter dazugeben und Orangeat, Zitronat und die Rosinen darauf verteilen. Restliche Milch hinzugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers vermischen, anschließend mit den Händen kneten. Nach Bedarf Mehl oder Milch unterkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Eine Panettone- oder Souffléform einfetten und für den Rand Backpapier zurechtschneiden. Die Form damit so auskleiden, dass das Backpapier oben etwas übersteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Kugel formen und in die Form legen. Abgedeckt weitere 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Backofen auf 190 Grad vorheizen und die Butter zum Bestreichen zerlassen. Den Teig an der Oberfläche mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und mit der zerlassenen Butter einstreichen. Auf mittlerer Schiene ca. 40 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 20 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen, direkt wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen. Das Backpapier abziehen.

# Panettone



**Wichtig und die Grundregel bei Panettone:** Der Sauerteig muss hochaktiv sein. Er wird mindestens dreimal vorher aufgefrischt und wie der Panettoneteig möglichst konstant bei 27°C gehalten, um die Hefen und die milden Säuren zu fördern.

## **Grundsauer** (mind. 3 x aufgefrischt)

18 g Weizenmehl Tipo 0 („Ciabatta-Mehl“) 8 g  
Wasser (50°C)  
18 g Anstellgut (TA 150)

## **Weizensauerteig**

40 g Wasser (50°C)  
28 g Zucker  
44 g Grundsauer  
100 g Weizenmehl Tipo 0 („Ciabatta-Mehl“) 23 g  
Eigelb  
30 g Süßrahmbutter

## **Hauptteig**

gesamter Sauerteig  
30 g Wasser (50°C)  
60 g Zucker  
6 g Honig  
75 g Weizenmehl Tipo 0 („Ciabatta-Mehl“) 30 g  
Eigelb  
2,5 g Salz  
37,5 g Süßrahmbutter  
62,5 g Sultaninen  
62,5 g Orangeat  
0,75 g Zitronenschalenabrieb

Den Grundsauer bei 27°C mindestens 3 Mal auffrischen. Sein Volumen sollte sich innerhalb von 3–4 Stunden verdoppeln.

Für den Sauerteig den Zucker im Wasser lösen, den Grundsauer einrühren und anschließend mit dem Mehl 2 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem festen Teig vermischen.

Das Eigelb 1 Minute auf niedrigster Stufe zugeben und anschließend 12 Minuten auf zweiter Stufe einen Teig mit sehr gut ausgebildetem Klebergerüst kneten.

Die Butter in Stücken einarbeiten und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Sauerteig sollte sich von der Schüssel lösen.

8–10 Stunden bei 27°C reifen lassen (Verdreifachung des Volumens).

Für den Hauptteig Wasser, Zucker und Honig verrühren. Den Sauerteig untermischen und das Mehl zugeben. 2 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem festen Teig vermischen.

Das Eigelb 1 Minute auf niedrigster Stufe zugeben und anschließend 10 Minuten auf zweiter Stufe einen Teig mit gut ausgebildetem Klebergerüst kneten.

Das Salz zugeben und weitere 5 Minuten zu einem sehr gut ausgeknetetem Teig verarbeiten.

Die Butter in Stücken zugeben und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig ist weich, feucht glänzend und sehr gut dehnbar.

Zum Schluss 1 Minute auf niedrigster Stufe Sultaninen, Orangeat und Zitronenschale einarbeiten.

Bei 27°C 14–48 Stunden reifen lassen (Verdreifachung des Volumens).

Den Teig ohne Mehl rundwirken und in die Panettoneform setzen.

6–8 Stunden bei 27°C reifen lassen (Verdreifachung des Volumens).

Bei 220°C fallend auf 180°C mit etwas Dampf 40–45 Minuten backen (Kerntemperatur 93–94°C).

Nach dem Backen am besten hängend für 12–24 Stunden bei 12–18°C auskühlen lassen.

## PANETTONE



- 450 g Mehl (gesiebt)
- 120 g Zucker (gesiebt)
- 1 Wf Hefe (42g)
- 120 g Butter
- 180 ml Milch
- 6 StkDotter (M)
- 1 Prise Salz
- 75 g Orangeat (gehackt)
- 75 g Zitronat (gehackt)
- 200 g Rosinen
- 2 EL Butter für die Form, geschmolzen

- 1 Für unsere köstliche **Panettone** zuerst die Butter mit der Milch in einem Topf schmelzen und auf lauwarm abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe einbröckeln und Zucker darüber streuen.
- 2 Mit Milch-Butter-Gemisch übergießen und zu einem Teig kneten, kann auch mit dem Knethaken geknetet werden. Zugedeckt 15 Minuten rasten . Eier und Salz unterrühren und zu einem festen Teig kneten.
- 3 Orangeat, Zitronat und Rosinen mit einem Esslöffel vermischen und in den Teig kneten.
- 4 Eine Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben, den Teig darin verteilen. Zugedeckt 20 Minuten rasten lassen, bzw. so lange rasten lassen bis der Teig die doppelte Menge aufgegangen ist.
- 5 Auf der 2. Schiene im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) auf der 2. Schiene (von unten) 30 Minuten backen.
- 6 Herausnehmen und mit Ei bestreichen, danach weitere 20 Min. backen. (unterste Schiene). Nach dem Backen stürzen und auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

# Italienischer Panettone



4 EL	Milch
1 Würfel	frische Hefe
150 g	Rosinen
4 EL	Rum
1	Vanilleschote
250 g	Butter
170 g	Zucker
6	Eier (Gr. M)
1 TL	Zitronenschale
1 TL	Orangenschale
550 g	Mehl (Type 405)
1 Prise	Salz
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
	etwas Hagelzucker zum Bestreuen
	etwas Mehl zur Teigverarbeitung
	etwas Butter für die Form

1.

**4 EL Milch, 1 Würfel frische Hefe, 150 g Rosinen, 4 EL Rum, 1 Prise Zucker** Milch im Topf lauwarm erwärmen. Hefe darüberbröseln und 1 Prise Zucker hinzugeben. Mit einer Gabel kurz durchrühren, dann die Masse etwa 5 Min. gehen lassen. Rosinen mit Rum in einen Topf geben und kurz köcheln lassen. Abkühlen lassen.

2.

**1 Vanilleschote, 250 g Butter, 170 g Zucker, 6 Eier, 1 TL Zitronenschale, 1 TL Orangenschale, 550 g Mehl, 1 Prise Salz**

Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Butter, restlichem Zucker und Eiern verrühren. Zitronenschale und Orangenschale unterrühren. Mehl mit Salz vermischen und die gegangene Hefemasse hinzugeben. Butter-Zuckermasse ebenfalls hinzugeben und alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken zu einem Teig verkneten.

3.

**etwas Mehl zur Teigverarbeitung**

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen weitere 10 Minuten kneten. Danach kein Mehl mehr hinzufügen. Teig zurück in die Schüssel legen und abgedeckt bei warmer Temperatur etwa 2 Stunden gehen lassen oder bis sich der Teig verdoppelt hat.

4.

**50 g Zitronat, 50 g Orangeat, etwas Butter für die Form**

Teig nochmal kurz kneten und nach und nach Rosinen, Orangeat und Zitronat kurz unterkneten. Eine Springform (Ø20cm) einfetten. Teig hineingeben und nochmal abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.

5.

**etwas Hagelzucker zum Bestreuen**

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Hagelzucker auf den Teig streuen und den Panettone etwa 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Vollständig abkühlen lassen.

# Schweizer Früchtebrot



200 g	getrocknete Birnen und Pflaumen
300 g	getrocknete Feigen
100 g	Orangeat
175 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	gemahlene Gewürznelken
200 g	Mandeln (ohne Haut)
3 EL	brauner Rum
2 EL	Orangensaft
200 g	Mehl
150 g	dunkles Roggenmehl (Type 1150)
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
1 Würfel (42 g)	frische Hefe
1	Ei (Größe M)
50 g	Puderzucker
	kandierte Orangenscheiben, kandierte Feigen und Mandeln ohne Haut
	Mehl

Birnen, Pflaumen und Feigen grob hacken. Orangeat fein hacken. Trockenobst, Orangeat, 125 g Zucker, Zimt, Gewürznelken und Mandeln in einer großen Schüssel mischen. Mit Rum und Orangensaft beträufeln. Ca. 1 Stunde ziehen lassen. Inzwischen Mehl, Roggenmehl, 50 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mischen. Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröckeln und darin unter Rühren auflösen. Ei und Hefewasser in die Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Hefeteig und marinierte Obst-Mandelmischung auf bemehlter Arbeitsfläche verkneten. Zu einem Laib (ca. 30 cm Länge) formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe

60-70 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit zudecken. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit kandierten Orangenscheiben, kandierten Feigen und Mandeln verziert servieren

Wartezeit ca. 4 Stunden

# Süße Früchtebrote



75 g	Rosinen
400 g	getrocknete Früchte (z. B. je 75 g Aprikosen, Pflaumen und Birnen, 50 g Apfelringe, 50 g Datteln und 75 g Feigen oder 400 g Früchtemix)
25 g	Orangeat und Zitronat
150 ml	Orangensaft
	Fett und Mehl
100 g	Walnusskerne
50 g	Haselnusskerne
450 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln (mit Haut)
2 gestrichene(r) TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1	geh. TL Lebkuchengewürz
225 g	weiche Butter
6	Eier (Gr. M)
200 g	Zucker
175 g	Puderzucker
	Salz
100 ml	+ 100 ml Rum

Rosinen waschen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Übrige getrocknete Früchte in kleine Stücke schneiden und mit den Rosinen mischen. Orangeat, Zitronat und Orangensaft unter die Früchte mischen.

Alles zugedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Eine Kastenform (à ca. 25 cm lang; ca. 1 1/2 l Inhalt) fetten, mit Mehl ausstäuben. Nüsse grob hacken. Eingeweichte Früchte abtropfen lassen. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Zimt und Lebkuchengewürz mischen.

Butter, Eier, Zucker, Puderzucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Mehlmischung portionsweise kurz unter den Teig rühren, dann Nüsse und eingeweichte Früchte unterheben.

Hälfte Teig in der Form verteilen (Rest Teig zugedeckt kühl stellen) und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C/Gas: Stufe 1) ca. 1 1/2 Stunden backen. In der Form ca. 15 Minuten abkühlen, dann stürzen und ganz auskühlen lassen.

Aus dem übrigen Teig auf gleiche Weise ein zweites Früchtebrot backen.

Zwei Geschirrtücher (à ca. 47 x 58 cm) mit je 100 ml Rum tränken. Jedes Früchtebrot erst in ein getränktes Geschirrtuch und dann fest in Frischhaltefolie wickeln. 1 bis 2 Tage an einem kühlen, trockenen Ort durchziehen lassen.

# Tropisches Früchtebrot



200 g	getrocknete Ananas
75 g	getrocknete Papayastückchen
50 g	getrocknete Mango
150 g	getrocknete Bananenchips
	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
	geriebene Muskatnuss
1 Prise	Zimt
100 g	Kokosraspel
4-5 EL	weißer Rum
3-4 EL	Zitronensaft
2	Eier (Größe M)
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
125 g	Mehl
0.5 Päckchen	Backpulver
2 EL	Öl
200 g	Puderzucker
	getrocknete oder kandierte tropische Früchte

Ananas, Papaya und Mango grob hacken. In eine Schüssel geben, Bananenchips hineinbröseln, Zitronenschale, Muskatnuss, Zimt und Kokos zufügen. Gut mischen. Mit je 2 Esslöffel Rum und Zitronensaft beträufeln. Ca. 1 Stunde ziehen lassen. Eier, Zucker, Salz, 2 Esslöffel Wasser und Vanillin-Zucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes dickcremig weiß aufschlagen (bis sich der Zucker zu lösen beginnt, dauert 12-15 Minuten). Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterrühren. Öl nach und nach zufügen und unterrühren. Frucht-Kokosmischung portionsweise unterheben. Eine Kastenbrotform (20 cm Länge) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 1/4 Stunden backen. Eventuell das Früchtebrot nach der Hälfte der Backzeit zudecken. Anschließend aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen. Aus der Form stürzen und Backpapier abziehen. Für den Guss Puderzucker in eine Schüssel sieben. 1-2 Esslöffel Zitronensaft und 2-3 Esslöffel Rum zufügen und gut verrühren. Guss gleichmäßig über das Früchtebrot verteilen und mit getrockneten oder kandierten tropischen Früchten (z. B. Bananen, Melone, Papaya, Ananas usw.) verzieren

# Uromas Eierlikörkuchen



5 Eier  
250 g Puderzucker  
250 ml Öl  
250 ml Eierlikör  
2 Pack Vanillezucker  
250 g Weizenmehl  
1 Pack Backpulver

Rühre die Eier zusammen mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker, die du nach und nach dazu gibst, schaumig.

Vermische Eierlikör und Öl und fülle die Mischung nach und nach unter Rühren zum Ei-/Zuckerschaum.

Mische das Mehl mit dem Backpulver und verrühre es langsam in die Teigmasse. Der Teig ist perfekt, wenn er zäh, aber immer noch flüssig von der Gabel fließt.

Bereite eine Guglhupfform vor, indem du sie einfettest. Heize deinen Backofen auf 175 Grad vor. Fülle die Teigmasse in die Backform und backe den Kuchen 50 bis 60 Minuten auf mittlerer Schiene. Lass den Kuchen abkühlen und nimm ihn vorsichtig aus der Form. Dekoriere ihn schön mit Puderzucker und/oder mit geschmolzener Kuvertüre. Was du am Besten dazu servieren sollst? Na Kaffee

## UR-OMAS KLETZENBROT



Zuerst Kletzen einweichen, kochen, abseihen; in diesem Saft die Dörrzwetschken kochen, abseihen, in diesem Saft Feigen dünsten, abseihen, Saft aufheben. Alle Früchte schneiden, gut vermengen, mit dem Wiegemesser fein wiegen (alternativ die gekochten Früchte faschieren). In einer Schüssel Rum oder Schnaps daruntermischen, zudecken und über Nacht stehenlassen.

Für den Germteig mit Dampfl Mehl in eine Schüssel füllen und in der Mitte eine Mulde machen. Milch erwärmen, Germ und etwas Staubzucker darin auflösen und in die Mulde füllen. Die Mischung mit etwas Mehl abdecken und an einem warmen Ort stehen lassen bis sich Risse an der Oberfläche bilden (das Volumen vergrößert sich etwa auf das Doppelte).

In der Zwischenzeit Butter zerlassen; Ei und Dotter verquirlen und mit Staubzucker, Zitronenschale und Salz vermischen. Alles mit dem Dampfl vermengen und die zerlassene Butter einmengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten stehen lassen. Backrohr bei 160 °C vorheizen.

Nun aus dem Germteig mit Früchten einen Brotlaib oder Ziegel formen. Den zweiten Germteig auswalken und den anderen Teig mittig auflegen. Germteighülle einschlagen, umdrehen und mit Ei bestreichen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen (Luft kann dadurch ausweichen). Das Kletzenbrot nach Belieben verzieren und etwa 40 Minuten backen. Mittels Nadelprobe prüfen ob das Kletzenbrot fertig gegart ist.

Kletzenbrot kann auch in dünn ausgewalktem Germteig eingeschlagen und dann erst verziert werden. Mit Ei bestreichen, damit sich die Teigdecke während des Backens nicht hebt.

200	g	Kletzen
100	g	Dörrzwetschken
100	g	Feigen, getrocknet
100	g	Datteln, getrocknet
100	g	Rosinen
100	g	Walnüsse
50	g	Mandeln
50	g	Haselnüsse
50	g	Zitronat
50	g	Aranzini
1	Stk	Zitrone, Abrieb
1	Glas	Rum o. scharfer Schnapps

### Zutaten für den Germteig (mit Dampfl)

1	Stk	Ei
1	Stk	Dotter
400	g	Mehl, glatt
30	g	Germ
0.125	kg	Butter
0.25	l	Milch
0.125	kg	Staubzucker
1	Stk	Saft der Dörrfrüchte
1	Stk	Zitrone, Abrieb
1	Prise	Salz

# Walisches Bara Brith Fruchtebrot



125 g	Rosinen/ Sultaninen
125 g	Korinthen
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
225 g	brauner Zucker
300 ml	heißer, starker, schwarzer Tee
275 g	self-raising flour (ersatzweise 275 g Mehl 405 + 2 leicht gehäufte TL Backpulver)
0.5 TL	gemahlener Zimt
0.5 TL	gemahlene Gewürznelken
1	Ei (Größe M)
	Backpapier

Rosinen, Korinthen, Zitronat, Orangeat und Zucker in einer Schüssel mischen. Heißen Tee darübergießen, verrühren und zugedeckt über Nacht ziehen lassen

Eine Kastenkuchenform (20 cm lang, ca. 1 Liter Inhalt) mit Backpapier auslegen. Mehl und Gewürze vermischen. Ei verquirlen und zusammen mit dem Mehl zu den eingeweichten Früchten geben. Mit einem Rührlöffel alles gut verrühren. Teig in die Kastenform geben und glatt streichen

Brot im vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C/ Gas: Stufe 1) 1 1/2-1 3/4 Stunden backen. Fruchtebrot in der Form auf einem Kuchengitter ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form heben, Backpapier abziehen. Brot auskühlen lassen

Wartezeit ca. 12 Stunden

# ALLERHEILIGENSTRIEZEL



**1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

**2** Danach in gleich große Teile zerlegen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zu Strängen und anschließend zu Zöpfen (3er, 4er oder 6er Zöpfen) weiterverarbeiten.



**3** Nochmal kurz aufgehen lassen, mit Milch bestreichen und bei 180 Grad ca. 40-45 min (je nach Größe) backen.



## Zutaten

### FÜR 1 STRIEZEL

#### TEIG

- 600 g lauwarme Milch
- 1 kg Weizenmehl 700
- 15 g Salz
- 1 Stk. Germ (=1 Würfel Germ)
- 60 g Zucker
- 60 g zimmerwarme Butter
- 20 g Backmalz
- 1 Stk. Ei
- Rosinen (je nach Geschmack - mehr oder weniger)
- 70 g

# Apfel-Streusel-Kuchen aus dem Dutch Oven



## Bodenteig

300 g	Mehl
80 g	Zucker
1 Stück	Ei
150 g	Butter
3 Stück	Apfel mittlere Größe
1/2 Tüte	Backpulver

## Streusel

160 g	Mehl
100 g	Butter
100 g	brauner Zucker
1 - 2 EL	Zimt

1. Mehl, Backpulver und Zucker vermengen
2. Ei und Butterflocken hinzugeben, ggf. etwas vorher erwärmen
3. Teig mit Knetaken vermengen und anschließend mit der Hand zu einem Teig zusammen bringen
4. Teig nun eine halbe Stunde ruhen lassen
5. Zwischenzeitlich die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden
6. Kohlen anfeuern nicht vergessen
7. Dutch Oven, in diesem Fall einen 4,5l ( 10" ) einfetten oder mit Backpapier auslegen. Persönlich lege noch das Petromax Guss-Einsatz-Rost hinein.
8. Teig darin verteilen und zum Rand hin eine leichte Kante kneten
9. Äpfel darüber verteilen
10. Mehl, Zucker, Butterflocken und Zimt vermengen und zum bröseligen Teig verkneten
11. Streusel auf die Äpfel verteilen und cirka eine Stunde auf die Kohlen. Mit der Unterhitze sparsam sein

# Apfel-Streusel-Kuchen aus dem Dutch Oven



## Bodenteig

- 300 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Stück Ei
- 150 g Butter
- 3 Stück Apfel mittlere Größe
- 1/2 Tüte Backpulver

## Streusel

- 160 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 - 2 EL Zimt

1. Mehl, Backpulver und Zucker vermengen
2. Ei und Butterflocken hinzugeben, ggf. etwas vorher erwärmen
3. Teig mit Knethaken vermengen und anschließend mit der Hand zu einem Teig zusammen bringen
4. Teig nun eine halbe Stunde ruhen lassen
5. Zwischenzeitlich die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden
6. Kohlen anfeuern nicht vergessen
7. Dutch Oven, in diesem Fall einen 4,5l ( 10" ) einfetten oder mit Backpapier auslegen. Persönlich lege noch das Petromax Guss-Einsatz-Rost hinein.
8. Teig darin verteilen und zum Rand hin eine leichte Kante kneten
9. Äpfel darüber verteilen
10. Mehl, Zucker, Butterflocken und Zimt vermengen und zum bröseligen Teig verkneten
11. Streusel auf die Äpfel verteilen und cirka eine Stunde auf die Kohlen. Mit der Unterhitze sparsam sein

# Biskuitroulade



## **Biskuitmasse:**

4 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Vanillin Zucker 120 g  
gesiebes glattes Mehl  
1 Messerspitze Backpulver

## **Marmelade-Füllung:**

60 g heiße Marillenmarmelade

## **Zum Verzieren:**

½ l flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Sahnesteif  
Back- & Speisefarben

### **1 Biskuitmasse:**

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Schneebesen) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

- 2** Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 12 Minuten**

- 3** Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

### **4 Marmelade-Füllung:**

Das erkaltete Biskuit mit Marmelade bestreichen und mithilfe des Backpapiers einrollen.

### **5 Zum Verzieren:**

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und in 3 Teile teilen. 2 Teile jeweils mit roter und grüner Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die 3 Schlagobersteile in Spritzbeutel mit russischer Spritztülle und Blatttülle füllen und Blumen und Blätter aufspritzen.

# Buchteln mit Vanillesauce



500 gramm Mehl  
120 gramm Butter  
250 ml Milch  
42 gramm Germ  
5 Stück Eidotter  
60 gramm brauner Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pkg Vanillezucker  
50 gramm Butter (flüssig - fürs Einstreichen)  
1 TL Butter fürs Einfetten der Form  
200 gramm Marmelade nach Belieben

## Vanillesauce:

500 ml Milch  
1 Pkg Vanillepuddingpulver  
50 gramm brauner Zucker

1. Da der Germteig genug Zeit benötigt um zu Rasten, starten wir gleich mal mit der Zubereitung vom Teig. Hier den Germ mit der lauwarmen Milch und etwas Zucker gut verrühren und kurz stehen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Mehl gemeinsam mit dem Salz, dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und der flüssigen Butter vorbereiten. Die Germmischung hinzugeben und die Masse mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig für die Buchteln nun zugedeckt an einem warmen (wenn geht sonnigen) Platz für rund 30 Minuten rasten lassen.
4. Unser Tipp: Knetet man den Teig nach den 30 Minuten nochmal kurz durch und lässt ihn nochmals 30 Minuten rasten, wird er richtig schön flaumig und fluffig!
5. Den Germteig nun auf einer glatten Oberfläche dünn auswalken und mit einem Speisenring die Kreise ausstechen.
6. In die Mitte der Teigkreise nun je einen EL Marmelade setzen und die Buchteln gut verschließen.
7. Tipp: Die Buchteln mit der glatten Seite nach oben in die Form setzen. Hier ein wenig Abstand lassen, die Buchteln drängen sich dann ohnehin noch fest zusammen.
8. Sobald die Form gut gefüllt ist mit den Buchteln, den Grill anfeuern und auf 180 Grad einregeln. Die Buchteln mit flüssiger Butter einstreichen und ab auf den Grill.
9. Die Buchteln vom Grill nun rund 30-40 Minuten goldbraun backen lassen und direkt heiß mit der Vanillesauce servieren.
10. Guten Appetit, lasst es euch schmecken!!

## BRIOCHESTRIEZEL



500	g	Mehl
1	Pk	Germ
2	Stk	Eier
200	ml	Milch (lauwarm)
100	g	Butter (weich)
80	g	Zucker
1	Pk	Vanillezucker
1	Prise	Salz
2	EL	Rum
1	Stk	Ei zum Bestreichen
3	EL	Hagelzucker zum Bestreuen

- 1 Für den Briochestriezel zuerst das Mehl mit der Germ in einer Rührschüssel vermengen. Dann die restlichen Zutaten nach und nach zugeben und mit dem Knetaken des Mixers einen glatten Teig rühren.
- 2 Nun den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde rasten lassen, bis der Teig das doppelte Volumen angenommen hat.
- 3 Den Teig dritteln und zu 30 cm langen Rollen formen. Striezel flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Tuch zudecken und 30 Minuten nochmals aufgehen lassen.
- 4 In dieser Zeit das Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Vor dem Backen den Striezel noch mit versprudetem Ei bestreich und mit Hagelzucker bestreuen. Für etwa 40 Minuten in das Backrohr schieben und goldgelb backen.

# BUCHTELN



## TEIG

310 g	lauwarme Milch
630 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Germ
80 g	Zucker
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter
	Marmelade nach Wahl

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen feinen, glatten Germteig zubereiten und diesen danach für ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 2** Anschließend den Teig ausrollen und mit einem Teigroller in 12 gleich große Teile teilen.
- 3** Auf jedes Teigstück mittig einen Teelöffel Marmelade setzen und die Stücke zu einer Kugel verschließen.
- 4** Eine Auflaufform mit geschmolzener Butter einfetten und die fertigen Buchteln hineinsetzen.
- 5** Diese dann mit geschmolzener Butter bestreichen und – am besten mit etwas Dampf – bei 170 Grad 30 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

# BUCHTELN



## Zutaten

FÜR 12 STÜCK

### TEIG

310 g	lauwarme Milch
630 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Germ
80 g	Zucker
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter
	Marmelade nach Wahl

## Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen feinen, glatten Germteig zubereiten und diesen danach für ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 2** Anschließend den Teig ausrollen und mit einem Teigroller in 12 gleich große Teile teilen.
- 3** Auf jedes Teigstück mittig einen Teelöffel Marmelade setzen und die Stücke zu einer Kugel verschließen.
- 4** Eine Auflaufform mit geschmolzener Butter einfetten und die fertigen Buchteln hineinsetzten.
- 5** Diese dann mit geschmolzener Butter bestreichen und – am besten mit etwas Dampf – bei 170 Grad 30 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

# Dresdner Eierschecke

Rezept für eine 28er Springform, am besten mit Glasboden. Für ein Backblech braucht man die 1,5 fache Menge.



Zuerst für die Schecke aus dem Vanillepuddingpulver, der Milch, 75 g Zucker und dem Vanillezucker einen Pudding kochen (nach Packungsanleitung, aber mit der hier angegebenen Zuckermenge). Anschließend diesen zum Erkalten beiseite stellen. Auf die Oberfläche Klarsichtfolie legen, damit sich keine Haut bildet.

Jetzt den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Springform ausbuttern.  
Für die Schecke die 3 Eier trennen. Den Pudding mit dem Schneebesen aufschlagen und die zerlassene Butter und die Eigelbe unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben, sehr langsam, damit es eine super Schecke ergibt.

Die Zutaten für die Creme mischen.

Die Zutaten für den Boden zu einem Teig vermengen und in die Form füllen. ca. 10 Minuten vorbacken, bis er goldgelb ist. Den Boden abkühlen lassen.

Den erkalteten Boden mit der Quarkmasse bestreichen, dann die Scheckenmasse obendrauf geben. Evtl. mit Mandelblättchen bestreuen.

Bei 180 °C Umluft ca. 45 Minuten backen. (Ober-/Unterhitze ist nicht so geeignet, dabei fällt die Schecke leicht zusammen).

Man kann die Schecke gleich nach dem Erkalten essen, aber nach 12 Stunden ist sie so lecker durchgezogen und der Rand ist nicht trocken.

## Zutaten für 1 Portionen:

### Für den Boden:

50 g Margarine

50 g Zucker

2 Ei(er)

100 g Mehl

1 TL, gehäuft Backpulver

### Für die Creme:

500 g Quark (20% Fett)

2 Ei(er)

150 g Zucker

### Außerdem: für die Schecke:

1 Pck. Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

125 g Butter, zerlassen

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er), getrennt

evtl. Mandelblättchen, zur Dekoration

# Erdbeer-Buchteln



## Für den Germteig

- 250 g Mehl
- 30 g Zucker
- ½ TL Salz
- 125 ml lauwarme Milch
- 15 g Germ
- 1 Eidotter
- 30 g weiche Butter
- Butter für die Form
- Staubzucker zum Bestäuben

## Für die Füllung

- 10 Erdbeeren
- 1 EL Erdbeermarmelade

**1.** Alle Germteigzutaten ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten stehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

**2.** Erdbeeren vierteln und mit Erdbeermarmelade mischen.

**3.** Aus dem Teig 12 Bällchen formen. Teigbällchen flach drücken, jeweils 3 Erdbeervierteile daraufgeben. Mit dem Teig umschließen, wieder zu einer Kugel formen und mit der Nahtstelle nach unten in eine befettete Auflaufform setzen. Zugedeckt nochmals 30 bis 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

**4.** Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 30 Minuten backen, bis die Buchteln goldbraun sind. Mit Staubzucker bestäubt servieren.

# Kirschkuchen nach Clafoutis-Art



- 3 Eier
- 200 g Schlagobers
- 1 TL gemahlene Vanilleschote
- 60 g Weizenmehl
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 90 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ¼ TL Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 2 EL Kirschwasser
- 1 Glas Sauerkirschen (360 g) oder frische Kirschen
- Butter für die Pfanne
- Staubzucker zum Bestäuben

- 1.** Eier aufschlagen und verquirlen. Schlagobers, Vanille, Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Nelken und Kirschwasser hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Sauerkirschen abseihen und unter den Teig rühren.
- 2.** Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen, Teig hineingießen und Deckel auflegen. Bei kleinster Hitze etwa 30 Minuten garen, dabei den Backvorgang stets im Blick haben.
- 3.** Sobald die Teigoberfläche gestockt ist, Kuchen mithilfe eines befetteten Tellers wenden und von der anderen Seite nochmals einige Minuten weitergaren.
- 4.** Fertigen Kuchen mit Staubzucker bestreuen und am besten noch heiß mit einer Kugel Vanilleeis oder Vanillesoße servieren.

# KLEINGEBÄCK-TEIG



Es muss nicht immer das Semmerl zum Frühstück sein. Kleingebäcks-Variationen wie Mohnflesserl, Sesamweckerl, Salzstangen oder Brezen sind wunderbare Begleiter am Morgen und zudem auch immer ein Hit bei Ausflügen oder auf Partys. Und das Beste: Sie alle haben den gleichen Grundteig! Ach, wenn die Welt nur immer so einfach sein könnte. Frohes Backen und gutes Gelingen wünsch ich Euch!

## Zubereitung

- 1** Das Wasser genau abwiegen und in eine Rührschüssel geben.
- 2** Mehl, Salz und Germ genau abwiegen und dazugeben.
- 3** Im Anschluss wird der Teig per Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig geknetet.

### **Empfohlene Knetdauer:**

Weizenteig: 8-10 Minuten

Dinkelteig: 5 Minuten

## Zutaten

FÜR CA. 20 WECKERL

### **TEIG**

1 kg	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
20 g	Salz
20 g	Backmalz (auch Gersten- oder Weizenmalzmehl genannt)
20 g	frische Germ
580 g	lauwarmes Wasser

## KLETZENBROT



### Für 6 (2) Brote:

1,70 (0,57) Kilo Roggenmehl  
20 (7) g Salz  
4 (2) Päckchen Trockengerm  
ca. 1 ¼ (0,42l) Liter lauwarmes Wasser  
Für die Fülle:  
1,70 (0,57) Kilo Rosinen  
300 (75) g ganze Haselnüsse  
10 (3,5) g gemahlene Nelken  
20 (6,5) g gemahlener Zimt  
1/8 (42ml) Liter Rum  
½ (17ml) Liter Wasser

Für den Brotteig rührt man Mehl, Salz und Germ mit dem lauwarmen Wasser rund 10 Minuten in der Rührmaschine zu einem geschmeidigen Teig. Danach den Teig zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, mit Mehl bestäuben und einem Tuch abdecken. Zwischendurch wieder mit der Hand niederschlagen. Gleich nach dem Brotteig wird die Fülle vorbereitet. Rosinen, Nüsse, Kletzen (bekommt man saisonal im Supermarkt backfertig zu kaufen), Nelken- und Zimtpulver mit Rum und Wasser einweichen. Diese Mischung zwei Stunden stehen lassen und zwischendurch umrühren damit sich die gedörrten Früchte mit dem Wasser und dem Rum gleichmäßig vollsaugen können.

Das „Bladl“ ist die Brotrinde, damit die Rosinen nicht anbrennen. Aus dem gut aufgegangenen Brotteig werden dazu 6 Handvoll Teig entnommen und auf einer bemehlten Unterlage einzeln ausgewalkt und beiseite gelegt. Der restliche Brotteig wird in 6 gleich große Teile geteilt. Zwei Hände voll von der mittlerweile gut durchzogenen Fruchtfülle nehmen, in einen der sechs Brotteig-Teile drücken und gut durchkneten. Den mit der Fülle gemischten Teig zu einem Wecken formen und in der Mitte durchschneiden. Sollte zu wenig Frucht in der Fülle sein, noch etwas dazugeben und den Teig wieder zu einem Wecken formen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Die Wecken auf die beiseite gelegten Bladln platzieren und darin einschlagen. Das Bladl gut festdrücken – die Unterseite des Weckens muss nicht vollständig bedeckt sein. Das Kletzenbrot auf ein befettetes Backblech legen. Vor dem Backen mit Wasser gut bestreichen und mit einer Gabel einstechen, damit die Rinde nicht einreißt. Wenn das Kletzenbrot nach rund einer Stunde bei 150 Grad aus dem Ofen kommt klopft man darauf. Klingt es hohl ist es fertig.

# MÜRBEIG



Als Grundteig sehr vieler Keks-Rezepte wird der Mürbteig vor allem im Advent euer bester Freund. Denn er ist meist der erste Schritt zu einer abwechslungsreichen und vollgefüllten Keksdose. Im restlichen Jahr kommt er dann hauptsächlich beim Kuchen backen zum Einsatz, wobei aber auch pikante Speisen wie einer Quiche oder Tartes einen Mürbteig als Basis haben.

## Zutaten

### TEIG

300 g	Weizenmehl 700
200 g	kalte Butter
100 g	Zucker
1	Ei
5 g	Backpulver
	etwas Salz

## Zubereitung

- 1 Da im Mürbteig Butter enthalten ist, müssen die Zutaten rasch zu einem Teig verarbeitet werden.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde formen.

- 2 Kalte, in Stücke geschnittene Butter, Staubzucker und Ei hineingeben.

- 3 Mit den Händen oder mit dem Flachrührer/Knethaken zu einem Teig kneten.

Bei der Zubereitung eines gekneteten Mürbteigs müssen die Zutaten kalt sein, besonders die Butter.

Am besten Staubzucker verwenden, weil sich dieser besser auflöst als Feinkristallzucker. Lässt sich der Teig nicht zusammenkneten, löffelweise (!) kaltes Wasser zugeben, bis sich die Zutaten verbinden.

Den Teig mindestens 30 Minuten lang kalt rasten lassen, dann lässt er sich besser weiterverbreiten.

Das Ausrollen des Mürbteigs funktioniert am Besten zwischen zwei Frischhalte- oder Dauerbackfolien.

## PUNSCHKRAPFEN - PUNSCHKRAPFERL



6	Stk	Eier (getrennt)
240	g	Staubzucker
1	Pk	Vanillezucker
1	Stk	Zitronenschale, gerieben
1	Prise	Salz
200	g	Mehl (Typ 480)
150	g	Marillenmarmelade
40	ml	Grand Marnier

<b>Zutaten für die Glasur</b>	400	g	Fondant
	1	Stk	Lebensmittelfarbe (rosa)
	1	Schuss	Wasser

- 1 Für die Punschkräpfen die Eier trennen. In einer Schüssel Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale cremig schlagen. Man sollte schon mindestens 4-5 Minuten mixen, so wird es schön flaumig.
- 2 Eiklar und Salz zu Schnee schlagen. Mehl und Eischnee unter die Dottermasse heben.
- 3 Ein Blech mit Backpapier belegen und die Masse aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 8-10 Min. backen. Aus dem Biskuit zwei Böden schneiden. Einfach jeweils die Hälfte vom Blech nehmen, Ränder wegschneiden. (Die Ränder für die Punschmasse verwenden).
- 4 Für das Punsch Biskuit (Punschmasse) das restliche Biskuit bzw. es ist die Masse, die übrig bleibt - klein würfelig schneiden und mit Marmelade und Grand Marnier in einer Schüssel vermischen und stehen lassen. (30 Min.)
- 5 Einen Biskuitboden dünn mit Marillenmarmelade bestreichen. Den anderen Boden mit der fertigen Punschmasse bestreichen. Nun miteinander zusammenkleben, so dass die Marmelade- und die Punschmasse in der Mitte sind.
- 6 Die Punschnitten leicht pressen und für 1 Std. kühlen. Danach mit einem Ausstecher eckig ausstechen. Jeden Kräpfel mit Marmelade rundum bestreichen.
- 7 Der fertige Fondant wird mit einem Schuss Wasser und rosa Lebensmittelfarbe aufgewärmt. Die Punschkräpfel damit überziehen.

# Punschkrapfen



## Biskuit

6 Eier  
200 g Zucker  
150 g Mehl  
Prise Salz

**Punschfüllung** 150-200 g Marmelade

40-50 g Schokolade oder Kakaopulver 2-3  
Stamperl Rum  
evt. Saft und Schale einer Bio Orange evt.  
Biskotten

## Punschglasur

½ kg Zucker ¼ Saft einer ½ Bio Zitrone  
L Wasser Ribiselgelee zum Einfärben

### Biskuit backen

1. Für das **Punschkrapfen Rezept** wird zu allererst ein Biskuit aus Eiern, Zucker und Mehl gebacken. Dafür zwei Schüsseln vorbereiten und die sechs Dotter vom Eiklar trennen.
2. Die Dotter mit dem Zucker dickschaumig schlagen. Das Mehl dazusieben und sachte untermengen.
3. Die Eiklar in der zweiten Schüssel mit einer Prise Salz zu Eischnee aufschlagen. Diesen anschließend vorsichtig unter die Biskuitmasse heben.
4. Den Biskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr auf 190° C Ober/Unterhitze 8 bis 10 Minuten backen. Herausnehmen und das fertige **Biskuit** auskühlen lassen.
5. Aus dem Biskuit werden nun **fruchtig süße, rumige Punschkrapfen**. Am Besten nimmt man dafür eine kleine, eckige, etwas höhere Form mit den ungefähren Maßen von 13 x 18 cm. Nun schneidet man man aus dem Biskuitboden zwei Teile in der Größe der Form aus und legt diese zur Seite.

### Punschfüllung

1. Aus dem restlichen Biskuit wird die **Punschfüllung** gezaubert. Dafür das übrig gebliebene Biskuit mit den Händen in eine Schüssel zerbröseln. **Marmelade** und **Schokolade** oder Kakaopulver sowie **zwei Stamperl Rum** hinzugeben und mit den Händen gut verkneten, dass eine saftige, nicht zu weiche Masse entsteht.
2. Die eckige Form mit einem Biskuitboden auslegen. Darunter kann man ein Stück vom verwendeten Backpapier legen, damit sich der Punschwürfel später dann leichter aus der Form löst.
3. Auf das Biskuit folgt die Punschfüllung. Die nach Rum duftende Füllung schön gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend den zweiten Biskuitboden mit der glatten Seite nach oben darauflegen und etwas andrücken.
4. Am Besten über Nacht die angehenden Punschkrapfen durchziehen lassen und erst am nächsten Tag zum rosa Punschkrapferl glasieren.

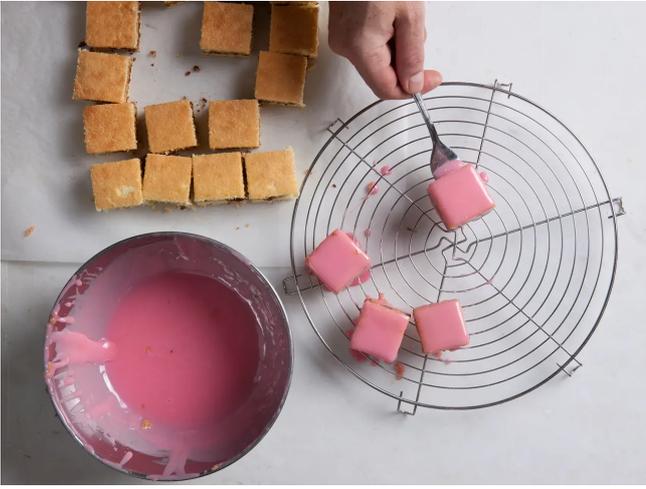
### Punschglasur

1. Für die **Punschglasur** Zucker mit Wasser am Herd erhitzt. Den Zucker bis "*zum kleinen Flug kochen*". *Dies bedeutet, man lässt den Zucker köcheln, taucht eine Drahtschlinge oder eine Gabel in den Zucker ein und bläst dann darauf. Fliegt der Zucker in Form von Bläschen weg, so ist der richtige Grad für die Fondantglasur erreicht. Entstehen hingegen Fäden beim Herausnehmen, so muss der Zucker noch länger kochen.*
2. Fliegen die **Zuckerblasen**, dann den Topf in ein kaltes Wasserbad stellen und den Zucker mit Zitronensaft beträufeln und kurz auskühlen lassen.
3. Mit einem Rührbesen kräftig rühren, bis die Glasur weiß wird. Bis zum Verwenden in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch zudecken.

### Punschkrapfen glasieren

1. Zum Glasieren den Fondant im warmen Wasserbad erwärmen und mit etwas Ribiselgelee oder rotem Saft einfärben, so dass die weiße Fondantglasur zu einer rosa Punschglasur wird.
2. Die **Punschkrapfenmasse** aus der Form nehmen. Dafür einmal am Rand mit einem Messer entlang fahren, damit sich die Masse leichter löst.
3. Das Biskuit dünn mit Marmelade bestreichen. Dadurch schließt man die Poren vom Biskuit und die Glasur lässt sich leichter auftragen.
4. Nun das Punschkrapfen-Rechteck zu gleichmäßigen Punschkrapfen (rund 12 Stück sind es bei uns geworden) aufteilen. Für einen sauberen Schnitt das Messer regelmäßig in Wasser tauchen.
5. In der Regel wird der Punschkrapfen nun komplett mit **rosa Glasur überzogen** oder eingetunkt. Wir geben unserem Punschkrapferl nur eine leichte Note in Form einer dünnen ;-)"**Kopfbedeckung**".
6. Wer möchte, kann die Punschkrapfen noch mit **kandierte Kirschen verzieren**.

# Punschkraperln



Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Eier und Zucker über Dampf dickschaumig schlagen. Mehl und Maizena luftig unterheben, lauwarme Butter einarbeiten.

Die Masse fingerdick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im Backrohr unter Aufsicht 8 Minuten lang hellbraun backen. Danach auf ein Backpapier stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Aus dem Biskuit zwei Rechtecke mit 16 × 12 cm Seitenlänge schneiden. Das restliche Biskuit klein würfeln.

Die Hälfte der Biskuitwürfel mit Marillenmarmelade und Zitronensaft vermischen. Die andere Hälfte mit Kochschokolade, Vanillezucker und Rum verrühren.

Auf eine Biskuitplatte zuerst die Schokofüllung aufstreichen, dann die Marillenfüllung darüber verteilen und glatt streichen. Die zweite Biskuitplatte exakt daraufsetzen und ganz behutsam andrücken.

Das gefüllte Teigrechteck mit einem Küchenbrett eine Stunde lang leicht beschweren.

Das Biskuitrechteck mit einem scharfen Sägemesser in ca. 3 Zentimeter große Quadrate schneiden.

Die Punschglasur über Wasserdampf schmelzen und glattrühren. Alle Biskuitwürfel mit der Gabel etwas anheben, vollständig mit Punschglasur übergießen und auf ein Gitter setzen. An einem trockenen und kühlen Ort trocknen lassen.

## Zutaten für den Biskuitteig

100 g	Feinkristallzucker
4	Eier
80 g	Mehl
20 g	Maizena
30 g	flüssige Butter

## Zutaten für die 1. Füllung

40 g	Biskuitreste
100 g	passierte Marillenmarmelade
1 Spritzer	Zitronensaft

## Zutaten für die 2. Füllung

40 g	Biskuitreste
50 g	Kochschokolade (zerlassen)
1 TL	Vanillezucker
2 EL	guter Rum

**Außerdem** 3 Becher Punschglasur

# Rezept für cremigen Käsekuchen ohne Boden



**Zutaten für eine Springform von 24 – 26 cm Durchmesser**

500 g Magerquark

500 g Speisequark 20 %

4 Eier

1 Prise Salz

200 g Zucker

250 ml Sahne

150 ml Milch

1 TL Vanille-Paste

Abrieb einer halben Bio-Zitrone (nach Belieben)

6 EL Speisestärke

Den Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Beide Quarksorten in eine große Rührschüssel geben. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen.

Das Eigelb mit dem Zucker, der Sahne, der Milch, Vanille-Paste und nach Belieben mit dem Abrieb der Zitronenschale vermengen und zu dem Quark in die Rührschüssel geben. Die Speisestärke darübersieben und unterrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Quarkmasse heben.

Den Teig in die vorbereitete Form geben. Eine kleine feuerfeste Form mit Wasser in den Backofen stellen und den Kuchen für ca. 60 – 70 Minuten backen. Sollte der Käsekuchen zu dunkel werden, einfach mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Bis zum Servieren kühl stellen und 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit er sein Aroma entfalten kann.

# Apfel - Nuss - Kuchen

## mit Mürbeteig, Zimt, Topfen und Nüssen



Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Backpulver, Ei, Butter, Puderzucker und Salz in die Mulde geben. Alle Zutaten mit den Händen gut vermengen und rasch zu einem glatten Teig kneten. Ganz besonders wichtig ist es, den Mürbeteig nicht zu lange zu kneten. Durch die Körpertemperatur der Hände wird die Butter sonst zu warm und dadurch der Mürbeteig brüchig und lässt sich anschließend nicht mehr vernünftig ausrollen oder formen.

Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe bis ganze Stunde kalt stellen.

Inzwischen die Äpfel vierteln und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne den Honig erwärmen und die Äpfel darin schwenken, bis sie etwas weich geworden sind. Unter Rühren Zucker und Vanillezucker beimengen, anschließend die Nüsse, den Zimt und die Nussfülle. Die Pfanne vom Herd nehmen und leicht auskühlen lassen, dann den Topfen und die Crème fraîche dazu geben, ebenso den Zimt. Wenn die Füllung noch nicht süß genug ist, kann noch Honig und/oder Zucker dazu gegeben werden. Zuletzt das Vanillepuddingpulver unterrühren und dabei darauf achten, dass keine Klumpen entstehen (eventuell vorher mit ein paar EL Milch glatt rühren. Falls die Füllung nun zu flüssig ist, noch etwas Mehl unterrühren, sie sollte aber auch nicht zu dick werden (wenn sie so dick ist, dass man sie streichen könnte, ist sie zu dick, man sollte sie noch gießen können. Falls zu dick, noch Milch hinzufügen). Wer will, kann jetzt noch ein bis zwei Handvoll Rosinen unterrühren.

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und eine runde Springform damit auslegen (die Form vorher mit Backpapier auskleiden, buttern und mit Mehl stäuben), auch einen Teil der Ränder (nicht zu hoch am Rand hinauf ziehen, sonst fällt er runter) damit auskleiden, dann mit einer Gabel mehrmals einstechen. Achtung: Einen Teil (ca. 1/4) des Teiges aufheben. Bei 180 Grad etwa 10-20 Minuten vorbacken, dann wieder aus dem Ofen holen.

Die Füllung in die Form gießen und den restlichen Mürbeteig ausrollen und in Streifen schneiden, damit ein Gitter auf den Kuchen legen.

Den Kuchen bei 180 Grad 1-1 1/2 Stunden backen, bis die Füllung fest geworden ist (nicht zu fest, wenn man ein Messer rein steckt, sollte noch kleines bisschen kleben bleiben). Falls die Oberfläche zu schnell braun wird, mit Alufolie zugedeckt weiter backen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
150 g Butter, kalte, gestückelt  
1 Ei(er)  
70 g Puderzucker

1 Prise(n) Salz  
500 g Äpfel (geschält und entkernt)  
150 ml Honig (kann auch mehr sein, je nach Geschmack)  
5 EL Zucker (kann auch mehr sein, je nach Geschmack)  
100 g Nüsse, geriebene (Mandeln, Walnüsse oder Haselnüsse)  
Nüsse (fertig zubereitete Nussfülle, kann auch durch normale geriebene Nüsse ersetzt werden)  
1 Handvoll Walnüsse, gehackte (eventuell)  
200 g Quark (Topfen)  
Crème fraîche (oder Cremefine zum Verfeinern)  
1 Pck. Vanillezucker  
1 TL, gestr. Zimt  
Mehl nach Bedarf  
Rosinen nach Bedarf  
Milch nach Bedarf  
1 Pck. Puddingpulver, Vanillegeschmack

## Striezel



500 g Mehl (glatt)  
125 g Zucker  
250 ml Milch (lauwarm)  
2 EL Butter (weich)  
1 Pkg. Trockengerm  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Backpulver  
etwas Zitronensaft

1 Ei (zum Bestreichen)  
Mandelblättchen (zum Bestreuen)  
Hagelzucker (zum Bestreuen)

1. Alle Zutaten zusammenkneten, eine Stunde gehen lassen.
2. Dann einen Zopf flechten und nochmal ca. 20 Minuten rasten lassen.
3. Mit geschlagenem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen oder Hagelzucker bestreuen.
4. Danach den Striezel für ca. 25 Minuten bei 180 °C ins Rohr geben.

# Ribiselkuchen nach Omas Art



## Zutaten für den Mürbteig

210 g Mehl  
120 g Butter  
50 g Zucker  
3 Eidotter

## Zutaten für den Belag

1 kg Ribiseln  
150 g Zucker  
3 Eiklar

1. Mehl, Butter, Zucker und Eidotter zu einem Teig kneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig auf ein Blech auswalken und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C halb backen (etwa 10 Minuten).
3. Ribiseln mit 100 g Zucker vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen und darüberstreichen.
4. Backrohrtemperatur auf 150°C zurückdrehen und Ribiselkuchen weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis der Eischnee hellbraun ist.

## Italienische Ostertaube (Colomba)



500 g Mehl  
5 Eidotter  
1 Pkg. Germ  
120 g Kristallzucker  
150 ml Milch (lauwarm)  
120 g Butter (zimbertemperiert)  
150 g Aranzini (oder Orangeat)  
1 Pkg. Vanillezucker  
Orange (ungespritzt; abgeriebene Schale)  
1 Prise Salz  
Butter (für die Form)  
Milch (für die Form)  
1 Ei (mit etwas Milch vermischt zum Bestreichen)  
Hagelzucker (zum Bestreuen)  
Mandelblättchen (zum Bestreuen)  
Staubzucker (zum Bestreuen)

1. Für die **italienische Ostertaube (Colomba)** den Germ mit lauwarmer Milch in einer kleinen Schüssel verrühren. Etwas Zucker sowie eine Prise Salz einrühren und mit etwas Mehl bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen.
2. Inzwischen Aranzini fein hacken oder schneiden.
3. Dann das Dampf mit dem restlichen Mehl, Zucker, Butter, Eidottern, Vanillezucker und abgeriebener Orangenschale gut vermengen und in der Küchenmaschine mit dem Knethaken oder händisch wirklich gut durcharbeiten, bis der Teig glatt, weich und seidig ist. Zum Schluss die gehackten Aranzini einarbeiten, zu einer Kugel formen und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort eine gute Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen wesentlich vergrößert hat.
4. Nun die Colomba-Form gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Den Teig gut hineindrücken, damit alle Ecken ausgefüllt sind und die Oberfläche glätten. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
5. Dann Ei mit Milch versprudeln und die Colomba damit bestreichen. Mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 °C ca. 35–45 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren die **italienische Ostertaube** nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

# Ruck-Zuck-Kuchen



## Zutaten

300 g Atzenbrugger Mehlmischung

4 Eier

200 g Butter

300 g Zucker

½ Packung Backpulver

Obst nach Wahl

## Zubereitung

Butter mit Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazugeben, bis eine einheitliche Masse entsteht.

Danach wird diese auf ein ausgefettetes Backblech verteilt. Für den speziellen Genuss kann der Ruck-Zuck-Kuchen mit Marillen, Zwetschken oder anderen

Früchten der Saison belegt werden. Anschließend bei 200-210°C Heißluft für ungefähr 25 Minuten backen.

# Russischer Zupfkuchen



- 300 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 180 g Zucker
- 40 g ungesüßtes Kakaopulver
- 270 g Butter
- 5 Eier
- 500 g Magertopfen
- 200 g süße Schlagobers
- 150 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

- 1.** Mehl und Backpulver miteinander vermischen und in eine große Schüssel geben. Zucker und gesiebten Kakao zufügen. 200 g Butter und 3 Eier dazumischen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.
- 2.** Etwa 1/4 des Teiges beiseite stellen. Den Rest in eine Springform drücken, sodass der Boden bedeckt und der Rand ebenfalls ausgekleidet ist.
- 3.** Für die Füllung restliche Butter aufmixen. Mit Topfen, Schlagobers, Eiern und restlichen Zutaten gut verrühren.
- 4.** Masse in die Springform füllen. Zum Schluss den weggestellten Teig in Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.
- 5.** Den Kuchen im Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa eine Stunde backen.

# Russischer Zupfkuchen



- 300 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 180 g Zucker
- 40 g ungesüßtes Kakaopulver
- 270 g Butter
- 5 Eier
- 500 g Magertopfen
- 200 g süße Schlagobers
- 150 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

- 1.** Mehl und Backpulver miteinander vermischen und in eine große Schüssel geben. Zucker und gesiebten Kakao zufügen. 200 g Butter und 3 Eier dazumischen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.
- 2.** Etwa 1/4 des Teiges beiseite stellen. Den Rest in eine Springform drücken, sodass der Boden bedeckt und der Rand ebenfalls ausgekleidet ist.
- 3.** Für die Füllung restliche Butter aufmixen. Mit Topfen, Schlagobers, Eiern und restlichen Zutaten gut verrühren.
- 4.** Masse in die Springform füllen. Zum Schluss den weggestellten Teig in Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.
- 5.** Den Kuchen im Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa eine Stunde backen.

# Sächsischer Kleckselkuchen



## Blechkuchen, für 16 Stücke

50 g Fett schmelzen. Hefe etwas zerbröckeln, in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. 375 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Zerlassenes Fett und Hefe zugießen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig durcharbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

Für die Mohncreme 250 ml Wasser und 100 g Zucker aufkochen. Löffelbiskuits fein zerdrücken, mit Mohn, Zuckerwasser, 50 g Fett und 2 Eiern gut verrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Quark, 75 g Zucker, 50 g Mehl und 2 Eier glatt rühren.

Für die Streusel 200 g Mehl, 75 g Zucker und 1 Prise Salz mischen. 100 g Fett schmelzen. Mit Butter-Vanillearoma und Zitronensaft zur Mehlmischung geben und zu Streuseln verarbeiten.

Den Hefeteig durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die Mohn- und Quarkmasse im Wechsel diagonal in Streifen mit einem Löffel auf dem Hefeteig verteilen. Konfitüre in Klecksen auf dem Kuchen verteilen. Streusel darüber streuen.

Im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. goldbraun backen.

- 200 g Butter, oder Margarine
- ½ Würfel Hefe, frisch
- 200 ml Wasser, lauwarm
- 625 g Mehl
- 300 g Zucker
- Salz
- 200 g Löffelbiskuits
- 175 g Mohn, gemahlen
- 250 ml Wasser
- 4 Ei(er)
- 500 g Magerquark
- 2 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- ½ Zitrone(n), Saft davon
- 200 g Konfitüre (Erdbeer-)

# Saftiges Zwetschkencrumble



740 g Zwetschken  
250 g Äpfel  
100 ml Wasser  
2 EL Kristallzucker  
1 Prise Zimt  
60 g kalte Butter  
20 g Walnüsse  
75 g Mehl  
30 g Kristallzucker  
50 g Rohrzucker  
1 Prise Salz

Zwetschken waschen und entsteinen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das gesamte Obst in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Wasser, Zucker und Zimt etwa 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Kurz überkühlen und in eine Tarte-oder Auflaufform geben.

Für das Crumble Butter klein würfeln und Nüsse fein hacken. Mit den Fingerspitzen Mehl, Butter, Zucker, Salz und Walnüsse vermischen, bis eine krümelige Konsistenz entsteht.

Streusel über der Obstmischung verteilen und alles 20 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 200°C goldbraun backen.

## Salzburger Kletzenbrot / 6(4 / 2) Laibe á 1 Kilo



### Für den Roggenteig:

- 1,70 (1,13 / 0,56) Kilo Roggenmehl
- 10 (6,6 / 3,5) g Salz
- 4 (3 / 2) Päckchen Trockengerm
- ca. 1 1/8 (0,75 / 0,375) Liter lauwarmes Wasser

### Für die Fülle:

- 1,70 (1,13 / 0,56) Kilo Rosinen
- 600 (400 / 200) g Kletzen
- 200 (135 / 70) g ganze Haselnüsse
- 5 (3,5 / 2) g gemahlene Nelken
- 20 (13 / 6,6) g gemahlener Zimt
- 1/8 (0,08 / 0,04) Liter Rum
- ¼ (0,16 / 0,08) Liter Wasser

Für den Brotteig rührt man Mehl, Salz und Germ mit dem lauwarmen Wasser rund 10 Minuten in der Rührmaschine zu einem geschmeidigen Teig. Danach den Teig mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Zwischendurch wieder mit der Hand niederschlagen. Gleich nach dem Brotteig wird die Fülle vorbereitet. Rosinen, Nüsse, Kletzen (bekommt man jetzt im Supermarkt backfertig zu kaufen), Nelken- und Zimtpulver mit Rum und Wasser einweichen. Diese Mischung zwei Stunden stehen lassen und zwischendurch umrühren damit sich die gedörrten Früchte mit dem Wasser und dem Rum gleichmäßig vollsaugen können.

Das „Bladl“ ist die Brothülle, damit die Rosinen nicht anbrennen und bitter werden. Aus dem gut aufgegangenen Brotteig werden dazu 6 Handvoll Teig entnommen und auf einer bemehlten Unterlage einzeln ausgerollt und beiseite gelegt. Ist der Teig zu weich zum Rollen, einfach noch etwas Mehl dazugeben. Der restliche Brotteig wird in 6 gleich große Teile geteilt. Zwei Hände voll von der mittlerweile gut durchzogenen Fruchtfülle nehmen, in einen der sechs Brotteig-Teile drücken und gut durchkneten. Den mit der Fülle gemischten Teig zu einem Wecken formen und in der Mitte durchschneiden. Sollte zu wenig Frucht in der Fülle sein, noch etwas dazugeben und den Teig neu zum Laib formen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 150 °C vorheizen. Die Wecken auf die beiseitegelegten Bladln platzieren und darin einschlagen. Das Bladl gut festdrücken. Die Unterseite des Weckens muss dabei nicht vollständig bedeckt sein. Das Kletzenbrot auf ein befettetes Backblech legen. Vor dem Backen gut mit Wasser bestreichen und mit einer Gabel einstechen, damit die Rinde nicht einreißt. Wenn das Kletzenbrot nach rund einer Stunde bei 150 Grad aus dem Ofen kommt, klopft man testweise drauf. Klingt es hohl, ist es fertig.

# SAUERTEIG



Der Sauerteig wird angesichts seiner Vorbereitungszeit etwas stiefmütterlich behandelt, aber dafür gibt es eigentlich keinen Grund. Da er in der Welt des Brotbackens vor allem für Roggen-Fans unumgänglich ist, habe ich hier das Grundrezept für euch. Denn gewusst wie gelingt er ohne Stress und ihr erweitert damit euer Brot-Repertoire mit einem ganz besonders Geschmackserlebnis.

***Viele weitere Tipps & Infos rund um den Sauerteig findet ihr übrigens [hier](#).***

Für die erstmalige Zubereitung eines Sauerteigs müsst ihr 5 Tage Zeit einplanen, erst dann ist der Sauerteig „backbereit“.

## Zutaten

**WERDEN INNERHALB VON 4 TAGEN VERBRAUCHT**

200 g lauwarmes Wasser

200 g Roggenmehl

## Zubereitung

**1 Tag 1:** 50 g Roggenmehl und 50 g Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren. Anschließend lässt man diesen Ansatz zugedeckt 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen.

**2 Tag:** 50 g Roggenmehl und 50 g Wasser zum Ansatz mischen und wieder 24 Stunden rasten lassen.

**3 Tag:** Der Ansatz wird wieder mit 50 g Roggenmehl und 50 g Wasser vermehrt.

Zwischen dem 3. und 4. Tag sollten langsam kleine Bläschen im Teig entstehen. Diese zeigen, dass der Sauerteig zu arbeiten beginnt.

**4 Tag:** Der Ansatz wird zum letzten Mal mit 50 g Roggenmehl und 50 g Wasser gefüttert. Jetzt rastet er nochmals 24 Stunden und danach hat man 400 g backfertigen Sauerteig.

**5 Tag:** Der Sauerteig zeigt deutliche Luftbläschen – jetzt kann die laut Rezept benötigte Menge an Sauerteig weggenommen und zum Backen verwendet werden.

Im Normalfall bleibt ein Teil des Sauerteigs übrig. Diesen füllt man in eine Schraubglas, verschließt es und stellt den Sauerteig dann bis zum nächsten Backtag in den Kühlschrank.

# Schlesischer Mohnkuchen



## Zubereitung Hefeteig

In lauw warmer Milch die Hefe auflösen. Ein EL vom Zucker und 2 EL vom Mehl einmischen und an einem warmen Ort 15-30' gehen lassen. Achtung, schäumt auf doppelte Menge auf!

Vorteig zu den übrigen Zutaten geben und gut durchrühren. Erneut 1 h abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

## Zubereitung Mohnfüllung

In die kalte Milch den Grieß einrühren und unter Rühren aufkochen. Über den Mohn geben, mischen. Mohn 15 Minuten quellen und auskühlen lassen. Alle anderen Zutaten unterrühren.

## Mohnkuchen backen

Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche vorsichtig ausrollen. Mit Rand der Springform Teigboden ausstanzen. Springform zusammensetzen, Formboden bemehlen, Teigboden einlegen, aus restlichem Teig eine lange Wurst formen und damit dreiecksförmig den Übergang Teig-Form abdichten (ca. 1 cm hoch).

Darüber die Mohnmasse schichten.

Kuchen 15' gehen lassen. 45 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) backen.

**Zutaten** für 1 runde Springform (27 cm)

### Hefeteig

180 g Mehl

14 g frische Hefe

75 ml lauwarme Milch

50 g Butter (zimmerwarm)

2 EL Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

### Mohnfüllung

500 g frisch gequetschter Blaumohn

780 ml Vollmilch

3 EL Weichweizengrieß

100 g frisch gemahlene Mandeln

5 bittere Mandeln (gemahlen)

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

63 g Butter (1/4 Stück)

1 Prise Salz

### Zuckerglasur

125 g Puderzucker

1 EL Rum oder Wasser

1 EL Zitronensaft

Für die **Zuckerglasur** den Puderzucker fein sieben, mit den Flüssigkeiten Klümpchen-frei mischen und damit den abgekühlten und entformten, auf einem Rost stehenden Kuchen bestreichen. Glasur trocknen lassen und den Mohnkuchen vorsichtig vom Springformboden auf eine Kuchenplatte gleiten lassen.



# Striezel aus Germteig

250 g Mehl glatt	125 ml Milch
0.5 TL Salz	1 Schuss Rum
0.5 TL Honig	1 Ei zum Verquirlen
40 g Kristallzucker	1 EL Milch
30 g Butter zimmerwarm	Rosinen (optional)
15 g Germ (Hefe) frisch	

Die Milch lauwarm erhitzen.

Das Mehl mit dem Salz, dem Honig, dem Feinkristallzucker und ggf. dem Rum in eine Schüssel geben.

Die Butter in Stücke schneiden und hinzugeben.

Die Germ zwischen den Fingern zerbröseln und zu den restlichen Zutaten geben. Die lauwarml Milch und ggf. die Rosinen hinzugeben und alle Zutaten ca. 10 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Die Schüssel mit dem Germteig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Anschließend den Teig in 3 oder 4 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Danach die 3 bzw. 4 Stücke zu gleich langen Strängen formen und einen Striezel flechten. Diesen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Den geflochtenen Striezel mit etwas Wasser beträufeln und an einem warmen Ort weitere 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Ei mit dem Esslöffel Milch verquirlen und den Striezel damit bestreichen. Mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen.

Den Striezel auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backrohr ca. 25 Minuten backen.

# STRUDELTEIG



Ein selbstgezogener Strudelteig ist mit der richtigen Anleitung nicht so schwer wie man meinen mag. Das hat uns zwar schon unsere Oma gesagt, nur glauben wollen wir es nicht so richtig. Gebt ihm doch noch eine Chance. Denn was ist schon ein Apfelstrudel ohne selbstgemachten Teig? Eben. Und bald ist die Herausforderung nicht mehr, dass ihr ihn überhaupt macht, sondern wie dünn ihr ihn noch ziehen könnt.

## Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten mit der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen. Dafür einfach alles in eine Rührschüssel geben und gut durchkneten. Danach mit einem guten Schuss Öl übergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 min rasten lassen.

Der Strudelteig wird schön weich, wenn man ihn nach dem Backen im Rohr (ev. abgedeckt) noch bei ca. 50 Grad ziehen lässt.

## Zutaten

### FÜR 2 STRUDEL

#### TEIG

250 g	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
1	EL Öl
5 g	Salz
125 g	Wasser

# SÜSSER GERMTEIG



Der süße Germteig ist das Grundrezept für viele Klassiker der österreichischen Süßspeisen-Küche. Egal ob ein abwechslungsreiches Frühstück, feine Leckerbissen zum Nachmittagskaffee oder Brauchtumsgebäck an den großen Feiertagen im Jahr: mit diesem Grundteig versüßt ihr ganz einfachen Alltag.

## Zubereitung

- 1** Die Milch mit dem Ei vermischen. Anschließend das Mehl dazugeben. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln. Und zum Abschluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter hinzufügen. Alles zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten.
- 2** Den Teig ungefähr 30 Minuten zugedeckt gehen lassen und danach je nach Wunsch weiterverarbeiten.

Der Teig eignet sich für alle Arten von süßem Germgebäck – von Striezel über Schnecken bis zu Hörnchen oder Stollen.

## Zutaten

### TEIG

625 g	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
250 g	lauwarme Milch
1	Würfel Germ
100 g	Zucker
7 g	Salz
1	Ei
100 g	zimmerwarme Butter

# TOPFENTEIG



Ein Topfenteig ist schnell gemacht und kommt natürlich für Knödel-Süßspeisen aller Art zum Einsatz. Aber habt ihr gewusst, dass man ihn auch als leichtere Alternative zu Blätterteig verwenden kann? Ihr backt damit im Handumdrehen süße und pikante Strudelrezepte oder ihr formt ihn zu kleinen Teilchen, und belegt diesen nach Lust und Laune. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt und voilà, das nächste Picknick oder die anstehende Party ist wieder um ein paar Snacks reicher.

## Zubereitung

- 1 Die Zutaten kurz zu einem Teig verkneten und den Teig je nach Rezept weiterverarbeiten.

## Zutaten

### TEIG

250 g	Weizenmehl 700
250 g	Butter
250 g	Topfen
5 g	Salz

# Torta caprese

## Schokoladentorte auf Art von Capri



### Zutaten

300 g	Mandel (süß) gemahlen
200 g	Zartbitterschokolade
215 g	Butter
200 g	Zucker
5	Eier
5 g	Paniermehl
5 g	Puderzucker
1 Prise	Salz

### Anleitung

1. Ofen auf 160 ° vorheizen.
2. Schokolade in Stücke zerbrechen.
3. 200 g Butter in größere Butterflocken zerteilen und zusammen mit der Schokolade im Wasserbad (am besten im Simmertopf) schmelzen.
4. Eier in Eigelbe und Eiweiß trennen.
5. Eigelbe zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel mit einem Handmixer sehr cremig schlagen.
6. Mandeln in die Schüssel geben und mit Ei-Zucker-Creme vermengen.
7. Butter-Schoko-Creme hinzufügen und unterrühren.
8. Eiweiß mit dem Handmixer zu Eischnee schlagen und eine kleine Prise Salz hinzufügen.
9. Eischnee vorsichtig unter die Mandel-Masse heben, u.z. nicht mit dem Handmixer sondern mit z.B. einem Schneebesen.
10. Eine Backform von ca. 24 cm Durchmesser mit der restlichen Butter fetten und dann mit dem Paniermehl ausstreuen.
11. Masse in die Backform geben und 50-60 Min. backen.
12. Erst nach dem Erkalten aus der Backform lösen und die Oberfläche mit Puderzucker bestreuen.

# Torta Caprese al cioccolato



170 g Schokolade dunkel mit 70% Kakaoanteil  
170 g Mandeln gerieben  
170 g Puderzucker  
170 g Butter bei Raumtemperatur  
25 g Maisstärke oder Kartoffelstärke  
5 Eier bei Raumtemperatur  
5 g Backpulver ca. 1 TL  
1 Prise Salz  
15 g Kakaopulver ca. 3 TL  
½ Vanilleschote oder 1 TL Vanille Bourbon

## Für die Form

nach Bedarf Butter  
nach Bedarf Stärke

## Zum Servieren

nach Bedarf Puderzucker

- I. Butter und Eier mindestens eine Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 170 ° Ober-Unterhitze vorheizen.
- II. Die Backform fetten und mit Mais-oder Kartoffelstärke bestreuen. Butter und Stärke schaffen, dass die Oberfläche knuspriger wird als wenn man nur Backpapier verwendet.
- III. Schokolade mit einem Messer fein schneiden.
- IV. Eiklar mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig rühren, dass sich, wenn Sie die Rührstäbe herausziehen, eine Art Vogelschnabel bildet.
- V. Zimmertemperierte Butter mit der anderen Hälfte des Zuckers in einer zweiten Schüssel cremig und weich rühren. Einen Dotter nach dem anderen dazugeben und jedes Ei solange schlagen, bis es in die Masse komplett eingearbeitet ist. Die Samen der Vanilleschote in die Masse einrühren.
- VI. Fein geschnittene Schokolade, gemahlene Mandeln, Mais-oder Kartoffelstärke Kakao und Backpulver in einer dritten Schüssel mischen. Die Hälfte der Eiklarmasse und die Hälfte der Schokomandelmischung unter die cremige Dottermasse vorsichtig unterheben.
- VII. Die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben. Den Teig in die Form füllen und bei 170° ca. 45 Minuten backen. Die Torte aus den Ofen nehmen und in der Kuchenform abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen. Die Torta Caprese kann an einem kühlen Ort unter einer Glasglocke für 5-6 Tage gelagert werden.

# Upside-Down-Kuchen mit Blutorange



## Für den Belag:

- 1 Orange
- 3 Bio-Blutorangen
- 30 g Zucker
- 20 g Butter

## Für den Teig:

- 4 Eier
- 125 g Feinkristallzucker
- 150 g geschmolzene Butter
- 150 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 2 TL gemahlener Ingwer
- abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
- 1 Prise Salz
- 150 g Naturjoghurt

- 1.** Orange auspressen, Saft mit Zucker aufkochen. Blutorange waschen und mit der Schale in sehr feine Scheiben schneiden. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, Blutorange-scheiben in den Sirup legen und 1 Stunde bei schwacher Hitze ziehen lassen. Danach abgießen, Saft dabei auffangen und beiseitestellen.
- 2.** Backform dick mit Butter einfetten und den Boden mit den Orangenscheiben auslegen.
- 3.** Für den Teig Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, flüssige Butter unterrühren. Mehl, Backpulver, Ingwerpulver, Orangenabrieb und Salz mischen und abwechselnd mit dem Joghurt unterrühren.
- 4.** Teig auf die Früchte gießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 45 Minuten backen. Rund 10 Minuten nach dem Backen auf einen Tortenteller stürzen. Kuchen mit dem Orangensirup übergießen.

## Vanillekipferl - Das klassische Rezept



Foto: Norbert Tutschek

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten mischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und zwei Stunden rasten lassen.
2. Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
3. Den Teig mit einer Teigkarte in einige gleich große Teile abtrennen und daraus Rollen zu ca. 1 1/2 cm Durchmesser machen. Diese Stränge wiederum in kleine Stücke teilen und daraus Kipferln formen.
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 15 Minuten backen.
5. Vanillezucker und Staubzucker vermischen und auf die noch heißen Vanillekipferln streuen.

[Hier finden Sie weitere Rezeptideen rund um das Vanillekipferl.](#)

### Tipp:

Ersetzen Sie die Nüsse durch Mandeln - so erhalten Sie hellere Kipferl. Diese sind aber auch etwas trockener.

Die saftigsten Vanillekipferl erhalten Sie mit Walnüssen.

Vermischen Sie im Rezept ein Ei? Vanillekipferl ohne Ei werden ganz besonders mürb. Die Kipferl zergehen förmlich auf der Zunge!

Eine Frage an unsere User:

**Welche Tipps haben Sie, damit die Vanillekipferl nicht brechen?**

Jetzt kommentieren und Herzen sammeln!

**Kochdauer:** Mehr als 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Kekse & Konfekt

**Region:** Österreich

**Eigenschaften:** vegetarisch

### Zutaten:

- 280 g Mehl (glatt)
- 200 g Butter (zimmerwarm)
- 100 g Walnüsse (geriebene)
- 80 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Staubzucker (zum Bestreuen)
- Vanillezucker (zum Bestreuen)

# Zimtschnecken-Kranz



Für den Teig Milch, Hefe und Zucker in einer Schüssel geben und gut verrühren. Mehl, Salz, Butter und Ei hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Mit etwas Butter einreiben und abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten ruhen lassen. (Wenn es schneller gehen soll, den Ofen auf 50 °C Ober- und Unterhitze stellen und den Teig hier etwa 30 Minuten ruhen lassen). Der Teig sollte etwa doppelt so groß sein. Derweil die Füllung vorbereiten. Sehr weiche aber nicht flüssige Butter in eine Schüssel mit Zucker und Zimt geben. Schokolade raspeln und gemeinsam mit dem Backkakao und Vanillezucker hinzugeben. Alles gut zu einer homogenen Masse verrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 20x30 cm) ausrollen. Mit einem Messer oder Löffel die Masse auf dem Teig verteilen. Den Teig von beiden Seiten der Länge nach bis zur Mitte einrollen. Einen Bindfaden nutzen und unter die Teigrolle schieben, verbinden, sodass der Teig durchtrennt wird. In ca. 3 cm große Stücke teilen.

In eine leicht gefettete Form geben.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Eigelb und Milch verquirlen und die Schnecken damit bestreichen. Im Backofen ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.

Nach Belieben Frischkäse und Puderzucker verrühren und als Frosting dazugeben.

## *Für den Teig:*

- 90 ml lauwarme Milch
- 1 gehäuften TL Trockenhefe (ca. 4 g) oder 15 g frische Hefe
- 50 g Zucker
- 300 g + 2-3 EL Weizenmehl (Type 550)
- 1 Msp. Salz
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei (S)

## *Für die Füllung:*

- 70 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 15 g Zimt
- 20 g geraspelte Schokolade (gerne Zartbitter)
- 1 L Backkakao
- 1 EL Vanillezucker

## *Außerdem:*

- 1 Eigelb (M) + 1 EL Milch
- 100 g Frischkäse
- 2 EL Puderzucker

Vorbereitung | 15 Min

Ruhen | 60 Min

Backen | 30 Min fertig

in | 1 h 45Min

## ZITRONENGLASUR

Die zarte Zitronenglasur verfeinert Ihre Mehlspeisen garantiert. Dieses Rezept gelingt ohne Probleme.

### Zutaten für 4 Portionen

- 150 g **Staubzucker**
- 2 TL **Zitronenschale, abgerieben**
- 2 EL **Zitronensaft**



### Zeit

10 min. Gesamtzeit    5 min. Zubereitungszeit    5 min. Koch & Ruhezeit

### Zubereitung

- 1 Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft in einer Schüssel zu einer streichfähigen Masse rühren.
- 2 Die Glasur mit einem Backpinsel auf die Mehlspeise auftragen und aushärten lassen.

### Nährwert pro Portion

kcal	Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate
153	0,01 g	0,02 g	37,59 g

[Detaillierte Nährwertinfos](#)

# ZWETSCHKENSTREUSELKUCHEN AUS DEM DUTCH OVEN



350 Gramm Zwetschken  
200 Gramm Mehl  
80 Gramm Puddingpulver Vanille  
1 Packung Backpulver  
170 Gramm Zucker  
160 Gramm Butter  
1 Eigelb

1. Die Zwetschken waschen und entkernen, anschließend habe ich sie geviertelt.
2. Alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer ordentlich durchkneten, es sieht am Anfang so aus, als ob das nicht funktionieren würde, aber wenn ihr lange genug knetet, dann klappt es.
3. Anschließend wird der FT 4,5 von Petromax mit Backpapier ausgelegt und 2/3 des Teiges werden auf den Boden fest gedrückt.
4. Dann werden die Zwetschken auf dem Boden verteilt. Zum Schluss wird der Rest des Teiges auf den Pflaumen verteilt.
5. Wir benötigen insgesamt 13 Kohlen: ich habe 5 Kohlen unter den Dopf gepackt und 8 oben drauf. Das Ganze wird 30 Minuten gebacken. Zum Schluss habe ich oben noch mal 3 Kohlen nachgelegt, damit die Streusel ein wenig Farbe erhalten.

# BISKUIT



Sowas von der Rolle ist man spätestens, wenn man erkennt, wie schnell dieser Teig doch eigentlich gemacht ist. Eier, Zucker, Mehl – und fertig ist er. Einmal ausrollen und mit feinen Marmeladen oder fruchtigen Cremes füllen und schon hat man wohl die bekannteste Biskuit-Süßspeise Österreichs auf dem Tisch. Und damit nicht genug – auch Tortenböden und Blechkuchen habt ihr mit diesem Grundteig rasch gezaubert.

## Zutaten

### TEIG

- 3 Eier (Größe L)
- 120 g Zucker
- EL Mineralwasser
- 4 (Alternativ Leitungswasser)
- 120 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver

## Zubereitung

- 1 Die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2 Die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren und anschließend das Mineralwasser dazumischen.
- 3 Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vorsichtig unterheben, dafür immer nur Esslöffel für Esslöffel zugeben, bis das Mehl aufgebraucht ist.
- 4 Zuletzt den Schnee behutsam einrühren.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen backen.

- Da kein Triebmittel verwendet wird, müssen die Eier für den Eischnee frisch sein, um die nötige Luft in den Teig zu bringen.
- Auch Weizenmehl Typ 480 sorgt für einen lockeren Teig.
- Ich füge meinem Biskuit manchmal 2 EL Öl hinzu, das macht ihn saftiger und haltbarer.

- Ein paar wenige Esslöffel Wasser im Teig strecken ihn, dadurch braucht man weniger Eier. Dann ist es aber ratsam Backpulver zu verwenden.
- Biskuitteig sollte sofort gebacken werden, weil ihm sonst die eingeschlossene Luft ausgeht.
- Vor dem Durchschneiden den Biskuit gut auskühlen lassen (2-3 Stunden).

## Faschingskrapfen



### Rezept für flaumige Faschingskrapfen.

#### Zutaten:

500 g Mehl W480 glatt  
250 ml Milch  
40 g Zucker  
50 g Butter, geschmolzen  
1 Würfel Germ  
4 Dotter  
1 TL Salz  
evtl. ein Stamerl Rum  
Fett zum Ausbacken, z.B. Öl oder Butterschmalz oder Ceres  
ca. 250 g Marillenmarmelade  
Staubzucker

- Zuerst die Germ aktivieren: Die Milch lauwarm erwärmen (nicht zu warm!), mit einem EL Zucker und der zerbröselten Germ verrühren und für 30 Minuten rasten lassen.
- Eidotter, Zucker und Salz mit der geschmolzenen Butter versprudeln und mit der Milchemischung glatt kneten. Wer mag, kann noch den Rum hinzufügen.
- Zudecken und mindestens 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Den Teig kurz durchkneten und eine Rolle formen, davon 50 g schwere Stücke abstechen und auf der bemehlten Arbeitsfläche Kugeln formen. Diese flach drücken und abgedeckt nochmals mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Tipp: Kugeln mit Geschirrtuch abdecken und mit einem Backblech flach drücken, damit alle gleich hoch sind.
- Vor dem Backen aber ca. 15 Minuten abgedeckt liegen lassen.
- Fett auf ca. 160°C erhitzen (im Topf ca. 5cm hoch Öl) und Krapfen mit der Oberseite nach unten einlegen. Topf zudecken und die Krapfen ca. 4 Minuten ausbacken, wenden, und nochmals ca. 3 Minuten ohne Deckel backen.
- Herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Marmelade mit einem Dressiersack (mit Krapfentülle) in die noch heißen Krapfen füllen und die noch warmen Krapfen mit Staubzucker bestreuen.

# Fruchtige Upside-Down-Kuchen



- 50 g Butter
- 5 EL flüssiger Honig
- Früchte der Saison (z. B. Birnen, Äpfel, Zwetschken, Beeren, Orangen, Bananen)
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 ml Milch

**1.** Den Boden einer Springform (26 cm Ø) dick (!) mit Butter einfetten. Flüssigen Honig und 1 EL Butter in Flöckchen auf dem Boden verteilen. Früchte dicht an dicht mit der Schnittfläche nach unten auf den Honig setzen.

**2.** Weiche Butter mit Zucker, geriebener Zitronenschale und Salz mind. 5 Minuten schaumig schlagen. 4 Eier nacheinander zugeben und je ½ Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit den gemahlenden Mandeln in mehreren Portionen abwechselnd mit Milch zügig unter die Eimasse rühren.

**3.** Teig über den Früchten verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C im unteren Ofendrittel 45 Minuten backen. Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Ring lösen, auf eine Kuchenplatte stürzen und lauwarm abkühlen lassen. Evtl. mit zusätzlichem Honig beträufeln.

**Tipp:** Experimentieren Sie! Sie können für einen herrlich schokoladigen Teig beispielsweise geschmolzene Schokolade oder Kakaopulver untermischen oder einen Teil der Milch durch Rum oder Eierlikör ersetzen. Auch bei den verwendeten Früchten sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt!

# OSTERSTRIEZEL



## Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und den Teig zugedeckt ca 1 Stunde rasten lassen.
- 2** Den Teig in 3 Teile à 770 g aufteilen. Je nachdem welchen Zopf man zubereitet teilt man die 770 g dann in 3, 4 oder 6 Teile auf.
- 3** Die Teigstücke zu glatten Kugeln schleifen und diese nochmals ca 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 4** Die Teigkugeln zu gleich langen Strängen ausrollen und den Zopf nach Wunsch zubereiten.
- 5** Die 3 Zöpfe am Backblech zugedeckt nochmals 15 – 20 Minuten gehen lassen. Danach mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- 6** Die Striezel im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft für 25 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1/2/3 STRIEZEL

#### TEIG

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 185 / 370 / 550 g  | lauwarme Milch     |
| 1 / 2 / 4          | Eier               |
| 4,5 / 9 / 14 g     | Salz               |
| 50 / 100 / 150 g   | Zucker             |
| 435 / 870 / 1300 g | Weizenmehl 700     |
| 15 / 30 / 45 g     | Germ               |
| 18 / 36 / 50 g     | zimmerwarme Butter |
| 1                  | Ei zum Bestreichen |

Hagelzucker zum Bestreuen

# TIROLER SPARGEL - SPECK - MUFFINS



## *Zutaten für 6 Personen*

- 300 g grüner Spargel
- 100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel
- 50 g zerlassene Butter
- 2 Eier
- 300 ml Sauerrahm
- 150 g Tiroler Bergkäse
- 20 g Maizena
- 175 g Mehl
- 1 Packung Backpulver

## *Zubereitung*

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Muffin Förmchen mit Butter ausstreichen.
2. Den Spargel waschen, putzen und die Enden abschneiden. Die Stangen drei Minuten in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und abkühlen. Die Spitzen abschneiden und beiseitelegen. Die Stangen in ca. 5 mm große Würfel schneiden.
3. Anschließend die Butter mit den Eiern verquirlen und Sauerrahm dazugeben. Den Tiroler Bergkäse fein reiben und Maizena mit Mehl sowie Backpulver mit 1 TL Salz und 100 g Käse verrühren. In kleinen Portionen unter die Eiermischung geben.
4. Spargel und Feine Speckwürfel unterheben und die Masse in die Muffin Förmchen füllen. Muffins mit Spargelspitzen und restlichem Bergkäse garnieren und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Dann Temperatur auf 150 °C reduzieren und die Muffins in ca. 25 Minuten fertig backen.
5. Die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten in den Formen auskühlen lassen. Dann stürzen und lauwarm servieren.

## Alm-Rezepte: Wolkenzopf

Das Rezept ist für zwei Zöpfe zu je 500 g Teig ausgelegt.



**Vorteig A**  
100 g Dinkelmehl 630  
100 g Wasser (kalt)  
0,1 g Frischhefe

**Vorteig B**  
25 g Roggenmehl 997  
50 g Wasser (kalt)  
0,025 g Frischhefe

**Hauptteig**  
Vorteig A  
Vorteig B  
375 g Weizenmehl 550  
100 g Milch (3,8%, 5°C)  
50 g Zucker  
9 g Salz  
12,5 g Frischhefe  
100 g Eigelb  
125 g Butter (5°C)  
Ei zum Abstreichen

Die jeweiligen Vorteigzutaten vermischen und 12-20 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) reifen lassen.

Zucker und Salz in Milch lösen, dann die übrigen Zutaten (außer Butter) zugeben und 5 Minuten auf niedrigster Stufe sowie weitere 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten, mittelfesten Teig kneten. Die Butter in Stücken zugeben und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten (Teigtemperatur ca. 25°C).

Den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

250 g-Teiglinge abstechen, rundschleifen und zu Strängen formen. Aus je zwei Strängen einen Zopf flechten, mit Ei abstreichen und vor Austrocknung geschützt 90 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.

Nochmals mit Ei abstreichen und bei 200°C für ca. 25-30 Minuten ohne Dampf backen.

**Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden**

**Zubereitungszeit gesamt: ca. 15-23 Stunden**

# TIROLER SPECKKEKSE



## *Zutaten für 4 Personen*

100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel  
1 kleine Zwiebel  
250 g Mehl  
125 g + 20 g Butter  
1 TL Backpulver  
1 Ei  
2-3 EL Ahorn-Sirup  
1 Eigelb zum Bestreichen  
Gewürze nach Geschmack zum Bestreuen  
Salz

## *Zubereitung*

1. Zwiebel kleinwürfelig schneiden und fein hacken. Die Speckwürfel in der Pfanne mit 20 g Butter auf geringer Hitze auslassen, die Zwiebel dazugeben und goldgelb andünsten. Die Mischung vollständig abkühlen lassen.
2. Mehl, Backpulver und Salz mischen, dann mit kalter Butter zu einem Teig verkneten. Ei, Ahornsirup und die Speck-Zwiebelmischung hinzufügen und noch einmal gut durchkneten. Dann den Teig min. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Im Anschluss den Teig ca. ½ cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen. Gegebenenfalls mit einem kleinen Messer nacharbeiten, falls ein Speckwürfel im Weg ist.
3. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen und je nach Geschmack mit Kümmel, Sesam oder Meersalz bestreuen.
4. Die Kekse bei 180° Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen. 10-15 Minuten goldbraun backen.