

Brot & Brötchen

selber backen

29
leckere
Rezepte

Überarbeitete
Neuauflage



KU 205



KNUSPRIG, DUFTEND & VIELFÄLTIG

Von herzhaft bis süß: Brot, Zopf & Brötchen für alle

IMPRESSUM

KüchenSPASS SONDERHEFT

KU 205

erscheint in der BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG

Römerstraße 90, D-79618 Rheinfelden

Tel.: + 49 (0)7623 964 0, info@bpv-medien.de

www.bpv-medien.de

Herausgeber: H + E Medweth

Objektleitung: Hannes Stockmann

Leitung Content: Sylvia Tarnowski

Leitung Anzeigenvermarktung: Sandra Raith

(verantwortlich für den

Anzeigenteil)

vermarktung@bpv-medien.de

Leserservice: service-hotline@bpv-medien.de

Gesamtvertriebsleitung: Stefan Heggenberger

info@bpv-medien.de

Vertrieb: IPS Pressevertrieb GmbH

Carl-Zeiss-Str. 5

D-53340 Meckenheim

www.ips-d.de

Tel.: + 49 (0)2225 8801 0

Abo-Service: BPVMedien@aboteam.de

Tel.: + 49 (0)2225 7085 321

Einzelbestellservice: bestellservice@bpv-medien.de

Tel.: + 49 (0)7623 964 155

www.craftery.de

Einzelversand zuzügl.

Versandkosten, Auslandspreise

auf Anfrage.

Druck: GD Gotha Druck

und Verpackung

GmbH & Co.KG

Gutenbergstraße 3

99869 Drei Gleichen

© 2023 by BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG

Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Modelle stehen unter Urheberschutz, gewerbliches Nacharbeiten ist untersagt. Für unverlangte Einsendungen von Fotos, Zeichnungen und Manuskripten übernehmen Verlag und Redaktion keinerlei Haftung. Alle Anleitungen ohne Gewähr. Die veröffentlichten Modelle wurden von Redaktion und Verlag sorgfältig geprüft. Eine Garantie wird jedoch nicht übernommen. Redaktion und Verlag können für eventuell auftretende Fehler oder Schäden nicht haftbar gemacht werden.

Erkunde unsere Kreativ-Welt auf www.craftery.de



Liebe Leserin, lieber Leser!

Brot ist ein Grundnahrungsmittel und kann doch auf solch unterschiedliche Weise zubereitet werden. Knusprige Brote mit duftender Kruste und zarter Krume oder feine Brötchen können Sie leicht selbst backen. Der Grund-Teig besteht aus Mehl, Wasser und meistens Hefe oder einem anderen Triebmittel. Zusätzlich können Sie dem Teig hinzufügen, was Ihnen beliebt. Sie können zum Beispiel verschiedene Körner, Nüsse, Zwiebeln, Schinken, Oliven oder getrocknete Früchte beimengen. Auch gibt es die verschiedensten Mehlsorten, von hell bis dunkel, die Sie verwenden können.

Viel Spaß beim Backen wünscht

Ihre Redaktion

Erkunde unsere Kreativ-Welt
auf www.craftery.de

Hier finden Sie unsere Backrezepte:

Frühstücks-Brötchen	3
Kürbiskernbrot	4
Zaziki-Rosmarin-Brot	5
Mini-Brioche	6
Mini-Gewürz-Scones	7
Kräftiges Landbrot, Toskanisches Weißbrot	8
Olivenbrot Toskana	9
Gebackene Blumen	10
Hefe-Hasen mit Marzipan-Aprikosen-Füllung	11
Olivenbaguette	12
Picknickbrot	13
Walnuss-Brötchenkranz	14
Brötchenkranz	15
Hefezopf mit Mandeln	16
Feiner Hefezopf	17
Müslibrot	18
Erntedank-Brötchen	19
Laugenrad	20
Gefüllte Quarkhörnchen	21
Laugennester mit Lachsrllette	22
Pikanter Osterkranz	23
Osterkranz	24
Süßes Pfannenbrot	25
Sonnenkernbrot	26
Schnellbackbrot	27
Osternester	28
Möhren-Pistazien-Kranz	29
Hafer-Focaccia	31

Wir sind für Sie da!

Haben Sie Fragen zu unseren Zeitschriften oder Probleme mit einer Anleitung? Unser Leser-Service hilft Ihnen gerne weiter.

Schreiben Sie uns:
Service-hotline@bpv-
medien.de



Frühstücks-Brötchen



Foto: Kölnflockenwerke

Sie brauchen für ca. 10 Stück:

250 g Magerquark
7 EL Vollmilch
7 EL Biskin® GOLD Reines Pflanzenöl
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Kölln Cranberry Hafer-Müsli
200 g Weizenmehl (Type 405)
1 Päckchen Backpulver
1 Ei (Größe M)
1 TL Puderzucker

Enthält pro Stück 8 g Eiweiß,
9 g Fett, 43 g Kohlenhydrate =
285 kcal = 1200 kJ

So wird's gemacht:

1 Alle Zutaten bis auf Ei und Puderzucker miteinander verkneten und zu Brötchen formen.

2 Ei trennen, Eigelb mit Puderzucker verrühren und die Brötchen damit

bestreichen. Kurz antrocknen lassen, mit Eiweiß bepinseln und backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 170° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 20 Minuten

Kürbiskernbrot

Foto: Dr. Oetker



Sie brauchen dafür:

Für die Brotbackform
oder die Kastenform (30 x 11 cm):
etwas Fett

Für den Hefeteig:

etwa 300 g Kürbis
200 g Kürbiskerne, geschält
700 g Weizenmehl
2 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe
2 gestrichene TL Zucker
3 TL Salz
500 ml heißes Wasser

Enthält pro Stück 6 g Eiweiß,
5 g Fett, 28 g Kohlenhydrate =
183 kcal = 767 kJ

So wird's gemacht:

1 Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen und Fruchtfleisch auf einer Küchenreibe grob raspeln. Kürbiskerne grob hacken.

2 Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, aber nur 175 g Kürbiskerne, hinzufügen und mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat. Backform fetten und mit den übrigen Kürbiskernen austreuen.

3 Teig noch einmal kurz mit dem Handrührgerät durchkneten. Ihn dann mit Hilfe einer Teigkarte in die Form füllen und mit einem angefeuchteten Teigschaber glatt streichen. Zugedeckt noch einmal 10 Minuten gehen lassen.

4 Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben. Das Brot nach 10 Minuten Backzeit der Länge nach mit einem spitzen Messer etwa 1 cm tief einschneiden.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 45 Minuten

Das Brot auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Fruchtig-scharfe Kürbiskonfitüre

Sie brauchen für ca. 8 Gläser,
je 200 ml:

500 g Kürbis
300 g Ananas
etwa 10 g gehackte rote und grüne
Chilischoten (je 1 TL)
200 ml Cidre (französischer
Apfelwein) oder Apfelsaft
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Zitronensäure
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Enthält pro Portion 1 g Eiweiß,
1 g Fett, 6 g Kohlenhydrate =
28 kcal = 118 kJ

So wird's gemacht:

1 Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen, Fruchtfleisch in feine Stücke schneiden und 500 g abwiegen. Ananas schälen, Strunk entfernen, fein schneiden und 300 g abwiegen. Chilischoten putzen und sehr fein würfeln. Hinweis: Da die Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

2 Früchte, Cidre oder Saft, Chilischotenstücke und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra 2:1 mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Finesse unterrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Kochgut pürieren und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp: Anstelle der frischen Ananas kann in diesem Rezept auch abgetropfte Ananas aus der Dose verwendet werden.

Sie brauchen für ca. 20 Scheiben:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

etwas Fett

Für den Hefeteig:

1 Apfel (etwa 150 g)
2 EL Rosmarin
75 ml Milch
350 g Weizenmehl
1 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 TL Zucker
1 1/2 TL Salz
1 Becher Dr. Oetker 200 g Zaziki

Enthält pro Stück 2 g Eiweiß,
2 g Fett, 14 g Kohlenhydrate =
82 kcal = 343 kJ

So wird's gemacht:

1 Apfel schälen und raspeln. Rosmarin fein hacken. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, geraspelten Apfel und Rosmarin hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster

Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Kastenform fetten.

2 Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf gut bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in die Form geben. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 40 Minuten

Das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp: Das Brot eignet sich prima als Beilage zum Grillen.



Foto: Dr. Oetker

Zaziki-Rosmarin-Brot

Sie brauchen für ca. 16 Stück:

Für den Teig:

450 g Mehl (Type 550)

15 g frische Hefe

50 ml lauwarme Magermilch

50 g brauner Zucker

2 Eier

130 g Lätta Original

1 Prise Salz

etwas weiche Lätta Original für die Formen

1 Eigelb zum Bestreichen

Enthält pro Stück 5 g Eiweiß,
5 g Fett, 49 g Kohlenhydrate =
268 kcal = 1125 kJ

So wird's gemacht:

1 Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hinein drücken. Hefe hinein bröckeln und mit lauwarmer Milch, Zucker und etwas von dem Mehl verrühren. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

2 Eier verrühren. Mit weicher Lätta Original und Salz zum Vorteig geben. Zu einem glatten, festen Hefeteig verkneten. Zugedeckt ca. 25 Minuten gehen lassen.

3 Danach kleine Briocheformen mit Lätta Original austreichen. Den Teig portionieren, kleine Kugeln formen und in die Briocheformen geben, so dass diese etwas mehr als halb voll gefüllt sind. Anschließend in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken. Aus dem restlichen Teig Mini-Bällchen formen und je eins in die Vertiefung setzen. Den Teig dann in den Formen nochmals 15 Minuten gehen lassen. Das Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen. Die Formen auf der untersten Schiene im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluft 155° C, Gas Stufe 2-3

Backzeit: ca. 20 Minuten

Nach der Hälfte der Backzeit den Backofen auf 160° C (Umluft: 135° C) reduzieren (nach Wunsch die Brioche während des Backens ein weiteres Mal mit Eigelb bestreichen).

Tipp: Die Brioche lassen sich auch sehr gut in den Vertiefungen von Muffinformen backen.

Ingwer-Orangen-Marmelade

Sie brauchen dafür:

Für die Marmelade:

40 g frischen Ingwer

4-5 große Orangen

80 g feiner Zucker

260 g Gelierzucker 2:1

Enthält pro Portion 1 g Eiweiß,
0 g Fett, 18 g Kohlenhydrate =
76 kcal = 318 kJ

So wird's gemacht:

1 Für die Marmelade Ingwer schälen und feine Streifen schneiden. Orangen heiß waschen und trocknen. Mit Hilfe eines Sparschälers von 3 Orangen die Schale hauchdünn abschälen, diese ebenfalls in nadelfeine Streifen schneiden. Orangenstreifen mit ca. 250 ml Wasser aufkochen, dann in ein Sieb schütten.

2 Zucker und 80 ml Wasser aufkochen, blanchierte Orangenstreifen und Ingwer dazugeben und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis kaum noch Flüssigkeit im Topf ist.

3 Saft aus allen Orangen herauspressen, durch ein sehr feines Sieb passieren und 400 ml abmessen. Saft mit Gelierzucker aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Die kandierten Streifen samt Sud dazugeben, verrühren und kurz nochmals durchkochen.

4 Die Marmelade kochend heiß abfüllen und verschließen (2 Gläser à 300 ml, kühl gelagert hält sich die Marmelade 6 Monate).

Tipp: Statt Marmelade zu kochen, mischen Sie einfach Orangen- und Ingwermarmelade.



Foto: Lätta

Mini-Brioche

Mini-Gewürz-Scones



Foto: Lättä

Sie brauchen für 12 Stück:

2/3 TL schwarzer Pfeffer
1 Orange, unbehandelt
100 g Orangeat
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron
80 g Lättä Joghurt
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
etwas Mehl für die Arbeitsfläche
2 EL Milch zum Bestreichen

Enthält pro Stück 3 g Eiweiß,
3 g Fett, 29 g Kohlenhydrate =
161 kcal = 672 kJ

So wird's gemacht:

1 Pfeffer in einem Mörser fein zerstoßen. Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein reiben. Orangeat grob hacken. Mehl, Backpulver und Natron mischen und sieben. Orangenschale, Lättä Joghurt, Zucker, Salz und Orangeat dazugeben und alles mit den Kneithaken des Handrührers verkneten, dann das Ei unterarbeiten.

2 Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 2 cm dick ausrollen und Kreise im Durchmesser von ca. 6 cm ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Milch bepinseln und im Backofen goldgelb backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 175° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 12 Minuten

Tipp: Am besten schmecken Scones noch warm mit Clotted Cream und guter englischer Marmelade zum Tee.

Kräftiges Landbrot / Toskanisches Weißbrot



Foto: FoodCentrale/ Seiffe

Kräftiges Landbrot

Sie brauchen für 1 Brot
(ca. 750 g, etwa 16 Scheiben):

300 g Roggenmehl (Type 1150)

120 g Weizenmehl (Type 1050)

120 g Weizenmehl (Type 550)

1 TL Salz

1 1/2 EL Essig

1 Würfel frische Hefe (=42 g)

Außerdem:

Mehl

Enthält pro Stück 4 g Eiweiß,
1 g Fett, 24 g Kohlenhydrate =
116 kcal = 483 kJ

So wird's gemacht:

1 Die drei Mehlsorten in eine Schüssel geben, das Salz auf dem Rand verteilen, den Essig darüber träufeln. Hefe in 350 ml lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl gießen. Alles mit den Kneithaken des Handrührers zu einem geschmeidigen, festen Teig verkneten.

2 Die Teigoberfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

3 Anschließend den Teig nochmals gut durchkneten und zu einem runden Laib von ca. 15 cm Durchmesser formen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech geben, kreuzweise einschneiden und zugedeckt noch 1 Stunde ruhen lassen.

4 Das Brot im Backofen (Mitte) backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe 3-4

Backzeit: 35 Minuten

Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Toskanisches Weißbrot

Sie brauchen für 1 Brot
(ca. 600 g, ca. 14 Scheiben):

400 g Weizenmehl (Type 550)

1/2 Würfel Hefe (21 g)

1/2 TL Zucker

Außerdem:

Mehl

Enthält pro Stück 3 g Eiweiß,
1 g Fett, 20 g Kohlenhydrate =
98 kcal = 410 kJ

So wird's gemacht:

1 Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe mit dem Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Hefewasser zum Mehl gießen und alles zu einem festen, glatten Teig verkneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.

2 Teig mit etwas Mehl kräftig durchkneten und zu einer Kugel formen. Die Kugel auf ein bemehltes Backblech geben und mit der flachen Hand von innen nach außen zu einem Kreis von ca. 20 cm Durchmesser formen. Zugedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.

3 Das Brot im Backofen (Mitte) goldbraun backen. Falls es zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 250° C, Umluft 220° C, Gas Stufe 6

Backzeit: 20-30 Minuten

Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und mit Wasser bestreichen.

Sie brauchen für ca. 16 Scheiben:

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

150 ml trockener Weißwein

150 ml Natives Olivenöl extra

100 g Parmesan

3 Knoblauchzehen

100 g grüne Oliven, ohne Stein

100 g getrocknete Tomaten

3 Eier

1/2 TL Salz

1/2 TL gerebelter Oregano

1 Packung TK-Italienische Kräuter
(= 20 g)

100 g Haselnusskerne

50 g Sonnenblumenkerne

1 Brat-Schlauch (Toppits®)

Enthält pro Stück 6 g Eiweiß,
18 g Fett, 13 g Kohlenhydrate =
237 kcal = 992 kJ

So wird's gemacht:

1 Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen, nach und nach zimmerwarmen Wein und Öl unterrühren.

Dickflüssigen Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2 Käse fein reiben. Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Oliven grob hacken. Tomaten würfeln. Nach und nach Eier und Salz unter den Teig rühren, danach Käseraspel, Kräuter, Nüsse und Sonnenblumenkerne unterziehen. Zuletzt Knoblauch, Oliven und Tomatenwürfel zugeben. Teig in einen vorbereiteten Brat-Schlauch füllen. Brat-Schlauch verschließen und mit einer Schere senkrecht zur Schweißnaht ca. einen Zentimeter einschneiden. Brot ca. 45 Minuten gehen lassen.

3 Das Brot im Backofen goldbraun backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 60 Minuten

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Olivenbrot Toskana

Sie brauchen für ca. 20 Stück:

1/8 l (125 ml) Milch
1 Würfel frische Hefe (= 42 g) (oder 2 Päckchen Trockenhefe)
125 g Zucker
500 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Zitronenschale
125 g Sanella
100 g Quark
2 Eier
100 g rote Konfitüre
Eigelb

**Enthält pro Stück 5 g Eiweiß,
7 g Fett, 25 g Kohlenhydrate =
177 kcal = 742 kJ**

So wird's gemacht:

1 Die Milch erwärmen, frische Hefe zerbröckeln. Hefe und 1 TL Zucker in der Milch auflösen, ca. 10 Minuten gehen lassen. Mehl, Salz, Zitronenschale und restlichen Zucker mischen. Weiche Sanella, Quark und Eier zufügen. Hefemilch zugießen und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2 Den Teig nochmals durchkneten und etwa 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) oder einem Glas Kreise ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit einer Schere die Teigkreise rundherum in gleichmäßigen Abständen einschneiden. In der Mitte eine Vertiefung drücken und jeweils einen Klecks rote Konfitüre hineingeben. Teigblümchen mit Eigelb bestreichen und im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 175° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 15 Minuten

Foto: Sanella



Gebackene Blumen

Hefe-Hasen mit Marzipan-Aprikosen-Füllung

Sie brauchen für 6 Hasen:

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe (=42 g)
1/4 l Milch
40 g Zucker
75 g Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
25-30 g getrocknete Aprikosen
75 g Marzipan-Rohmasse
50 g Aprikosen-Konfitüre
Antihaft-Backpapier (z.B. Toppits®)
ca. 18 Mandelstifte
1-2 TL Schlagsahne
Mehl für die Arbeitsfläche

**Enthält pro Stück 15 g Eiweiß,
20 g Fett, 82 g Kohlenhydrate =
570 kcal = 2390 kJ**

So wird's gemacht:

1 Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hinein bröckeln. 100 ml Milch erwärmen und mit der Hälfte des Zuckers zur Hefe geben. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort 15-20 Minuten gehen lassen.

2 Fett schmelzen, vom Herd nehmen und restliche Milch zufügen. Die Fett-Milch-Mischung, 1 Ei, Vanillin-Zucker, Salz und übrigen Zucker zum Vorteig geben und alles gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 Inzwischen Aprikosen fein würfeln. Marzipan und Aprikosenkonfitüre mit den Knethaken des Handrührgerätes verarbeiten. Aprikosenwürfel, bis auf einige für die Augen und Nasen der Hasen, untermischen. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. In 6 gleich große Stücke schneiden. Knapp 3/4 von jedem Stück zu einer ca. 34 cm langen Rolle formen. Jeweils etwas (1/6) Füllung auf ein Rollende geben und zu einer Schnecke darum legen. Dabei das äußere Rollende für die Vorderbeine nicht andrücken.

Foto: Toppits



4 2-3 Hasen auf ein mit Backpapier (z. B. von Toppits®) ausgelegtes Backblech setzen. Aus den restlichen Teigstücken jeweils ein kleines Schwänzchen und einen länglichen, kegelförmigen Kopf formen. Die schlankere Seite der Köpfe für die Ohren gut zur Hälfte einschneiden.

5 Übriges Ei trennen. Den Kopf und das Schwänzchen mit Eiweiß bestreichen und an den Körper drücken. Die restlichen Aprikosenwürfel für Augen und Nase ebenfalls mit Eiweiß bestrei-

chen und andrücken. Die Mandelstifte als Barthaare in den Teig stecken. Anschließend die Hasen blechweise im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 20 Minuten

Dann das Eigelb und die Sahne verrühren und die Hasen jeweils nach 10-12 Minuten der Backzeit damit bestreichen, fertig backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Olivenbaguette



Foto: Alantura

Sie brauchen für ca. 2 Baguettes:

700 ml Wasser
30 g Alnatura frische Hefe
1 EL Alnatura Akazienhonig
2 EL Alnatura Meersalz
1200 g Alnatura Weizenmehl (Type 1050)
200 g schwarze, in Öl eingelegte Oliven (entsteint)
Alnatura Olivenöl für das Backblech

Enthält pro Baguette 61 g Eiweiß, 44 g Fett, 435 g Kohlenhydrate = 2415 kcal = 10106 kJ

So wird's gemacht:

1 Wasser lauwarm erhitzen. Hefe hineinbröckeln und mit Honig und Salz darin auflösen, dann ca. 10 Minuten ruhen lassen.

2 Mehl unterrühren und etwa 10 Minuten zu einem Teig verkneten. Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig noch ca. 50 Minuten gehen lassen.

3 Oliven klein schneiden und unterheben, den Teig nochmals kurz kneten, halbieren und zu 2 Stangenbroten formen.

4 Nach 10 Minuten Teigruhe das Brot einschneiden und auf einem gut gefetteten Backblech im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 220° C, Umluft 200° C, Gas Stufe 4

Backzeit: 20-30 Minuten

Sie brauchen für 6 Stück:

Für den Teig:

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe (= 42 g)
1/2 TL Zucker
150 ml lauwarme Milch
2 Eigelb
75 g weiche Butter
1/2 TL Salz
3 Lauchzwiebeln
1 kleine Möhre
1 kleine Zucchini
200 g Rohschinken Würfel von Familie Wein - die Genussmanufaktur
Pfeffer
2-3 EL Vollkornhaferflocken

Für die Kräuterbutter:

1 Knoblauchzehe
125 g weiche Butter
1 EL gehackte gemischte Kräuter,
TK (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Currypulver

Enthält pro Stück 19 g Eiweiß,
38 g Fett, 66 g Kohlenhydrate =
687 kcal = 2854 kJ

So wird's gemacht:

1 400 g Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung schieben, Hefe hinein bröckeln, Zucker überstreuen und mit der lauwarmen Milch verrühren. Dann Eigelb, Butter und Salz zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2 In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, Möhre schälen, waschen und in feine Stifte schneiden, Zucchini waschen, halbieren, mit einem Teelöffel das Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Gemüse, Schinkenwürfel, restliches Mehl und Pfeffer unter den Hefeteig kneten und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 Den Teig in sechs gleiche Teile aufteilen, zu Stangen rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech

geben. Haferflocken auf die Stangen streuen und im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe 4

Backzeit: ca. 40 Minuten

Zu den fertig gebackenen Picknickbroten passt perfekt selbst gemachte Kräuterbutter: Dafür den Knoblauch abziehen und fein würfeln, alle Zutaten vermischen und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

Foto: Wein's



Picknickbrot

Sie brauchen für 15 Brötchen:

1 Päckchen Alnatura Trockenbackhefe
1 EL Alnatura Honig
500 g Alnatura Dinkelmehl (Type 630)
1 EL Alnatura Meersalz
150 g Alnatura Walnusskerne
1 Karotte
100 g Feta, zerbröckelt
frischer Thymian

Enthält pro Stück 6 g Eiweiß, 8 g Fett,
26 g Kohlenhydrate = 199 kcal = 834 kJ

So wird's gemacht:

1 150 ml lauwarmes Wasser mit Backhefe und Honig verrühren und abgedeckt stehen lassen, bis sich Bläschen bilden.

2 Anschließend das Mehl mit dem Salz vermischen, die Walnüsse

grob hacken, die Karotte fein raspeln und alles nach und nach zu einem elastischen Teig verkneten. Diesen Teig dann mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen.

3 Danach den Teig durchkneten, den Feta und die Thymianblättchen unterkneten. Alles erneut 30 Minuten gehen lassen.

4 Teig zu 15 Brötchen formen und in einem engen Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, so dass sie sich leicht berühren. Im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluft 160° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 40-50 Minuten

Curry-Chili-Butter

Sie brauchen für 6 Portionen:

250 g weiche Butter
1 EL Alnatura Curry
1 EL Alnatura Mango-Fruchtsauce
1 walnussgroßes Stück Ingwer, fein gerieben
1/2 Chilischote, fein gehackt
Alnatura Meersalz

Enthält pro Portion 1 g Eiweiß, 35 g Fett,
1 g Kohlenhydrate = 313 kcal = 1311 kJ

So wird's gemacht:

Alle Zutaten miteinander verkneten und mit Gewürzen abschmecken.

Kräuterbutter italiano

Sie brauchen für ca. 6 Portionen:

250 g weiche Butter
2 gepresste Knoblauchzehen
40 g schwarze Oliven
25 g getrocknete Tomaten, fein gewürfelt
6 Stiele frisches Basilikum, fein gehackt
Alnatura Meersalz, Pfeffer

Enthält pro Portion 1 g Eiweiß, 37 g Fett,
1 g Kohlenhydrate = 338 kcal = 1416 kJ

So wird's gemacht:

Alle Zutaten miteinander verkneten und mit Gewürzen abschmecken.

Senf-Dill-Butter

Sie brauchen für 6 Portionen:

250 g weiche Butter
50 g Alnatura Gewürzgurken
2-3 EL Dill, fein gehackt
2 EL Alnatura Mittelscharfer Senf
1 EL Alnatura Vielblütenhonig
Alnatura Meersalz, Pfeffer

Enthält pro Portion 1 g Eiweiß, 35 g Fett,
1 g Kohlenhydrate = 315 kcal = 1318 kJ

So wird's gemacht:

Alle Zutaten miteinander verkneten und mit Gewürzen abschmecken.



Foto: Alnatura

Walnuss-Brötchenkranz

Brötchenkranz



Foto: Köllnlockenwerke

Sie brauchen für 34 Brötchen:

1/2 l Vollmilch
375 g Weizenmehl (Type 550)
2 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
500 g Kölln Haferkleie Flocken
1 TL Jodsalz
Milch zum Bepinseln

Zum Bestreuen:

Kümmel
Mohn
Sesam
Echte Kölln Kernige

Enthält pro Stück 5 g Eiweiß,
2 g Fett, 15 g Kohlenhydrate =
98 kcal = 414 kJ

So wird's gemacht:

1 Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe und Zucker untermischen. Zusammen mit der Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren und abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Haferkleie-Flocken und Salz hinzufügen, durchkneten und weitere 20-30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Anschließend aus dem Teig kleine Kugeln rollen bzw. formen, auf einem gefetteten Backblech zu einem Kranz zusammensetzen und danach zugedeckt weitere 20-30 Minuten ruhen lassen.

4 Die Brötchen mit Milch bestreichen und mit Kümmel, Mohn, Sesam und Echte Kölln Kernige bestreuen. Anschließend im Backofen auf mittlerer Einschubleiste backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 225° C, Umluft 200° C, Gas Stufe 4

Backzeit: 25-30 Minuten

Hefezopf mit Mandeln



Foto: Toppits

Sie brauchen dafür:

Für den Hefeteig:

600 g Mehl
20 g Frische Hefe
80 g Zucker
300 ml lauwarme Milch
50 g Butter
100 g abgezogene,
gemahlene Mandeln
2 Eigelb
1 Prise Salz
1 Ei
2 EL Hagelzucker

Außerdem:

Back-Papier und Back-Alufolie
(von Toppits)

Enthält pro Stück 6 g Eiweiß,
8 g Fett, 36 g Kohlenhydrate =
243 kcal = 1017 kJ

So wird's gemacht:

1 Für den Hefeteig 500 g Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. In die Mulde die Hefe hinein bröckeln. Mit etwas Zucker und Mehl bestreuen. Etwas warme Milch zugeben und verrühren. Zugedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Die Butter schmelzen und mit den Mandeln, Eigelben, Salz und dem restlichen Zucker in die Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät mit Knethaken in 5 Minuten zu einem Teig verkneten. Zugedeckt nochmals solange ruhen lassen, bis der Teig sichtbar größer geworden ist.

3 Den Teig kurz durchkneten und in drei Teile schneiden. Jedes Stück zu einer 30 cm langen Rolle formen und auf Back-Papier legen. Die Rollen

Zugedeckt fünf Minuten gehen lassen.

4 Inzwischen Back-Alufolie für eine Kastenform zurechtschneiden und die Kastenform damit auskleiden. Die Teigrollen lose zu einem Zopf flechten, die Enden unterschlagen. Den Zopf in die Form legen und weitere 10 Minuten gehen lassen.

5 Das Ei trennen, das Eigelb und die Hälfte vom Eiweiß verquirlen. Den Zopf damit bestreichen und dann mit Hagelzucker bestreuen. Auf der zweiten Einschubleiste von unten backen. Eventuell den Hefezopf nach 25 Minuten mit Back-Papier abdecken.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluft 160° C, Gas Stufe 2-3

Backzeit: 30-40 Minuten

Den Zopf in der Form abkühlen lassen.

Sie brauchen für ca. 20 Scheiben:

Für das Backblech:

Backpapier

Für den Hefeteig:

80 g Butter oder Margarine

200 ml Milch

500 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

(= 42 g)

100 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

Außerdem:

4 EL Milch

25 g gehackte Pistazienkerne

**Enthält pro Stück 4 g Eiweiß,
5 g Fett, 25 g Kohlenhydrate =
163 kcal = 681 kJ**

So wird's gemacht:

1 Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Milch erwärmen.

2 Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hinein bröckeln, Zucker und etwas von der warmen Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren und den Vorteig etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Blech mit Backpapier belegen.

3 Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4 Anschließend den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und diese zu etwa 40 cm langen Rollen formen. Die Rollen auf dem Backblech zu einem Zopf flechten und diesen zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

5 Dann mit Milch bestreichen und mit Pistazienkernen bestreuen. Das Blech im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluft 160° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 35 Minuten

Den Zopf mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps: Sie können ganz nach Wunsch auch bis zu 150 g Rosinen, klein geschnittene, getrocknete Aprikosen oder z. B. auch Cranberries unter den Hefeteig kneten.

Sie können den Teig auch in 8 gleich große Stücke teilen und kleine Hasen oder einfach Brötchen formen. Die Herdeinstellung bleibt gleich, nur die Backzeit verkürzt sich auf etwa 20 Minuten.

Foto: Dr. Oetker



Feiner Hefezopf

Sie brauchen für ca. 25 Scheiben:

1 Würfel frische Hefe (= 42 g)
350 ml lauwarme Vollmilch
50 g Zucker
375 g Weizenvollkornmehl
250 g Kölln Schoko Hafer-Müsli
1 Prise Jodsalz
4 EL Biskin® GOLD Reines Pflanzenöl
1 Eigelb (Größe M)
2 EL Vollmilch zum Bestreichen
3 EL Echte Kölln Kernige

Enthält pro Stück 4 g Eiweiß,
4 g Fett, 19 g Kohlenhydrate =
128 kcal = 539 kJ

So wird's gemacht:

1 Hefe in etwas lauwarme Milch bröckeln, mit etwas Zucker und 1 EL Mehl verrühren und abgedeckt 5-10 Minuten gehen lassen.

2 Restlichen Zucker, Mehl, Schoko-Müsli und Salz vermischen. Übrige Milch, Biskin® und Hefevorteig zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 Nochmals gut durchkneten und aus dem Teig drei gleich lange Rollen formen. Die Teigrollen auf einem

mit Backpapier belegten Backblech zu einem Zopf flechten. Abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

4 Eigelb und Milch verquirlen und den Zopf damit bepinseln. Mit Echte Kölln Kernige bestreuen. Im Backofen backen. Dabei eine Schale Wasser in den Backofen stellen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 170° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 25 Minuten

Tipp: Ganz frisch mit Butter schmeckt es am besten.

Foto: Köllnflockenwerke



Müslibrot

Erntedank-Brötchen



Foto: Köllnflockenwerke

Sie brauchen für ca. 16 Stück:

1 Würfel Hefe
 1/4 l Vollmilch (3,5 % Fett)
 1 Prise Zucker
 350 g Weizenmehl (Type 405)
 150 g Echte Kölln Kernige
 50 g Blütenzarte Köllnflocken
 60 g Butter
 2 TL Jodsalz
 2 Eier (Größe M)
 Vollmilch zum Bepinseln

Zum Verzieren:

Sesam
 Mohn
 Kümmel
 Echte Kölln Kernige
 geriebenen Emmentaler

Enthält pro Stück 7 g Eiweiß,
 6 g Fett, 24 g Kohlenhydrate =
 178 kcal = 749 kJ

So wird's gemacht:

1 Zerbröckelte Hefe in lauwarmer Milch zusammen mit Zucker auflösen und 10 Minuten gehen lassen.

2 Mehl, Echte Kölln Kernige, Köllnflocken, Butter, Salz und Eier in eine Rührschüssel geben, die Hefemilch hinzufügen und alles mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig anschließend zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 Teig durchkneten und in 16 Portionen teilen. Aus jeder Teigportion drei ca. 10 cm lange Stränge rollen und miteinander verflechten. Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Milch bestreichen und mit Sesam, Mohn, Kümmel, Echte Kölln Kernige oder geriebenem Emmentaler bestreuen. Anschließend backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 170° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 30 Minuten

Tipp: Legen Sie die geflochtenen Brötchen so zusammen, dass ein Brötchenkranz entsteht.

Laugenrad

Foto: Dr. Oetker



Sie brauchen für ca. 8 Portionen:

Für das Backblech:

Backpapier

Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Zucker

250 ml warmes Wasser

1 TL Salz

50 g gewürfelter, roher Schinken

50 g Sonnenblumenkerne

Für die Lauge:

1 1/2 l Wasser

50 g Dr. Oetker Natron

Außerdem:

etwas grobes Meersalz

Enthält pro Stück 8 g Eiweiß,
4 g Fett, 35 g Kohlenhydrate =
207 kcal = 866 kJ

So wird's gemacht:

1 Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten, bis auf die Schinkenwürfel und die Sonnenblumenkerne, hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Inzwischen einen Kreis (etwa 22 cm Durchmesser) auf das Backpapier zeichnen. Das Backblech mit dem Backpapier belegen.

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen

und in 3 gleich große Stücke teilen. Unter das erste Stück die Schinkenwürfel kneten, unter das zweite Stück die Sonnenblumenkerne kneten und das dritte Stück "neutral" lassen. Jedes Teigstück in 8 kleine Stücke teilen und diese zu kleinen Brötchen formen.

4 Wasser in einem hohen Topf aufkochen, Topf von der Kochstelle nehmen und Natronpulver vorsichtig und langsam einrühren, da die Lauge stark sprudelt. Lauge etwas abkühlen lassen.

5 Teigstücke nacheinander, am besten mit Hilfe einer großen Schaumkelle, etwa 10 Sekunden in die heiße Lauge tauchen und gut abtropfen lassen. 15 Brötchen auf den aufgezeichneten Kreis auf das Backpapier setzen (die Brötchen sollen einen geschlossenen Kreis bilden!). Die übrigen 9 Brötchen in der Mitte zu einem Kreuz zusammensetzen (diese sollen ebenfalls an den jeweiligen Enden den Kreis berühren!). Die Laugenbrötchen mit einem scharfen Messer zweimal schräg einschneiden und mit Meersalz bestreuen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 20 Minuten

Das "Laugenrad" mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen und z. B. mit einem Schichtsalat servieren.

Tipps: Statt mit der Trockenbackhefe können Sie den Hefeteig auch mit 1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant zubereiten. Dann erfolgt die Zubereitung mit kaltem Wasser und der Teig muss nicht gehen.

Lecker schmeckt das "Laugenrad" auch, wenn Sie es vor dem Backen mit geriebenem Käse bestreuen.

Das Laugenrad kann gut eingefroren werden. Es schmeckt dann besonders gut, wenn das aufgetaute Brot bei Backtemperatur etwa 5 Minuten aufbacken wird.

Sie brauchen für ca. 12 Stück:

250 g Magerquark
1 Orange
1 EL Du darfst Leichte Butter
1 Ei
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 EL Honig
2 Dosen gekühlter Frischteig für Croissants (à 250 g)

Enthält pro Stück 7 g Eiweiß,
9 g Fett, 20 g Kohlenhydrate =
185 kcal = 807 kJ

So wird's gemacht:

1 Magerquark in einem Tuch über Nacht abtropfen lassen oder die Flüssigkeit vorsichtig ausdrücken. Orange dick schälen. Dabei die weiße Haut entfernen. Saft auffangen. Orangenfilets heraustrennen und klein schneiden. Halbfettbutter schmelzen und mit Quark, Orangensaft, Fruchtfleisch, Ei, Puddingpulver und Honig verrühren.

2 Frischteig auf der Arbeitsplatte ausbreiten. Jeweils einen Löffel

der Quarkfüllung auf das breite Ende der Croissants geben. Teig zur Spitze hin zu einem Hörnchen aufrollen. Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 175° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 20 Minuten

Foto: Du darfst



Gefüllte Quarkhörnchen

Sie brauchen für 8 Stück:

Für den Teig:

20 g Hefe

1 TL Zucker

50 g Rama

ca. 300 ml Milch

500 g Mehl

1 EL Salz

40 g Natron

Kaffeesahne zum Bestreichen

Für das Lachsrllette:

250 g frisches Lachsfilet

300 ml Delikatess-Brühe

150 g geräucherter Lachs

125 g Rama

1 Bund fein gehackten Dill

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

**Enthält pro Stück 39 g Eiweiß,
37 g Fett, 47 g Kohlenhydrate =
684 kcal = 2851 kJ**

So wird's gemacht:

1 Hefe mit 1 TL Zucker flüssig rühren. Margarine schmelzen, Milch dazu gießen, leicht erwärmen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Flüssige Hefe und Milchlösung zugeben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

2 Den Teig noch einmal gut durchkneten und 16 dünne, ca. 30 cm lange Teigstränge formen. Je 2 Stränge zu einer Kordel drehen, Teigenden verkneten und zu einem Kranz schließen. 1 Liter Wasser aufkochen, Natron zufü-

gen. Die Nester ca. 10 Sekunden in die Lauge tauchen, abtropfen lassen.

3 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Laugennester im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe 4

Backzeit: ca. 20 Minuten

Noch heiß mit Kaffeerahm bestreichen.

Für das Lachsrllette das Lachsfilet in der heißen Brühe 10 Minuten ziehen lassen, herausheben, auskühlen lassen, mit allen restlichen Zutaten mit einem Pürierstab vorsichtig zu einer Creme zerdrücken. Nester aufschneiden. Mit der Rillette füllen.



Foto: Rama

Laugennester mit Lachsrllette

Pikanter Osterkranz

Foto: Goldpuder



Sie brauchen für ca. 16 Scheiben:

600 g Goldpuder Weizen Mehl
(Type 550)

1 Würfel frische Hefe (= 42 g)

1 TL Zucker

150 g Margarine

2 1/2 TL Salz

2 Eier

4 Schalotten

4 EL Schnittlauch, TK

2 EL gehackte Petersilie, TK

200 g geriebener Gouda

Enthält pro Stück 8 g Eiweiß,
10 g Fett, 27 g Kohlenhydrate =
235 kcal = 980 kJ

So wird's gemacht:

1 Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung schieben, Hefe hinein bröckeln, Zucker darüber streuen, mit 100 ml lauwarmem Wasser zu einem Vorteig verrühren und ca. 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Weitere 100 ml lauwarmes Wasser, Margarine, Salz und Eier zum Vorteig geben, zu einem glatten Teig verkneten und weitere ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Die Schalotten abziehen, fein würfeln, mit Schnittlauch, TK, Petersilie und 150 g Gouda unter den Teig kneten.

3 Aus dem Teig drei ca. 60 cm lange Rollen formen, einen festen Zopf flechten, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Kranz formen, die Endstücke miteinander verkleben und weitere ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Den Kranz im Backofen goldgelb backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluft 160° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 40 Minuten

Mit dem restlichen Käse bestreuen und weitere ca. fünf Minuten überbacken.

Tipp: Nach Wunsch mit einer Röstzwiebelbutter servieren.

Osterkranz

Foto: Alnatura



lange Stränge rollen und diese von der Mitte aus zu einem Zopf flechten. Diesen um die Schüssel auf das Blech legen, die Enden schön verbinden und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

5 Das Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen und den Zopf damit bepinseln. Evtl. mit Hagelzucker oder mit gehackten Mandeln bestreuen. Im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175° C, Umluft 155° C, Gas Stufe 2-3

Backzeit: 45 Minuten

Möhrchen-Mango-Aufstrich

Sie brauchen für 4 Portionen:

1 Päckchen Alnatura Mangostücke
200 ml Wasser
500 g Möhren (geschält)
400 g Gelierzucker 2:1
50 ml Alnatura Zitronensaft
50 g Pistazien

Enthält pro Stück 3 g Eiweiß,
7 g Fett, 111 g Kohlenhydrate =
535 kcal = 2239 kJ

So wird's gemacht:

1 Die Mangostücke 1 Stunde in Wasser einweichen. Die Möhren in Stücke schneiden und mit den Mangostücken und dem Einweichwasser kochen, bis die Möhren weich sind. Anschließend alles fein pürieren.

2 Dann den Gelierzucker untermischen und alles aufkochen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann den Zitronensaft und die Pistazien zufügen und noch einmal 2 Minuten kochen.

3 Den heißen Aufstrich randvoll in saubere Gläser schütten und sofort verschließen. Die Gläser 5 Minuten auf den Deckel stellen. Dann wieder umdrehen und nicht mehr berühren, bis der Aufstrich vollständig erkaltet ist.

Sie brauchen dafür:

1 Päckchen Alnatura Backhefe
1 Päckchen Alnatura Bourbon Vanillezucker
200 ml lauwarme Milch
500 g Alnatura Weizenmehl (Type 550)
90 g Alnatura Rohrohrzucker
1 Prise Alnatura Meersalz
100 g weiche Alnatura Butter
2 Eier
1 Eigelb

Enthält pro Stück 62 g Eiweiß,
98 g Fett, 466 g Kohlenhydrate =
3010 kcal = 12597 kJ

So wird's gemacht:

1 Backhefe und Vanillezucker mit lauwarmen Milch verrühren und

10 Minuten ruhen lassen. Mehl mit Rohrohrzucker und Meersalz mischen und die Hefemilch unterarbeiten. Weiche Butter und die beiden Eier zufügen und den Teig 5 Minuten lang mit den Knethaken des Rührgerätes kneten.

2 Den Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.

3 Zwischenzeitlich ein Backblech und die Außenseite einer kleinen Porzellan- oder Metallschüssel einfetten. Die Schüssel mit der Öffnung nach unten mittig auf das Blech setzen.

4 Den Teig noch einmal durchkneten und in drei gleiche Teile aufteilen (wiegen!). Daraus etwa 40 cm

Sie brauchen für ca. 20 Scheiben:

150 g Magerquark
1 Prise Salz
3 EL Milch
6 EL Speiseöl
1 Ei
4 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
je 1/2 Fläschchen Rum-, Butter-, Vanille- und Zitronenaroma
300 g Mehl
2 TL Backpulver
5 EL gemahlene Mandeln
1/2 Päckchen Orangeat (= 50 g)
1/2 Päckchen Zitronat (= 50 g)
100 g Rosinen
Mehl zum Ausrollen
1 EL Butter

Für die Buttermischungen:

250 g Butter
3 EL gemahlene Pistazien
1 Prise Ingwerpulver
2 1/2 TL Zucker
1 TL Zimt

Enthält pro Stück 4 g Eiweiß,
17 g Fett, 22 g Kohlenhydrate =
251 kcal = 1048 kJ

So wird's gemacht:

1 Quark, Salz, Milch, Öl, Ei, Zucker, Vanillezucker, Rum-, Butter-, Vanille- und Zitronenaroma verrühren. Mehl, Backpulver, Mandeln, Orangeat, Zitronat und Rosinen nach und nach unterkneten. Mit etwas Mehl eine runde

Platte in der Größe einer Pfanne ausrollen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Teig hineinlegen, Deckel aufsetzen und bei niedriger Temperatur ca. 30-35 Minuten abbacken.

2 Nach der Hälfte der Backzeit das Brot einmal wenden.

Für die Buttermischungen 125 g Butter mit den Pistazien, dem Ingwerpulver und einem halben Teelöffel Zucker sowie die restliche Butter mit dem restlichem Zucker und dem Zimt verrühren. Das Pfannenbrot nach Wunsch mit gehackten Mandeln bestreuen und mit den Buttermischungen servieren.



Süßes Pfannenbrot

Sie brauchen für ca. 20 Scheiben:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

etwas Fett

50 g Sonnenblumenkerne

Für den Hefeteig:

450 g mehlig kochende Kartoffeln

150 ml Milch

500 g Weizenvollkornmehl

2 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe

3 TL Salz

150 g Schmelzflocken

150 g Sonnenblumenkerne

150 ml warmes Wasser

100 g weiche Butter oder Margarine

**Enthält pro Stück 7 g Eiweiß,
11 g Fett, 24 g Kohlenhydrate =
222 kcal = 928 kJ**

So wird's gemacht:

1 Kartoffeln waschen und in einem geschlossenen Topf bei mittlerer

Hitze in etwa 30 Minuten gar kochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und pellen. Danach die Pellkartoffeln auf einer Küchenreibe grob reiben. Die Milch erwärmen.

2 Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Kartoffeln und übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Kastenform fetten und den Rand der Form mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

3 Danach den Teig auf einer leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, ihn dann in die

Backform geben und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4 Anschließend den Teig der Länge nach mit einem scharfen Messer etwa 3 cm tief einschneiden (nicht drücken). Danach die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluft 160° C, Gas Stufe 2-3

Backzeit: ca. 60 Minuten

Dann das Brot aus der Backform herauslösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp: Dieses Sonnenkernbrot lässt sich auch sehr gut einfrieren.



Foto: Dr. Oetker

Sonnenkernbrot

Schnellbackbrot

Foto: Alnatura



Sie brauchen für ca. 24 Scheiben:

Getreidemühle
1000 ml Wasser
1,5 Würfel frische Hefe (=63 g)
2 EL Blütenhonig
1000 g Weizen
250 g Weizenmehl Type 1050
2 EL Salz
1 EL Süßrahmbutter
Für die Kastenform (35 cm) oder zwei kleine Kastenformen (à ca. 26 cm):
etwas Fett

Enthält pro Stück 62 g Eiweiß,
10 g Fett, 454 g Kohlenhydrate =
2180 kcal = 9123 kJ

So wird's gemacht:

1 Wasser lauwarm erhitzen. Die Hefe zerbröckeln mit dem Honig in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Dann ca. 10 Minuten gehen lassen.

2 Das Getreide in einer Getreidemühle mittelfein schroten und mit dem Mehl in eine Schüssel geben. Salz, restliches lauwarmes Wasser und die angerührte Hefe zufügen. Alles gut verkneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben.

3 Kastenform mit der Butter ausfetten. Den Teig hinein füllen und

die Form in den kalten Backofen stellen. Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze einschalten und den Brotteig darin ca. 40 Minuten gehen lassen. Dann die Temperatur auf 225 °C erhöhen und das Brot ca. 40 Minuten backen. Brot aus der Form lösen und auf die Unterseite klopfen: klingt das Brot hohl, ist es fertig gebacken. Falls nicht, wieder in die Form geben und noch etwas länger backen.

Tipps: Der Teig kann nach Belieben mit Sonnenblumenkernen, Walnüssen, gerösteten Zwiebeln, frischen Kräutern oder Schinkenstücken verfeinert werden.

Sie brauchen für ca. 12 Stück:

Für das Backblech:

Backpapier

Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

3 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Speisequark (Magerstufe)

1 Eiweiß (Größe M)

50 ml Speiseöl,

z. B. Sonnenblumenöl (4 EL)

50 ml Milch (4 EL)

75 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

etwa 2 EL Milch

Außerdem:

Dekor-Konfetti

Enthält pro Stück 4 g Eiweiß,
5 g Fett, 25 g Kohlenhydrate =
161 kcal = 677 kJ

So wird's gemacht:

1 Alle Zutaten abgewogen bereitstellen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

2 Mehl mit dem Backin in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, sonst klebt der Teig).

3 Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche eine Teigrolle formen und halbieren. Jede Rolle in 6 gleich große Stücke teilen. Die Stücke zu kleinen Rollen von

etwa 20 cm formen. Diese etwas flach drücken und die Teigrollen auf dem Backblech zu einem Kreis legen.

4 Das Eigelb mit der Milch verrühren, die Kränze damit bestreichen und sie mit etwas Dekor-Konfetti bestreuen. Das Backblech im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluft 160° C, Gas Stufe 2-3

Backzeit: ca. 20 Minuten

Die Osterkränze auf dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps: Lässt sich gut einfrieren. Frühstückseier in den Osternestern servieren.

Foto: Dr. Oetker



Osternester

Möhren-Pistazien-Kranz



Foto: Becel

Sie brauchen für ca. 24 Scheiben:

350 ml fettarme Milch
1 Würfel frische Hefe (= 42 g)
750 g Mehl (Type 550)
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 TL Jodsalz
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
100 g Becel Cuisine Pflanzenölcreme
2 kleine Eier
130 g Möhren
100 g Apfel (z. B. Boskop)
60 g gehackte Pistazien
3 EL Mandelblättchen

Enthält pro Stück 5 g Eiweiß,
6 g Fett, 28 g Kohlenhydrate =
185 kcal = 785 kJ

So wird's gemacht:

1 Milch in einem Topf erwärmen. Hefe in die lauwarml Milch bröckeln, 6 EL Mehl und 2 TL Zucker

zufügen und verrühren, ca. 10 Minuten gehen lassen.

2 Inzwischen übriges Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Diät für die warme Küche in eine Schüssel geben. 1 Ei und Vorteig zu der Mehl-Zucker-Masse zufügen und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührers kräftig verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 Möhren putzen, waschen und auf einer Reibe grob raspeln. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls raspeln. Die Feuchtigkeit aus den Raspeln ausdrücken.

4 Hefeteig durchkneten und dritteln. Unter ein Drittel die Apfelpaste kneten. Unter das zweite Drittel 40 g gehackte Pistazien mischen und verkneten. 2/3 der Möhrenraspel unter das

dritte Teilstück kneten. Jeden Teigstrang auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 80 cm langen und 3 cm dicken Rolle formen. Teigrollen zu einem Zopf flechten und als Kranz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Den Hefekranz weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.

5 Kranz mit verquirltem Ei bestreichen. Pistazienstrang an der Oberfläche mit den übrigen gehackten Pistazien bestreuen. Auf dem Apfelstrang Mandelblättchen verteilen und den Möhrenstrang mit den restlichen geraspelten Möhren bestreuen. Den Hefekranz im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 175° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 35 Minuten

Tipp: Gebäck mit Alufolie abdecken, falls der Kranz zu dunkel wird.

neue Backideen und leckere Kochrezepte



- Keine Ausgabe verpassen
- Portofrei bequem nach Hause

Ihr Vertragspartner: BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG,
Römerstraße 90, 79618 Rheinfelden
Informationen zu AGB und Datenschutz unter:
<https://www.craftery.de/agb/> und
<https://www.craftery.de/Datenschutz/erklaerung/>

**Sie brauchen für 2 Brote
mit je 12 Scheiben:**

1 Päckchen Trockenhefe
250 ml Wasser, lauwarm
350 g Weizenmehl (Type 405)
150 g Echte Kölln Kernige
8 TL Biskin® GOLD Reines Pflanzenöl
1 TL Jodsalz
1 EL Italienische Kräuter, getrocknet
100 g grüne Oliven ohne Kern
100 g Tomaten in Öl, getrocknet
80 g Käse, gerieben

Für das Pesto:

40 g Rucola
1-2 Knoblauchzehen
70 g Echte Kölln Kernige
40 g Parmesan, gerieben
50 ml Livio® Klassik-Pflanzenöl
Jodsalz, Pfeffer

**Enthält pro Stück 5 g Eiweiß,
8 g Fett, 17 g Kohlenhydrate =
160 kcal = 670 kJ**

So wird's gemacht:

1 Zuerst die Hefe mit dem Wasser verrühren und mit Mehl, Echte Kölln Kernige, 5 TL Biskin®, Salz, Kräutern sowie klein geschnittenen Oliven und Tomaten verkneten. Den Teig halbieren und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Anschließend die Teighälften zu ovalen Fladen ausrollen, mit dem restlichen Biskin® bepinseln und dann mit Käse bestreuen. Danach die Fladen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 170° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 15 Minuten

Danach für das Pesto den Rucola waschen, trockentupfen und die Stiele entfernen. Die Knoblauchzehen putzen. Anschließend Echte Kölln Kernige ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten. Dann alle Zutaten pürieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Das Pesto zu dem Focaccia reichen.

Tipp: Sorgen Sie für eine größere Auswahl indem Sie neben dem hier beschriebenen grünen Pesto ein „rotes“ aus getrockneten Tomaten und Pinienkernen dazu reichen.



Foto: Kölnlockenwerke

Hafer-Focaccia

Stricken Nähen Häkeln Crosscraft Sticken Dekorieren Zeichnen & Malen Basteln Kochen & Backen

Ausgabe verpasst!?

Einfach **online** bestellen!



KSp57/22
€ (D) 3,30



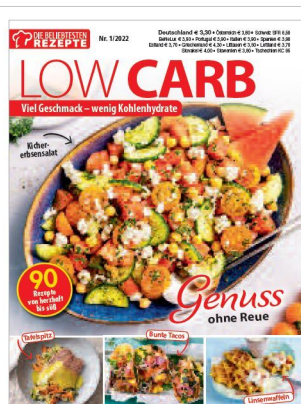
KSp58/22
€ (D) 3,30



KSp60/23
€ (D) 3,50



KUSH201
€ (D) 3,50



DbR22001
€ (D) 3,30



DbR22003
€ (D) 3,30



DbR22004
€ (D) 3,30



DbR22006
€ (D) 3,30



Telefonisch bestellen: +49 (0) 76 23 964-155
E-Mail: bestellservice@bpv-medien.de

www.craftery.de

Unverbindliches Angebot: nur solange der Vorrat reicht