

# Knusprig frisch

Brot und Hefegebäck –  
Rezepte



ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
Sviluppo dell'agricoltura e delle aree rurali  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

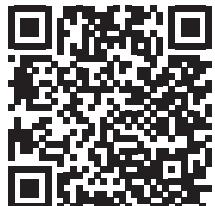
# **selbstgemacht – eingemacht – feingemacht**

## **Verarbeitung von Lebensmitteln für die Selbstversorgung**

Das Gesamtwerk zum Thema Selbstversorgung ist als Ordner erhältlich. Er enthält sämtliche Einzelkapitel mit einer Fülle von erprobten Rezepten sowie Arbeitsvorlagen.

Sämtliche Kapitel des Ordners sind auch einzeln als Broschüren verfügbar.

Ordner und Broschüren können bei der AGRIDEA bestellt werden.



Download der Rezeptdateien und Arbeitsunterlagen unter  
<https://agripedia.ch/selbstgemacht-eingemacht-feingemacht/>

# Inhaltsverzeichnis

## Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck

Ruchbrot mit Vorteig und langer kalter Gare	3
Bauernbrot mit Vorteig	4
St. Gallerbrot mit Vorteig	5
Tessinerbrot mit Vorteig	6
Kartoffelbrot mit langer kalter Gare	7
Schrotbrot mit Nüssen mit Quellstück	8
Brot mit Altbrot mit Quellstück	9
Französisches Stangenbrot/Baguette	10
Knusperbrot im Gusseisentopf	11
Toastbrot	12
Einback	13
Maisbrot mit Kochstück	14
<b>Hefekleingebäcke</b>	<b>15</b>
Weggli	15
Laugenbrezel/Laugenbrötchen	16
Bagels/Wasserbrötchen	18
Dinkel-Früchtebrötli mit langer kalter Gare	19
Knäckebrot mit Sonnenblumenkernen und Sesamsamen	20
<b>Gebäcke mit Fermentierteig</b>	<b>21</b>
Hausbrot mit Fermentierteig	21
<b>Gebäck mit Brühstück</b>	<b>22</b>
Helles Dinkelbrot mit Brühstück	22
Dinkel-Butterzopf mit Brühstück	24
Dinkel-Maisbrötchen mit Sultaninen mit Brühstück	25
<b>Gebäck mit Sauerteig</b>	<b>26</b>
Brotwurzel oder Pané Pagnol mit Vorteig, Sauerteig, langer kalter Gare	26
Stockholm-Levain mit Sauerteig, ohne kneten, langer Gare	27
Weizen-Roggen-Vollkornbrot mit Sauerteig und Brühstück	28
Roggenfladen mit Sauerteig, langer Gare	29

## ABKÜRZUNGEN

kg	Kilogramm	cl	Centiliter	Std.	Stunden	Bt.	Beutel
g	Gramm	EL	Esslöffel	Msp.	Messerspitze	P.	Paket
l	Liter	KL	Kaffeelöffel	Ø	Durchmesser	Ta.	Tasse
dl	Deziliter	Min.	Minuten	Stk.	Stück	Zw.	Zweig

<b>Backpulverbrötchen</b>	<b>30</b>
Schrötli	30
Scones	31
<b>Pikante Hefegebäcke</b>	<b>32</b>
Gefüllte Vollkornrolle	32
Käsefocaccia mit Vorteig	33
Flammenkuchen	34
Pizza Teig mit langer kalter Gare	35
Georgisches Käsebrot	36
Pikanter Hefegugelhopf	38
<b>Süsse Hefegebäcke</b>	<b>39</b>
Brioches	39
Savarin	40
Panettone	42
Christstollen	43
Vollkornquarkstollen	45
Dreikönigskuchen mit Vorteig	46
Dampfnudeln	47
Vanilleweggli	48
Gâteau du Vully	50
Streuselkuchen	51
Bienenstich klassisch	52
Johannisbeer-Rahmkuchen	54
Apfel-Streuselkuchen	55
Weinkuchen	56
Birnbrot	57
Birnenweggen	59
<b>Plundergebäck</b>	<b>60</b>
Plunderteig	60
<b>Füllungen für Plundergebäck</b>	<b>62</b>
Quarkfüllung	62
Haselnussfüllung	62
Mandelfüllung	62
Vanille-Backcreme	63
Früchte	63
<b>Plundergebäck formen, backen, glasieren</b>	<b>63</b>
<b>Glutenfreie Gebäcke</b>	<b>64</b>
Glutenfreies Vollkornbrot mit Vorteig und langer Gare	64
Zimtschnecken glutenfrei	65
<b>Quellenangabe</b>	<b>66</b>

# Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck

## Ruchbrot

mit Vorteig und langer kalter Gare

### Vorteig (Vorabend oder Morgen)

125 g	Wasser	
100 g	Ruchmehl	
1 g	Hefe (1 Messerspitze)	alle Zutaten in eine Schüssel geben, zudeckt bei Raumtemperatur 10–12 Std. gären lassen

### Hauptteig

Vorteig		
240 g	Wasser	in die Teigschüssel geben
400 g	Ruchmehl	
5 g	Hefe	
11 g	Salz (ca. 1 ¾ KL)	zugeben, 5 Min. auf niedriger Stufe mischen, dann 5–10 Min. auf zweiter Stufe zu einem stabilen, jedoch weichen Teig kneten, den Teig in ein flaches Gefäß geben, mit Deckel oder Frischhaltefolie zudecken

Teig zudeckt 2 Std. bei Raumtemperaturaufgehen lassen, Teig während dieser Zeit 2-4-mal aufziehen  
Danach Teig zudeckt ca. 24 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen

### Formen

Teig 30–45 Min. vor dem Formen aus dem Kühlschrank nehmen  
Formen nach Belieben, siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote, 10.1 Formen von verschiedenen Brotarten und 10.2 Formen von Kleingebäck

### Backen

Ofen und Blech/Backstein	mind. 20 Min. vorheizen
Untere Ofenhälfte	
220–230 °C	10–15 Min., mit Dampf
200–220 °C	5–45 Min., ohne Dampf
Gesamtbackzeit Kleingebäck	15–25 Min.
Gesamtbackzeit Brot aus 500 g Mehl	30–40 Min.
Gesamtbackzeit Brot aus 1 kg Mehl	50–60 Min.

### Varianten

- Gare im Kühlschrank durch 12 Std. Gare in kaltem Keller oder draussen an einem geschützten Ort ersetzen
- Gare im Kühlschrank durch weitere 2–3 Std. Gare bei Raumtemperatur ersetzen

# Bauernbrot

mit Vorteig

## Vorteig

200 g	Halbweissmehl	in eine Schüssel geben
150 g	Wasser	
2 g	Hefe	zugeben, mischen Zugedeckt bei Raumtemperatur 1–2 Std. gären lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen

## Hauptteig

800 g	Halbweissmehl	
600 g	Milch	
10 g	Hefe	
22 g	Salz (ca. 1 EL)	
	Vorteig	in die Teigschüssel geben, mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

## Formen

Formen nach Belieben, siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote, 10.1 Formen von verschiedenen Brotarten und 10.2 Formen von Kleingebäck  
Zugedeckt nochmals 30–60 Minuten aufgehen lassen,  
je nach Temperatur des Teiges  
Unmittelbar vor dem Backen einschneiden

## Backen

Ofen und Blech/Backstein	mind. 20 Min. vorheizen
Untere Ofenhälfte	
220–230°C	10–15 Min.
200–220°C	5–45 Min.
Gesamtbackzeit Kleingebäck	15–25 Min.
Gesamtbackzeit Brot aus 500 g Mehl	30–40 Min.
Gesamtbackzeit Brot aus 1 kg Mehl	50–60 Min.

## Varianten

- Anstelle von Milch Buttermilch oder halb Milch und halb Wasser verwenden.
- Anstelle von Halbweissmehl Ruchmehl oder ein Gemisch verwenden.
- Anstelle von Halbweissmehl kann eine der folgenden Mehlmischungen verwendet werden:
  - 100 g Roggenvollkornmehl, 300 g Vollkornmehl, 600 g Ruchmehl
  - 300 g Halbweissmehl, 300 g Ruchmehl, 200 g Vollkornmehl, 200 g Roggenvollkornmehl
  - 300 g Halbweissmehl, 300 g Ruchmehl, 400 g Vollkornmehl
  - 300 g Halbweissmehl, 300 g Ruchmehl, 200 g Vollkornmehl, 200 g Roggenschrot (über Nacht mit 3 dl Wasser eingeweicht)
  - 300 g Halbweissmehl, 400 g Ruchmehl, 300 g Roggenschrot (über Nacht mit 3 dl Wasser eingeweicht).

# St. Gallerbrot

mit Vorteig

## Vorteig

200 g	Halbweissmehl	in eine Schüssel geben
150 g	Wasser	
2 g	Hefe	zugeben, mischen Zugedeckt bei Raumtemperatur 1–2 Std. gären lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen

## Hauptteig

500 g	Halbweissmehl	
100 g	Vollkornmehl	
200 g	Roggenmehl	
500 g	Wasser	
10 g	Hefe	
22 g	Salz (ca. 1 EL)	
1 KL	Honig oder Malz	
	Vorteig	in die Teigschüssel geben, mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

## Formen

Den Teig in 4 Portionen teilen und formen, siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck,  
10.1 Formen von verschiedenen Brotarten/ St. Gallerbrot  
Jeweils 2 Brote dicht aneinander auf ein Blech legen, mit Wasser bestreichen oder mit Mehl bestäuben, dann einschneiden und sofort backen

## Backen

Ofen und Blech/Backstein mind. 20 Min. vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
230–250°C 15 Min., mit Dampf  
200–220°C 20–30 Min., ohne Dampf  
Gesamtbackzeit 30–40 Min.

## Varianten

- Halbweissmehl durch Ruchmehl ersetzen.
- Anstelle von Halbweiss- und Vollkornmehl 800 g Ruchmehl verwenden

## Tessinerbrot

mit Vorteig

### **Vorteig**

100 g	Halbweissmehl	in eine Schüssel geben
75 g	Wasser	
1 g	Hefe	zugeben, mischen Zugedeckt bei Raumtemperatur 1–2 Std. gären lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen

### **Hauptteig**

400 g	Halbweissmehl	
300 g	Milch	
10 g	Hefe	
11 g	Salz (ca. 1 ¾ KL)	
1 EL	Malz	
	Vorteig	in die Teigschüssel geben, mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

### **Formen**

Teig zu einer Rolle formen, in 6 Portionen teilen, zu glatten Kugeln aufarbeiten und diese länglich formen  
Teigstücke nebeneinander auf ein Blech legen, mit wenig Wasser bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen  
Danach mit einem scharfen Messer längs einschneiden  
Siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote und 10.1 Formen von verschiedenen Brot/Tessinerbrot

### **Backen**

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälften  
220–230°C 10–15 Min., mit Dampf  
200–210°C 15–20 Min., ohne Dampf  
Gesamtbackzeit 25–30 Min.  
Nach dem Backen sofort mit Milch bestreichen

## Kartoffelbrot

mit langer kalter Gare

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend	schälen, in Würfel schneiden, im Siebeinsatz weichkochen, noch heiss durch das Passevite drehen, auskühlen lassen
300 g	Vollkornmehl	
400 g	Weissmehl	in eine Schüssel geben
22 g	Salz (ca. 1 EL)	zugeben, mischen
10 g	Hefe	dazu bröckeln
300 g	Wasser	
1 EL	Rapsöl	
	Kartoffelpüree	zugeben, Mehl mit dem Kartoffelpüree und der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Den Teig zugedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur aufgehen lassen, dann 12–24 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

### Formen

Formen nach Belieben, siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote und 10.1 Formen von verschiedenen Brotarten  
Zugedeckt nochmals 30–60 Minuten aufgehen lassen,  
je nach Temperatur des Teiges  
Unmittelbar vor dem Backen einschneiden

### Backen

Ofen und Blech/Backstein mind. 20 Min. vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
220–250°C 15–20 Min., mit Dampf  
190–210°C 20–25 Min., ohne Dampf  
Gesamtbackzeit Kleingebäck 15–25 Min.  
Gesamtbackzeit Brot aus 500 g Mehl 40–45 Min.  
Gesamtbackzeit Brot aus 1 kg Mehl 50–70 Min.

### Bemerkung

Je nach Kartoffeln ist der Teig sehr klebrig, dann empfiehlt sich das Backen in einer Form

### Varianten

- Gekochte Kartoffeln durch 250 g rohe, fein geraffelte Kartoffeln ersetzen
- Zusätzlich 100 g gehackte Baumnüsse unter den fertigen Teig kneten

# Schrotbrot mit Nüssen

mit Quellstück

## Quellstück

100 g	Dinkelschrot	in eine Schüssel geben
100 g	Wasser	mischen, über Nacht zugedeckt im Kühlschrank quellen lassen

## Hauptteig

300 g	Quellstück	in Teigschüssel geben
100 g	Ruchmehl	
11 g	Roggenmehl	
2 EL	Salz (ca. 1 ¾ KL)	
10–15 g	Malz	zugeben
100–150 g	Hefe	dazu bröckeln
180 g	Wasser	
	Naturjogurt	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
100 g	Baumnüsse, gehackt	unter den fertigen Teig kneten Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen lassen

## Formen

Formen nach Belieben, siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote, 10.1 Formen von verschiedenen Brotarten und 10.2 Formen von Kleingebäck  
Zugedeckt nochmals 30–60 Minuten aufgehen lassen, je nach Temperatur des Teiges  
Unmittelbar vor dem Backen einschneiden

## Backen

Ofen und Blech/Backstein	mind. 20 Min. vorheizen
Untere Ofenhälfte	
220–230 °C	10–15 Min., mit Dampf
200–220 °C	5–45 Min., ohne Dampf
Gesamtbackzeit Kleingebäck	15–25 Min.
Gesamtbackzeit Brot aus 500 g Mehl	30–40 Min.
Gesamtbackzeit Brot aus 1 kg Mehl	50–60 Min.

# Brot mit Altbrot

mit Quellstück

## Quellstück

100 g	trockenes Altbrot	mahlen (Paniermehl zubereiten), in eine Schüssel geben
200 g	Wasser, heiß	zugeben, mischen, 1 Std. quellen lassen

## Hauptteig

800 g	Halbweissmehl	
100 g	Vollkornmehl	
600 g	Wasser	
10 g	Hefe	
22 g	Salz (ca. 1 EL)	
	Quellstück	in die Teigschüssel geben, mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
		Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

## Formen

Formen nach Belieben, siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote, 10.1 Formen von verschiedenen Brotarten und 10.2 Formen von Kleingebäck  
Zugedeckt nochmals 30–60 Minuten aufgehen lassen, je nach Temperatur des Teiges  
Unmittelbar vor dem Backen einschneiden

## Backen

Ofen und Blech/Backstein mind. 20 Min. vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
220–230°C 10–15 Min., mit Dampf  
200–220°C 5–45 Min., ohne Dampf  
Gesamtbackzeit Kleingebäck 15–25 Min.  
Gesamtbackzeit Brot aus 500 g Mehl 30–40 Min.  
Gesamtbackzeit Brot aus 1 kg Mehl 50–60 Min.

## Variante

Getrocknetes Brot am Stück mit heißem Wasser übergießen, vor der Zugabe zum Broteig im Mixer pürieren oder cuttern

## Hinweis

Die Zugaben von Altrot ist eine gute Restenverwertung und macht das Brot feucht und aromatisch

## Französisches Stangenbrot/Baguette

ohne kneten mit langer kalter Gare

390 g	Wasser	in eine Schüssel geben
3 g	Hefe	zugeben, mit einem Schwingbesen verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat
530 g	Weissmehl	zugeben
12 g	Salz (1 ¾ KL)	zugeben, alle Zutaten mit einer Kelle mischen, nicht kneten Den Teig in ein flaches Gefäß geben, mit Deckel oder Frischhaltefolie zudecken

Teig mindestens 24 bis maximal 60 Std. im Kühlschrank gären und aufgehen lassen  
Teig in dieser Zeit 2–3 mal aufziehen

### Formen

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche halbieren  
Die Teigstücke zuerst von links und rechts, dann von oben und unten zur Mitte einschlagen  
Die Teigstücke mit Verschluss nach unten auf unbemehlter Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen, die Enden in einen Spitz verlaufen lassen  
Den ersten Teigling auf ein gut bemehltes Tuch absetzen, einen Falz ziehen und den zweiten Teigling satt an den Falz legen, an beiden Seiten des Tuches ebenfalls einen Falz legen und die Teiglinge 20 Min. aufgehen lassen  
Das Tuch verhindert das Breitlaufen der Teiglinge und ermöglicht ihnen, sich in die Höhe zu entwickeln

Dann die Teiglinge vorsichtig auf ein Backpapier absetzen, mit einem Sieb fein mit Weissmehl bestäuben und mit einem scharfen Messer 3-mal schräg längs 3 mm tief so einschneiden, dass sich die Schnitte 1/3 überschneiden, siehe auch Kapitel/ Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote und 10.1 Formen von verschiedenen Broten  
Die Teiglinge auf dem Backpapier mit der Holzschaufel oder einem Brett auf das vorgeheizte Blech oder den heißen Schamottstein absetzen

### Backen

Ofen und Blech/Backstein mind. 20 Min. vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
220–230°C 15–20 Min., mit Dampf  
200°C 20–25 Min., ohne Dampf  
Gesamtbakezeit 35–40 Min.

## Knusperbrot im Gusseisentopf

ohne kneten mit langer Gare

Für einen Gusseisen-Bratopf mit Deckel (mit hitzebeständigem Knopf)

750 g	Mehl	in die Teigschüssel geben
18 g	Salz (3 KL)	
1 KL	Zucker	
ca. 2 g	Hefe	
530 g	Wasser	
1 EL	Naturjogurt	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit kurz zu einem Teig mischen Teig in der Schüssel in einen Plastiksack stellen, bei Raumtemperatur 12–16 Std. aufgehen lassen

### Formen

Den weichen Teig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, mit Hilfe eines Teighorns rundum nach innen legen, und von Hand zu einer Kugel formen, diese **entweder** mit dem Verschluss nach oben in ein mit einem bemehlten Tuch ausgelegtes Gärkörbchen geben, mit den Tuchenden bedecken **oder** mit dem Verschluss nach unten in eine mit Backpapier ausgelegte Schüssel geben und mit einem Plastik locker zudecken, nochmals 1–2 Std. aufgehen lassen

### Backen

30 Min. vor Backbeginn den leeren Gusseisentopf mit geschlossenem Deckel in den Ofen stellen und diesen auf 230°C vorheizen

Den heißen Topf nur kurz aus dem Ofen nehmen

**Teigkugel aus dem Körbchen** auf ein mit Backpapier belegtes Brett stürzen, diese mit Hilfe des Backpapiers in den heißen Topf heben

**Teigkugel aus der ausgelegten Schüssel** direkt mit Hilfe des Backpapiers in den Topf heben

Topf sofort verschliessen und in den Ofen zurückstellen

Bei 230°C 30–35 Min. backen, Deckel entfernen, weitere 15–20 Min. backen

### Varianten

- Wasser durch dunkles Bier ersetzen
- Gusseintopf durch Gratinform mit Deckel ersetzen

## Toastbrot

Eine Cakeform (Kastenform) von ca. 30 cm Länge einfetten, bemehlen und kühl stellen oder mit Backpapier auskleiden

500 g	Weiss- oder Halbweissmehl	in eine Schüssel geben
12 g	Salz (ca. 2 KL)	zugeben
10 g	Hefe	dazu bröckeln
200 g	Milch	
150 g	Wasser	zugeben
1 KL	Honig	zugeben
30 g	weiche Butter	in Stücken zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 7 Min. auf kleiner Stufe mischen, dann 10–15 Min. auf Stufe 2 kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 1½–2 Std. aufgehen lassen

### Formen

Den Teig zu einem Rechteck auswallen und danach satt aufrollen, in die Form legen, siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote und 10.1 Formen von verschiedenen Brotarten/Toastbrot/Modelbrot  
Die Form zudecken und den Teig nochmals ca. 1 Std. aufgehen lassen, bis er knapp unter den Rand aufgegangen ist, mit Milch bestreichen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälften  
200 °C  
35–45 Min.  
Zu Beginn nach Belieben 10–15 Min. mit Dampf backen

### Variante lange kalte Gare

Teig zugedeckt in der Form über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen, direkt aus dem Kühlschrank im vorgeheizten Ofen backen

## Einback

Zwei Cakeformen (Kastenform) von 25–30 cm Länge einfetten, bemehlen und kühl stellen oder mit Backpapier auskleiden

600 g	Weiss- oder Halbweissmehl	in eine Schüssel geben
11 g	Salz (ca. 1 ¾ KL)	
4 EL	Zucker	zugeben, mischen
15 g	Hefe	dazu bröckeln
300–350 g	Milch	zugeben
100 g	weiche Butter	in Stücken zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt, zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtempe- ratur aufgehen lassen

### Formen

Den Teig in 16 Portionen teilen, diese zu Kugeln formen, flach drücken und je 8 Portionen mit wenig Abstand hintereinander in die Formen stellen

Zugedeckt bis zum Formenrand bei Raumtemperatur aufgehen lassen **oder** Teig zugedeckt in der Form über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen (direkt aus dem Kühlschrank im vorgeheizten Ofen backen)

Oberfläche nach Belieben mit Eistreiche bestreichen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
200°C  
30–40 Min.

# Maisbrot

mit Kochstück

Eine Cakeform von ca. 25 cm Länge mit Backpapier auskleiden

400 g	Milch	aufkochen
125 g	Maisgriess, fein	einrieseln lassen, auf kleiner Stufe 2 Min. unter Rühren kochen, auskühlen lassen
250 g	Weissmehl	in eine Schüssel geben
9 g	Salz (ca. 1½ KL)	zugeben, mischen
1 KL	Zucker	
	Mais, ausgekühlt	
25 g	Butter, weich	zugeben
10 g	Hefe	dazu bröckeln
50 g	Wasser	zugeben, 10–15 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten
		Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

## Formen

Teig zu einer Rolle formen, in die vorbereitete Form legen  
Zugedeckt nochmals 15–60 Min. aufgehen lassen, je nach Temperatur des Teiges

Vor dem Backen mit einer Schere mehrmals übers Kreuz einschneiden

## Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
200 °C  
25–30 Min.

## Bemerkung

Das Brot kann nach Belieben auch anders geformt werden, siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote, 10.1 Formen von verschiedenen Broten und 10.2 Formen von Kleingebäck.

# Hefekleingebäcke

## Weggli

500 g	Weissmehl	in eine Schüssel geben
330 g	Milch	
12 g	Salz (2 KL)	zugeben, mischen
10 g	Zucker (2 KL)	
50 g	Butter, weich	zugeben
5 g	Hefe	dazu bröckeln, alle Zutaten mischen, Teig 2 Min. auf kleiner Stufe, dann ca. 10 Min. auf mittlerer Stufe kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen

### Formen

Teig in 12 Stücke teilen, zu runden Weggli aufschleifen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt 1 Std. aufgehen lassen, Weggli mit der Kante eines bemehlten Holzbrettchens bis aufs Blech abdrücken, bis der Boden des Blechs durchschimmert, zudecken und über Nacht im kühlen Keller oder im Kühlschrank aufgehen lassen  
Weggli während dem Vorheizen des Ofens Raumtemperatur annehmen lassen

1	Eigelb	
2 Prisen	Zucker	
1 Prise	Salz	
1 EL	Wasser	mischen, Weggli bestreichen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte 220 °C, 2–3 Min. ohne Dampf  
200 °C, 15 Min. mit oder ohne Dampf

Damit die Kruste möglichst weich bleibt, die heißen Weggli in ein Küchentuch wickeln und auf einem Gitter auskühlen lassen

### Variante warme schnelle Gare

Teig mit 10 g Hefe zubereiten, geformte Weggli zugedeckt auf dem Blech im 30 °C warmen Ofen 30 Min. aufgehen lassen, nach dem Abdrücken nochmals 30 Min. zugedeckt im 30 °C warmen Ofen aufgehen lassen, falls vorhanden, das Gärprogramm wählen  
Bestreichen und Backen wie oben beschrieben

### Variante Hamburgerbrötchen

Die Weggli nach dem ersten Aufgehen mit einem Blech flach drücken, nochmals aufgehen lassen wie beschrieben, dann mit Ei bestreichen, evtl. mit Sesam bestreuen und backen

## Laugenbrezel/Laugenbrötchen

500 g	Weissmehl	in eine Schüssel geben
11 g	Salz (ca. 1 ¾ KL)	
½ EL	Malz	zugeben, mischen
30 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
7 g	Hefe	dazu bröckeln
150 g	Milch	
150 g	Wasser	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
		Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3 mal aufziehen

### Formen

Den Teig in ca. 12 Stücke teilen, dünne, ca. 40 cm lange Rollen formen und Brezel formen (siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 10.2 Formen von Kleingebäck/Brezel) oder kleine ovale Brötchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 30 Min. zugedeckt aufgehen lassen, dann unbedeckt mind. 1 Std. im Kühlschrank antrocknen lassen (kann auch weggelassen werden, Lauge zieht dann besser ein)

### Lauge

1 l	Wasser	in Chromstahlpfanne geben
80 g	Natronpulver	zugeben, aufkochen, die Lauge etwas einkochen, konzentrierter ergibt sie eine schönere Farbe
evtl.	grobkörniges Salz	die gekühlten Teiglinge mit der Schaumkelle ca. 10 Sek. in die Lauge eintauchen, abtropfen und wieder aufs Blech geben nach Belieben mit grobkörnigem Salz betreuen, Brötchen einschneiden, sofort backen

### Backen

Ofen vorgeheizt  
Untere Ofenhälfte  
200 °C  
20–25 Min., ohne Dampf  
Das Laugengebäck noch heiß mit Milch bestreichen, damit es einen Glanz erhält

### Varianten

Vorteig aus 100 g Mehl, 100 g Wasser und 1 g Hefe am Vorabend ansetzen, 1 Stunde bei Raumtemperatur, dann über Nacht im Kühlschrank gären lassen, Hauptteig mit 400 g Mehl, 150 g Milch-Wasser und 5 g Hefe und restlichen Zutaten nach Rezept zubereiten.

### **Bemerkungen**

- Anstelle von Brezel oder Brötchen können auch Knöpfe oder Tübli geformt werden. Um Gipfel zu formen, wird der Teig in 3 Portionen geteilt, jede Portion wird rund (Ø ca. 30 cm) ausgerollt, in 6–8 Kuchenstücke geschnitten, diese Stücke werden zur Spitze hin aufgerollt und zu Gipfeln gebogen (siehe auch Kapitel/Broschüre Kusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 12.5 Formen und Backen von gefülltem Hefegebäck/ Hefenussgipfel).
- Natronlauge kann 3–4-mal verwendet werden und lässt sich maximal 1 Monat in einem gut verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren. Benutzte Lauge kann in Apotheken oder Drogerien kostenlos entsorgt werden.
- Natronlauge hat eine stark ätzende Wirkung. Die SUVA schreibt Handschuhe und Schutzbrille beim Arbeiten mit Natronlauge vor. Falls Lauge ins Auge spritzt, muss sofort ein Arzt aufgesucht werden.
- Wenn regelmässig Laugengebäck hergestellt wird, kann der Backofen angegriffen werden.

## Bagels/Wasserbrötchen

500 g	Mehl	in eine Schüssel geben
11 g	Salz (ca. 1 ¾ KL)	
1 EL	Zucker	zugeben, mischen
50 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
1	Eiweiss (Eigelb zum Bestreichen)	zugeben
7 g	Hefe	dazu bröckeln
ca. 300 g	Wasser oder Milch	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raum- temperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 2–3 mal aufziehen

## Formen

Teig in 10–12 Stücke teilen, Ringe formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 30 Min. zugedeckt aufgehen lassen

Sjeden

3 l	Wasser	aufkochen
3 EL	Salz	würzen
		2–3 Bagels ins knapp siedende Salzwasser geben, ca. 10 Sek. unter dem Siedepunkt ziehen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, aufs Blech geben
	Eistreiche	Bagels bestreichen

Mohn, Sesam,  
Sonnenblumenkerne  
oder Mandelblättchen nach Belieben darüber streuen

## Backen

**Buchen**  
Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
220 °C, ohne Dampf  
15–20 Min.

## Variante mit Vorteig

**Variante mit Vorteig**  
Vorteig aus 100 g Mehl, 100 g Wasser und 1 g Hefe am Vorabend ansetzen, 1 Std. bei Raumtemperatur, dann über Nacht im Kühlschrank gären lassen, Hauptteig mit 400 g Mehl, 200 g Wasser oder Milch und 5 g Hefe und restlichen Zutaten nach Rezept zubereiten

## Dinkel-Früchtebrötli

mit langer kalter Gare

350 g	Wasser	in Teigschüssel geben
10 g	Hefe	dazu bröckeln
9 g	Salz (ca. 1½ KL)	zugeben
300 g	Dinkelmehl, hell	
200 g	Dinkel-Vollkornmehl	zugeben, 5–8 Min. auf niedriger Stufe mischen, dann 2 Min. auf zweiter Stufe zu einem weichen Teig kneten Zugedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur aufgehen lassen, Teig während dieser Zeit 2-mal aufziehen und danach 8 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen
150 g	entsteinete Dörrpflaumen	
150 g	getrocknete Feigen	
150 g	Dörraprikosen	alle Früchte grob schneiden, zum Teig geben
50 g	Haselnüsse	
100 g	Baumnüsse	grob hacken, zugeben, unter den Teig kneten Teig bei Raumtemperatur zugedeckt 1 Std. aufgehen lassen

### Formen

Aus dem Teig mit einem Teighorn 16 Brötli à ca. 90 g abstechen, ohne weiteres Formen auf einem Backpapier zugedeckt 30 Min. aufgehen lassen  
Brötli mit dem Papier aufs heiße Blech oder auf den heißen Schamottstein ziehen

### Backen

Ofen und Blech/Backstein mind. 20 Min. vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
220–240°C 10–15 Min., mit Dampf  
200–210°C 10 Min., ohne Dampf  
Gesamtbackzeit 20–25 Min.

## Knäckebrot mit Sonnenblumenkernen und Sesamsamen

50 g	feiner Dinkel- oder Weizenschrot	
200 g	Wasser	mischen, 10 Min. stehen lassen
200 g	Vollkornmehl	
100 g	Weissmehl	
50 g	Roggenmehl	
6 g	Salz (1 KL)	
1 EL	Malz	
50 g	Rapsöl (nicht kalt gepresst)	
2 EL	Sesamsamen	
2 EL	Sonnenblumenkerne, evtl. gehackt	
10 g	Hefe	alle Zutaten zum Schrot geben, mischen, 10–15 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten, nach Bedarf vorsichtig noch wenig Wasser zugeben; der Teig soll geschmeidig aber nicht zu weich sein Den Teig zudeckt 30–60 Min. aufgehen lassen

### Formen

Den Teig in 20–25 gleich grosse Stücke teilen  
Die Teigstücke oval aufarbeiten, auf Mehl sehr dünn auswalten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen  
Mit Wasser bepinseln und nochmals 10 Min. aufgehen lassen  
Vor dem Backen mit einer Gabel mehrmals einstechen

### Backen

Ofen vorheizen  
Ofenmitte  
200 °C  
10–15 Min.

Die Knäckebrote sollen goldbraun und knusprig hart sein  
Auf einem Gitter auskühlen und gut verschlossen aufbewahren

### Varianten

- Andere Mehlmischung verwenden
- Kerne und Samen weglassen oder andere Samen beifügen

## Gebäcke mit Fermentierteig

Siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 3.2.2 Fermentierteig

### Hausbrot

mit Fermentierteig

500 g	Halbweissmehl	
500 g	Ruchmehl	in eine Schüssel geben
22 g	Salz (ca. 1 EL)	zugeben, mischen
15 g	Hefe	dazu bröckeln
150 g	Fermentierteig	
ca. 550 g	Wasser	zugeben, alle Zutaten mischen, den Teig 10–15 Min. kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 2–3 mal aufziehen

#### Formen

Formen nach Belieben, siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote, 10.1 Formen von verschiedenen Brotarten und 10.2 Formen von Kleingebäck

Zugedeckt nochmals 30–40 Minuten aufgehen lassen  
Unmittelbar vor dem Backen einschneiden

#### Backen

Ofen und Blech/Backstein	mind. 20 Min. vorheizen
Untere Ofenhälfte	
220–230 °C	10–15 Min., mit Dampf
200–220 °C	5–45 Min., ohne Dampf
Gesamtbackzeit Kleingebäck	15–25 Min.
Gesamtbackzeit Brot aus 500 g Mehl	30–40 Min.
Gesamtbackzeit Brot aus 1 kg Mehl	50–60 Min.

## Gebäck mit Brühstück

Siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 3.2.6 Brühstück

### Helles Dinkelbrot

mit Brühstück

#### Brühstück

250 g	Dinkel- Halbweiss- oder Weissmehl	in eine Schüssel geben
350 g	Wasser	aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben, weiter rühren, bis die Masse glatt und kompakt ist Brühstück auskühlen lassen und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen Brühstück mindestens 1 Std. vor der Teigzubereitung aus dem Kühlschrank nehmen

#### Teig

750 g	Dinkel- Halbweiss- oder Weissmehl	in eine Schüssel geben
22 g	Salz (ca. 1 EL)	zugeben, mischen
15 g	Hefe	dazu bröckeln
	Brühstück	
400 g	Wasser	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig sorgfältig 5–10 Min. mischen und kneten (Maschine Stufe 1) bis er glatt und geschmeidig ist, der Teig darf nicht glänzen, sonst ist er überknetet und läuft breit
2 KL	Apfelessig	

Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur **oder** 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen  
Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

#### Formen nach Belieben

Siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 4. Das Formen der Brote, 10.1 Formen von verschiedenen Brotarten und 10.2 Formen von Kleingebäck

Zugedeckt nochmals 10–45 Min. aufgehen lassen, je nach Temperatur des Teiges

#### Backen

Ofen und Blech/Backstein	mind. 20 Min. vorheizen
Untere Ofenhälfte	
220–230°C	10–15 Min., mit Dampf
200–220°C	5–45 Min., ohne Dampf
Gesamtbackzeit Kleingebäck	15–25 Min.
Gesamtbackzeit Brot aus 500 g Mehl	30–40 Min.
Gesamtbackzeit Brot aus 1 kg Mehl	50–60 Min.

**Variante mit Vorteig**

Vorteig aus 100 g Mehl, 100 g Wasser und 1 g Hefe am Vorabend ansetzen, 1 Stunde bei Raumtemperatur, dann über Nacht im Kühlschrank gären lassen, Hauptteig mit 650 g Mehl, 300 g Wasser, 10 g Hefe und restlichen Zutaten nach Rezept zubereiten.

# Dinkel-Butterzopf

mit Brühstück

## Brühstück

130 g	Dinkel- Halbweiss- oder Weissmehl	in eine Schüssel geben
170 g	Wasser	aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben, weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist Brühstück auskühlen lassen und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen Brühstück mindestens 1 Std. vor der Teigzubereitung aus dem Kühlschrank nehmen

## Teig

500 g	Dinkel- Halbweiss- oder Weissmehl	in eine Schüssel geben
12 g	Salz (ca. 2 KL)	zugeben, mischen
10 g	Hefe	dazu bröckeln
	Brühstück	
ca. 300 g	Milch oder Buttermilch	
50 g	Butter, weich	in Stücken zugeben, alle Zutaten gut mischen, den Teig sorgfältig 5–10 Min. mischen und kneten (Maschine Stufe 1) bis er glatt und geschmeidig ist, der Teig darf nicht glänzen, sonst ist er überknetet und läuft breit Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 2–3 mal aufziehen

## Formen

Teig aus dem Kühlschrank 60 Min. vor dem Formen herausnehmen oder die geformten Stränge vor dem Flechten 20-30 Min. zugedeckt ruhen lassen  
Formen nach Belieben, siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, 11.2. Formen von Zopfgebäck Geformtes Gebäck zugedeckt 10–30 Min. aufgehen lassen, je nach Temperatur des Teiges

Eistreiche

Gebäck bestreichen, nach Möglichkeit 5–10 Min. kühl stellen, nochmals mit Ei bestreichen

## Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
200 °C  
30–40 Min.

## Variante mit Vorteig

Vorteig aus 100 g Mehl, 100 g Wasser und 1 g Hefe am Vorabend ansetzen, 1 Stunde bei Raumtemperatur, dann über Nacht im Kühlschrank gären lassen, Hauptteig mit 400 g Mehl, 200 g Milch, 7 g Hefe und restlichen Zutaten nach Rezept zubereiten.

# Dinkel-Maisbrötchen mit Sultaninen

mit Brühstück

## Brühstück

70 g	Dinkel- Halbweiss- oder Weissmehl	
50 g	Maisgriess, fein	in eine Schüssel geben
200 g	Wasser	aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl-Maisgemisch geben, weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist Brühstück auskühlen lassen und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen Brühstück mindestens 1 Std. vor der Teigzubereitung aus dem Kühlschrank nehmen

## Teig

150 g	Sultaninen	in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und bis zur Weiterverwendung quellen lassen
200–230 g	Buttermilch oder Milch	in Teigschüssel geben
470 g	Dinkel- Halbweiss- oder Weissmehl	
12 g	Salz (ca. 2 KL)	zugeben, mischen
10 g	Brühstück	
10 g	Honig	dazu bröckeln
10 g	Hefe	in Stücken zugeben, alle Zutaten gut mischen, den Teig sorgfältig 2–3 Min. mischen, dann auf mittlerer Stufe 6 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist, der Teig darf nicht glänzen, sonst ist er überknetet und läuft breit abgiessen und kurz unter den Teig kneten
50 g	Butter, weich	Zugedeckt 2–3 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 1–2 mal aufziehen Teig aus dem Kühlschrank 60 Min. vor dem Formen herausnehmen
	Sultaninen	

## Formen nach Belieben

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 80 g schwere Stücke portionieren, diese zu runden Teigstücken aufschleifen, darauf achten, dass auf der Oberfläche möglichst keine Sultaninen aus dem Teig schauen, diese verbrennen gerne beim Backen  
Geformtes Gebäck zugedeckt 60 Min. aufgehen lassen

Eistreiche

Gebäck bestreichen

## Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälften  
200 °C  
12–15 Min.

## Gebäck mit Sauerteig

Herstellung Sauerteig-Anstellgut siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und Hefegebäck, Kapitel 9 Sauerteig

### Brotwurzel oder Pané Pagnol

mit Vorteig, Sauerteig, langer kalter Gare

#### Vorteig

100 g	Roggen-Ruchmehl	
	Type 1150	
175 g	Wasser	
1 Prise	Hefe (½ g)	alle Zutaten verrühren, zugedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen, dann 24 Std. in den Kühlschrank stellen 30–60 Min. vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen

#### Hauptteig

60 g	Vorteig	in Teigschüssel geben
5 g	Sauerteig-Grundsauer	
225–250 g	Hefe	
	Wasser	
600 g	Halbweissmehl	
30 g	weiche Butter	
15 g	Salz (ca. 2 ½ KL)	zugeben, mischen, 5 Min. auf niedriger Stufe kneten, evtl. noch etwas Wasser zugeben, dann 10 Min. auf zweiter Stufe kneten, der Teig ist jetzt leicht klebrig, löst sich aber gut von der Schüssel, Teig herausnehmen, auf eine leicht bemehlte Oberfläche ablegen und dort zugedeckt 2–3 Stunden aufgehen lassen, dabei 3–4-mal aufziehen, danach den Teig in einem genügend grossen Gefäß mit Deckel oder Plastikfolie bedeckt im Kühlschrank 24 Std. reifen lassen

#### Formen

Am nächsten Tag den Teig 30–60 Min. vor dem Formen aus dem Kühlschrank nehmen

Aus dem Teig auf leicht bemehlter Oberfläche drei Stränge formen

2 EL Weizenschrot Teigstränge darin wälzen und die Enden der einzelnen Stränge gegeneinander verdrehen, auf Backpapier legen, 30 Min. zugedeckt ruhen lassen

Die Teiglinge auf dem Backpapier mit der Holzschaufel oder einem Brett auf das vorgeheizte Blech oder den heißen Schamottstein absetzen

#### Backen

Ofen und Blech/Backstein mind. 20 Min. vorheizen

Untere Ofenhälfte

250°C 10–15 Min., mit Dampf

230°C 10–15 Min., ohne Dampf

Gesamtbackzeit 25–30 Min.

## Stockholm-Levain

mit Sauerteig, ohne kneten, langer Gare

### Sauerteig-Vorteig

25 g	Sauerteig- Grundsauer	
150 g	Wasser, ca. 35 °C	
150 g	Halbweissmehl	alle Zutaten mischen, zugedeckt 6–10 Std. bei Raumtemperatur gären lassen

### Hauptteig

500 g	Wasser, ca. 35 °C	in Teigschüssel geben
	Sauerteig-Vorteig	zugeben, mischen
2 g	Hefe (geht auch ohne)	
750 g	Halbweissmehl	
22 g	Salz (ca. 1 EL)	zugeben, gut mischen, nicht kneten, zugedeckt 3 Std. bei Raumtemperatur aufgehen lassen, während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

### Formen

Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben, halbieren, beide Teig-  
hälften zu einem Quadrat auseinanderziehen, jeweils den obe-  
ren und unteren Teigrand zur Mitte falten, das Falten nochmals  
wiederholen, die Brote auf ein Backpapier legen und mit einem  
Küchentuch zudecken und ca. 1½ Std. aufgehen lassen

Die Teiglinge auf dem Backpapier mit der Holzschaufel oder  
einem Brett auf das vorgeheizte Blech oder den heißen Scha-  
mottstein absetzen

### Backen

Ofen und Blech/Backstein mind. 20 Min. vorheizen  
Untere Ofenhälften  
240°C 15 Min., mit Dampf  
210°C 25–30 Min., ohne Dampf  
Gesamtbackzeit 40–45 Min.  
Falls eine sehr knusprige Kruste erwünscht ist, Ofentür in den  
letzten 5 Minuten einen Spalt öffnen

### Varianten

- Geformten Teig in mit bemehltem Küchentuch ausgelegten Brotkörbchen  
aufgehen lassen
- Brot im Gusseisentopf backen

# Weizen-Roggen-Vollkornbrot

mit Sauerteig und Brühstück

## Sauerteig-Vorteig

100 g Wasser, ca. 35 °C in eine Schüssel geben  
 20 g Sauerteig-Grundsauer zugeben, mischen  
 70 g Weizen-Vollkornmehl zugeben, mischen, zudecken 8–12 Std. bei Raumtemperatur  
 gären lassen

## Brühstück

150 g Weizen-Vollkornmehl in eine Schüssel geben  
 250 g Wasser, kochend heiss über das Mehl giessen und alles klumpen frei mischen, zuge-  
 deckt im Kühlschrank 8–12 Std. auskühlen und ruhen lassen

## Hauptteig

350 g Wasser, ca. 35 °C in die Teigschüssel der Küchenmaschine geben  
 2 Zwiebeln, in Streifen zugeben, andämpfen, auf dem Teig verteilen  
 Sauerteig Vorteig  
 Brühstück  
 300 g Roggen Vollkornmehl  
 270 g Weizen Vollkornmehl  
 15 g Salz zugeben, ca. 2–3 Min. mischen, danach die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig 15–18 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit kneten, nach Bedarf noch etwas Wasser einkneten, bis ein weicher Teig entsteht  
 Teig zudeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur gären lassen  
 In dieser Zeit den Teig 2–3 x dehnen und falten /aufziehen

## Formen

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, halbieren und je zu einer straffen Rolle formen, nach Belieben mit Wasser be-  
 streichen und in Dinkelflocken drehen, in zwei mit Backpapier ausgelegte Kastenformen geben. zudeckt 60-90 Min. gären lassen  
 Vor dem Backen längs einschneiden

## Backen

Ofen mind. 20 Min. vorheizen  
 Untere Ofenhälfte  
 230 °C 20 Min., mit Dampf  
 210 °C 30–40 Min., ohne Dampf

## Variante

Weizen-Vollkornmehl im Hauptteig durch Ruch- oder Halbweissmehl ersetzen

# Roggenfladen

mit Sauerteig, langer Gare

## Sauerteig-Vorteig

25 g	Sauerteig-Grundsauer
165 g	Roggenmehl, dunkel (Type 1150)
300 g	Wasser, ca. 35 °C

mischen, locker zugedeckt bei Raumtemperatur 6–10 Std.  
reifen lassen, bis der Sauerteig Blasen bildet

## Hauptteig

350 g	Sauerteig-Vorteig	in Teigschüssel geben
430 g	Wasser, ca. 35 °C	
120 g	Roggenmehl, dunkel	
15 g	Ruchmehl (Weizen)	alle Zutaten zugeben, 5 Minuten mischen
	Salz (ca. 2 ½ KL)	Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 3–5 Std. aufgehen lassen

## Formen

Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche in 12 Portionen teilen, zu runden, ca. 1½ cm dicken Fladen formen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen, zugedeckt 2–3 Std. aufgehen lassen

## Backen

Ofen vorheizen  
220 °C  
ca. 15 Min. ohne Dampf backen  
In Küchentuch auf Gitter auskühlen lassen, damit die Fladen weich bleiben

## Backpulverbrötchen

Backpulverbrötchen sind ein feiner Brotersatz und lassen sich schnell zubereiten. Sie trocknen allerdings schneller aus als Hefegebäck und sollten deshalb möglichst frisch konsumiert werden. Überzählige Brötchen können sehr gut tiefgekühlt werden.

## Schrötli

300 g	Vollkornmehl	in eine Schüssel geben
200 g	Halbweiss- oder Ruchmehl	
3 EL	Backpulver	
4 g	Salz (ca. $\frac{3}{4}$ KL)	zugeben, mischen
75 g	Butter, kalt	in Stücken zugeben, fein reiben, bis eine krümelige Masse entsteht
ca. 300 g	Milchwasser	zugeben, rasch zu einem glatten Teig mischen

### Formen

Den fertigen Teig sofort in 10–12 Portionen teilen, zu Brötchen formen, flach drücken und kreuzweise einschneiden  
Sofort backen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
220°C  
15–20 Min.

## Scones

Englisches/Irisches Teegebäck

400 g	Mehl	in eine Schüssel geben
100 g	gesalzene Butter, kalt	in Stücken zugeben, fein reiben, bis eine krümelige Masse entsteht
1 EL	Backpulver	
2–3 EL	Zucker	zugeben, mischen
150 g	Sultaninen, gewaschen	zugeben, mischen
275 g	Milch	zugeben, rasch zu einem glatten Teig mischen

### Formen

Den Teig auf wenig Mehl ca. 3 cm dick auswallen, Rondellen von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen  
Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen

3 EL Milch Plätzchen bestreichen, sofort backen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
200 °C  
ca. 20 Min.

### Variante

Die Sultaninen können weggelassen oder durch gehackte Nüsse oder Kerne ersetzt werden.

### Verwendung

Scones schmecken sehr gut mit Butter oder Mascarpone.  
In England und Irland wird ein dicker Rahm (Clotted Cream/Cream Cheese) und pürierte Erdbeerkonfitüre dazu serviert.

## Pikante Hefegebäcke

### Gefüllte Vollkornrolle

125 g	Ruchmehl	
125 g	Vollkornmehl	in eine Schüssel geben
5 g	Salz (ca. 4/5 KL)	zugeben, mischen
½ EL	Öl	zugeben
10 g	Hefe	dazu bröckeln
ca. 100 g	Wasser	
100 g	Magerquark	
		zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
		Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

#### Formen

Den Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick rechteckig auswalten

#### Füllung

150 g	Schinken, in Streifen	
	Gewürzpfeffer	
	(Pfeffermischung)	auf dem Teig verteilen, den Teig auf den schmalen Seiten je ca. 1 cm einschlagen, dann von der breiten Seite her aufrollen, den Rand mit wenig Wasser befeuchten, mit der Verschlussstelle nach unten aufs Blech legen

evtl.	wenig Wasser	Teigrolle damit bepinseln
	Gewürzpfeffer	nach Belieben darüber streuen

		Mit einer Gabel mehrmals einstechen
		Zugedeckt 10–30 Min. aufgehen lassen, je nach Temperatur des Teiges

#### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
220–250 °C  
Ca. 30 Min.

#### Varianten der Füllung

- Füllung mit gehackten Kräutern oder gedämpften Zwiebeln ergänzen.
- Anstelle von Schinken und Pfeffer 100 g geriebener Käse und 100 g gehackte Baumnüsse verwenden.
- Schinken durch gebratene Speckwürfelchen ersetzen.

# Käsefocaccia

mit Vorteig

## Vorteig

2 g	Hefe	
100 g	Wasser	
100 g	Mehl	
		in einer Schüssel zu einem Vorteig anrühren, 1 Std. bei Zimmertemperatur, dann 12–24 Std. im Kühlschrank gären lassen

## Hauptteig

400 g	Mehl	
11 g	Salz (ca. 1 ¾ KL)	
2 EL	Öl	
5 g	Hefe	
200 g	Milch	in eine Teigschüssel geben, Vorteig zugeben, mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen

## Formen

Teig ca. 2 cm dick oval auswollen, auf ein Backpapier legen, Oberfläche mit 2 Fingern mehrmals eindrücken, zugedeckt 15–45 Min. aufgehen lassen, je nach Temperatur des Teiges

## Belag

1 EL	Rapsöl	erwärmen
2	Zwiebeln, in Streifen	zugeben, andämpfen, auf dem Teig verteilen
150 g	Gorgonzola-Mascarpone-Pfeffer	in Würfel schneiden, darüber verteilen würzen Focaccia auf dem Backpapier mit der Holzschaufel oder einem Brett auf das vorgeheizte Blech oder den heißen Schamottstein absetzen

## Backen

Ofen und Blech/Backstein mind. 20 Min. vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
220°C  
20–25 Min.

## Bemerkung

Focacce passen, noch leicht warm, gut zum Apéro, zu Salat oder einem Glas Wein.

# Flammenkuchen

## Hefeteig

125	g	Ruchmehl	
125	g	Vollkornmehl	in eine Schüssel geben
5	g	Salz (ca. $\frac{3}{4}$ KL)	zugeben, mischen
2	EL	Öl	zugeben
5	g	Hefe	dazu bröckeln
150	g	Wasser	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

## Formen

Den Teig halbieren, beide Hälften rechteckig dünn auswalten (dünner als für Pizza), auf zwei Backpapiere legen

## Belag

100	g	Sauerrahm	
100	g	Magerquark	mischen
$\frac{1}{4}$	KL	Salz	
		Pfeffer	
		Muskat	würzen, je die Hälfte der Masse auf die beiden Hefeteige geben, verstreichen, rundum einen kleinen Rand von ca. 1 cm frei lassen
80	g	Reibkäse	darüber streuen
100	g	Bratspeck	in Streifen schneiden
3–4		Zwiebeln, gross	in sehr feine Streifen oder Ringe schneiden Beides gleichmäßig auf den beiden Teigböden verteilen

Flammenkuchen auf dem Backpapier mit der Holzschaufel oder einem Brett auf das vorgeheizte Blech oder den heißen Schamottstein absetzen (nacheinander backen)

## Backen

Ofen und Blech/Backstein mind. 20 Min. vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
250 °C  
ca. 10 Min.

## Bemerkungen

- Anstelle der Vollkornmehlmischung Halbweiss- oder Weissmehl verwenden.
- Bratspeck durch Schinkenstreifen oder 200 g Champignonsscheibchen ersetzen.
- Flammenkuchen mit einem Salat als vollwertige Mahlzeit oder zu einem Glas Wein als Apéro servieren.

# Pizza

Teig mit langer kalter Gare

## Hefeteig

50	g	Vollkornmehl
150	g	Hartweizen-Griess
200	g	Halbweissmehl
230	g	Wasser
20	g	Olivenöl
8	g	Salz (1 ¼ KL)
4	g	Hefe

alle Zutaten mischen, 5 Min. auf niedrigster und dann 10 Min. auf zweiter Stufe kneten, zugedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur aufgehen lassen, während dieser Zeit 1x aufziehen  
Danach 24–72 Std. zugedeckt im Kühlschrank aufgehen lassen, wenn der Teig nicht verbraucht wird, nach jeweils 24 Std. kurz durchkneten

## Formen

Den Teig nach Wunsch portionieren, zu flachen Fladen formen, auf Backpapier legen

## Belag

200	g	Pizzaiola-Sauce*
		Oliven, Gemüse, Pilze
		Schinken etc.
300	g	Mozzarella, in Scheiben

Pizzas nach Belieben belegen

## Backen

Ofen mit Blech oder Backstein mind. 20 Min. (Backstein 40 Minuten) auf 250 °C vorheizen  
Pizzen mit dem Papier auf das heiße Blech/den Backstein ziehen, 10–15 Min. backen

\* siehe Rezept Tomatensugo heiß eingefüllt im Rezeptteil Heisseinfüllen

## Varianten

- Pizzen zuerst 7 Min. ohne Mozzarella backen, dann kurz aus dem Ofen nehmen, Mozzarella darauf verteilen und 5–6 Minuten fertig backen
- Pizzateig ausgewalzt zwischen Backpapier tiefkühlen, tiefgekühlt belegen und backen

# Georgisches Käsebrot

Eine Springform von ca. 24 cm Ø gut einfetten und kühl stellen

## Hefeteig

500 g	Mehl	in eine Schüssel geben
1 KL	Zucker	
10 g	Salz (ca. 1½ KL)	zugeben, mischen
100 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
20 g	Hefe	dazu bröckeln
250 g	Milch	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen Teig während dieser Zeit 2–3 mal aufziehen

## Füllung

125 g	Tilsiter	grob raffeln
125 g	Greyerzer	grob raffeln
125 g	Brie	in feine Scheiben schneiden
125 g	Magerquark	
15 g	Butter, weich	
1	Ei	
	Pfeffer	
	Muskat	alle Zutaten mit einer Gabel mischen

## Formen (siehe Skizzen Seite 37)

Den Teig zu einem Kreis von ca. 55 cm Ø auswollen, leicht bemehlen, zu einem Viertel zusammenfalten  
Die vorbereitete Springform mit dem Teig auslegen, so dass der Teig gleichmäßig über den Rand hinaushängt  
Käsefüllung auf dem Teigboden verteilen, Teig nach innen über die Füllung legen und locker in Falten legen  
Die Teigenden in der Mitte zusammenfassen und zu einem Knauf (wie Sackverschluss) drehen  
Zugedeckt nochmals 10–45 Min. aufgehen lassen, je nach Temperatur des Teiges

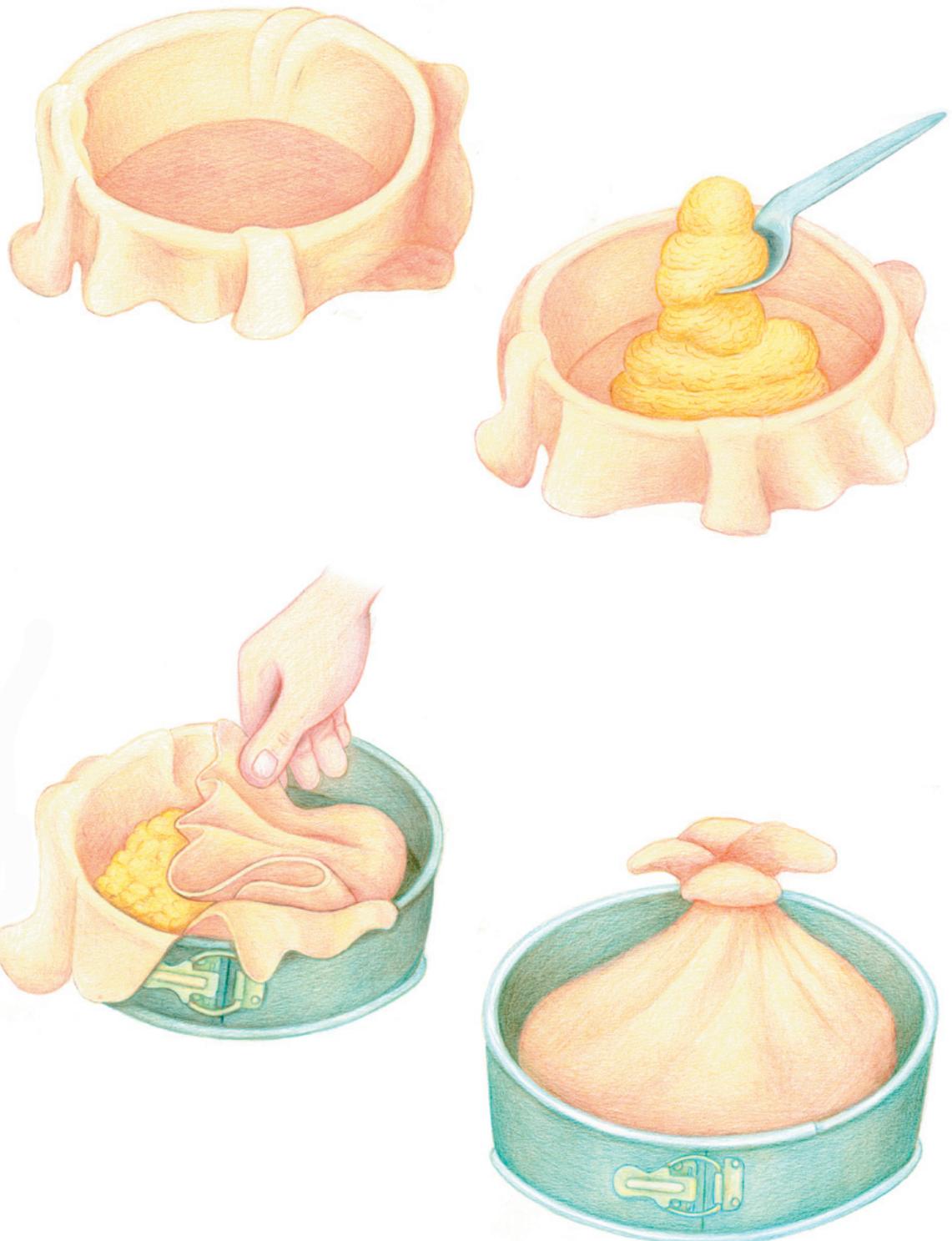
## Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
180 °C  
ca. 60 Min.

## Bemerkung

Anstelle eines grossen Brotes, 10–12 kleine Brötchen formen; für die Füllung je nur 100 g Käse und 100 g Quark verwenden. Die kleinen Brötchen in kleinen Förmchen backen, Backzeit ca. 25 Min

Georgisches Käsebrot



## Pikanter Hefegugelhopf

Form von ca. 1½ Liter Inhalt gut einfetten, mit 2 EL Sbrinz ausstreuen und in die Vertiefungen je eine halbe Baumnuss legen, kühl stellen

500 g	Mehl	in eine Schüssel geben
11 g	Salz (ca. 1 ¾ KL)	
2 Msp.	Safran	
1 KL	Zucker	zugeben, mischen, in der Mitte eine Vertiefung anbringen
15 g	Hefe	dazu bröckeln
400 g	Weisswein, trocken	zugeben, Mehl von der Mitte aus mit der Flüssigkeit anrühren, sobald alle Zutaten gut vermischt sind, wird der Teig mit einer Kelle, von Hand oder mit dem K-Haken geklopft, bis er glatt ist und Blasen wirft
50 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
100 g	Bratspeckstreifchen, glasig gebraten	
100 g	Baumnüsse, gehackt	zugeben, unter den fertigen Hefeteig rühren, in die vorbereitete Gugelhopfform füllen Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Stunde bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller bis zum Formenrand aufgehen lassen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
180 °C  
45–50 Min.

Falls die Oberfläche rasch dunkel wird, mit einem Backpapier oder einer Alufolie abdecken

### Varianten

- Weisswein durch Milch ersetzen.
- 1 dl Flüssigkeit durch 2 Eier ersetzen, die Krume wird dadurch feiner, aber auch trockener.
- Speck weglassen.

# Süsse Hefegebäcke

## Briothes

10 kleine Briocheformen oder andere Metallförmchen sehr gut einfetten und kühl stellen

### Vorteig

15 g	Hefe	
50 g	Milch	
50 g	Mehl	in einer Schüssel zu einem Vorteig anrühren
200 g	Mehl	darüber streuen, ca. 30 Min. stehen lassen, bis das Mehl an der Oberfläche aufbricht

### Hauptteig

1	Ei, verquirlt	
100 g	Milch	
½ KL	Salz	
3 EL	Zucker	zum Vorteig geben, mit der Kelle oder dem K-Haken gut mischen und klopfen, bis Blasen entstehen
100 g	Butter, weich	in Stücke zugeben
120 g	Mehl	zugeben, zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten Zugedeckt mindestens 3 Std. aufgehen lassen Im Idealfall: Nach 3 Std. den Teig nochmals zusammenschlagen und 12–24 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen

### Formen

Den Teig in Stücke von 50–60 g (10 Stück) portionieren  
Die einzelnen Teigstücke zu Kugeln auarbeiten, dann  
ca. ¼ der Teigkugel zu einer kleineren Kugel abdrehen; jedoch  
nicht durchtrennen (wie der Kopf eines Grittibenzen/Teigmann,  
siehe Skizze)  
In die grosse Kugel mit bemehltem Finger ein Loch machen  
und die kleine Kugel hindurch ziehen, damit sie als Gupf oben  
aufsitzt  
Bei Raumtemperatur nochmals 1–2 Std. zugedeckt aufgehen  
lassen  
Briothes sparsam bestreichen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
190 °C  
ca. 20 Min.



## Savarin

Eine mittelgrosse Ring- oder Gugelhopfform von 1 Liter Inhalt gut einfetten und kühl stellen

### Hefeteig

200 g	Mehl	in eine Schüssel geben
3 EL	Zucker	
1 Prise	Salz	zugeben
40 g	Butter, weich	in Stücken zugeben, mischen, in der Mitte eine Vertiefung anbringen
10 g	Hefe	dazu bröckeln
250 g	Milch	
2	Eier, verquirlt	
		zugeben, Mehl von der Mitte aus mit der Flüssigkeit anrühren, sobald alle Zutaten gut vermischt sind, wird der Teig mit einer Kelle oder mit dem K-Haken geklopft, bis er glatt ist und Blasen wirft
		Den fertigen Teig in die vorbereitete Form füllen und zugedeckt bis ca. 1 cm unter den Rand aufgehen lassen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
180 °C  
30–40 Min.

### Rumsauce

300 g	Wasser oder Schwarztee	
1	Zimtstange	
½	Zitrone, Schale fein abgerieben	zusammen aufkochen, absieben
60 g	Zucker	
20 g	Rum	
1 KL	Zitronensaft	zuletzt beifügen, heiß verwenden

### Savarin tränken

Den gebackenen Savarin stürzen, die Hälfte der Sauce in die Form gießen, den Savarin wieder hinein geben, mit der restlichen Sauce beträufeln und 20–30 Min. stehen lassen  
Vor dem Servieren stürzen, nach Belieben mit Früchten oder Beeren füllen und mit Schlagrahm garnieren

### Bemerkung

Der gebackene Savarin kann auch ausgekühlt und erst vor Gebrauch getränkt werden. In diesem Fall muss er jedoch mit einer Gabel eingestochen und mit der heißen Sauce getränkt werden.

**Variante**

Anstelle der Rumsauce einen Orangen-Grand-Marnier-Sirup aus folgenden Zutaten zubereiten: 1 Stück Orangenschale, 300 g Wasser, 1 Zimtstange, 2 Nelken und 5 EL Rohzucker aufkochen, 2 Beutel Schwarzttee zugeben und 4 Min. ziehen lassen. Die Flüssigkeit in einen Krug absieben. Den Saft von 1 Orange und 3 EL Grand Marnier darunter rühren. Den Savarin, wie oben beschrieben, damit tränken.

## Panettone

Timbalform (Puddingform) von 24 cm Ø gut einfetten und kühl stellen **oder** Kartonstreifen von 15 x 58 cm zum Runden über eine Tischkante ziehen, mit Backpapier oder Alufolie überziehen und mit einer Schnur zu einem Ring schliessen, ebenfalls gut einfetten und kühl stellen (zum Einfüllen und Backen wird dieser Ring auf ein mit Backpapier belegtes Blech gestellt).

### Vorteig

15 g	Hefe	
50 g	Milch	
50 g	Mehl	in einer Schüssel zu einem Vorteig anrühren
350 g	Mehl	darüber streuen, ca. 30 Min. stehen lassen, bis das Mehl an der Oberfläche aufbricht

### Hauptteig

2	Eier, verquirlt	
100 g	Milch	
½ KL	Salz	
3 EL	Zucker	zum Vorteig geben, mit der Kelle, von Hand oder mit dem K-Haken gut mischen und klopfen, bis Blasen entstehen
100 g	Butter, weich	in Stücken unter den fertigen Teig arbeiten, nochmals gut klopfen
100 g	Orangeat	
100 g	Zitronat	auf ein Küchenbrett geben
1 EL	Mehl	darüber streuen, mischen, mit einem Messer fein hacken, zum Teig geben
100 g	Sultaninen, gewaschen	zugeben, unter den Teig mischen, mind. 3 Std. zugedeckt aufgehen lassen, im Idealfall: nach 3 Std. den Teig nochmals kräftig aufziehen und 12–24 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen

### Formen

Den Teig in die vorbereitete, gekühlte Form geben  
Bei Raumtemperatur nochmals 2–3 Std. zugedeckt aufgehen lassen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
180°C  
ca. 45 Min.

### Variante

Anstelle eines grossen, 10–12 kleine Panettoni formen, diese in eingefetteten, gekühlten Soufflégéförmchen backen. Backzeit ca. 25 Min., die Panettoni sind durchgebacken, wenn sie sich gut aus den Förmchen lösen.

# Christstollen

## Vorteig

50 g	Mehl	in eine Schüssel geben
20 g	Hefe	
1 EL	Zucker	
4 EL	Milch, zimmerwarm	zugeben, zu einem Teiglein anrühren
450 g	Mehl	darüber sieben, Vorteig aufgehen lassen, bis das Mehl an der Oberfläche Risse zeigt

## Hauptteig

1 KL	Salz	
75 g	Zucker	
200 g	Milch	
1	Ei, verklopft	
1 EL	Zitronenschale, fein abgerieben	
je 1 Prise	Kardamom, Muskat, Zimt	
3–4 Tropfen	Bittermandelaroma	
150 g	Butter, weich	zum Vorteig geben, alle Zutaten mit dem K-Haken der Kenwoodmaschine oder mit einer Holzkelle schlagen, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst
200 g	Sultaninen oder Rosinen, gewaschen	
je 70 g	Orangeat und Zitronat, fein gewürfelt oder gehackt	
150 g	Mandeln, grob gehackt	zugeben, gut unter den Teig kneten, evtl. noch etwas Mehl beifügen Zugedeckt 30–40 Min. aufgehen lassen, dann nochmals kräftig durchkneten und weitere 2–3 Std. aufgehen lassen <b>oder</b> 12–24 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen

## Formen

200 g	Backmarzipan, nach Belieben	Teig zu einem ca. 4–5 cm dicken, breiten Oval auswalten, das an beiden Längsseiten je einen dicken Wulst aufweist  zu einer langen Rolle formen und längs auf den Teig legen (kann auch weggelassen werden) Teig nicht ganz bis zur Hälfte überschlagen, so dass die beiden Wülste voneinander liegen Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, um ein Breitlaufen des Stollens zu verhindern, kann ein gefalteter Backpapier- oder Alustreifen um das Gebäck gelegt und die Enden mit Zahnstochern oder Büroklammern fixiert werden Den geformten Stollen zugedeckt nochmals 20–60 Min. aufgehen lassen, je nach Temperatur des geformten Teiges, dann 20 Min. kühl stellen
-------	-----------------------------	--

**Backen**

Ofen vorheizen

Untere Ofenhälfte

180 °C

45–60 Min., je nach Grösse des Stollens, er darf nur hellgelb werden, sonst trocknet er aus, Nadelprobe machen  
Stollen allenfalls mit Folie oder Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird

75–100 g	Butter, flüssig	den gebackenen, heissen Stollen mehrmals bestreichen
	Puderzucker	nach dem Erkalten dick über den Stollen streuen

**Lagerung/Haltbarkeit**

- Stollen vollständig ausgekühlt in Klarsichtfolie oder Alufolie einwickeln (warmes Gebäck bildet sonst Kondenswasser und dies kann Schimmelbildung verursachen).
- Stollen mindestens 3 Tage lagern, spätestens nach 3–4 Wochen konsumieren.
- Möglichst kühl lagern, Stollen können auch tiefgekühlt werden.

**Varianten**

- Kandierte Früchte durch fein geschnittene Dörrfrüchte ersetzen.
- 8–10 kleine Stollen formen, Backzeit reduziert sich auf 30–40 Min.
- Stollen in einer Stollenform backen

## Vollkornquarkstollen

300 g	Vollkornmehl, fein	
150 g	Weiss- oder Ruchmehl in eine Schüssel geben	
1 Prise	Salz	
1 Prise	Muskat	
1 Prise	Kardamom	
1 KL	Zimt	
½	Zitrone, Schale fein abgerieben	
¼	Vanilleschote, Mark ausgekratzt	zugeben, mischen
60 g	Honig	zugeben
150 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
250 g	Magerquark	zugeben
20 g	Hefe	dazu bröckeln
150–200 g	Milch	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist
200 g	Dörrfrüchte, in Stücke geschnitten	
100 g	Mandeln, ganz	unter den fertigen Teig kneten Zugedeckt 2–3 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen

### Formen

Teig oval, ca. 3 cm dick auswalten, nicht ganz bis zur Hälfte überschlagen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen  
Aus 2 Bogen Backpapier zwei ca. 6 cm breite Streifen falten, diese als Manschette um den Stollen legen, Verschluss mit einer Büroklammer fixieren (Manschette verhindert das Verlaufen des Stollens)  
Stollen zugedeckt nochmals 1–2 Std. aufgehen lassen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
180 °C  
50–60 Min.

### Varianten

- Anstelle eines grossen Stollens 10 kleine Stollen formen, Backpapiermanschetten ca. 4 cm breit formen, Backzeit ca. 30 Min.
- Stollen in einer Stollenform backen.

# Dreikönigskuchen

mit Vorteig

## Vorteig

100 g	Wasser	
100 g	Mehl	
1 g	Hefe	in einer Schüssel verrühren, zugedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur gären lassen, dann 12–24 Std. in den Kühlschrank stellen

## Hauptteig

200 g	Milch	in die Teigschüssel geben
8 g	Hefe	dazu bröckeln
1 EL	Zucker oder Malz	
½ EL	Salz (10 g)	
400 g	Mehl	
60 g	Butter, weich	
	Vorteig	zugeben, mischen, den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist, zugedeckt 60–90 Min. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und danach 12–24 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen, Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

## Formen

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, 8 Stücke à 80 g abwägen, aus dem restlichen Teig eine grosse Kugel formen und in die Mitte eines mit Backpapier belegten Bleches legen  
Die kleinen Teigportionen zu runden Brötchen aufschleifen

1	Königsfigur oder Mandel
---	-------------------------

in ein Brötchen stecken, die Brötchen nicht zu dicht rund um die Teigmitte anordnen  
Den Kuchen zugedeckt 30–60 Min. aufgehen lassen, je nach Temperatur des geformten Teiges

Eistreiche	Kuchen bestreichen
Mandelblättchen	darüber streuen

## Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
190 °C  
25–30 Min.

## Variante

100 g Sultaninen unter den fertig gekneteten Teig mischen.

## Dampfnudeln

Eine weite, ofenfeste Form (Auflaufform) einfetten und kühl stellen

### Hefeteig

300 g	Mehl	in eine Schüssel geben
3 g	Salz (½ KL)	
2 EL	Zucker	zugeben, mischen
40 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
10 g	Hefe	dazu bröckeln
100 g	Milch	
1	Ei, verquirlt	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 2–3 Std. aufgehen lassen

### Guss

200 g	Milch	
2 EL	Zucker	
40 g	Butter	erwärmen, die Hälfte in eine Auflaufform gießen

### Formen

Den aufgegangenen Teig in 8–12 Stücke teilen, Kugeln formen, nebeneinander in die Form setzen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
190 °C  
30–40 Min.  
10 Min. vor Ende der Backzeit die einzelnen Kugeln mit zwei Gabeln leicht auseinander ziehen, restlichen Guss darüber gießen und fertig backen

### Bemerkungen

- Warm in der Form servieren.
- Vanillecreme oder Früchtekompott dazu servieren.

# Vanilleweggli

Ergibt 12 Stück

## Hefeteig

400 g	Weiss- oder Halbweissmehl	
6 g	Salz (1 KL)	
40 g	Zucker	
40 g	Butter, weich	mischen
10 g	Hefe	dazu bröckeln
250 g	Milch	zugeben, mischen, den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist
		Zugedeckt 3–4 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

## Vanillebackcreme

3	Eigelb	
50 g	Milch	
10 g	Maizena	in einer Schüssel glatt rühren
100 g	Milch	
100 g	Rahm	
40 g	Zucker	
1	Vanillestängel, aufgeschnitten	in einer Pfanne erhitzen, unter Rühren zur Eigelbmasse geben Die Creme zurück in die Pfanne giessen und unter Rühren zum Siedepunkt bringen Vanillecreme durch ein Mehl- oder Spitzsieb in eine Schüssel giessen, ab und zu rühren und erkalten lassen

## Formen

Den Teig in 12 Portionen à ca. 60 g teilen, zu Kugeln formen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zugedeckt 10 Min. ruhen lassen  
Die Teigkugeln mit dem Wallholz zu langen Teigovalen ausrollen, Creme darauf verteilen und so verstreichen, dass an einem Ende der Schmalseite 3–4 cm unbestrichen bleiben, sonst wird die Creme beim Aufrollen über das Ende hinausgeschoben  
Von der bestrichenen Schmalseite her aufrollen, die Weggli mit dem Teigende nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Bleches legen  
Zugedeckt 10–45 Min. aufgehen lassen, je nach Temperatur des geformten Teiges  
Dann mit einer Schere längs durch alle Schichten hindurch aufschneiden, am Anfang und am Ende 1 cm stehen lassen (wie ein Knopfloch)

Eistreiche

Weggli zweimal bestreichen

**Backen**

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
180 °C  
15–18 Min.

ca. 50 g Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen, heisse Weggli damit be-  
streichen, auf Kuchengitter auskühlen

## Gâteau du Vully

Eine Springform von 24–26 cm Ø einfetten und kühl stellen

### Hefeteig

250 g	Mehl	in eine Schüssel geben
1 EL	Zucker	
3 g	Salz (½ KL)	zugeben, mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken
60 g	Milch	in die Mehlmitte geben
10 g	Hefe	in die Milch bröckeln, mit der Milch und wenig Mehl zu einem Vorteig verrühren, mit Mehl bestäuben
		10–15 Min. ruhen lassen, bis im Mehl Risse entstehen
40 g	Butter, weich	in Stücken zum Vorteig geben
65 g	Milch	zugeben, alle Zutaten gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
		Zugedeckt 2–3 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kalten Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

Teig in die vorbereitete Form geben und flach drücken, wenn der Teig kalt ist, zugedeckt 45 Min. Raumtemperatur annehmen lassen  
Dann mit den Fingern Vertiefungen eindrücken

### Belag

100 g	Doppelrahm	
1	Eigelb	verrühren, auf dem Teig verteilen
75 g	Zucker oder Hagelzucker	darüber streuen
30 g	Butterflöckchen	in die Vertiefungen stecken

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
190 °C  
20–30 Min.

### Bemerkung

Der Kuchen schmeckt lauwarm am besten und wird zum Beispiel zu einem Glas Wein, zu Tee oder Kaffee serviert.

# Streuselkuchen

Eine Springform von 22–24 cm Ø einfetten und kühl stellen

## Hefeteig

250 g	Mehl	in eine Schüssel geben
½ KL	Salz	
2 EL	Zucker	zugeben, mischen
50 g	Butter, weich	in Stücken zugeben, mischen, in der Mitte eine Vertiefung anbringen
10 g	Hefe	in die Vertiefung bröckeln
200 g	Milch	
1	Ei, verquirlt	zugeben, Mehl von der Mitte aus mit der Flüssigkeit anrühren, sobald alle Zutaten gut vermischt sind, wird der Teig mit einer Kelle, von Hand oder mit dem K-Haken geklopft, bis er glatt ist und Blasen wirft Teig in die vorbereitete Springform füllen, zugedeckt 2–3 Stunden bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen

## Streusel

50 g	Butter	in Pfännchen auf kleiner Stufe schmelzen
60 g	Mandeln, grob gehackt	
50 g	Zucker	
40 g	Mehl	zugeben, rühren, bis sich Klümpchen bilden Auf dem aufgegangenen Teig verteilen

## Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
190°C  
25–30 Min.

## Bienenstich klassisch

Eine Springform von 22–24 cm Ø einfetten und kühl stellen

### Hefeteig

250 g	Mehl	in eine Schüssel geben
3 g	Salz (½ KL)	
2 EL	Zucker	zugeben, mischen
50 g	Butter, weich	in Stücken zugeben, mischen, in der Mitte eine Vertiefung anbringen
10 g	Hefe	in die Vertiefung bröckeln
200 g	Milch	
1	Ei, verklopft	zugeben, Mehl von der Mitte aus mit der Flüssigkeit anrühren, sobald alle Zutaten gut vermischt sind, wird der Teig 10–15 Min. mit einer Kelle, von Hand oder mit dem K-Haken geklopft, bis er glatt ist und Blasen wirft In die vorbereitete Springform füllen, zugedeckt 2–3 Stunden bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen

### Belag

50 g	Butter	in Pfännchen auf kleiner Stufe schmelzen
2–3 EL	Honig	
1 EL	Milch	
100 g	Mandelscheibchen	zugeben, erwärmen Auf den aufgegangenen Teig verteilen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
190°C  
25–30 Min.

Bienenstich auskühlen lassen, quer halbieren, mit einer Portion Vanille-Backcreme füllen oder in Stücke schneiden und eine Vanillecreme dazu servieren

### Vanillecreme

200 g	Milch	
2 EL	Mehl	in einer kleinen Pfanne mit dem Schwingbesen gut vermischen
1	Ei	
1	Eigelb	
1 KL	Vanillezucker	beigeben, verrühren, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, die Pfanne sofort vom Herd nehmen, weiterrühren, bis die Masse dick ist
2 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, abgetropft	unter die heiße Masse rühren, dann durch ein Mehlsieb in eine Schüssel gießen

Ein Stück Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, um eine Hautbildung zu vermeiden, auskühlen lassen, dann glattrühren

100 g Rahm steif schlagen, unter die Creme mischen, mind. 2 Std. kühl stellen

# Johannisbeer-Rahmkuchen

Ein rundes Blech von 28–30 cm Ø einfetten und kühl stellen

## Hefeteig

300 g	Mehl	in eine Schüssel geben
3 EL	Zucker	
½ KL	Salz	zugeben, mischen
60 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
10 g	Hefe	dazu bröckeln
100 g	Milch	
1	Ei, verquirlt	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
		Zugedeckt 2–3 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

Teig rund, ca. 3 cm grösser als das Blech auswallen, Blech damit auslegen, Rand leicht andrücken, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, wenn der Teig kalt ist, zugedeckt 30 Min. Raumtemperatur annehmen lassen

## Belag

300 g	Johannisbeeren	
4 EL	Honig oder Zucker	mischen, auf den Teigboden verteilen
3 EL	Mehl	
1 Prise	Salz	
1 KL	Vanillezucker	mischen
150 g	Rahm oder Halbrahm	
150 g	Milch	zugeben, verrühren
2	Eier	
4 EL	Honig oder Zucker	zugeben, verrühren, über die Beeren giessen

## Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
190 °C  
35–40 Min.

## Bemerkung

Den Kuchen warm oder kalt servieren.

# Apfel-Streuselkuchen

Ein rundes Blech von 28–30 cm Ø einfetten und kühl stellen

## Hefeteig

300 g	Mehl	in eine Schüssel geben
3 EL	Zucker	
½ KL	Salz	zugeben, mischen
60 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
10 g	Hefe	dazu bröckeln
100 g	Milch	
1	Ei, verquirlt	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
		Zugedeckt 2–3 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

Teig rund, ca. 3 cm grösser als das Blech auswallen, Blech damit auslegen, Rand leicht andrücken, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, wenn der Teig kalt ist, zugedeckt 30 Min. Raumtemperatur annehmen lassen

## Belag

1 dl	Süssmost	
½	Zitrone, Schale fein abgerieben	
3	Äpfel, grob gerieben	
3 EL	Sultaninen, gewaschen	
3 EL	Nüsse, gehackt	
2–3 EL	Birnel oder Zucker	
2 EL	Maizena	
2 KL	Zimt	alle Zutaten mischen, auf dem Teigboden verteilen

## Streusel

50 g	Butter	in Pfännchen auf kleiner Stufe schmelzen
40 g	Zucker	
50 g	Mehl	
50 g	Nüsse, gemahlen	
½ KL	Zimt	zugeben, rühren, bis sich Klümpchen bilden, auf der Apfelmasse verteilen

## Backen

Ofen vorheizen  
untere Ofenhälfte  
190 °C  
25–30 Min.

# Weinkuchen

Ein rundes Blech von 28–30 cm Ø einfetten und kühl stellen

## Hefeteig

300 g	Mehl	in eine Schüssel geben
3 EL	Zucker	
½ KL	Salz	zugeben, mischen
60 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
10 g	Hefe	dazu bröckeln
100 g	Milch	
1	Ei, verquirlt	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
		Zugedeckt 2–3 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

Teig rund, ca. 3 cm grösser als das Blech auswallen, Blech damit auslegen, Rand leicht andrücken, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, wenn der Teig kalt ist, zugedeckt 30 Min. Raumtemperatur annehmen lassen

## Belag

2 EL	Mehl	
150 g	Weisswein	in eine Pfanne geben, anrühren
150 g	Rahm	
3 EL	Zucker	zugeben, unter Rühren aufkochen, etwas auskühlen lassen
3	Eigelb, verquirlt	
½ KL	Zimt	
1	Zitrone, Schale fein abgerieben	zugeben, mischen
3	Eiweiss	
1 Prise	Salz	zu Schnee schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen
3 EL	Sultaninen, nach Belieben	zugeben, mischen Masse auf dem Teigboden verteilen

## Backen

Ofen vorheizen  
untere Ofenhälfte  
190 °C  
25–30 Min

# Birnbrot

Ergibt 3–4 Brote

## Hefeteig

500 g	Vollkornmehl, fein	
250 g	Weissmehl	in eine Schüssel geben
15 g	Salz (2 KL)	zugeben, mischen
10 g	Hefe	dazu bröckeln
450–500 g	Wasser	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
		Zugedeckt 2–3 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

## Füllung

500 g	Dörrbirnen oder eine Mischung von mindestens 250 g Dörrbirnen, Dörräpfeln und Dörrpflaumen	in eine Schüssel geben
200 g	Rotwein	dazu giessen, die Früchte über Nacht einweichen, mit einem Teller beschweren, damit sie mit der Flüssigkeit bedeckt sind
100 g	Wasser	
200 g	Feigen, getrocknet	alle Dörrfrüchte grob schneiden, durch den Fleischwolf drehen oder in kleinen Portionen mit dem Cutter fein hacken oder die Früchte sehr klein schneiden (wenn kein Gerät zur Verfügung steht) Alle Flüssigkeit zur Masse mischen
50 g	Kirsch	
75 g	Rosinen, gewaschen	
½	Zitrone, Schale fein abgerieben	
1½ EL	Honig oder Birnendicksaft	
1 EL	Birnbrotgewürz	
½ EL	Zimt	
25 g	Orangeat, nach Belieben	
75 g	Baumnusskerne	
75 g	Haselnüsse oder Mandeln, ganz	
75 g	Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen	alle Zutaten zugeben, mischen Zwei Fünftel des aufgegangenen Hefeteiges mit der Füllung verkneten; die Masse muss gut durchgemischt sein

		<b>Formen</b>
1	Eiweiss	<p>Den <b>Hefeteig</b> in 3–4 Portionen teilen, zu grossen Rechtecken von ca. 3 mm Dicke auswalzen          Die Ecken evtl. ausschneiden, Teig mit Eiweiss bestreichen</p> <p>Die <b>Füllung</b> ebenfalls in 3–4 gleich grosse Portionen teilen, zu länglichen Laiben formen und auf je ein Teigrechteck legen          Den Hefeteig um die Füllung einschlagen, gut andrücken, unten einen kleinen Spalt offen lassen (damit Dampf entweichen kann), mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen          Die Brote zudeckt nochmals 20–60 Min. aufgehen lassen, je nach Temperatur des Teiges</p>
1	Eigelb, mit wenig Milch und je 1 Prise Salz und Zucker verrührt	Birnbrote bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen
evtl.	Mandeln, halbiert kandierte Kirschen Dörrfrüchte	nach Belieben aus den Teigresten Verzierungen ausstechen und aufkleben oder die Brote mit halbierten Mandeln und kandierte Kirschen oder Dörrfrüchten verzieren
		<b>Backen</b>
		<p>Ofen vorheizen          Untere Ofenhälfte          190 °C          35–45 Min., je nach Grösse</p>

#### **Varianten**

Vollkornmehl durch Weissmehl ersetzen.

## Birnenweggen

Ergibt 2 grosse Weggen (oder nach Belieben auch mehrere kleine; dann nur  $\frac{2}{3}$  der Füllung zubereiten)

### Hefeteig

225 g	Mehl	in eine Schüssel geben
3 g	Salz ( $\frac{1}{2}$ KL)	
$\frac{1}{2}$ KL	Zucker	zugeben, mischen
30 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
5 g	Hefe	dazu bröckeln
ca. 150 g	Milch	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt
		Zugedeckt 2–3 Std. bei Raumtemperatur <b>oder</b> 1 Std. bei Raumtemperatur und dann 12–24 Std. im Kühlschrank oder über Nacht im kühlen Keller aufgehen lassen
		Teig während dieser Zeit 2–3-mal aufziehen

### Füllung

250 g	Birnen, gedörrt	
100 g	Zwetschgen, gedörrt	
100 g	Äpfel, gedörrte	
50 g	Feigen, gedörrt	die Früchte mindestens 12 Std. in kaltem Wasser einweichen, danach 30 Min. im Einweichwasser kochen, abtropfen lassen und fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen
100 g	Rosinen, gewaschen	
100 g	Birnendicksaft	
1 EL	Zimt	
$\frac{1}{2}$ KL	Sternanis	
1 Msp.	Nelkenpulver	
200 g	Baumnüsse, grob gehackt	
50–100 g	Kirsch	alle Zutaten zu den Früchten geben, mischen

### Formen

Teig halbieren, je 1 Teigstück zu einem Rechteck auswalzen, Füllung darauf verteilen dabei rundum 2 cm Rand frei lassen  
Die Ränder mit wenig Eiweiss bestreichen und rundum über die Füllung schlagen, die Wecken von der langen Seite her aufrollen, flach drücken, mit der Naht nach unten auf ein Blech legen, zugedeckt 20–30 Min. aufgehen lassen

1 Eiweiss  
1 Eigelb  
1 EL Milch  
je 1 Prise Salz und Zucker

verrühren, Oberfläche der Wecken bestreichen, mit einer Gabel dekorativ mehrmals einstechen

### Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
180 °C  
30–40 Min

# Plundergebäck

## Plunderteig

Siehe Kapitel/Broschüre Knusprig frisch – Brot und hefegerbäck,  
14. Hefeblätterteig und 14.2 Anleitung Hefeblätterteig am Beispiel Buttergipfel  
(Croissants)

### Hefeblätterteig

500 g	Mehl	in eine Schüssel geben
1 KL	Salz	
2 EL	Zucker	zugeben, mischen
50 g	Butter, weich	in Stücken zugeben
15 g	Hefe	dazu bröckeln
ca. 200 g	Milch	
2	Eier, verquirlt	zugeben, Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen, den Teig 10–15 Min. kneten bis er glatt und geschmeidig ist und sich dünn ausziehen lässt Zugedeckt 2 Std. bei Raumtemperatur aufgehen lassen
		Den Teig ca. 1 cm dick rechteckig ausrollen, Mehl auf der Oberfläche abpinseln
150 g	Butter, kalt	in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf der Hälfte des Teiges dicht aneinandergelegt verteilen, so dass rundum ein Rand von 1 cm frei bleibt (evtl. die Butter etwas weich werden lassen, mit einem Spachtel gleichmäßig verstreichen) Die freie Teighälfte über die Butterstücke legen und den Rand (evtl. leicht mit Wasser befeuchtet) exakt andrücken, zuge- deckt mind. 1 Std. kühl stellen

### **Tourieren**

Das Teigstück mit der eingeschlagenen Kante auf der Seite (rechts oder links) auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und wieder 1 cm dick rechteckig ausrollen, das Mehl abpinseln und knapp  $\frac{1}{3}$  der Teigfläche von der schmalen Seite her in die Mitte legen, das andere Drittel exakt darüberlegen, die Kanten und Ecken sollen schön aufeinanderliegen

Den Teig zudeckt wieder mind. 30 Min. kühl stellen

Das Ausrollen und zusammenlegen wie beschrieben noch 2 x wiederholen (noch 2 Touren geben), den Teig zwischen-durch wieder 30 Min. kühl stellen

Den fertig tourierten Teig gut eingepackt über Nacht im Kühl-schrank ruhen lassen

Teig nach Belieben füllen, formen und aufgehen lassen, siehe folgende Seiten

### **Backen**

Ofen vorheizen

Ofenmitte

200 °C

15–20 Min.

### **Glasieren**

150 g	Aprikosenkonfitüre
3 EL	Wasser

zusammen erwärmen, durch ein Sieb streichen, die Gebäck-stücke noch warm damit bestreichen

## Füllungen für Plundergebäck

### Quarkfüllung

150 g	¾-fett- oder Magerquark
2–3 EL	Zucker
½	Ei, verquirlt
75 g	Mandeln, geschält, gemahlen
3–4 EL	Sultaninen, gewaschen
¼	Zitronenschale, fein abgerieben
	alle Zutaten mischen, die Masse soll streichfähig aber nicht zu weich sein

### Haselnussfüllung

150 g	Haselnüsse, gemahlen, evtl. geröstet
3 EL	Zucker
1 Prise	Zimt
2–3 EL	Wasser
	alle Zutaten mischen, die Masse soll streichfähig aber nicht zu weich sein

### Mandelfüllung

150 g	Mandeln, gemahlen, (evtl. geschält und gemahlen)
3 EL	Zucker
¼	Zitronenschale, fein abgerieben
3 EL	Eiweiss, verquirlt
evtl. 1 EL	Wasser
	alle Zutaten mischen, die Masse soll streichfähig aber nicht zu weich sein

## Vanille-Backcreme

3	Eigelb	
50 g	Milch	
10 g	Maizena	in einer Schüssel glattrühren
100 g	Milch	
100 g	Rahm	
40 g	Zucker	
1	Vanillestängel, aufgeschnitten	in einer Pfanne erhitzen, unter Rühren zur Eigelbmasse geben
		Die Creme zurück in die Pfanne giessen und unter Rühren zum Kochpunkt bringen
		Vanillecreme durch ein Mehl- oder Spitzsieb in eine Schüssel giessen, ab und zu rühren und erkalten lassen
		Die Creme vor der Verwendung gut durchrühren

Hahnenkämme



Schnecken



Spandauer



Tivoli



Windmühlen



## Früchte

Aprikosen- oder Zwetschgenhälften können zusätzlich auf einen Tupfen andere Füllung gelegt oder einfach so als Füllung verwendet werden.

## Plundergebäck formen, backen, glasieren

1 Portion Füllung für Plundergebäck zubereiten, siehe vorherige Seite

- Den Plunderteig auf Mehl ca. 4 mm dick auswalzen
- In Quadrate von 10 x 10 cm oder für Schnecken in Rechtecke schneiden
- Je nach gewünschter Form in Quadrate von 10 x 10 cm oder in Rechtecke schneiden
- Die Oberfläche mit Eistreiche bepinseln
- Für Spandauer und Windmühlen die Ecken wie skizziert in die Mitte legen, gut andrücken und auf ein Blech legen; je 1 EL Füllung in die Mitte geben
- Für Tivolis, Schnecken und Hahnenkämme je 1 EL Füllung auf die Teigstücke verteilen und wie skizziert formen und einschneiden

# Glutenfreie Gebäcke

## Glutenfreies Vollkornbrot

mit Vorteig und langer Gare

### Vorteig

50 g	Buchweizen- vollkornmehl	
50 g	Vollreismehl	
100 g	Wasser	
1 g	Hefe	verrühren, zugedeckt 8–12 Std. bei Raumtemperatur gären lassen

### Hauptteig

300 g	Wasser	
15 g	Honig	
9 g	Flohsamenschale	in Teigschüssel mischen, 15–30 Min. quellen lassen
165 g	glutenfreies Vollkorn- mehl, z.B. Hafer, Buchweizen, Reis, Mais, Braunhirse einzelne oder gemischt	
60 g	Mais- oder Kartoffelstärke	
15 g	Sojamehl oder Lupinenmehl	
9 g	Salz (1 ½ KL) Vorteig	alle Zutaten zugeben, gut mischen, zugedeckt bei Raumtempe- ratur 3 Std. aufgehen lassen, 2-mal aufziehen

### Formen

Den Teig lang oder rund formen und mit dem Verschluss nach oben in ein mit einem bemehlten Küchentuch ausgelegten Gärkorb oder eine Schüssel oder Kastenform legen  
Im Kühlschrank zugedeckt 12–24 Std. aufgehen lassen  
Unmittelbar vor dem Backen auf ein Backpapier stürzen und einschneiden, mit dem Backpapier auf das heiße Blech oder den heißen Schamottstein ziehen

### Backen

Ofen und Blech/Backstein mind. 20 Min. vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
250 °C 15 Min., mit Dampf  
230 °C 25–30 Min., ohne Dampf  
Gesamtbakezeit 40–45 Min.

### Variante

Brot im Gusseisentopf backen, diesen mindestens 30 Min. mit dem Deckel vorheizen,  
Brot auf dem Backpapier in den heißen Topf legen, sofort verschließen, Deckel nach  
20 Min. entfernen

# Zimtschnecken glutenfrei

## Hefeteig

250 g	glutenfreies Mehl	in Teigschüssel geben
3 g	Salz (½ KL)	
2 EL	Zucker	
2 EL	gemahlene Flohsamen	
10 g	Hefe, zerbröckelt	
40 g	Butter, weich	
200 g	Milch	
1 Ei,	verklopft	alle Zutaten zugeben, auf kleiner Stufe ca. 2 Min. zu einem weichen, glatten Teig mischen Zugedeckt bei Raumtemperatur 1½ Std. aufgehen lassen <b>oder</b> nach 1 Std. in den Kühlschrank stellen und 8–12 Std. im Kühlschrank aufgehen lassen

## Füllung

150 g	Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen	
50 g	Cranberries oder Sultaninen	
75 g ¾ EL	Butter, weich Zimt	alle Zutaten mischen

## Formen

Teig auf glutenfreiem Mehl zu einem ca. 30 × 30 cm grossen Stück auswallen, die Füllung darauf verteilen, am oberen Teigende einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen, diesen mit wenig Wasser befeuchten  
Teig kompakt aufrollen, in 12 Scheiben schneiden, das Messer zwischendurch kalt abspülen, damit es nicht klebt  
Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen  
Zugedeckt nochmals 20–30 Min. aufgehen lassen

## Backen

Ofen vorheizen  
Untere Ofenhälfte  
180 °C  
20–25 Min.

## Glasur

50 g	Puderzucker	
1 KL	Zitronensaft	
1–2 EL	Wasser evtl. Hagelzucker	verrühren, heißes Gebäck damit bestreichen nach Belieben darüber streuen

## Quellenangabe

- Arrigoni Katharina Ringier Axei Springer Schweiz AG, Zürich, Schweizer Brot, LandLiebe
- Berner Lehrmittel- und Medienverlag, Tiptopf, 1999, ISBN 3-906721-15-9
- Betty Bossi Verlag AG, Knuspriges Brot und köstliche Gerichte, Zürich, 1996
- Betti Bossi Verlag AG, Kleine Backschule, Brot und süßes Hefegebäck, diverse Bücher und Zeitschriften
- Buser Marianna, Brot und Brötchen, FONA Verlag, Lenzburg, 2002, ISBN 3-03780-602-8
- Fachschule Richemont Luzern, Das ideale Gebäck
- Fachschule Richemont Luzern, Fermentierteig
- Fachschule Richemont Luzern, Zopfgebäcke
- Furter Fritz, Knieriemen Heinz, Vollkornbrot und Gebäck, AT-Verlag, Aarau
- Gmür-Stalder Judith, UrDinkel Backbuch, Fona Verlag AG, Lenzburg, 2011, ISBN 978-3-03780-453-7
- Johansson Martin, Brot, Brot, Brot, 100 Rezepte für jeden Geschmack, DK-Verlag, 2019
- Schnyder Berta, Kaderli Gertrud, Brauchli Christine, Meisser Christian, Das Backen im Bauernhaus, Bäuerinnen- und Haushaltungsschule Schiers, 2000

<https://fooby.ch>

<https://www.marcelpaa.com>

<https://www.ploetzblog.de/>

### Fotos

- Knipfer Michael

### Grafiken

- Jorquera Manuel, Zürich