

CHRISTINA BAUER

Einfache
und schnelle
Rezepte, die
ganz sicher
gelingen!

BACKEN MIT CHRISTINA

CHRISTINA BAUER

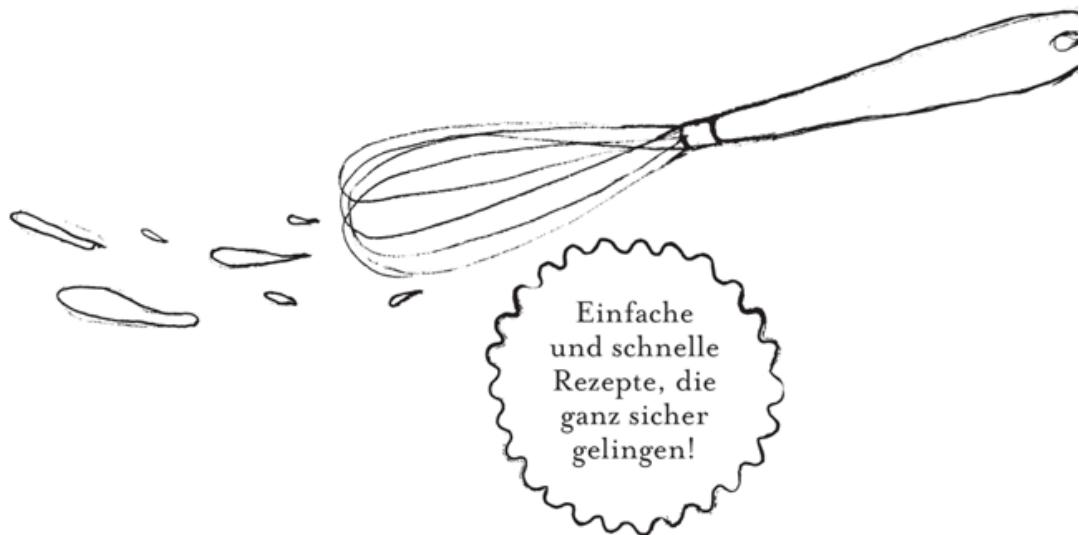
BACKEN MIT CHRISTINA

Einfache und schnelle Rezepte, die ganz sicher gelingen!

MIT FOTOGRAFIEN VON
NADJA HUDOVERNICK

CHRISTINA BAUER

Backen mit Christina



INHALT

FRISCHES GEBÄCK IN WINDESEILE

KLEINES BACK-ABC

WICHTIGES ZU DEN GRUNDZUTATEN

DIE GÄNGIGSTEN GETREIDESORTEN

VOM GETREIDEKORN ZUM MEHL

DIE RICHTIGE LAGERUNG DES MEHLS

GERM ALS TRIEBMITTEL

SALZ – EINE KLEINE MENGE MIT RIESIGER WIRKUNG

GEWÜRZE, NÜSSE & SAATEN

BACKMALZ

WENN ES NICHT SO GUT GELINGT: MÖGLICHE URSACHEN

JETZT WIRD GEKNETET ...

DIE ZUBEREITUNG VON GERMTEIG

DIE ZUBEREITUNG VON SAUERTEIG

MEINE TIPPS FÜRS GUTE GELINGEN

MEIN KRAPFEN-EINMALEINS

DIE WICHTIGSTEN HELFERLEIN

BROTE

UNSER HAUSBROT

LUNGAUER BAUERNLAIB

RUCK-ZUCK-BROT

BUTTERMILCHBROT

TOASTBROT

DINKELBROT

LUNGAUER EACHTLINGBROT

WURZELBROT

LIEBLINGSBROT AUS DINKEL & ROGGEN

HAFERFLOCKENBROT

HERZERLBROT

WEISSBROT

NUSSBROT

WECKERL, SEMMERL & CO.

BIERWECKERL

KÖRNDLSTANGERL

KNUSPERWECKERL

MOHN TRIFFT SESAM

SEMMERL

LAUGENSEMMERL

SALZSTANGERL

SONNENBLUMENWECKERL

JAUSENWECKERL

PIKANT GEFÜLLTES GEBÄCK

SCHINKEN-KÄSE-STANGERL

KNOBLAUCHBROT

SCHNITTLAUCH-ZWIEBEL-SCHNECKE

SPECKSTANGERL

PESTO-STERN

KRÄUTERBUTTER-ZUPFBROT

GEFÜLLTE SALZSTANGERL

BÄRLAUCHSCHNECKE

GEFÜLLTES FLADENBROT

ALLES AUS EINEM TEIG

SÜSSER GERMTEIG - DAS GRUNDREZEPT

TOPFENGOLATSCHEN

APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

TORTE À LA ZIMTSCHNECKEN

BUCHTELN

SCHOKOZOPF

NUSSSTOLLEN

4ER-ZOPF-STRIEZEL

MANDELBLUME

NUSSSONNE

BRIOCHEKNÖPFE

SCHOKOKIPFERL

MOHNKRÖNEN

TRADITIONNELLES AUS MEINER HEIMAT

APFELBROT

OSTERBROT

ALLERHEILIGENSTRIEZEL

LUNGAUER „GRANTNNUDL“

FASCHINGSKRAPFEN

BAUERNKRAPFEN

FASTENBREZEN

SCHNURAUS

GLOSSAR



FRISCHES GEBÄCK IN WINDESEILE

Eines der kostbarsten Dinge in unserem heutigen Leben ist die Zeit. Die meisten von uns haben davon zu wenig – trotzdem wird der Wunsch nach selbstgemachtem Brot und Gebäck immer größer.

Ich bin überzeugt, dass sich das Selberbacken auch in den Alltag eines vielbeschäftigte Menschen integrieren lässt. Das Besondere an meinen Rezepten sind einfache Zutaten, die in den meisten Haushalten zu finden sind, und kurze Zubereitungszeiten – dies ermöglicht es uns, auch am Ende eines arbeitsreichen Tages den wohltuenden Duft von frischem Brot genießen zu können.

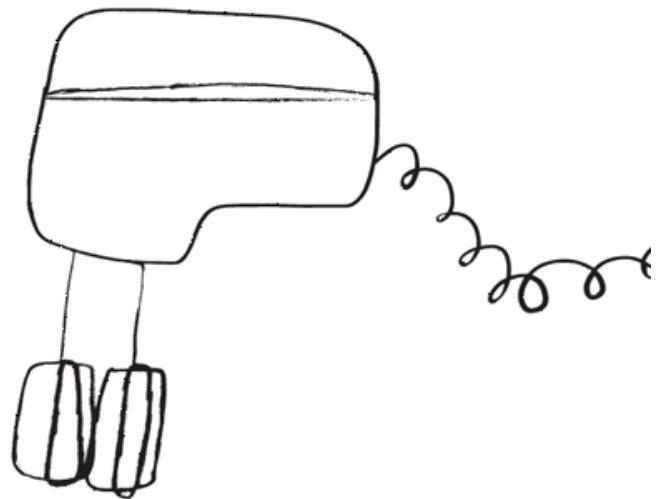
Ich wünsche euch gutes Gelingen und viel Freude mit meinen besten Backrezepten!

EURE CHRISTINA BAUER

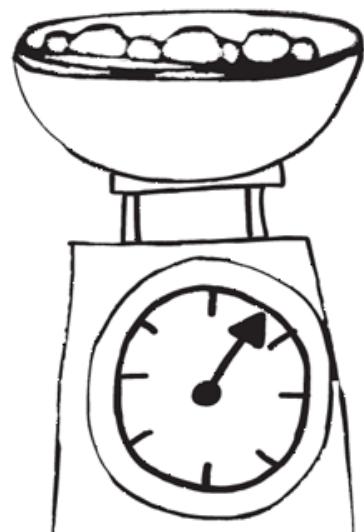




In diesem Kapitel findet ihr alles, was ihr über das Backen und meine Rezepte wissen müsst.



Kleines Back - ABC





WICHTIGES
ZU DEN
GRUNDZUTATEN

DIE GÄNGIGSTEN GETREIDESORTEN

WEIZEN

Weizen wurde aus Wildweizen gezüchtet. Er hat einen hohen Kleberanteil, worauf seine gute Backeigenschaft zurückzuführen ist. Weizen wird vorwiegend für Brot- und Backwaren verwendet. Er ist reich an Vitaminen (B1, B2, B6 und Karotin) und Mineralstoffen (Kalium, Phosphor und Magnesium).

DINKEL

Der heutige Kulturweizen ist aus Dinkel entstanden. Da Dinkel im Ertrag geringer ist, wurde er fast vergessen. Heute schätzt man ihn wieder wegen seines hohen gesundheitlichen Wertes. Er ist eiweißreich und weist einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen auf. Da Dinkel sehr gute Backeigenschaften besitzt, kann man daraus vorzügliches Gebäck herstellen und ihn anstelle von Weizen verwenden.

ROGGEN

Der heutige Roggen stammt vom Bergroggen ab. Er hat keinen dem Weizen entsprechenden Kleber. Daher wird er meistens mit anderen Getreidesorten vermischt, um damit seine Backfähigkeit zu verbessern. Auch Roggen ist reich an B-Vitaminen und Mineralstoffen. Je höher der Roggenanteil, desto dunkler wird das Brot/Gebäck. Meistens wird der Roggen mit Sauerteig verbacken. Dadurch kann die Stärke besser quellen und verkleistern. Außerdem wird das Gebäck durch die Zugabe von Sauerteig bekömmlicher, saftiger und länger haltbar.

VOM GETREIDEKORN ZUM MEHL

Ein Getreidekorn besteht aus drei Hauptbestandteilen:

Der Keimling – er sitzt ganz im Inneren des Getreidekorns und enthält Fett, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe. Bei der Herstellung des Mehls wird er

meistens entfernt, da das Mehl dadurch länger haltbar wird.

Der Mehlkörper – er umgibt den Keimling und enthält die ganze „Backfähigkeit“, da er hauptsächlich aus Stärke und Eiweißzellen besteht.

Die Schale – sie ist die äußerste Schicht und enthält ganz viele Mineralstoffe.

Die Typenzahl gibt an, wie viele bzw. welche Teile des Getreidekorns im fertigen Mehl noch enthalten sind. Alle Mehle (außer Vollkornmehl) werden über eine Typenzahl gekennzeichnet. Je höher die Typenzahl, desto mehr Mineralstoffe, Vitamine und Ballaststoffe sind im fertigen Mehl enthalten. Mehle mit hoher Typenzahl sind dunkler, da dann auch Teile der Randschichten mit vermahlen sind.

In Österreich ist Mehl mit folgenden Typenzahlen erhältlich:

WEIZENMEHL

Helle Weizenmehle haben die Type 480 und 700. Sie werden zusätzlich noch nach ihrem Feinheitsgrad in glatt, griffig und doppelgriffig unterteilt.

Dunkles Weizenmehl hat meist die Type 1600 oder sogar 1800. Dieses Mehl eignet sich sehr gut zum Backen von Brot und wird meist als Weizenbrotmehl bezeichnet.

Dann gibt es noch **Weizenvollkornmehl** und **Weizenvollmehl** – der Unterschied liegt in der Mitvermahlung des Keimlings. Dieser wird nur beim Vollkornmehl mit vermahlen.

ROGGENMEHL

Helles Roggenmehl bekommt man im herkömmlichen Handel selten zu kaufen. Es ist meist nur in Mühlen erhältlich und hat die Type 500.

Roggenmehl mit der Type 960 verwende ich für die Herstellung von Brot und Gebäck.

Bei **Roggenvollkornmehl** wird das ganze Korn vermahlen.

DINKELMEHL

Beim **Dinkelmehl** gibt es neben dem **Vollkornmehl** nur die **Type 700** zu kaufen.

TYPENBEZEICHNUNG

Österreich

Weizenmehl Type 480
Weizenmehl Type 700
Weizenmehl Type 1600
Roggenmehl Type 500
Roggenmehl Type 960

Deutschland

Type 405
Type 550
Type 1050
Type 815
Type 997

DIE RICHTIGE LAGERUNG DES MEHLS

Mehl soll lichtgeschützt, trocken und kühl (unter 20 °C) gelagert werden. Die Haltbarkeit bestimmt sich über die Typenzahl. Mehle mit einer niedrigen Typenzahl sind mehrere Monate haltbar. Je höher die Typenzahl, desto kürzer wird die Haltbarkeit des Mehls.

Beim Vollkornmehl wird im Gegensatz zum Vollmehl auch der Keimling mit vermahlen. Daher ist dieses Mehl nur ein paar Wochen haltbar und wird schnell ranzig.



GERM ALS TRIEBMITTEL

Grundsätzlich wird bei der Herstellung von Brot und Gebäck Germ als Triebmittel verwendet. Da Germ aus Hefebakterien besteht, darf die zugegebene Flüssigkeit nie wärmer sein als 40 °C, da die Bakterien bei höheren Temperaturen langsam absterben und der Teig dann auch nicht aufgehen würde.

Man unterscheidet zwischen der Verwendung von frischer Germ oder Trockengerm.

FRISCHE GERM

Ich verwende bei all meinen Rezepten die frische Germ als Triebmittel – dabei gilt, je frischer sie verarbeitet wird, desto besser ist die Triebkraft.

Heute

ist frische Germ im Kühlschrank jedoch ungefähr drei Wochen haltbar. Um die Haltbarkeit noch etwas zu verlängern und das Austrocknen der frischen Germ zu verzögern, kann man sie im Kühlschrank auch in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Die Zubereitung eines „Dampferls“ ist in der heutigen Zeit auf Grund der guten Grundqualität der Germ nicht mehr notwendig. Das „Dampferl“ diente nämlich lediglich zur Qualitätskontrolle der Germ.

TIPP: Frische Germ kann man auch problemlos einfrieren. Nach dem Auftauen ist die Germ weich oder fast flüssig, dennoch kann sie problemlos und ganz gleich wie der Würfel weiterverarbeitet werden.

TROCKENGERM

Natürlich funktionieren alle Rezepte auch bei der Verwendung von Trockengerm. Trockengerm hat allerdings eine längere Startzeit als frische Germ, daher kann es sein, dass man den Teig etwas länger gehen lassen muss.

Bei der Verwendung von Trockengerm muss man unbedingt darauf achten, dass die Trockengerm immer direkt mit dem Mehl vermischt wird.

Eine Packung Trockengerm entspricht 20 g (= 1/2 Würfel) frischer Germ.

SALZ – EINE KLEINE MENGE MIT RIESIGER WIRKUNG

Ein Brot – aber auch ein süßer Germteig – ohne Salz schmeckt einfach nicht. Wie viel Salz in den Teig gehört, wird natürlich auch von den persönlichen Vorlieben bestimmt, aber ganz ohne geht es einfach nicht. Für Brotteige empfehle ich eine Menge von 20 g, bei süßen Germteigen 12 g auf 1 Kilogramm Mehl. Natürlich eignen sich neben dem normalen jodierten oder unjodierten Speisesalz auch Spezialsalze wie Kräutersalz oder Meersalz.





GEWÜRZE, NÜSSE & SAATEN

Egal, ob man die Gewürze, Nüsse und Saaten in den Teig gibt oder auf das fertige Gebäck streut: Sie geben dem Gebäck einen besonderen, unverwechselbaren Geschmack.

Typische Brotgewürze sind Anis, Fenchel, Kümmel und Koriander. Mag man eines der Gewürze nicht, dann kann man es einfach weglassen.

Natürlich gibt es auch die Möglichkeit, das Brotgewürz fertig in grob geschroteter oder fein gemahlener Form zu kaufen. Ich verwende immer grob geschrotetes Brotgewürz, bestehend aus Anis, Koriander und Kümmel. Mithilfe von Saaten oder Nüssen kann man ein und dasselbe Brotrezept ständig abwandeln und mit dem Austauschen von nur einer einzigen Zutat entsteht ein völlig neues Brot oder Gebäck.

BACKMALZ

Gerade bei der Herstellung von Gebäck wird Malz schon lange verwendet und trägt bei vielen Gebäcken maßgeblich zum Gelingen bei. Es kann aus Gerste, Weizen oder auch Roggen hergestellt werden und ist ein ganz natürliches Getreideerzeugnis. Backmalz gibt der Hefe weitere Nahrung, wodurch der Teig besser aufgehen kann. Zusätzlich verbessert es die Kruste, denn nur durch die Zugabe von Malz bleibt diese dünn und ist trotzdem knusprig. Außerdem verleiht es dem Gebäck eine schöne goldgelbe Farbe.

Da Backmalz eine Spezialzutat ist, die eher den Bäckern vorbehalten ist, ist es im Einzelhandel leider nicht erhältlich. In vielen Mühlen, in manchen Reformhäusern oder auch im Internet wird Backmalz als Trockenmalz oder auch in flüssiger Form angeboten.



WENN ES NICHT SO GUT GELINGT: MÖGLICHE URSACHEN

TEIG GEHT SCHLECHT ODER GAR NICHT AUF.

- zu alte Germ
- zu heiße oder kalte Flüssigkeitszugabe
- zu wenig oder zu starkes Kneten
- zu niedrige Ofentemperatur

SCHWERES BROT

(Kruste ist zu dunkel, schlechte Form des Brotlaibs)

- zu viel Wasser
- zu starke Teiglockerung beim ersten Aufgehen
- zu kurze Aufgehzeit der Teigstücke vor dem Backen

WEICHES, AUFGEPLUSTERTES BROT

(blasste Kruste, flacher Laib, lockere und hohle Krume)

- zu viel Germ
- zu lange Aufgehzeit der geformten Teigstücke
- zu niedrige Ofentemperatur

SAURER GESCHMACK

- zu hoher Germanteil
- zu lange Aufgehzeit
- zu schnelles erstes Aufgehen



DIE ZUBEREITUNG VON GERMTEIG

Für die Zubereitung eines Germteiges gilt – sofern nicht direkt beim Rezept anders beschrieben – immer folgende Anleitung:

- Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Salz, Malz, Gewürze, Körner oder Saaten) genau abwiegen und in eine Rührschüssel geben.
- Die Germ dazubröseln.
- Die Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Milch, Eier, Sauerteig, Honig) ebenfalls genau abwiegen und in die Rührschüssel leeren.
- Den Teig gut durchkneten. Verwendet man dafür eine Küchenmaschine, dann wird der Teig zuerst auf der langsamsten Stufe für 2–3 Minuten und anschließend auf der zweiten Stufe fertig geknetet. Die gesamte Knetdauer beträgt bei allen – außer bei roggenbetonten – Teigen 8–10 Minuten.

TIPP: Knetet man die Teige per Hand, dann sollte zuerst ein Teil des abgewogenen Mehls zurückbehalten und dieser im Laufe des Knetvorgangs dazugeknetet werden. Die Knetdauer sollte mindestens 10 Minuten betragen.

Den Teig nach Angabe im Rezept zugedeckt rasten lassen und dann wie im Rezept beschrieben weiterverarbeiten. Alle Rezepte in diesem Buch gelingen sehr gut ohne Dampferl.

DIE ZUBEREITUNG VON SAUERTEIG

Sauerteig ist bei der Verarbeitung von Roggenmehl notwendig (er kann aber ebenso bei Rezepten mit Weizenoder Dinkelmehl verwendet werden), da Roggen eine schlechte Backfähigkeit besitzt. Die Herstellung eines Sauerteiges ist einfach, man muss jedoch ein paar Tage Zeit dafür einplanen – genau gesagt 5 Tage.





Zutaten gesamt (werden innerhalb von 4 Tagen verbraucht):

- 250 g Roggenmehl 960
- 250 g Wasser

Am ersten Tag gibt man 100 g Roggenmehl und 100 g Wasser in eine Schüssel. Diesen Ansatz verröhrt man gut und lässt ihn dann für mindestens 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen. Anschließend wird der Teig in den folgenden 3 Tagen mit je 50 g Roggenmehl und 50 g Wasser weitervermehrt. Nach dem Vermischen mit dem neu dazugekommenen Roggen-Wasser-Gemisch lässt man ihn immer wieder 24 Stunden bei Zimmertemperatur zudeckt ruhen.

Am 5. Tag ist der Sauerteig fertig und kann zum Backen verwendet werden.

Hier noch einmal in einzelnen Schritten:

- Tag 1: 100 g Roggenmehl
und 100 g Wasser verröhren
- Tag 2: 50 g Roggenmehl
und 50 g Wasser dazuverröhren
- Tag 3: 50 g Roggenmehl
und 50 g Wasser dazuverröhren
- Tag 4: 50 g Roggenmehl
und 50 g Wasser dazuverröhren
- Tag 5: Backen

TIPP:

Oft wird der Teig zu wenig lang geknetet. Der Teig ist dann gut durchgeknetet, wenn die Oberfläche glatt (wie auf dem Bild) und ohne Klümpchen ist.

MEINE
TIPPS FÜRS
GUTE GELINGEN



WAS IHR BEIM BACKEN UNBEDINGT BEACHTEN SOLLTET:

GENAUIGKEIT

Die angegebenen Zutaten immer alle genau abwiegen (auch die Flüssigkeiten).

DIE RICHTIGE TEMPERATUR

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Die zugegebenen Flüssigkeiten sollten maximal 40 °C haben, ideal ist eine Temperatur von 25–35 °C. Ist die Temperatur zu hoch, sterben die Hefebakterien der Germ schrittweise ab und der Teig geht nicht mehr so schön oder gar nicht mehr auf.

BUTTER NICHT SCHMELZEN

Die Butter nie schmelzen, sondern immer zimmerwarm zum Teig geben.

SO GELINGT JEDER GERMTEIG

Zum Gelingen des Germteigs ist ein „Dampferl“ nicht notwendig. (Die genaue Zubereitungsanleitung findet ihr auf Seite 20.)

MIT EI UND WASSER ZU EINER SCHÖNEN FARBE UND KRUSTE

Damit das fertige Gebäck eine schöne Kruste und Farbe bekommt, werden Teige vor dem Backen mit Wasser besprüht oder mit Ei bestrichen.

Nach dem Ausformen soll das Gebäck nach spätestens 15 Minuten in den Ofen geschoben werden.

Teiglinge, die mit Wasser besprüht werden, werden immer mit Dampf gebacken. Dafür entweder auch das Backblech mit etwas Wasser besprühen oder ein paar Eiswürfel mit in den Backofen geben.

MEIN
KRAPFEN-
EINMALEINS



SO GELINGT DAS SÜSSE GEBÄCK BESTIMMT

DIE RICHTIGE PFANNE

Am besten verwendet man eine Pfanne aus Edelstahl oder Gusseisen, da diese die Wärme am besten speichern. Eine Fritteuse hat den Vorteil, dass die korrekte Ausbacktemperatur genau eingestellt werden kann. Allerdings benötigt man dann wesentlich mehr Fett als in der Pfanne.

DAS RICHTIGE FETT

Zum Ausbacken dürfen nur hitzebeständige Fette verwendet werden. Ein Maß dafür ist der Rauchpunkt – je höher der Rauchpunkt, desto hitzebeständiger ist das Fett. Der Rauchpunkt des zum Ausbacken verwendeten Fetts soll mindestens 190 °C betragen.

FETTE UND IHR RAUCHPUNKT

Rapsöl: 220 °C

Raffiniertes Sonnenblumenöl: 210–225 °C

Butterschmalz: 210 °C

Kokosfett: 200 °C

Pflanzenfett: 200 °C

Butter: 175 °C

DIE RICHTIGE FETTTEMPERATUR ZUM AUSBACKEN

Die richtige Temperatur trägt sehr viel zum Gelingen der Krapfen bei. Die Idealtemperatur zum Ausbacken beträgt 160 °C. Sie sollte unbedingt mit einem Thermometer immer wieder überprüft werden.

Fällt die Temperatur unter 150 °C, dauert der Garvorgang zu lange, der Krapfen nimmt zu viel Fett auf und wird daher nicht knusprig.

Steigt die Temperatur über 190 °C, bildet sich außen zu schnell eine harte Kruste und der Krapfen kann innen nicht mehr richtig garen.

TIPPS ZUM GELINGEN EINES SCHÖNEN „RANDLS“

Ein Randl erhält man u. a. durch die richtige Backtemperatur und auch die ideale Menge an Fett in der Pfanne trägt dazu bei.

Rum gibt dem Krapfen nicht nur ein abgerundetes Aroma, der Alkohol sorgt auch dafür, dass der Krapfen im Fett schwimmt, sich die Poren des Teiges schneller verschließen und der Krapfen nicht zu viel Fett aufnimmt.



DIE
WICHTIGSTEN
HELFERLEIN

AUF DIESE HILFSMITTEL KÖNNTE ICH NIEMALS VERZICHTEN

DIGITALE KÜCHENWAAGE

Das genaue Abwiegen der Zutaten trägt maßgeblich zum guten Gelingen des Gebäcks bei. Je genauer hier gearbeitet wird, desto schneller ist man am Ende wieder fertig, da die Teige so gleich von Beginn an die passende Konsistenz haben.

KNETMASCHINE

Auf meine KitchenAid könnte ich niemals verzichten. Sie ist der Garant dafür, dass die Teige gut durchgeknetet werden. Teige, die gut durchgeknetet wurden, können am Ende auch besser weiterverarbeitet werden.

TEIGKARTE

Ich verwende eine Edelstahlpalette, da man mit ihr auch festere Teige gut durchtrennen kann. Außerdem ist sie leicht zu reinigen.

TEIGSPATEL

Ein biegsamer Teigspatel aus Gummi oder Silikon macht ein schnelles Herauslösen der Teige aus der Knetschüssel möglich.

DIGITALES THERMOMETER

Gerade beim Backen von Krapfen ist ein digitales Thermometer zum Messen der richtigen Fetttemperatur für mich besonders wichtig. Nur so kann ich sicher sein, dass mein Gebäck auch gelingt.

RUNDHOLZ

Ein kurzes Rundholz ist gerade bei der Herstellung von Kleingebäck ein wichtiger Helfer beim Ausrollen oder Eindrücken.

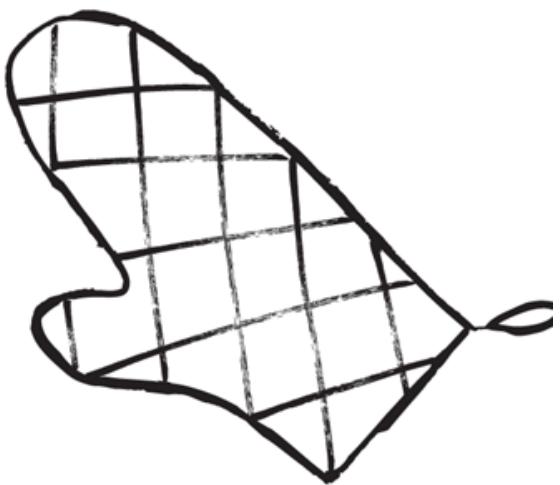
GÄRKÖRBCHEN

Runde oder ovale Gärkörbchen aus Peddingrohr sind besonders bei weicheren Teigen enorm wichtig. Nur so behält der Teig auch seine Form.

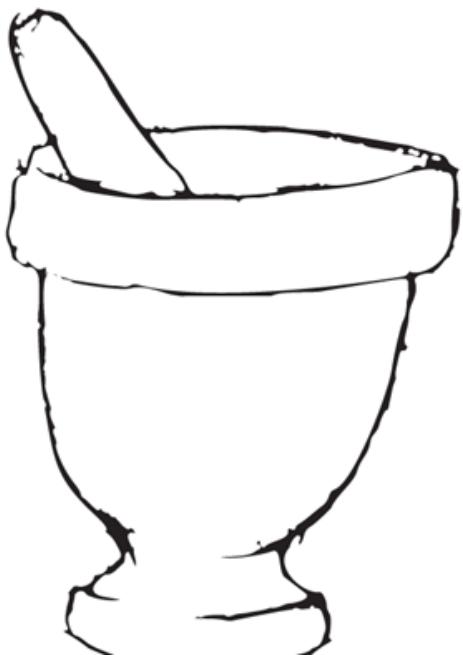
SPRÜHFLASCHE

Da die meisten Gebäckstücke vor dem Backen mit Wasser besprüht werden, ist eine einfache Sprühflasche ein wichtiges Utensil beim Backen von Brot und Gebäck.

Geschmäcker sind verschieden – aber durch unterschiedliche Mehle, Wasser, Salz, Germ und Gewürze lässt sich eine große Vielfalt an Brot herstellen. Somit ist bestimmt für jeden das richtige Gebäck dabei.



BROTE



UNSER HAUSBROT

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

500 g Weizenbrotmehl
500 g Roggenmehl
20 g Salz
2 TL Brotgewürz
20 g frische Germ
675 g lauwarmes Wasser

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

45 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr eine Stunde gehen lassen.

Danach den Teig in zwei Teile teilen und diese jeweils nochmals gut durchkneten. Aus den Teigstücken runde Laibe formen und die Laibe ungefähr 10 Minuten rasten lassen.

Zum Schluss mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen backen.

TIPP:

Anstatt des Wassers kann man als Flüssigkeit auch Molke, Buttermilch oder Joghurt gemischt mit Wasser verwenden. So bekommt man ganz einfach einen anderen Geschmack ins Brot.



LUNGAUER BAUERNLAIB

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

300 g Roggenmehl
200 g Weizenbrotmehl
10 g Brotgewürz
10 g Salz
10 g frische Germ
100 g Sauerteig (siehe Seite 20)
330 g lauwarmes Wasser

2 Gärkörbchen

BACKTEMPERATUR:

250 °C Heißluft – 15 Minuten
Dann die Temperatur auf 220 °C reduzieren und fertig backen.

BACKZEIT:

50 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend nochmals durchkneten und zu zwei Brotlaiben formen. Die Laibe in einem mit Roggenmehl bestaubten Gärkörbchen nochmals ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 °C vorheizen.

Die Brote in den vorgeheizten Backofen einschießen und am besten ein paar Eiswürfel zur Dampferzeugung auf den Boden des Backofens geben.

Nach 15 Minuten die Temperatur auf 220 °C reduzieren und das Brot ca. 35 Minuten fertig backen. Die gesamte Backzeit beträgt ca. 50 Minuten.

Köstlich!



RUCK-ZUCK-BROT

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

600 g Dinkelvollkornmehl
200 g Weizenvollkornmehl
15 g Salz
20 g frische Germ
1 TL Honig
1 Schuss Essig
je 4 EL Sonnenblumenkerne, Sesam, Haferflocken, Leinsamen
800 g lauwarmes Wasser

2 kleine Kastenformen Butter für die Formen

Sonnenblumenkerne, Sesam, Haferflocken oder Leinsamen zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

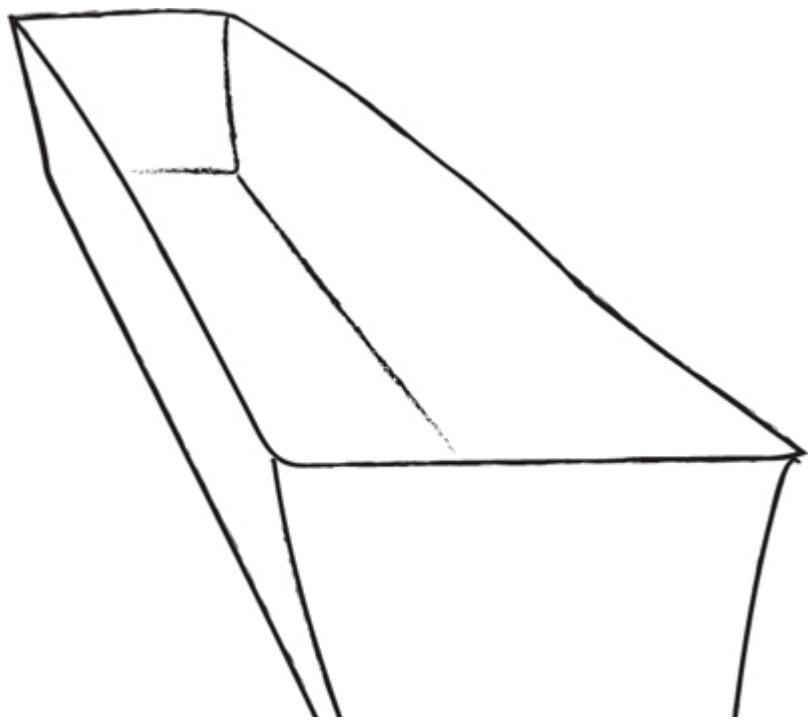
50 Minuten (ab Erreichen der Temperatur)

ZUBEREITUNG:

Die Kastenformen mit Butter bepinseln. Alle Zutaten gut miteinander vermischen und sofort in die ausgebutterten Kastenformen füllen.

Das Brot mit etwas Wasser besprühen und mit Körnern nach Wunsch bestreuen.

Das Brot kann danach sofort in das noch kalte Backrohr gestellt werden. Anschließend den Backofen einschalten und das Brot wie angeführt backen.
WICHTIG: Die Backzeit beginnt erst, wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat.





BUTTERMILCHBROT

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

500 g Dinkelmehl
250 g Weizenvollkornmehl
250 g Roggenmehl
15 g Brotgewürz
20 g Salz
20g frische Germ
250 g zimmerwarme Buttermilch
400 g lauwarmes Wasser

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

40–45 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr eine Stunde gehen lassen.

Danach den Teig in zwei Teile teilen und diese jeweils nochmals gut durchkneten. Aus den Teigstücken Laibe formen und ungefähr 10 Minuten rasten lassen.

Zum Schluss mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen backen.





TOASTBROT

ZUTATEN FÜR 1 BROT:

500 g Weizenmehl 700
10 g Zucker
10 g Salz
20 g frische Germ
160 g Wasser
160 g Milch
50 g zimmerwarme Butter

1 Kastenform
Butter für die Form

BACKTEMPERATUR:

220 °C Heißluft – 5 Minuten
Dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und fertig backen.

BACKZEIT:

40–45 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig nochmals gut durchkneten und einen länglichen Wecken mit möglichst glatter Oberfläche formen. Diesen in eine ausgefettete Kastenform legen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Zum Schluss mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen backen. Die gesamte Backzeit beträgt 40–45 Minuten.

Das fertige Brot sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen.

TIPP:

Man kann das Brot, direkt nachdem es ausgekühlt ist, in Scheiben schneiden und einfrieren – so hat man immer frisches Toastbrot zur Hand!





DINKELBROT

ZUTATEN FÜR 1 BROT:

500 g Dinkelmehl
10 g Brotgewürz
3 EL Sonnenblumenkerne
3 EL Kürbiskerne
3 EL Sesam
10 g Salz
15 g frische Germ
300 g lauwarmes Wasser

1 Kastenform
Butter für die Form

Kürbis- und Sonnenblumenkerne zum Wälzen

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 20–30 Minuten gehen lassen.

Anschließend nochmals gut durchkneten und zu einem länglichen Wecken formen. Diesen rundherum mit Wasser besprühen und in einem Gemisch aus Kürbis- und Sonnenblumenkernen wälzen.

Das fertig geformte Brot in eine eingefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen backen.

Sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen.



LUNGAUER EACHTLINGBROT

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

400 g Eachtling (Kartoffeln)

400 g Dinkelvollkornmehl

100 g Dinkelmehl

10 g Brotgewürz

10 g Salz

10 g frische Germ

150 g lauwarmes Wasser

2 Gärkörbchen

BACKTEMPERATUR:

250 °C Heißluft – 15 Minuten Dann die Temperatur auf 220 °C reduzieren und fertig backen.

BACKZEIT:

50 Minuten

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Gemeinsam mit dem Mehl, Brotgewürz, Salz, Germ und Wasser zu einem weichen Germteig verarbeiten und diesen zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend nochmals durchkneten und zu zwei Brotlaiben formen. Die Laibe in einem mit Roggenmehl bestaubten Gärkörbchen nochmals ungefähr 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 °C vorheizen.

Die Brote in den vorgeheizten Backofen einschießen und am besten ein paar Eiswürfel zur Dampferzeugung auf den Boden des Backofens geben.

Nach 15 Minuten die Temperatur auf 220 °C reduzieren und das Brot ca. 35 Minuten fertig backen. Die gesamte Backzeit beträgt ca. 50 Minuten.





WURZELBROT

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

500 g Dinkelmehl
100 g Roggenmehl
20 g Salz
10 g Zucker oder Honig
20 g frische Germ
400 g lauwarmes Wasser

BACKTEMPERATUR:

240 °C Heißluft – 15 Minuten Dann die Temperatur auf 220 °C reduzieren und fertig backen.

BACKZEIT:

25 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt eine Stunde rasten lassen.

Den Backofen auf 240 °C vorheizen. Den Teig in zwei längliche Stücke teilen und jedes Stück vorsichtig eindrehen – NICHT mehr kneten. Mit Wasser besprühen und nochmals für 10 Minuten gehen lassen.

Das Brot im vorheizten Backofen bei 240 °C backen – nach 15 Minuten die Temperatur um 20 °C reduzieren und nochmals ca. 10 Minuten fertig backen. Die gesamte Backzeit beträgt ungefähr 25 Minuten.

TIPP:

Man kann den Teig auch gut über Nacht im Kühlschrank gehen lassen und am nächsten Morgen weiterverarbeiten.



LIEBLINGSBROT AUS DINKEL & ROGGEN

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

400 g Dinkelmehl
200 g Dinkelvollkornmehl
400 g Roggenmehl
10 g Brotgewürz
20 g Salz
20 g frische Germ
700 g lauwarmes Wasser

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

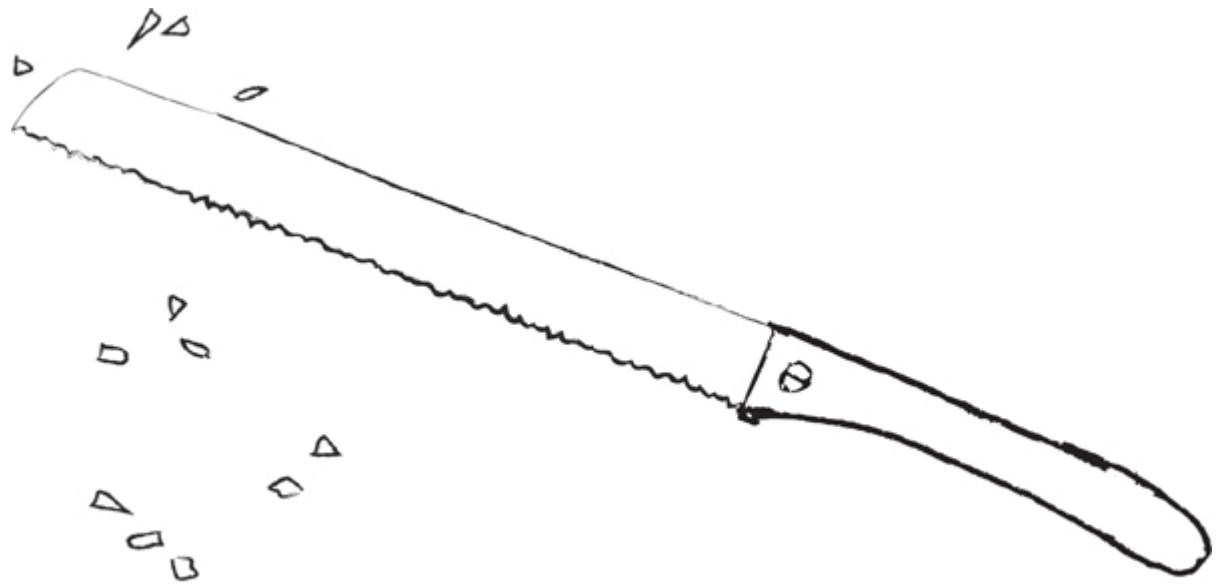
40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 20 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig in zwei Teile teilen und diese jeweils nochmals gut durchkneten. Aus den Teigstücken längliche Wecken formen und diese ungefähr 10 Minuten rasten lassen.

Zum Schluss mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen backen.





HAFERFLOCKENBROT

ZUTATEN FÜR 1 BROT:

150 g Haferflocken
350 g Wasser
250 g Milch
12 g Salz
1 TL Honig
600 g Dinkelvollkornmehl
20 g frische Germ

1 Kastenform
Fett oder Backpapier für die Form

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Die Haferflocken und das Wasser in einem Topf erwärmen, bis die Flocken das ganze Wasser aufgesaugt haben. Die warme Masse anschließend in eine Rührschüssel umfüllen, gleich Milch, Salz und den Honig dazugeben und kurz verrühren.

Jetzt Mehl und Germ hinzufügen und alles mit einem Knethaken zu einem eher weichen Teig verarbeiten.

Den Teig für ca. 20 Minuten zugedeckt aufgehen lassen. Dann nochmals kurz durchkneten (vorsichtig, denn der Teig ist eher weich) und in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen.

Das Brot im vorgeheizten Ofen backen.

TIPP:

Das fertig gebackene Brot sofort aus der Form nehmen, da es sonst zu „schwitzen“ anfängt.



HERZERLBROT

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

300 g Weizenbrotmehl
250 g Weizenmehl
450 g Roggenmehl
10 g Brotgewürz
20 g Salz
20 g frische Germ
660 g lauwarmes Wasser

BACKTEMPERATUR:

230 °C Heißluft – 10 Minuten Dann die Temperatur auf 210 °C reduzieren und fertig backen.

BACKZEIT:

40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Danach den Teig in zwei Stücke teilen und jedes Stück gut durchkneten. Anschließend jedes Teil zu einem Herz formen, mit Wasser besprühen und nochmals für 10 Minuten gehen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 230 °C backen – nach 10 Minuten die Temperatur auf 210 °C reduzieren und fertig backen. Die gesamte Backzeit beträgt 40 Minuten.





WEISSBROT

ZUTATEN FÜR 4 BROTE:

1 kg Weizenmehl
20 g Salz
20 g frische Germ
20 g zimmerwarme Butter
340 ml Milch
300 ml Wasser

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

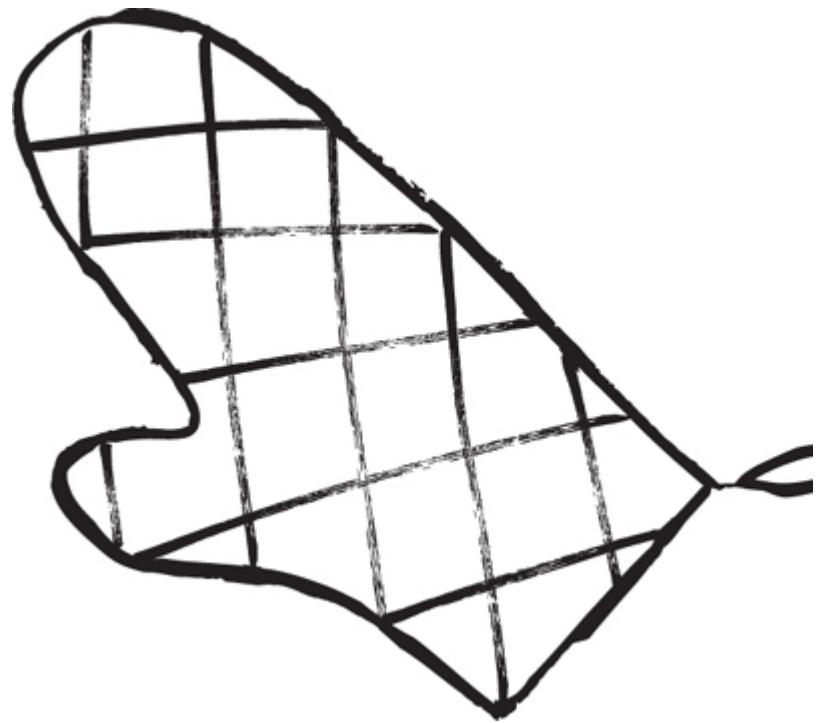
20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig in vier Teile teilen, diese zu länglichen, dünnen Broten formen und auf einem Backblech nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Weißbrote je nach Wunsch etwas einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben.

Den Backofen auf 210 °C vorheizen und die Weißbrote backen.





NUSSBROT

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

500 g Weizenmehl 700
10 g Salz
10 g frische Germ
70 g grob geriebene Walnüsse
40 g grob geriebene Haselnüsse
40 g grob geriebene Mandeln
60 g Honig
20 g Rapsöl
270 g lauwarmes Wasser

BACKTEMPERATUR:

190 °C Heißluft

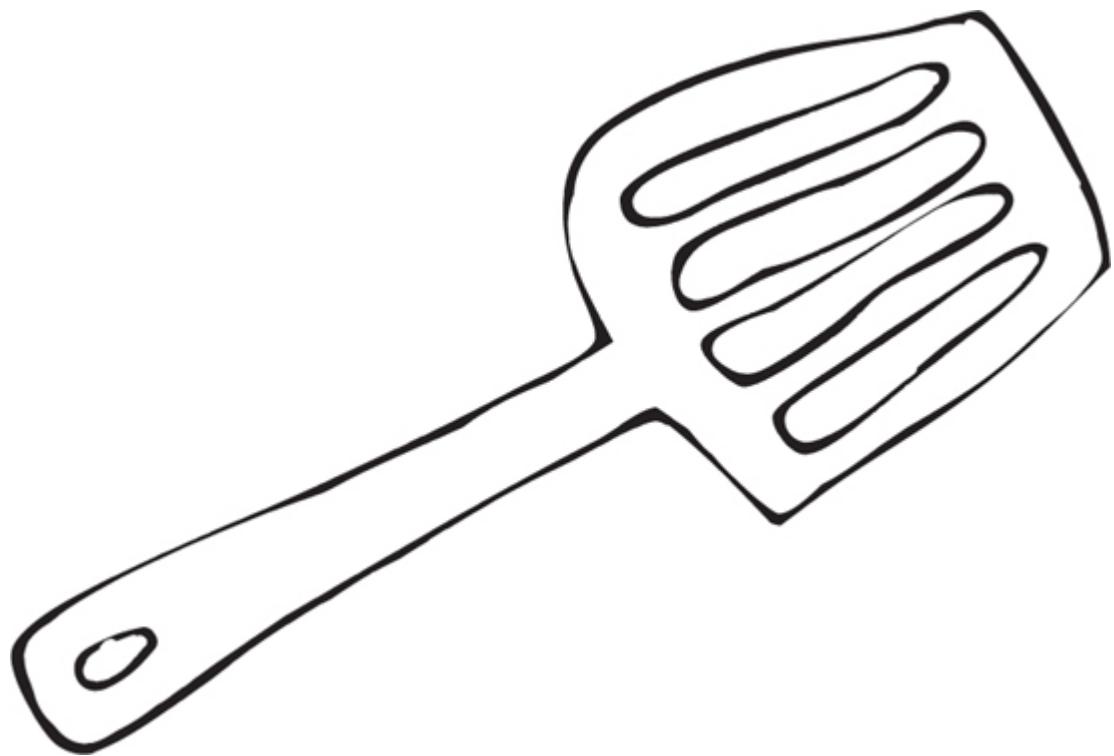
BACKZEIT:

20–25 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 20 Minuten gehen lassen.

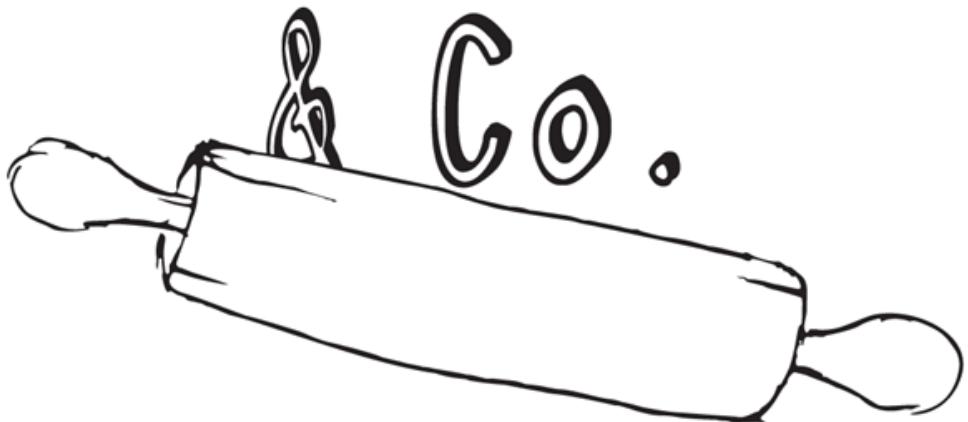
Den Teig in zwei Teile teilen und nochmals gut durchkneten. Danach zu länglichen Brotformen formen, nochmals kurz gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Ofen backen.





Frisches Gebäck zu jeder Tageszeit lässt die Herzen höherschlagen. Egal ob ein knuspriges Semmerl zum Frühstück oder ein herhaftes Vollkornweckerl zur Jause – hier kommt jeder auf seine Kosten.

Weckerl
Semmerl
& Co.



BIERWECKERL

ZUTATEN FÜR 18 WECKERL:

400 g Weizenbrotmehl
300 g Roggenmehl
200 g Dinkelvollkornmehl
20 g Salz
10 g Brotgewürz
20 g frische Germ
300 g lauwarmes Bier
350 g lauwarmes Wasser

BACKTEMPERATUR:

220 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig in 80-g-Stücke aufteilen und diese zu länglichen Weckerln formen.

Das Gebäck mit Bier oder mit Wasser bestreichen oder besprühen und etwas Roggenmehl daraufsieben. Am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.





KÖRNDLSTANGERL

ZUTATEN FÜR 15 STÜCK:

je 25 g Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Haferflocken
400 g Wasser
250 g Dinkelvollkornmehl
100 g Dinkelmehl
100 g Roggenvollkornmehl
60 g Roggenmehl
10 g Salz
10 g Backmalz
10 g Brotgewürz
20 g frische Germ
20 g zimmerwarme Butter

Körnermischung zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

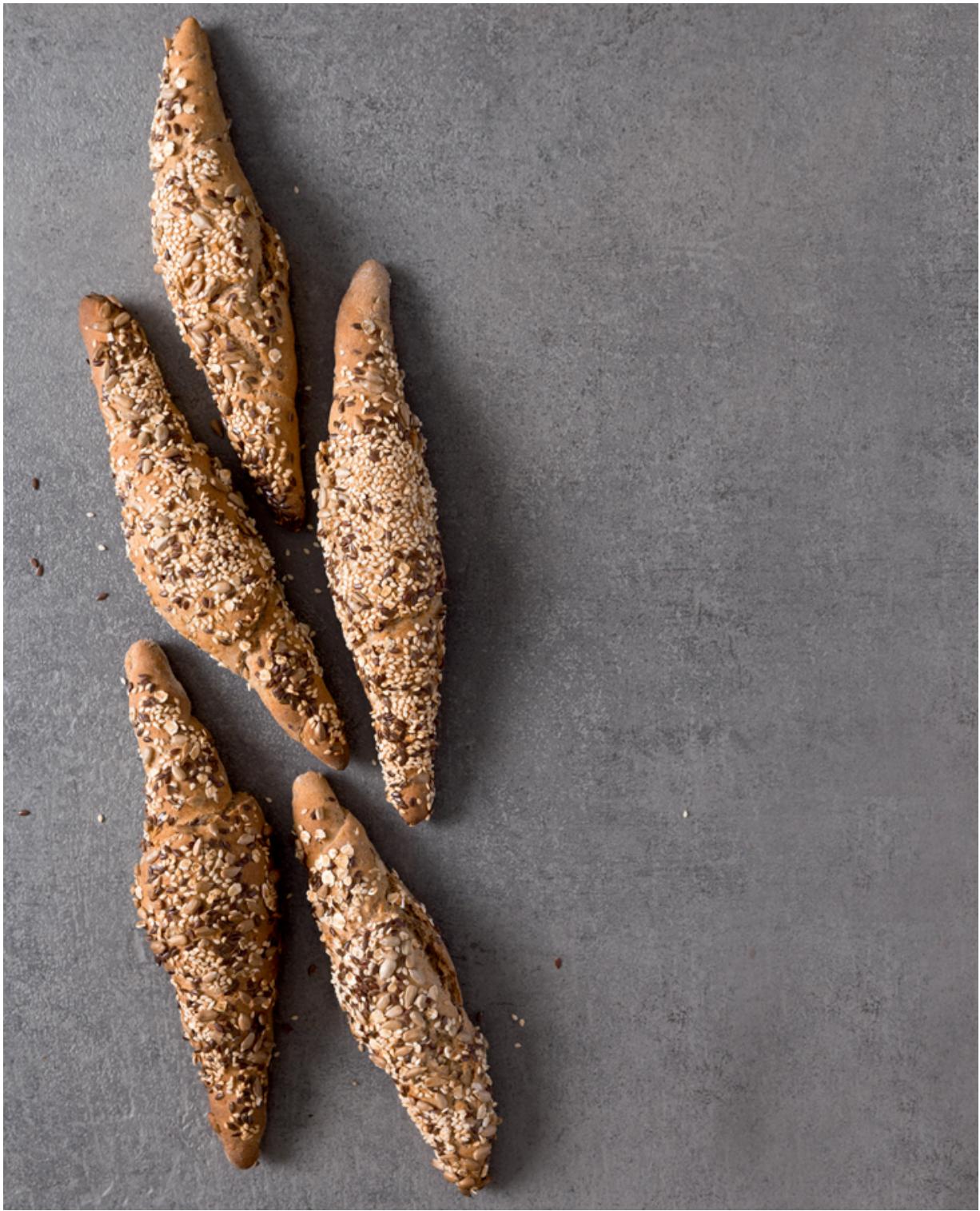
ZUBEREITUNG:

Zuerst wird die Körnermischung mit der Hälfte der gesamten Wassermenge (d. h. mit 200 g) überbrüht und für ca. 10 Minuten stehen gelassen. Das Wasser dafür sollte heiß sein.

In der Zwischenzeit die trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Backmalz, Brotgewürz, Germ) in eine Rührschüssel geben. Dann die überbrühte Körnermischung, das restliche Wasser und die weiche Butter dazugeben. Alles zu einem eher weichen Germteig verarbeiten und diesen für ca. 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig danach in Stücke à 70 g teilen und diese zu einem Stangerl (siehe auch Bild-Anleitung auf Seite 71) weiterverarbeiten. Die fertig geformten

Stangerl mit Wasser besprühen und je nach Wunsch auch in einer Körnermischung wälzen. Am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.



KNUSPERWECKERL

ZUTATEN FÜR 18 WECKERL:

400 g Roggenmehl
350 g Weizenmehl
15 g Salz
15 g Brotgewürz
20 g frische Germ
120 g Sauerteig (siehe Seite 20)
15 g Öl
600 ml lauwarmes Wasser

BACKTEMPERATUR:

Einschießen bei 250 °C Heißluft Dann die Temperatur auf 230 °C reduzieren und fertig backen.

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen eher weichen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Mit der Hilfe von etwas Roggenmehl Weckerl à 80 g formen. Die Weckerl mit dem Schluss (die nicht so schöne Seite) nach oben auf ein Backblech legen, mit wenig Wasser besprühen und abschließend in Roggenmehl tunken/wälzen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 °C vorheizen.

Die Weckerl am Backblech nochmals für 15 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.





EXTRA
KNUSPRIG!

MOHN TRIFFT SESAM

ZUTATEN FÜR CA. 20 FLESSERL:

1 kg Weizenmehl 700

20 g Salz

20 g Backmalz

20 g frische Germ

570 g lauwarmes Wasser

Mohn oder Sesam zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig in 80-g-Stücke aufteilen und die Stücke laut Bild-Anleitung zu Flesserln weiterverarbeiten. Anschließend mit Wasser besprühen und mit Mohn oder Sesam bestreuen.

Die Flesserl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.



- Das geschliffene Teigstück zu einem Strang (ca. 40 cm lang) ausrollen.
- Eine Schlinge formen (das kürzere Teigende liegt unterhalb).
- Die Schlinge zu einem „8er“ formen.
- Die Teigstränge durch die Schlingen stecken.



SEMMERL

ZUTATEN FÜR CA. 25 SEMMERL:

1 kg Weizenmehl 700
20 g Salz
20 g Backmalz
20 g frische Germ
570 g lauwarmes Wasser

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig in 75-g-Stücke aufteilen und die Stücke laut Bild-Anleitung zu Semmerln weiter verarbeiten. Anschließend die Semmerl auf ein Backblech legen und mit Wasser besprühen.

Die Semmerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.



- Das geschliffene Teigstück zu einem Strang (ca. 30 cm lang) ausrollen.
- Einen Knopf in den Strang machen – dabei sollte jedoch eine Öffnung mit einem ø von ca. 1,5 cm bleiben.
- Die beiden Enden des Strangs jeweils um die Öffnung wickeln (einen von unten nach oben, den anderen von oben nach unten stecken).



Mmmmm!

LAUGENSEMMERL

ZUTATEN FÜR CA. 13 SEMMERL:

500 g Weizenmehl 700
10 g Salz
20 g frische Germ
50 g zimmerwarme Butter
300 g lauwarme Milch

Natronlauge:

1,5 l Wasser
3 EL Backnatron

BACKTEMPERATUR:

200 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Für die Natronlauge das Wasser aufkochen, das Backnatron dazugeben (Vorsicht: schäumt etwas auf!) und ca. 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann den Teig in 65-g-Stücke aufteilen und die Stücke laut Bild-Anleitung zu Laugensemmerln weiterverarbeiten.

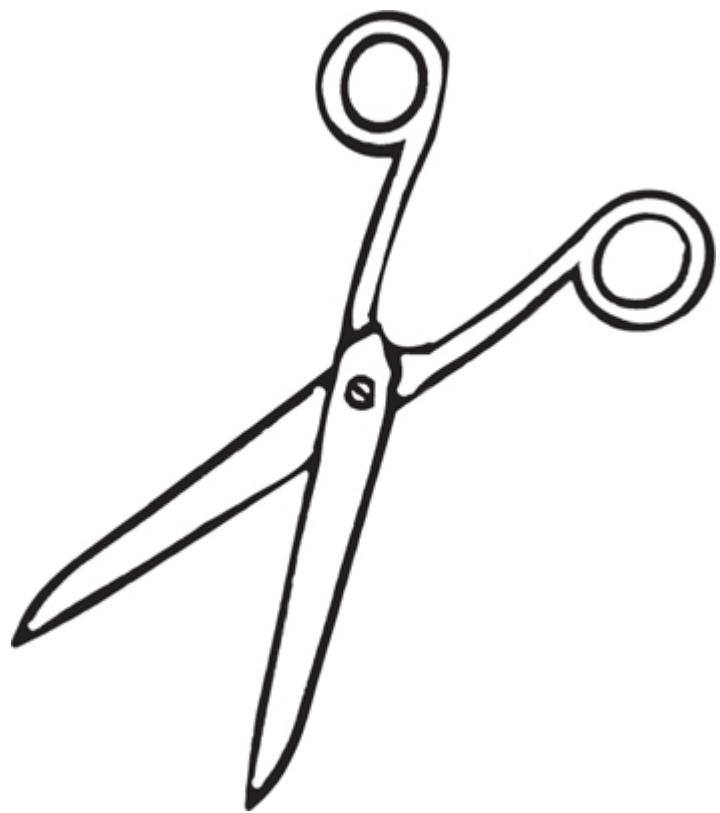
Die Laugensemmerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit Dampf backen.



- Die Teigstücke zu runden Kugeln schleifen.
- Die Kugeln 10 Minuten aufgehen lassen. Für 30 Sekunden mit der Oberseite nach unten in die heiße Lauge legen.
- Aus der Lauge nehmen und mit Mohn, Sesam oder auch grobem Salz bestreuen.
- Die Semmerl mit einer Schere kreuzweise einschneiden.

TIPP:

Aus diesem Teig kann man natürlich auch Laugenbrezen backen.





SALZSTANGERL

ZUTATEN FÜR CA. 20 SALZSTANGERL:

1 kg Weizenmehl 700
20 g Salz
20 g Backmalz
20 g frische Germ
30 g zimmerwarme Butter
570 g lauwarmes Wasser

Salz und Kümmel zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

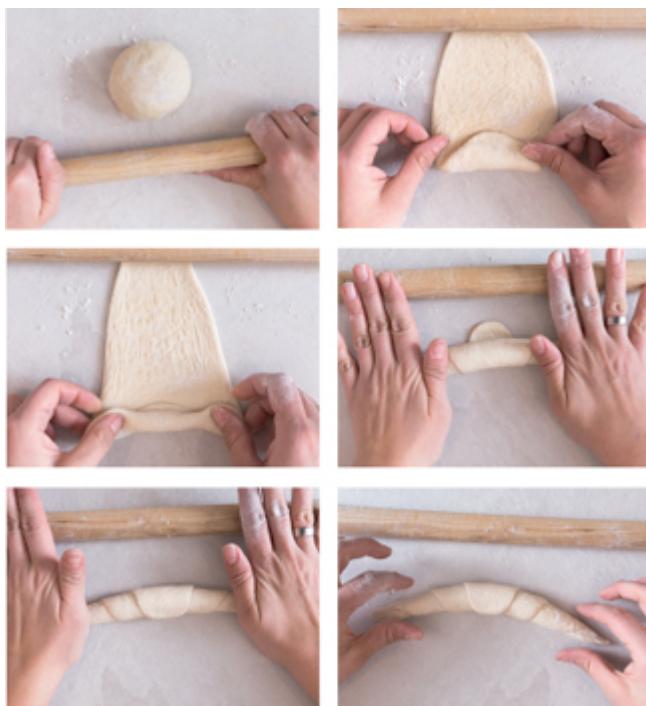
20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig in 75-g-Stücke aufteilen und die Stücke laut Bild-Anleitung zu Stangerl weiterverarbeiten. Die fertigen Stangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.

Danach die Salzstangerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.



- Das Teigstück zu einer runden Kugel schleifen.
- Die Kugel oval ausrollen.
- Den unteren Rand etwas einbiegen und von unten her aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder auch mit einem Gegenstand ein wenig beschweren.



SOOO
GUAD!

SONNENBLUMENWECKERL

ZUTATEN FÜR 14 WECKERL:

300 g Dinkelvollkornmehl

200 g Roggenmehl

40 g Sonnenblumenkerne

10 g Salz

10 g Backmalz

5 g Fenchelkörner ganz

20 g frische Germ

360 g lauwarmes Wasser

Sonnenblumenkerne zum Wälzen

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 14 ungefähr gleich große Stücke aufteilen und aus diesen runde Weckerl formen.

Mit Wasser besprühen und in Sonnenblumenkernen wälzen.

Die Weckerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.





JAUSENWECKERL

ZUTATEN FÜR 14 WECKERL:

350 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
10 g Zucker
10 g Backmalz
10 g Salz
5 g Kümmel (am besten grob gerieben)
10 g frische Germ
300 g lauwarmes Wasser

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 20 Minuten gehen lassen

Den Teig in 70 g schwere Stücke aufteilen und jedes zu einem runden Weckerl formen.

Die Weckerl mit dem Schluss (die nicht so schöne Seite) nach oben auf ein Backblech legen, mit wenig Wasser besprühen und mit ein wenig Roggenmehl besieben.

Die Weckerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.

TIPP:

Man kann einen Teil der Weckerl auch mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.



Egal ob für den Grillabend im Sommer oder fürs Raclette zu Silvester: Pikant gefülltes Gebäck sorgt immer für Begeisterung.

Pikant
gefülltes
Gebäck



SCHINKEN-KÄSE-STANGERL

ZUTATEN FÜR 25 STANGERL:

Teig:

500 g Weizenmehl
10 g Salz
10 g frische Germ
300 g lauwarme Milch
50 g Butter

Fülle:

150 g fein würfelig geschnittener Schinken
100 g geriebener Käse
1/2 fein gewürfelte Paprika
1 EL Sauerrahm
5 g Pizzagewürz

Salz und Kümmel zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Für die Fülle alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Den Teig zu zwei Kugeln schleifen und jede Kugel ca. 25 x 30 cm groß ausrollen. Die Hälfte des Teigs mit der Fülle bestreichen, dann die andere Hälfte darüberklappen und mit einem Nudelholz leicht festdrücken.

Anschließend in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden und diese eindrehen.

Die Stangerl mit Wasser besprühen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.





KNOBLAUCHBROT

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

Teig:

500 g Weizenmehl
20 g Salz
20 g frische Germ
20 g zimmerwarme Butter
280 g lauwarme Milch
320 g lauwarmes Wasser

Knoblauch-Kräuterbutter:

50 g Butter
5 Knoblauchzehen
1 Bund Kräuter der Saison (Liebstöckel, Basilikum, Oregano, Petersilie)
Salz, Pfeffer

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten + 5 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter ein bisschen schmelzen, den Knoblauch und die Kräuter fein hacken. Alles gut vermischen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen, damit alles wieder etwas fester werden kann.

Den Teig in zwei Teile teilen, diese zu länglichen, dünnen Brotformen und auf einem Backblech nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Weißbrote je nach Wunsch etwas einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben.

Den Backofen auf 210 °C vorheizen und die Weißbrote backen.

Anschließend auskühlen lassen und in Scheiben schneiden (nicht ganz durchschneiden). In diese Scheiben die Kräuterbutter hineinstreichen. Danach nochmals bei 210 °C für 5 Minuten überbacken.



WIE DAS
DUFTET!

SCHNITTLAUCH-ZWIEBEL-SCHNECKE

ZUTATEN FÜR 12 SCHNECKEN:

Teig:

500 g Weizenmehl 700
30 g Rohrzucker
10 g Salz
20 g frische Germ
180 g lauwarme Milch
120 g lauwarmes Wasser
1 Bund fein geschnittener
Schnittlauch

Fülle:

2 EL Olivenöl
1/2 Bund fein geschnittene
Jungzwiebeln

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten + 5 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) – dabei den Schnittlauch erst kurz vor Ende der Knetzeit dazugeben – und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten – dafür etwas Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und die Jungzwiebeln darin weichdünsten.

Den Teig zu einem Rechteck (wie bei der Herstellung süßer Schnecken, Seite 103) ca. 0,5 cm dick ausrollen. Die Fülle darauf verteilen und eng

einrollen. Ca. 2 cm breite Scheiben von der Germteigrolle abschneiden und auf ein Backblech legen.

Die Schnecken mit Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl besieben.

Am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.





SPECKSTANGERL

ZUTATEN FÜR 12 STANGERL:

Teig:

200 g Weizenmehl 700
300 g Roggenmehl
100 g Sauerteig (siehe Seite 20)
10 g Salz
10 g Backmalz
10 g frische Germ
270 g lauwarmes Wasser

Fülle:

20 Scheiben dünn aufgeschnittener Speck

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

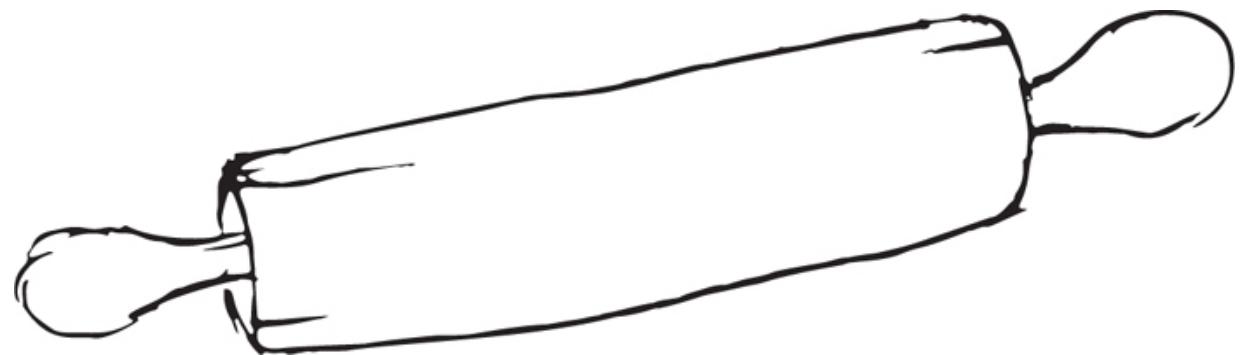
15–20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig in 75-g-Stücke aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln ca. 10 Minuten gehen lassen und danach länglich ausrollen. Ein bis zwei dünne Scheiben Speck darauflegen und von der längeren Seite her einrollen. Die Rolle durchschneiden und die beiden Teile miteinander verdrehen.

Die Stangerl mit Wasser besprühen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.





PESTO-STERN

ZUTATEN FÜR

1 PESTO-STERN:

Teig:

200 g Weizenmehl 700
300 g Roggenmehl
10 g Salz
10 g Backmalz
10 g frische Germ
100 g Sauerteig (siehe Seite 20)
270 g lauwarmes Wasser

Fülle:

150 g Tomatenpesto

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

25 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig in drei Teile teilen. Jeden Teil zu einer glatten, runden Kugel formen. Die Teigkugeln rund ausrollen (\varnothing 30 cm).

Das Tomatenpesto auf dem ersten Teil verteilen. Den zweiten Teil darauflegen und ebenfalls mit dem Pesto bestreichen.

Die dritte Teigplatte darauflegen und (evtl. mit Hilfe eines Tortenteilers) 14 Mal kreisförmig einschneiden. Jedes der Teile zwei Mal eindrehen.

Den fertigen Stern auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.

TIPP:

Anstelle von Tomatenpesto kann natürlich genauso gut jedes andere Pesto (wie z.B. Bärlauch- oder Rucolapesto) verwendet werden.



KRÄUTERBUTTER-ZUPFBROT

ZUTATEN FÜR 1 ZUPFBROT:

500 g Weizenmehl

10 g Salz

4 g frische Germ

2 EL Olivenöl

300 g Wasser

Fülle:

50 g Butter

3 Knoblauchzehen

1 Bund gemischte Kräuter der Saison (Liebstöckel, Basilikum, Oregano, Petersilie)

Salz, Pfeffer

BACKTEMPERATUR:

220 °C Heißluft

BACKZEIT:

25 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter ein bisschen schmelzen, den Knoblauch und die Kräuter fein hacken. Alles gut vermischen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen, damit alles wieder etwas fester werden kann.

Den Teig zu einem Quadrat (ca. 30 x 30 cm) ausrollen. Die Fülle auf dem Teig verteilen und diesen anschließend in 16 Teile schneiden. Die einzelnen Teile in einer kleinen Tortenform (\varnothing ca. 15 cm) wie in der Bild-Anleitung anordnen, bis alle Teile aufgebraucht sind.

Das Zupfbrot im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.





GEFÜLLTE SALZSTANGERL

ZUTATEN FÜR CA. 20 SALZSTANGERL:

Teig:

1 kg Weizenmehl 700
20 g Salz
20 g Backmalz
20 g frische Germ
30 g zimmerwarme Butter
570 g lauwarmes Wasser

Fülle:

150 g fein geschnittener Schinken
100 g geriebener Käse
50 g fein geschnittene Kantwurst
1/2 fein gewürfelte Paprika
1 EL Sauerrahm
Salz und Kümmel zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Für die Fülle alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Dann den Teig in 75-g-Stücke aufteilen. Das Teigstück zu einer runden Kugel schleifen. Die Kugel oval ausrollen. 1 TL Fülle auf den unteren Rand geben. Den unteren Rand über die Fülle klappen und von unten her aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder auch mit einem Gegenstand ein wenig beschweren.

Die fertigen Salzstangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen. Die Salzstangerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.





GREIF
ZU!

BÄRLAUCHSCHNECKE

ZUTATEN FÜR 1 SCHNECKE:

Teig:

500 g Weizenmehl
20 g Salz
20 g frische Germ
30 g zimmerwarme Butter
280 g lauwarme Milch
320 g lauwarmes Wasser

Bärlauchfülle:

100 g Bärlauch
70 g Olivenöl
Salz, Pfeffer

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

30 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Bärlauch fein schneiden und mit dem Olivenöl vermischen. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig zu einem Rechteck (ca. 40 x 50 cm) ausrollen, die Bärlauchfülle darauf verteilen und aufrollen. Die fertige Rolle zu einer Schnecke eindrehen und auf ein Backblech legen.

Die Schnecke am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen, mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.

Hallo
Frühling!



GEFÜLLTES FLADENBROT

ZUTATEN FÜR 1 BROT:

Teig:

500 g Weizenmehl
1 EL Hartweizengrieß
10 g Zucker
10 g Backmalz
10 g Salz
10 g frische Germ
300 g lauwarmes Wasser

Fülle:

80 g feinwürfelig geschnittene getrocknete Tomaten
100 g feinwürfelig geschnittener frischer Mozzarella
1 Bund frisches Basilikum,
fein geschnitten

Sesam und Leinsamen zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

230 °C Heißluft

BACKZEIT:

30 Minuten

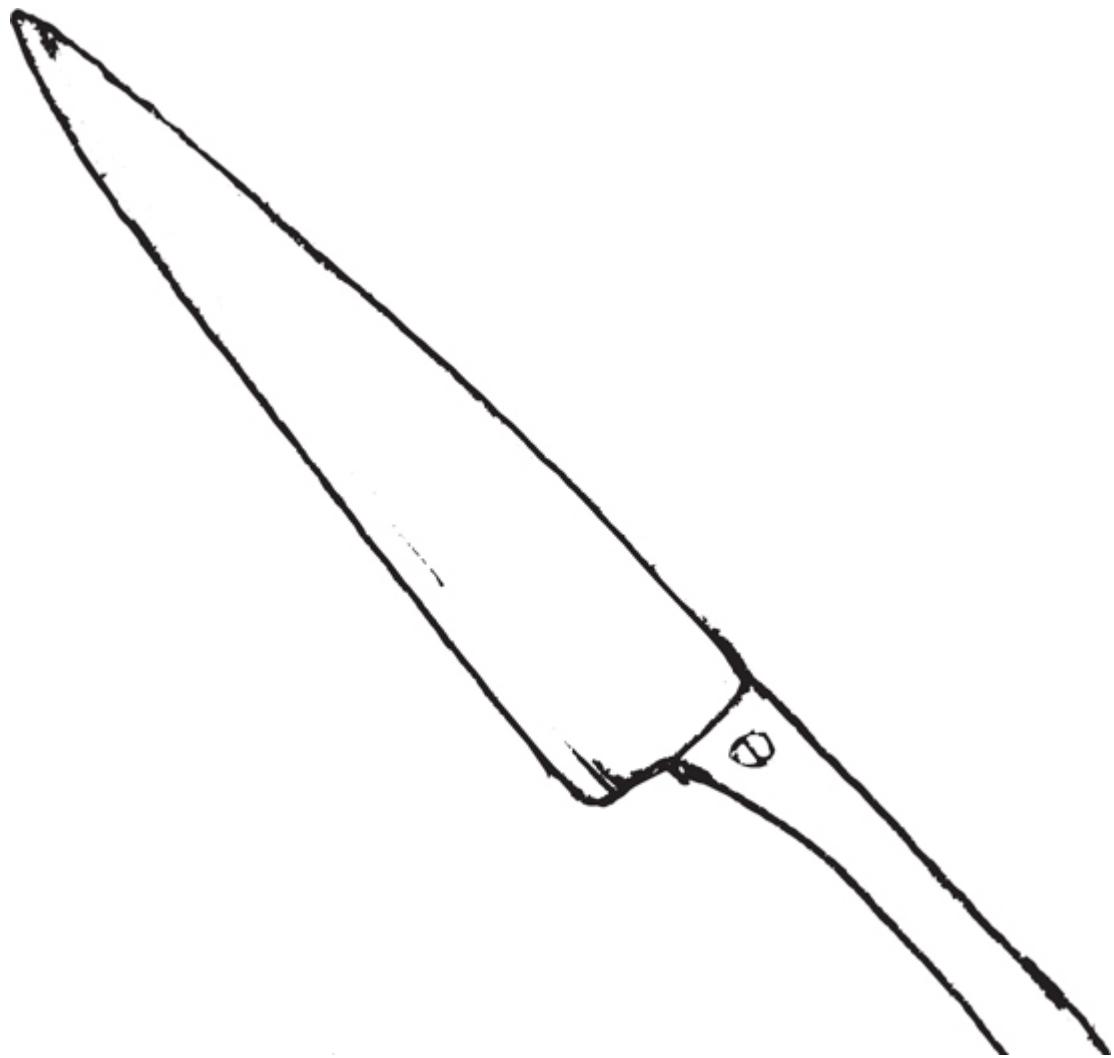
ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 40 Minuten gehen lassen.

Für die Fülle alle Zutaten miteinander vermischen.

Den Teig in zwei Teile teilen und jeden Teil ca. 0,5 cm dick ausrollen. Die Fülle auf einen Teil streichen und den zweiten Teigteil darüberlegen. An den Rändern etwas festdrücken.

Das Fladenbrot am Backblech nochmals für 15 Minuten gehen lassen, mit Wasser besprühen, mit Sesam und Leinsamen bestreuen und im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.





Striezel, Kipferl, Buchteln und viele weitere süße Köstlichkeiten lassen sich aus einem Grundteig zaubern. Und das Beste ist: Dieser kann ganz leicht verarbeitet werden.



**Alles
aus einem
Teig**



SÜSSER GERMTEIG: DAS GRUNDREZEPT

ZUTATEN:

250 g lauwarme Milch
1 Ei
7 g Salz
100 g Zucker
625 g Weizenmehl
1 Würfel Germ
100 g zimmerwarme Butter

ZUBEREITUNG:

Die Milch mit dem Ei, dem Salz und dem Zucker vermischen, anschließend das Mehl dazugeben.

Die Germ direkt auf das Mehl bröseln und zum Abschluss die zimmerwarme Butter hinzufügen.

Alles zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig ungefähr 30 Minuten zugedeckt gehen lassen und danach je nach Wunsch weiterverarbeiten.

TIPP:

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



TOPFENGOLATSCHEN

ZUTATEN FÜR

16 TOPFENGOLATSCHEN:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

Topfencreme:

60 g Zucker

1 Dotter

15 g Maizena

250 g Topfen

1 EL Zitronensaft

1 Ei zum Bestreichen

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

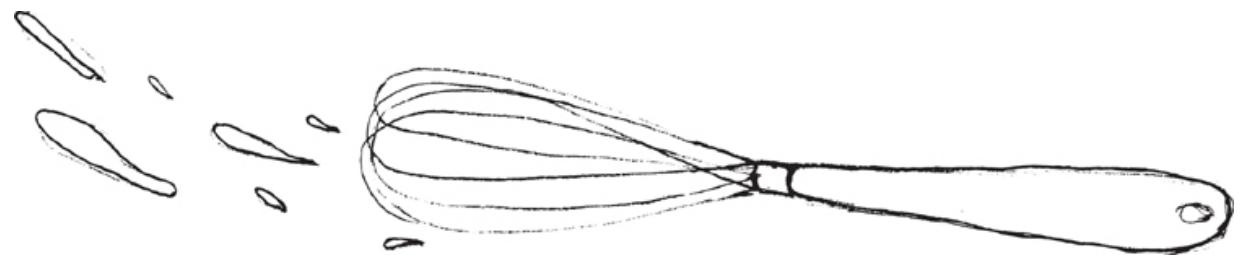
ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und ca. 20–30 Minuten rasten lassen.

Für die Creme Zucker, Dotter und Maizena gut verrühren und dann Topfen und Zitronensaft unterrühren.

Den Teig zu einem Rechteck dünn ausrollen und in kleine Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden. 1 TL Fülle in die Mitte setzen und zu einer Golatsche formen.

Anschließend mit verquirtem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen.





APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

ZUTATEN FÜR CA.

20 SCHNECKEN:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

Fülle:

50 g Zucker

5 g Zimt

1 Ei

2 grob geriebene Äpfel

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

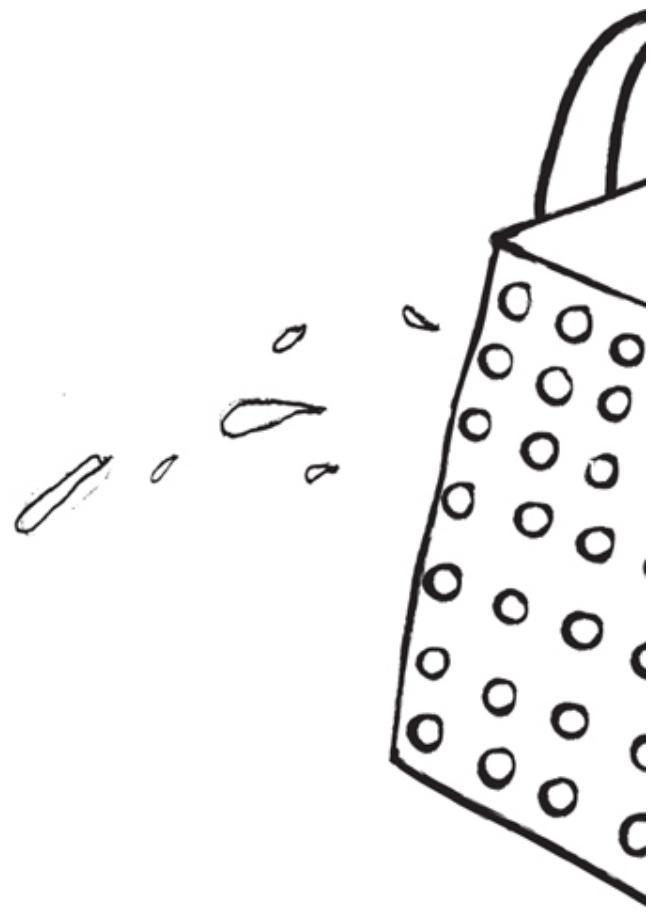
ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und ca. 20–30 Minuten rasten lassen.

Zucker und Zimt mischen. Anschließend den Teig auf eine Größe von ca. 60 x 60 cm ausrollen. Diese Fläche mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung und mit den geriebenen Äpfeln bestreuen. Danach den Teig zu einer Rolle einrollen.

Von der Rolle ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden und diese in eine Auflaufform oder auch einfach nur auf ein Backblech legen. (Wichtig fürs Backen in der Auflaufform: Zwischen den einzelnen Schnecken etwas Platz lassen, da sie ja während des Backens noch aufgehen.)

Die Schnecken im vorgeheizten Backofen backen.





TORTE À LA ZIMTSCHNECKEN

ZUTATEN FÜR 1 TORTE:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

Fülle:

1 Ei
50 g Zucker
5 g Zimt

Zuckerglasur:

1 Eiklar
150 g Staubzucker

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

25 Minuten

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und ca. 30 Minuten rasten lassen.

Anschließend wird der Teig auf eine Größe von ca. 60 x 60 cm ausgerollt. Diese Fläche mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Danach den Teig zu einer Rolle einrollen.

Von der Rolle ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden und diese in eine Tortenform legen. Dabei zwischen den einzelnen Schnecken etwas Platz lassen, da sie ja während dem Backen noch aufgehen.

Sollten ein paar Schnecken übrig bleiben, dann werden diese einfach auf ein Backblech gelegt und mitgebacken.

Die Schneckentorte im vorgeheizten Backofen backen.

Die ausgekühlten Zimtschnecken mit der Zuckerglasur bestreichen. Dazu Eiklar und Staubzucker gut miteinander verrühren und die Glasur am besten mit einem Pinsel auftragen.

Kaffeezeit!



BUCHTELN

ZUTATEN FÜR CA.

15 BUCHTELN:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

Fülle:

200 g Marillenmarmelade

etwas Butter für die Form und zum

Eintauchen

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

30 Minuten

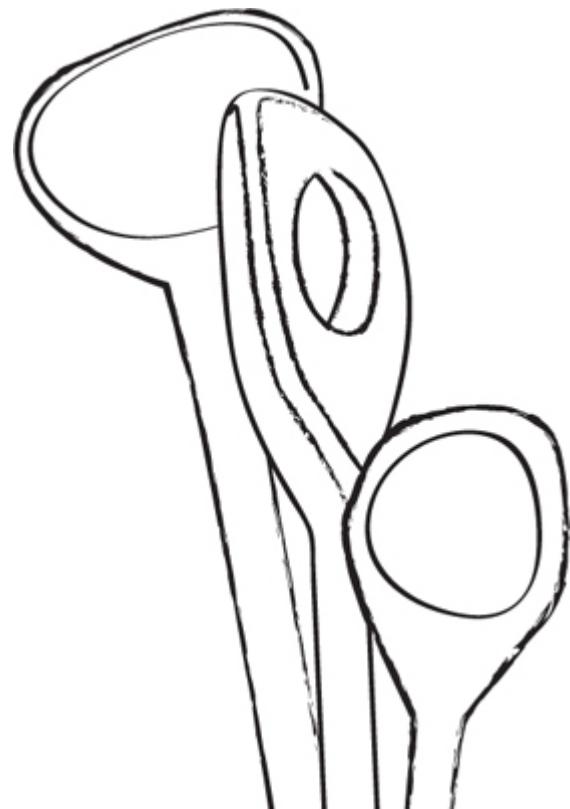
ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und ca. 30 Minuten rasten lassen.

Eine Auflaufform (ca. 20 cm x 40 cm groß) mit Butter einstreichen. Den Teig in 80-g-Stücke aufteilen und jedes Teigstück zu einer Kugel schleifen. Die fertigen Kugeln kurz rasten lassen und anschließend ca. 1 cm dick ausrollen.

Jeweils 1 TL Marillenmarmelade in die Mitte der Teigstücke setzen und diese wieder zu Kugeln formen. Die fertigen Kugeln in flüssige Butter tauchen und mit dem Schluss nach unten eng nebeneinander in die Auflaufform schlichten.

Die Buchteln noch einmal ca. 10 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen backen.





SCHOKOZOPF

ZUTATEN FÜR 2 ZÖPFE:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

Schokofülle:

200 g Nuss-Nougat-Creme

1 Ei zum Bestreichen

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

30 Minuten

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig in zwei Teile teilen. Jeden Teil zu einer glatten, runden Kugel formen. Die Teikugel dünn ausrollen (40 cm x 30 cm).

Die Nuss-Nougat-Creme darauf verteilen.

Den ausgerollten Teig mit Hilfe eines Teigrads in drei längliche, gleich breite Stücke teilen. Jedes Teil länglich zusammenklappen.

Zu einem Zopf flechten und mit verquirltem Ei bestreichen.

Den fertigen Zopf im vorgeheizten Backofen backen.





NUSSSTOLLEN

ZUTATEN FÜR 2 STOLLEN:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

Nussfülle:

150 g Milch

30 g Zucker

200 g geriebene Haselnüsse

1 große Kastenform

Butter zum Einfetten der Kastenform

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

30 Minuten

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und dann die geriebenen Nüsse dazumischen.

Den Teig in zwei Teile teilen. Jeden Teil zu einer glatten, runden Kugel formen.

Die Teigkugel dünn ausrollen (50 cm x 50 cm).

Die Nussfülle auf dem Teig verteilen.

Den Teig zu einer Rolle einrollen.

Die Rolle mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden.

Die zwei Teile miteinander verdrehen.

Den Stollen in eine große, eingefettete Kastenform legen und im vorgeheizten Backofen backen.





VIERER-ZOPF STRIEZEL

ZUTATEN FÜR 2 STRIEZEL:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

25 Minuten

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig in acht gleich schwere Teile (ca. 140 g) teilen.
Je 4 Stücke ergeben einen Striezel.

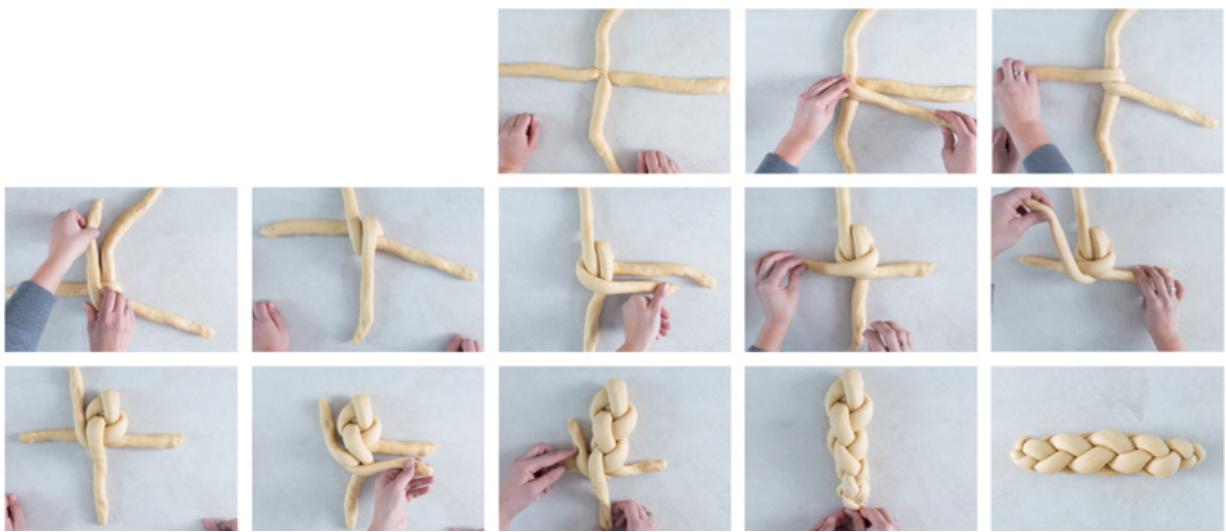
Die Teigteile zu glatten Kugeln schleifen.

Die Teigkugeln zu 4 gleich langen Strängen ausrollen. Die vier Stränge als Kreuz auflegen, flechten laut Bild-Anleitung.

Den fertigen Striezel mit verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen backen.

TIPP:

Auf meinem Blog gibt es auch ein Video zum Flechten des 4er-Zopfes. www.backenmitchristina.at





So wird geflochten: Den linken Strang nach rechts legen. Den rechten Strang nach links legen. Den unteren Strang nach oben legen. Den oberen Strang nach unten legen. Diese Vorgehensweise wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.



MANDELBLUME

ZUTATEN FÜR 1 BLUME:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

Mandelfülle:

150 g Milch

30 g Zucker

200 g geriebene Mandeln

1 Ei zum Bestreichen

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

30 Minuten

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und die geriebenen Mandeln dazumischen.

Den Teig in drei Teile teilen. Jeden Teil zu einer glatten, runden Kugel formen.

Die Teigkugeln rund ausrollen (\varnothing 30 cm). Die Mandelfülle auf dem ersten Teil verteilen.

Den zweiten Teil darauflegen und ebenfalls mit der Fülle bestreichen.

Die dritte Teigplatte darauflegen und (evtl. mit Hilfe eines Tortenteilers) 14 Mal kreisförmig einschneiden. Jeweils zwei Teile gegeneinander verdrehen und nach drei Umdrehungen zusammendrücken.

Die fertige Blume auf ein Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen.





NUSSSONNE

ZUTATEN FÜR 1 SONNE:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

Nussfülle:

150 g Milch

30 g Zucker

200 g geriebene Haselnüsse

1 Ei zum Bestreichen

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

30 Minuten

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und die geriebenen Nüsse dazumischen.

Den Teig zu einer glatten, runden Kugel formen. Die Teigkugel dünn ausrollen (60 cm x 40 cm).

Die Nussfülle darauf verteilen.

Den Teig zu einer 60 cm langen Rolle einrollen. Die Rolle zu einem Kreis auflegen und die Enden ineinanderlegen.

Mit einer Schere rundherum einschneiden. Die einzelnen Stücke auflegen. Die Sonne auf ein Backblech heben, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen.





BRIOCHEKNÖPFE

ZUTATEN FÜR 15 KNÖPFE:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig in 15 gleich schwere Teile (ca. 80 g) teilen.

Jedes Teigstück zu einem Strang ausrollen.

Den Strang laut Bild-Anleitung zu einem Knopf weiterverarbeiten.

Die fertigen Briocheknöpfe mit verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen backen.

TIPP:

Das Formen von Knöpfen eignet sich auch als schnelle und einfache Resteverwertung von süßem Germteig.





SCHOKOKIPFERL

ZUTATEN FÜR 16 KIPFERL:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

Schokofülle:

200 g Nuss-Nougat-Creme

1 Ei zum Bestreichen

BACKTEMPERATUR:

170 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

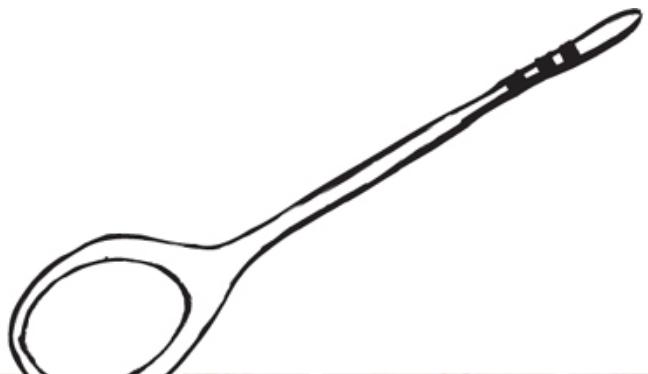
Den Teig in zwei Teile teilen.

Jeden Teil zu einer glatten, runden Kugel formen.

Jede Teigkugel rund ausrollen (\varnothing 30 cm).

Jede Teigplatte in 8 gleich große Dreiecke teilen Am breiten Ende 1 TL Nuss-Nougat-Creme verteilen. Zu einem Kipferl aufrollen.

Die fertigen Kipferl mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen.





MOHNKRONEN

ZUTATEN FÜR 14 MOHNKRONEN:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 99)

Mohnfülle:

150 g Milch

40 g Zucker

1 TL Honig

200 gemahlener Mohn

1 Ei zum Bestreichen

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 99) und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle die Milch mit Zucker und Honig aufkochen und den Mohn daruntermischen.

Den Teig in zwei Teile teilen.

Jeden Teil zu einer glatten, runden Kugel formen.

Die Teigkugel dünn ausrollen (40 cm x 30 cm).

Die Mohnfülle darauf verteilen (dabei einen Streifen freilassen).

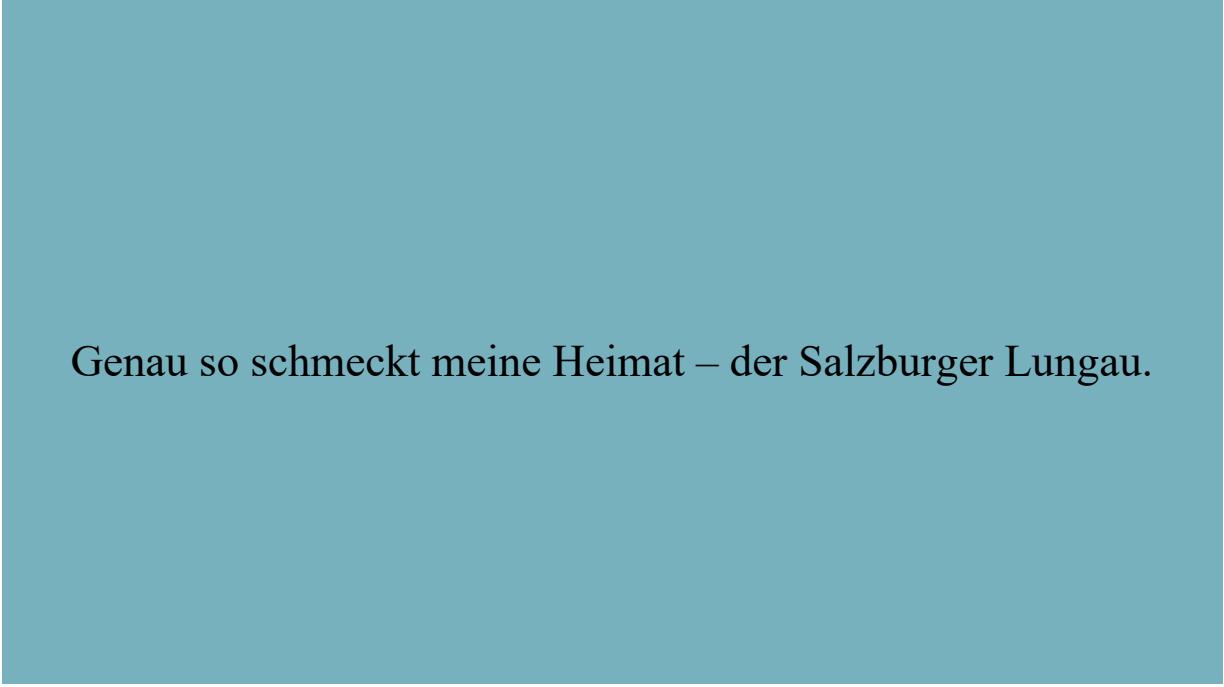
Den Teig dritteln und je ein Drittel einklappen. 3–4 cm breite Teigstücke abschneiden und nochmals einschneiden.

Anschließend leicht nach außen biegen.

Die fertigen Mohnkronen mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen.







Genau so schmeckt meine Heimat – der Salzburger Lungau.



Traditionelles
aus meiner
Heimat



APFELBROT

ZUTATEN FÜR

4 KLEINERE LAIBE:

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
1/4 TL Nelkenpulver
500 g Dinkelmehl 700
5 g Salz
1 Pkg. Backpulver

BACKTEMPERATUR:

170 °C Heißluft, evtl. auf 160 °C reduzieren

BACKZEIT:

40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Äpfel, Rosinen, Feigen, Dörrpflaumen, Walnüsse, Rum, braunen Zucker, Zimt und Nelkenpulver gut vermischen und ca. 12 Stunden ziehen lassen.

Danach Mehl, Salz und Backpulver zur Fruchtmasse geben und alles gut verrühren.

Den Teig in 4 Teile teilen und zu Laiben formen (am besten geht das mit nassen Händen).

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

TIPP:

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





OSTERBROT

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

1 kg Weizenmehl

20 g Salz

50 g Zucker

1/2 Würfel Germ

280 g Wasser

280 g Milch

100 g Butter

5 g Anis, ganz

Milch zum Bestreichen

BACKTEMPERATUR:

200 °C Heißluft

BACKZEIT:

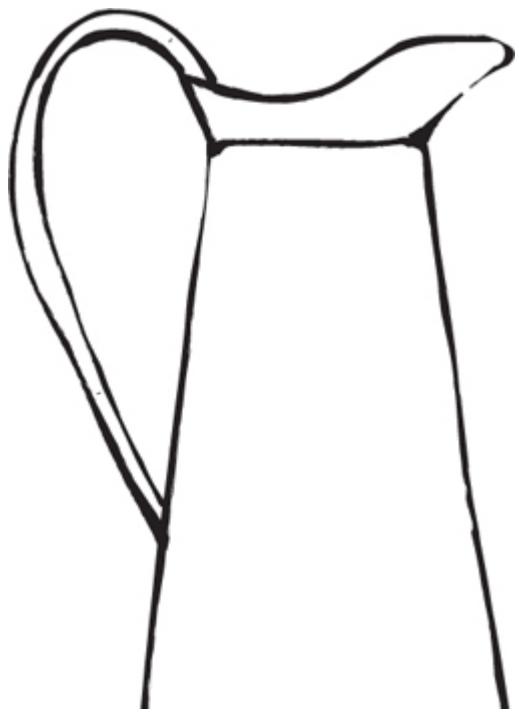
45 Minuten

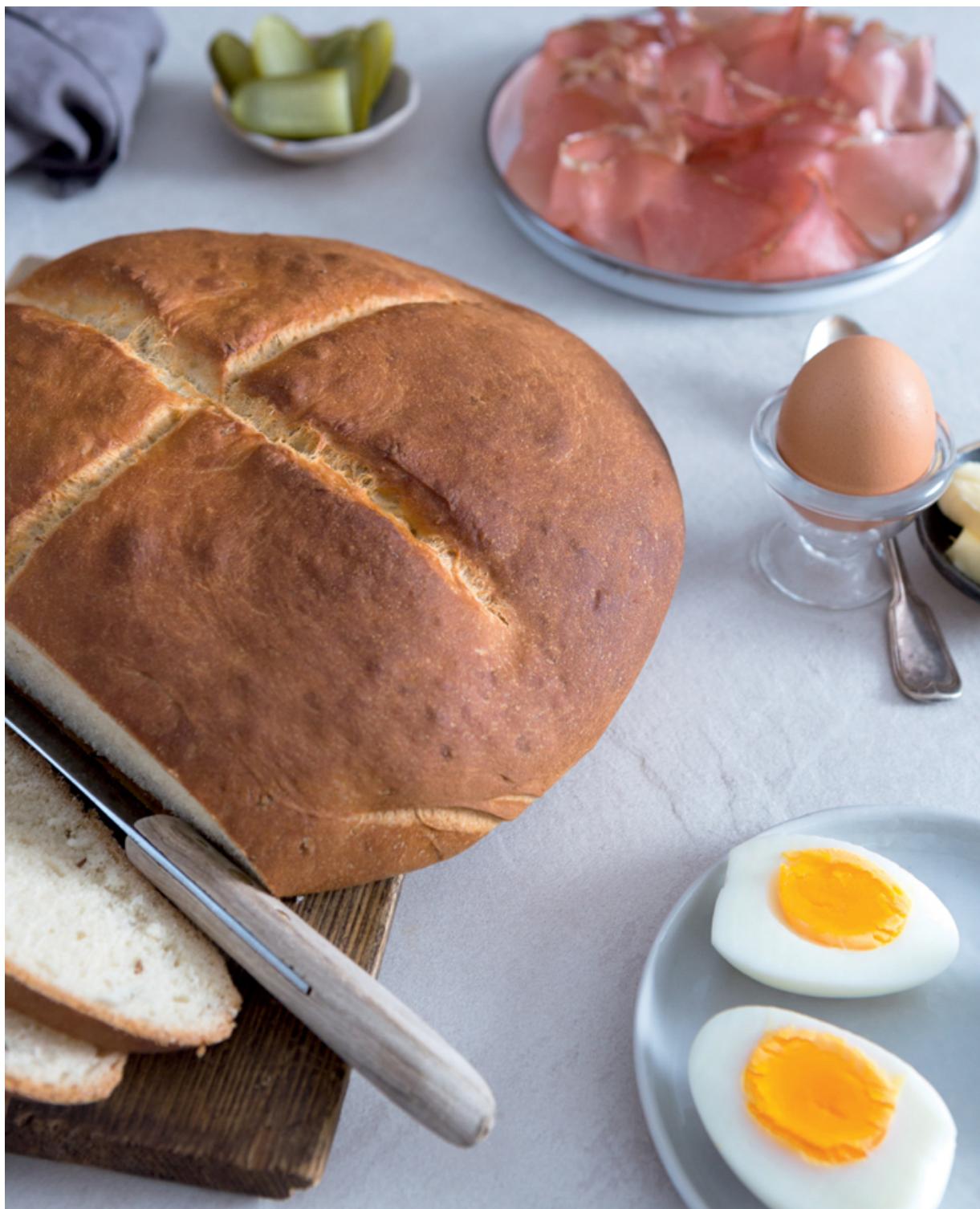
ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend in zwei gleiche Stücke teilen, durchkneten und diese zu runden Kugeln schleifen.

Die Kugeln mit Milch bestreichen, mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und nochmals ungefähr 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen backen.





ALLERHEILIGENSTRIEZEL

ZUTATEN FÜR 2 6ER-ZÖPFE:

1 kg Weizenmehl
15 g Salz
60 g Zucker
20 g Backmalz
40 g frische Germ
60 g zimmerwarme Butter
1 Ei
600 g lauwarme Milch
70 g Rosinen

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

25–30 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig in 12 gleich große Teile zerlegen und diese zu Kugeln formen.

Die Kugeln zu gleich langen Strängen weiterverarbeiten.

Jeweils 6 Stränge am oberen Ende zusammenfassen und mit einem Glas fixieren.

Strang 6 nach oben legen.

Strang 1 nach unten legen.

Strang 2 zwischen Strang 3 und 4 legen.

Strang 6 wieder neben die restlichen 4 legen.

Strang 5 bleibt immer liegen.

Das folgende Flechtmuster jetzt bis zum Ende wiederholen:

Strang 2 von oben nach ganz unten legen.

Strang 1 von oben zwischen Strang 3 und 4 legen.

Strang 2 von unten nach ganz oben legen.

Strang 1 zwischen Strang 3 und 4 legen.

Strang 5 und 6 bleiben immer liegen.

Nochmals kurz aufgehen lassen, mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25–30 Minuten backen.

TIPP:

Auf meinem Blog findet ihr ein Video, in dem ihr euch das Flechten des Zopfs nochmals ansehen könnt! www.backenmitchristina.at





LUNGAUER „GRANTNNUDL“

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPF:

Teig:

500 g Weizenmehl
7 g Salz
30 g Zucker
10 g Backmalz
20 g frische Germ
30 g zimmerwarme Butter
300 g lauwarme Milch

Fülle:

250 g Preiselbeermarmelade

1 Gugelhupfform

Butter für die Form

BACKTEMPERATUR:

180 °C Heißluft

BACKZEIT:

40 Minuten

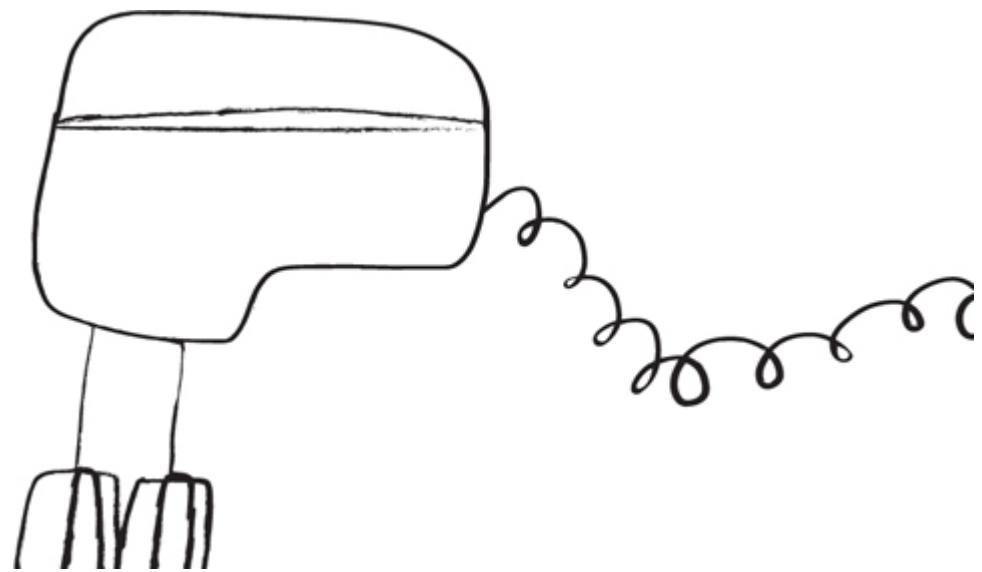
ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu einer Kugel formen und diese mit einem Nudelholz rechteckig ausrollen. Die Preiselbeermarmelade gleichmäßig auf dem Teig verteilen und zu einer Rolle formen.

Anschließend in eine gut ausgebutterte Gugelhupfform legen und nochmals ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

Danach im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.





FASCHINGSKRAPFEN

ZUTATEN FÜR 22 STÜCK:

Teig:

250 g Milch
1 ganzes Ei
2 Dotter
50 g Staubzucker
20 g Rum
40 g frische Germ
500 g Weizenmehl
6 g Salz
60 g zimmerwarme Butter

1 l Öl oder Butterschmalz zum Backen (je nach Größe der Pfanne) ca. 250 g Marillenmarmelade zum Füllen (am besten fein passiert) Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Milch, Ei, Dotter, Zucker, Rum und Germ in eine Schüssel geben und verrühren. Anschließend gleich Mehl, Salz und Butter dazugeben und alles gemeinsam zu einem weichen Germteig verarbeiten. Den fertigen Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Den Teig in 50-g-Stücke aufteilen.

Die einzelnen Teile zu Kugeln schleifen, mit etwas Mehl bestauben und zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen. Die Kugeln mit einem Brett flachdrücken (damit sie nur mehr ca. 1 cm hoch sind) und nochmals 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Öl oder Butterschmalz auf ca. 160 °C erhitzen. Die Marillenmarmelade zum Füllen vorbereiten. Dazu wird sie in einem Topf etwas erhitzt und anschließend in einen Dressiersack mit einer zum Füllen passenden Tülle eingefüllt. Die einzelnen Teigstücke mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen und zugedeckt 3 Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals 3 Minuten ohne Deckel fertig

backen. Aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle etwas abtropfen lassen.

Anschließend die noch warmen Krapfen mit der warmen Marmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

TIPP:

Auf Seite 25 findet ihr noch mehr Tipps zum Thema Krapfen-Backen!





BAUERNKRAPFEN

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK:

300 g Milch
1 ganzes Ei
3 Dotter
30 g Zucker
10 g Rum
20 g frische Germ
500 g Weizenmehl
7 g Salz
70 g Rosinen (können auch weggelassen werden)
60 g zimmerwarme Butter

1 l Öl oder Butterschmalz zum Backen (je nach Größe der Pfanne) Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Milch, Ei, Dotter, Zucker, Rum und Germ in eine Schüssel geben und verrühren. Anschließend gleich Mehl, Salz, Rosinen und Butter dazugeben und alles gemeinsam zu einem sehr weichen Germteig verarbeiten. Den fertigen Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

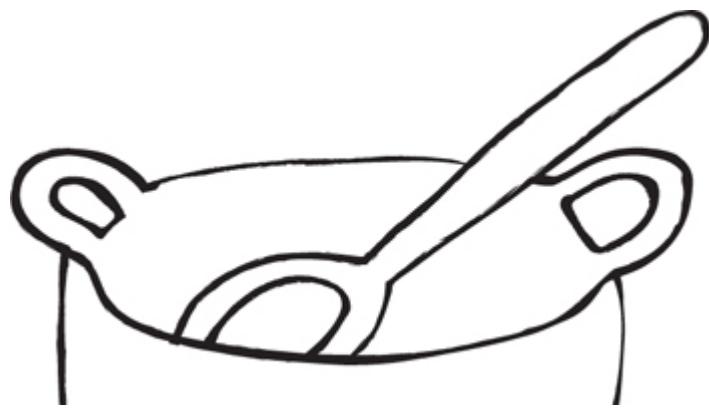
Dann gut esslöffelgroße Teigstücke abstechen und mit Hilfe von etwas Mehl zu schönen glatten und runden Kugeln schleifen. Diese Kugeln nochmals 10 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit das Fett (Butterschmalz oder Öl) auf 160 °C erhitzen.

Die Kugeln vorsichtig – mit Hilfe von etwas Mehl – ausziehen, mit der Unterseite nach unten ins heiße Fett legen und backen, bis sie goldbraun sind.

Die Krapfen umdrehen und auch auf der zweiten Seite goldbraun backen.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.





FASTENBREZEN

ZUTATEN FÜR CA. 20 BREZEN:

500 g Weizenmehl 700
10 g Salz
10 g Backmalz
20 g frische Germ
290 g lauwarmes Wasser

grobes Salz zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

15 Minuten

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig in 55-g-Stücke aufteilen und die Stücke laut Bild-Anleitung zu Fastenbrezen weiterverarbeiten.

Anschließend die Brezen auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit grobem Salz bestreuen.

Die Brezen am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.





SCHNURAUS

ZUTATEN FÜR CA. 50 STÜCK:

500 g Weizenmehl

40 g Zucker

10 g Salz

20 g frische Germ

250 g lauwarme Milch

2 Eier

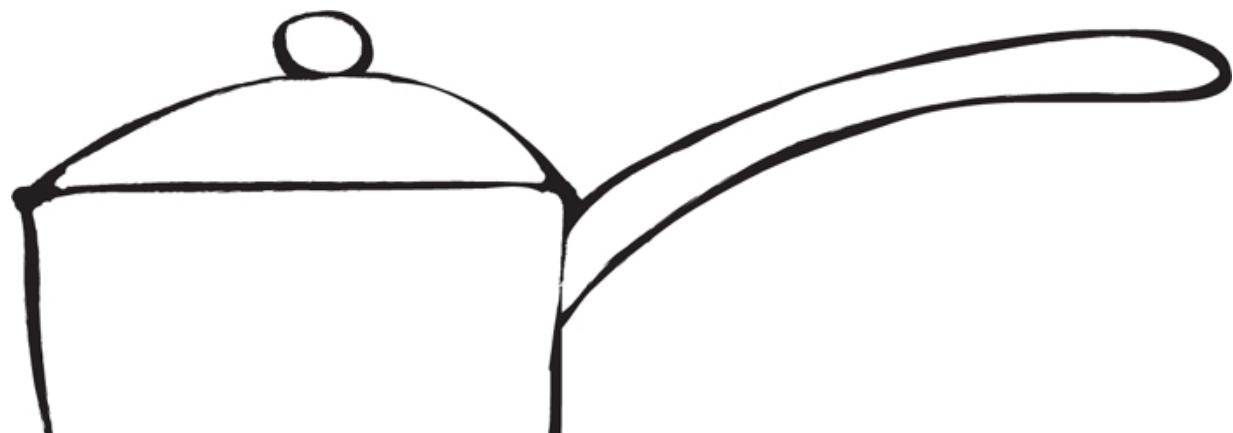
100 g Rosinen

1 l Öl oder Butterschmalz zum Backen (je nach Größe der Pfanne)

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 20) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Danach Teigstücke abstechen und diese zu bleistiftdicken Strängen formen. Jeden Strang in kleine Stücke (ca. 2 cm lang) teilen und die einzelnen Stücke in heißem Fett bei ca. 160 °C goldgelb herausbacken.









GLOSSAR

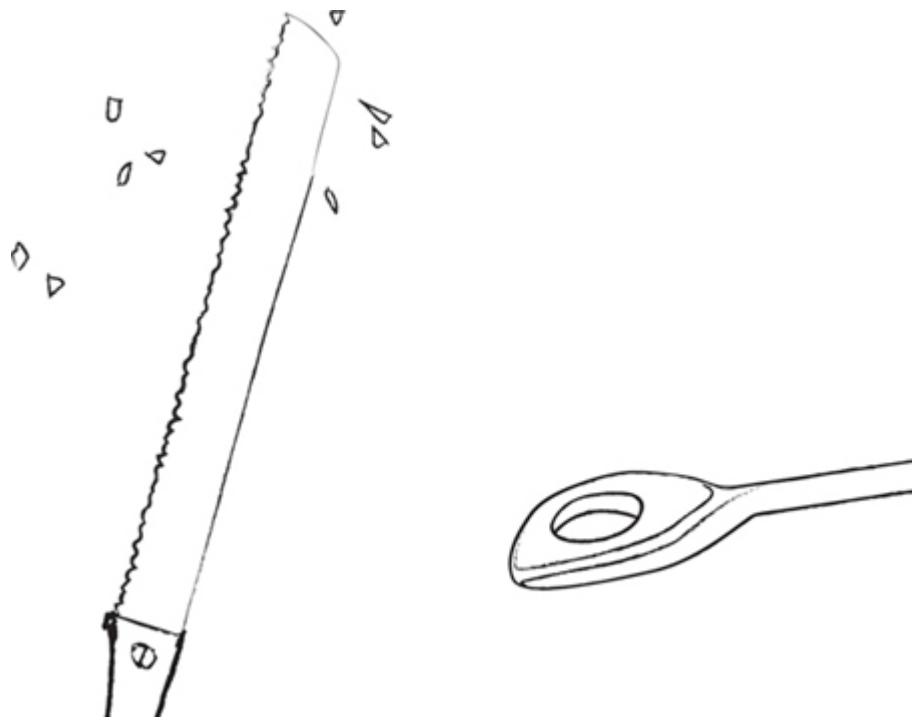
ÖSTERREICHISCH

Buchtel
Dampferl
Dotter
Eachtling
Eiklar
Flesserl
Fülle
Germ
Golatsche
Jungzwiebel
Kipferl
Krapfen
Krume
Maizena
Marillen
Randl
Sauerrahm

schleifen
Semmerl
Stangerl
Staubzucker
Striezel
Topfen
Weckerl

DEUTSCH

Rohrnudel
Vorteig
Eigelb
Kartoffel aus dem Lungau (Salzburg)
Eiweiß
Zopf, geflochtenes Brötchen
Füllung
Hefe
Gebäckstück aus Hefeteig
Frühlingszwiebel
Hörnchen
ein Brauchtumsgebäck
das Innere von Backwaren
Maisstärke (Mondamin)
Aprikosen
Rand (beim Krapfen)
saure Sahne
das Formen von Teigen mithilfe der Handinnenflächen
Brötchen
Stange
Puderzucker
Hefezopf
Quark
(rundes) Brötchen, Rundstück



© 2017 by Löwenzahn in der Studienverlag Ges.m.b.H., Erlerstraße 10, A-6020 Innsbruck
E-Mail: loewenzahn@studienverlag.at
Internet: www.loewenzahn.at

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder in einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Abhängig vom eingesetzten Lesegerät kann es zu unterschiedlichen Darstellungen des vom Verlag freigegebenen Textes kommen.

ISBN 978-3-7066-2865-5

Umschlag- und Buchgestaltung sowie grafische Umsetzung:
Verena Stummer, www.juvel.agency
Fotografien: Nadja Hudovernik, www.nadja-hudovernik.com
Untergründe: Schubert Stone

Dieses Backbuch erhalten Sie auch in gedruckter Form mit hochwertiger Ausstattung in Ihrer Buchhandlung oder direkt unter www.loewenzahn.at.



Brot backen mit Christina

Bauer, Christina

9783706628877

150 Seiten

[Titel jetzt kaufen und lesen](#)

50 BROTREZEPTE: FÜR SAUERTEIGJUNKIES, VOLLKORNVERFECHTER UND KEINE-ZEIT-BÄCKER Freude und ein bisschen Stolz. Kann man spüren, wenn man den Backofen aufmacht und das duftende, selbst gemachte Brot herausnimmt. Brotbacken ist EINFACH, SCHÖN! Vorausgesetzt, man hat GUTE REZEPTE. Also solche, die ganz sicher gelingen und FÜR JEDEN GESCHMACK und vor allem auch in JEDEN ALLTAG passen.

Abschalten und entspannen: beim Kneten, Rühren, Ruhenlassen Christina Bauer trifft in ihren Backkursen alle Brotbäcker-Typen: die schnellen Frühstücksbrötchen-Verehrer, die Sauerteigliebhaber und die, die am liebsten gar nicht kneten würden. In ihrem neuen Backbuch präsentiert sie daher 50 GANZ UNTERSCHIEDLICHE BROTE: mit SAUERTEIG, aus VOLLKORN, mit HEFE und ÜBER-NACHT-GARE, OHNE KNETEN, die KLASSIKER und die ganz SPEZIELLEN. MEHLIGE ANGELEGENHEITEN: ALLES WICHTIGE ÜBER ZUTATEN Aber weil Brotbacken doch ein bisschen mehr ist, als Mehl, Salz, Wasser und Hefe zu verkneten (oder auch nicht) und in den Ofen zu schieben, hat Christina die wichtigsten BROTBACK-BASICS aufgeschrieben: Was macht ein Mehl zu einem guten MEHL. Darf das Brot aus dem Ofen oder möchte es noch ein bisschen im Warmen bleiben. Was tun, wenn das Brot nicht aufgeht und blass ist, statt luftig, kross und schön gebräunt. Und welche BROTGEWÜRZE machen mein Brot besonders lecker. SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM EIGENEN BROT Bei vielen Rezepten sind die einzelnen Schritte nicht nur genau beschrieben, sondern auch bebildert. Aus ihren Brotbackkursen weiß Christina auch, wo die größten kleinen Fallen lauern. Und räumt sie mit TIPPS gleich vorneweg aus dem Weg. So kann wirklich JEDER SEIN BROT GUT SELBER BACKEN! Und am Sonntagmorgen mit frischen Brötchen in den Tag starten. Oder die Woche mit einem kräftigen, selbst gebackenen Roggenbrot beginnen. - 50 BROTREZEPTE für Selberbacker: mit und ohne Sauerteig, für Blitzschnelle, Vollkornliebhaber, Knetmuffel und alle, die ihrem Brot gern besonders viel Zeit geben - ALLE BROT-BASICS, die man wissen muss. Nicht mehr, nicht weniger! - ganz viele SCHRITT-FÜR-SCHRITT-FOTOS: so gelingt's bestimmt - BACKEN MIT

SAUERTEIG ganz leicht erklärt: damit man den Teig guten Gewissens gehen lassen kann Gelingsicher und VIELFACH ERPROBT sind die Rezepte jedenfalls, wie alle von Christina!

[Titel jetzt kaufen und lesen](#)

Österreichische Bäuerinnen backen *Kuchen*



Die besten Rezepte
aus allen neun
Bundesländern



Österreichische Bäuerinnen backen Kuchen

Löwenzahn Verlag

9783706627313

216 Seiten

[Titel jetzt kaufen und lesen](#)

Mit Liebe Backen - Kuchenzeit ist Genusszeit! Wenn das ganze Haus mit dem verführerischen Duft eines selbst gebackenen Kuchens durchzogen wird, kann einfach niemand widerstehen. Neun Bäuerinnen aus allen österreichischen Bundesländern präsentieren in diesem Buch ihre Lieblingsrezepte, geben Tipps und verraten ihre erprobten Back-Geheimnisse. Ganz egal, ob Sie Backneuling sind oder mehr Erfahrung haben, die abwechslungsreichen Rezepte gelingen Dank der praktischen Anleitungen aus dem Erfahrungsschatz unserer Bäuerinnen garantiert. Die herrlichen Kuchenrezepte machen einfach Lust aufs Ausprobieren. Verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit selbstgebackenem Kuchen Neben Klassikern wie Sacherschnitten und Zwetschkenfleck finden sich auch viele neue Rezeptideen wie Kernöltorte, Karotten-Nuss-Kuchen im Glas oder Pikanter Gugelhupf. So wird das Backen zum Vergnügen und das Kuchenessen zum unvergesslichen Genuss! - über 180 schmackhafte und unkomplizierte Kuchenrezepte - regionale Köstlichkeiten und Neukreationen - alle Varianten: Torten, Blechkuchen, Schnitten, Muffins, Rouladen - auch pikante Kuchenrezepte - von unseren Bäuerinnen im Alltag erprobt - verführerische und anschauliche Fotos

[Titel jetzt kaufen und lesen](#)



Die besten Weihnachtskekse

Aust, Johanna

9783706628921

256 Seiten

[Titel jetzt kaufen und lesen](#)

LEISE RIESELT DER PUDERZUCKER: AUF DIE WEIHNACHTSBÄCKEREI! Wenn es DRAUSSEN SO RICHTIG KALT wird, die ERSTEN SCHNEEFLOCKEN vom Himmel fallen und wir uns am liebsten an den Ofen kuscheln würden, ist sie nicht mehr weit: die WEIHNACHTSZEIT. Was gibt es dann Schöneres, als die Weihnachtsmusik aufzudrehen, die KEKSAUSSTECHER HERVORZUHOLEN und die Hände im Mehl zu vergraben? Den Teig

KNETEN, AUSROLLEN UND FORMEN - das löst GLÜCKSGEFÜHLE aus. Johanna Aust zeigt, wie es geht: In "Die besten Weihnachtkekse" stellt sie 111 HIMMLISCHE REZEpte vor. Und eins ist klar: Der Name ist Programm. DIE SCHÖNSTEN ERINNERUNGEN WIEDER WECKEN Wissen Sie noch, wie das FRÜHER BEI OMA war? Die BESTEN ZUTATEN, die man am liebsten vorab genascht hätte, die TEIGVERKLEBTEN HÄNDE, das Warten vor dem WARMEN BACKOFEN? Und dann: der KEKSTELLER, VOLLGEPACKT MIT SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN, um den sich alle versammeln. Damit sich jeder seine ganz eigenen Kekserinnerungen schaffen kann, gibt's bei Johanna Aust Rezepte für Nussküchle, Schokoladenliebhaber, Gewürzverfechter ... MÜRBE VANILLEKIPFERLN, FRUCHTIGE LINZER AUGEN oder KNUSPRIGE FLORENTINER - manche KLASSIKER dürfen eben nicht fehlen. Neue KREATIONEN wie CRANBERRY-MANDEL-HERZEN oder zarte SCHNEESTERNE erweitern die Keksdosenvielfalt. Dabei ist egal, ob man Backneuling ist oder routinierte Ausrollexpertin: Mithilfe der unkomplizierten SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNGEN oder den AUSERGEWÖHNLICHEN REZEPTIDEEN beeindrucken Sie bei der nächsten Weihnachtsfeier ganz sicher mit Ihrem Kekskönnen. BACKEN HEISST FÜHLEN: SPÜREN SIE DEN TEIG Klar ist aber: Wer mit dem KEKSBACKEN ANFÄNGT, steht meist vor einigen Fragen: WIE MERKT MAN ETWA, OB EIN TEIG DÜNN GENUG IST? Am besten spüren! Wenn er sich schön gleichmäßig unter der Hand anfühlt, kann wenig schiefgehen. Und wenn doch? Dann VERWERTET man den TEIG eben anders. BACKEN IST ETWAS SINNLICHES, DAS SPASS MACHT - probieren Sie es aus. Und falls Sie keine Lust darauf haben, jeden Fehler selbst zu machen:

Johanna Aust verrät so manches ihrer BACKGEHEIMNISSE, gibt NO-WASTE-TIPPS und erklärt alles rund um REGIONALE und SAISONALE Zutaten. Solche Kekse tun und schmecken gut! - 111 REZEpte, die - vom Anfänger bis zur Keksmeisterin - niemanden im Stich lassen - Johanna Aust verrät ihre BACKGEHEIMNISSE rund um VORBEREITUNG, BACKZEIT, VERZIERUNG UND HALTBARKEIT - EINFACHE ANLEITUNGEN garantieren BACKVERGNÜGEN FÜR DIE GANZE FAMILIE: für den kleinen Teigstibitzer wie die große Kekskönnerin - Da leuchten nicht nur Kinderaugen: von TRADITIONELLEN REZEPTEN für Linzer Augen, Spritzgebäck und Lebkuchen bis hin zu NEUEN KREATIONEN wie Kastanienpralinen und Orangentrüffel - BACKEN HEISST FÜHLEN: mit allen Sinnen den perfekten Teig erkennen - Hier kommen alle auf ihre Kekskosten, ob SCHOKOLIEBHABER, KOKOSFANATIKER oder SPRITZGEBÄCKFANS - Und sollte doch mal etwas schiefgehen: NO-WASTE-TIPPS für die Teigüberbleibsel

[Titel jetzt kaufen und lesen](#)



Das unglaubliche Hochbeet

Kampas, Doris

9783706628808

128 Seiten

[Titel jetzt kaufen und lesen](#)

HOCHBEET STEHT, WAS NUN? Gekauft oder selbst aus Holz zusammengebaut ist es ja recht schnell - das HOCHBEET. Es darf mittlerweile in keinem GARTEN fehlen, ob GROSS ODER KLEIN, am BALKON oder auf der TERRASSE, Platz hat es nahezu überall und verspricht GEMÜSEANBAU AUF BEQUEMER HÖHE, VIEL ERNTE und SCHUTZ VOR SCHÄDLINGEN. Sogar für Menschen ohne Garten, bietet das Hochbeet die Möglichkeit, eigenes Gemüse

anzubauen. Soweit die Theorie! In der Praxis stehen allerdings gerade GARTENNEULINGE oft ratlos vor ihrem neuen Hochbeet und fragen sich: Womit ANFANGEN, wie genau ANLEGEN und BEPFLANZEN und was braucht das Gemüse, damit es üppig wächst? DAS GEHEIMNIS DES HOCHBEETS HOCHBEETQUEEN DORIS KAMPAS hat schon hunderte Beete gebaut und angelegt und kennt alle Fragen und Probleme, die sich rund um den RECHTECKIGEN MINI-GARTEN ergeben. Mit ihren TIPPS AUS DER PRAXIS sorgt sie dafür, dass jeder SOFORT LOSLEGEN kann. Am Anfang steht die RICHTIGE FÜLLUNG! Die unglaubliche FRUCHTBARKEIT des Hochbeets hängt mit der Art seiner Befüllung zusammen, die aus wesentlich mehr als nur Erde besteht. Durch den SCHICHTWEISEN AUFBAU aus verschiedenen Materialien, für den sich auch Gartenabfälle wunderbar recyceln lassen, entsteht ein FRUCHTBARES MIKROKLIMA, das das WACHSTUM der Pflanzen BESCHLEUNIGT und so schon rasch zu ersten ERNTETERFOLGEN führt. RUND UMS JAHR MIT FRISCHEM GEMÜSE UND KRÄUTERN VERSORGTE Hochbeete können von FRÜHLING BIS WINTER genutzt werden. Mit einem Deckel wird ein FRÜHBEET daraus, in dem schon ab ENDE FEBRUAR ERSTE JUNGPFANZEN gedeihen. Auf wenig Platz (1x2 m) und mit der richtigen Reihenfolge lassen sich so IN EINEM JAHR BIS ZU 15 GEMÜSESORTEN anpflanzen. Gegliedert nach SIEBEN SPANNENDE THEMEN, findet garantiert jeder sein INDIVIDUELLES TRAUM-HOCHBEET - sind Sie der WOK-GEMÜSETYP oder doch eher der PASTABEET-TYP? Wichtig ist, dass die Anordnung stimmt und sich die GEMÜSE UND KRÄUTER gut MITEINANDER VERTRAGEN. Wie genau das aussieht, zeigen in 'Das unglaubliche Hochbeet' DETAILLIERTE ZEICHNUNGEN ZU

JEDER WACHSTUMSPHASE. Und dazu gibt es die jeweils anstehenden PFLEGETIPPS: DÜNGEN, GIESSEN, RANKHILFEN AUFSTELLEN, NEU AUSSÄEN UND PFLANZEN ... So kann nichts mehr schief gehen. Sollte doch einmal etwas nicht klappen, lässt uns die sympathische Autorin auch damit nicht alleine. Sie lässt uns an ihren PERSÖNLICHEN ERFAHRUNGEN DES SCHEITERNS teilhaben - denn bekanntlich lernt man aus Fehlern ja am meisten. - neue Themenbeete: vom Around-the-World-Beet für Entdecker, dem Winter-Hochbeet für Ganzjahres-Gärtner bis hin zum Kleine-Hände-Beet für Kinder. -selbstversorgt mit frischen Vitaminen: Ein Hochbeet kann in einem Jahr mit bis zu 15 Gemüsesorten bepflanzt werden. - für Selbermacher: Bauanleitung für ein Ruck-Zuck-Palettenhochbeet im Garten, auf der Terrasse oder am Balkon! -'Keine Zeit' - keine Ausrede! 15 bis 30 Minuten Zuwendung pro Woche sind genug. 'Ich war mir nicht sicher, ob unser kleiner Balkon für ein Hochbeet geeignet ist. Mit Hilfe der Berechnungsformel von Doris Kampas konnte ich selbst herausfinden, wie groß unser Hochbeet sein darf und womit ich es befüllen muss, damit das Gewicht kein Problem wird. Ich liebe es, dass dieses Buch so einfach ist und mir genau zeigt, was ich wann tun muss.'

[Titel jetzt kaufen und lesen](#)



Wolfgang Palme

ERNTET MICH IM WINTER EINFACH IMMER FRISCHES GEMÜSE

säen, wachsen, glücklich sein



Ernte mich im Winter

Palme, Wolfgang

9783706628884

192 Seiten

[Titel jetzt kaufen und lesen](#)

LASSEN SIE DEN WINTER IN IHR HERZ UND DAS GEMÜSE IN IHR BEET WOLFGANG PALME kennt seinen GARTEN wie kaum ein anderer, verbringt er darin doch auch IM WINTER viel Zeit. Was er dort ausgestattet mit Mütze, Handschuhen und mit einem Lächeln auf dem Gesicht macht? ERNTEN! UND ZWAR FRISCHES GEMÜSE. Viele von uns kennen den Winter eher als Ruhephase für den BODEN und das BEET. Dabei wartet der Schneemann schon

lange auf eine frisch geerntete Karottennase, und der Weihnachtssalat schmeckt selbstgepflückt so viel besser! EINE ENTDECKUNGSREISE DURCH DEN EIGENEN WINTERGARTEN NEUGIERIG GEWORDEN, WAS IM WINTER ALLES SPRIESST? Sicher ist: In der KALTEN JAHRESZEIT knistert es nicht nur im Ofen, sondern auch unter der SCHNEEDECKE. KNALLPINKE RADIESCHEN, ZARTE KOHLBLÄTTER, SCHMACKHAFTE JUNGZWIEBELN, WÜRZIGER SCHNITT LAUCH - all das hält das Beet für uns bereit. Direkt in der ERDE, im FRÜHBEETKASTEN oder unter einer MULCHSCHICHT wachsen die PFLANZEN und warten auf ihre ERNTEZEIT, den Winter. Und der beginnt im Garten nicht im NOVEMBER, sondern im FRÜHLING. Eine GUTE PLANUNG, Lust darauf, draußen zu arbeiten und ein GESPÜR FÜR PFLANZEN: das reicht aus, um das GANZE JAHR KNACKFRISCHES GEMÜSE GRIFFBEREIT ZU HABEN. Damit dann auch wirklich geerntet werden kann, lässt uns Wolfgang Palme teilhaben - an einem Jahr im Leben eines Wintergärtner: WANN MUSS ICH AUSSÄEN, WIE PFLEGE ICH MEIN BEET, WIE VIEL FROST VERTRAGEN MEINE PFLANZEN? BEI DIR TAU ICH AUF! WINTERGÄRTNERN BEDEUTET ABER AUCH, SICH EIN STÜCK FREIHEIT ZURÜCKZUEROBERN. Anstatt sich auf direktem Weg in den Supermarkt zu begeben, heißt es ganz einfach: Auf zum eigenen Beet! Der Weg der Gemüse, die in den Regalen liegen, ist nämlich meist um einiges länger. Einmal rund um den Erdball geht es für viele Sorten, bis sie auf unserem Teller landen. Die Alternative? SELBSTVERSORGUNG IM WINTER. Die Gemüse SCHMECKEN nicht nur HERAUSRAGEND, WIR TUN AUCH DER UMWELT UND UNS SELBST ETWAS GUTES: WENIG TRANSPORTKILOMETER FÜR DAS ESSEN, VIEL ZEIT IM

FREIEN FÜR UNS: Auch wenn es unglaublich klingt, man kann den EIGENEN GARTEN, DEN BALKON ODER DIE TERRASSE IM WINTER so richtig GENIESSEN. Am besten Sie überzeugen sich selbst davon. -Manche mögen's kalt: Portraits von 30 GEMÜSEARTEN, DIE IM WINTER NOCH BESSER SCHMECKEN - Ein Gespür für seine Gemüse bekommen: lernen, wie sich WETTER UND TEMPERATUR auswirken, wie man PFLANZEN IM WINTER PFLEGT und WANN MAN SIE ERNTEN KANN -DIE VERGESSENE JAHRESZEIT IM GARTEN NEU ERLEBEN - draußen grillen, Weihnachtssalat aus dem eigenen Beet pflücken oder einen Schneemann mit selbst gezogener Karottennase bauen -Egal, ob viel oder wenig Platz: Wintergemüse im HOCHBEET, AM BALKON, AUF DER TERREASSE, IM GARTENBEET ziehen -Sich selbst und der UMWELT etwas Gutes tun: DAS GANZE JAHR NACHHALTIG ANBAUEN und genießen, OHNE AUFWENDIGES PROFIZUBEHÖR ODER BEHEIZEN -ALTES WISSEN aufleben lassen, NEUE TECHNIKEN kennenlernen: Wie man das kaltgeliebte Gemüse vor zu FROSTIGEN TEMPERATUREN SCHÜTZT - FRÜHBEETKASTEN, GLOCKEN, MULCH, MIST- UND HOCHBEET, FOLIENTUNNEL UND VIELES MEHR -mit Fotografien von Johannes Hloch, Kary Wilhelm und Daniel Zangerl "Das sommerliche 'In-der-Erde-Wühlen' hat mir immer viel Spaß gemacht, außerdem schätze ich die Bioqualität aus dem eigenen Garten. Warum also im Winter auf den Garten und das Gemüse verzichten? Dank Wolfgang Palme weiß ich, dass es unzählige Gemüsesorten gibt, die den kalten Temperaturen nicht nur trotzen, sondern sie geradezu lieben."

[Titel jetzt kaufen und lesen](#)