

GUTES BROT
4,99 EURO

Mein LandRezept

GUTES BROT

Schnell selbst gemacht

33 Köstliche Aufstriche

Partybrote

Voller Geschmack
für die große Runde

Sonntagsgenuss

So gelingen
Frühstücks-
Brötchen
auch zu Hause

Zum
Anbeißen
lecker!



D: 4,99 EUR AT: 5,70 EUR
I: 6,20 EUR BEUELUX: 5,95 EUR
CH: 9,90 CHF E: 6,20 EUR ISSN 2 198 160 4

Rustikales Roggenbrot mit
Erbsen-Aufstrich und Kresse

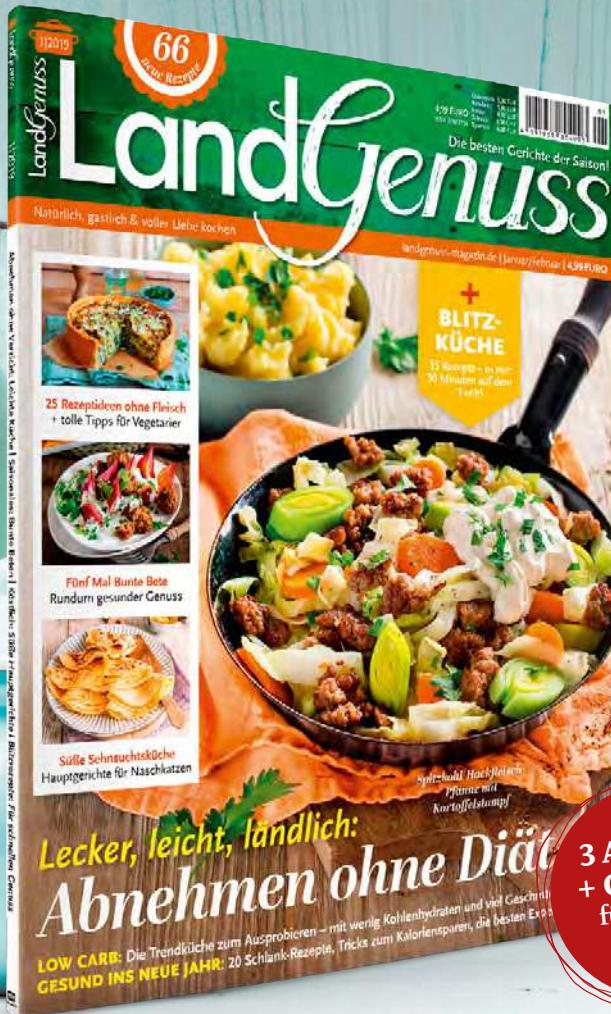
130 Rezepte für Brot wie vom Bäcker

FRISCH AUS DEM OFEN: BAGUETTE, SCHWARZBROT, CIABATTA UND CO.
GEFÜLLTES, SÜSSES, BELEGTE BROTE | PLUS: VIELE WERTVOLLE TIPPS



Testen Sie LandGenuss

Das Magazin mit saisonalen Rezepten für jede Gelegenheit



Für jeden Anlass und jeden Geschmack:
In jeder Ausgabe servieren wir Ihnen
mindestens 60 neue Rezepte mit den
besten regionalen Zutaten der Saison.



Dazu gibt es praktische Ratgeber und
clevere Küchentricks, neue Produkte
rund ums Kochen, kulinarische Reise-
geschichten und vieles mehr!

3 Ausgaben
+ Geschenk
für Sie nur
9,90€



Gleich bestellen:

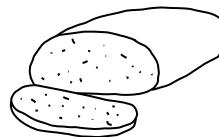
□ 0711 / 72 52-291
@ www.landgenuss-magazin.de/probeabo

Jetzt „LandGenuss“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „LandGenuss“ lesen!





*Bruntje Thielke,
Chefredakteurin*



Liebe Leserin, lieber Leser,

unser Geruchssinn ist eng verknüpft mit Erinnerungen und Gefühlen. Deshalb weckt der Duft von frisch gebackenem Brot, der durch die Räume zieht, bei vielen von uns so wohltuende Kindheitserinnerungen. Wir fühlen uns geborgen und umsorgt. Und dazu schmeckt ofenfrisches Brot, das am besten noch warm auf den Tisch kommt, einfach unvergleichlich.

Also: Lassen Sie sich von uns in die Welt der Brotbackkunst entführen. Verwöhnen Sie Ihre Lieben sonntags mit köstlichen Brötchen (ab S. 26), tafeln Sie abends italienische Backwaren auf (ab S. 60) oder servieren Sie Ihren Freunden raffinierte Partybrote für einen Genuss der besonderen Art (ab S. 90). Wer es etwas kerniger mag, kommt bei unseren Knäckebrotchen auf seine Kosten (ab S. 52). Und natürlich gibt es zu jeder Brotart auch den passenden Aufstrich (ab S. 36). Oder wie wäre es mal mit einem köstlichen Brotsalat (ab S. 72)? Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Lassen Sie es sich schmecken, Ihre

*meinlandrezept.de/
facebook*



@meinlandrezeptmagazin



Gar nicht öde: Pausenbrote

Geht es Ihnen auch so? In Sachen Pausenbrot ist bei Ihnen Routine eingekehrt. Tagein, tagaus legen Sie sich und Ihren Kindern den gleichen Belag aufs Brot. Das muss nicht sein – unsere Stullen (ab S. 100) sind schnell gemacht und köstlich-kreativ. So wird die Pause auch kulinarisch zum Höhepunkt.



Inhalt



11

MÜSLIBROT MIT HAFERFLOCKEN



99 DREIERLEI BROTE MIT SCHAFSKÄSEDIP & TOMATENBUTTER

KLASSISCHE BROTE

- 11** Müslibrot mit Haferflocken
- 12** Roggenlandbrot mit Zwiebelschmalz
- 13** Kleine Vollkornbaguettes
- 14** Helles Körnerbrot
- 15** Dinkelmalzbrot
- 16** Quarkbrot
- 17** Knuspriges Maisbrot
- 18** Schwarzbrot mit Kräuterquark
- 19** Buchweizenbrot
- 20** Rustikales Roggenbrot
- 22** Buttermilchbrot
- 23** Marmor-Roggen-Brot
- 24** Roggenbrot „New York Style“
- 25** Graupen-Roggen-Brot

BRÖTCHEN

- 27** Kartoffelbrötchen
- 28** Schnelle Joghurtbrötchen
- 29** Pizzabrotchen
- 30** Vollkorn-Bagels
- 31** Bürli-Brötchen
- 32** Schnelle Sonntagsbrötchen
- 33** Mohnbrötchen
- 34** Glutenfreie Brötchen

DEFTIGE AUFSTRICHE

- 37** Sesam-Möhren-Aufstrich
- 38** Eier-Tomaten-Aufstrich
- 39** Fuchtiger Kürbis-Apfel-Aufstrich
- 40** Kräuter-Kochwurst
- 41** Gänsechmalz mit Apfel
- 42** Walnuss-Champignon-Aufstrich
- 43** Gorgonzola-Apfel-Dip
- 44** Pfeffer-Makrelen-Creme
- 45** Brie-Preiselbeer-Creme
- 47** Heringssalat, Frischkäsedip mit Frühlingszwiebeln, Kräuterbutter
- 48** Apfel-Meerrettich-Aufstrich
- 49** Veganer Auberginen-Aufstrich

KNÄCKEBROT

- 53** Würzige Knäcke-Streifen
- 54** Vollkorn-Basis-Knäckebrote
- 55** Snäckebrot
- 56** Quinoa-Reis-Knäckebrot
- 57** Einfaches Knäckebrot
- 58** Dinkel-Knäckebrot
- 59** Roggen-Knäckebrot

ITALIENISCHE BROTE

- 61** Birnen-Bruschette
- 62** Selbst gebackenes Ciabatta mit Bärlauch-Ricottacreme
- 63** Panini mit Tomaten
- 64** Panini mit Bresaola und Melone
- 65** Zwiebel-Focaccia mit Pfifferlingen
- 66** Salami-Grissini mit Gorgonzola-Dip
- 67** Süße Walnuss-Focaccia
- 68** Rosmarin-Zitronen-Focaccia
- 69** Ciabatta in drei Variationen
- 70** Pilz-Bruschette mit Oliven

BROTSALATE

- 73** Grillgemüse-Brotsalat
- 74** Brotsalat mit gegrillter Salsiccia
- 75** Brotsalat mit Paprika
- 76** Italienischer Brotsalat
- 77** Spargel-Brotsalat
- 78** Brotsalat mit Bohnen

HERZHAFTE BROTE

- 81** Grünkohl-Mettwurstbrote



**40
KRÄUTER-
KOCHWURST**



**131
MARZIPAN-FRANZBRÖTCHEN**



**124
ROSTBRATEN MIT BREZELKRUSTE**

- 82** Schinken in Brotteig mit Honig-Senf-Dip
- 83** Gemüse-Vollkornbrot
- 84** Knoblauchbrot zum Zupfen
- 85** Kartoffelbrot mit Speck
- 86** Zwiebel-Speck-Brot
- 87** Rote-Bete-Brot

PARTYBROTE

- 91** Partysonne mit Körnern
- 92** Mediterranes Gemüebrot
- 93** Ährenbrot
- 94** Tiroler Partybrot
- 95** Auberginen-Hackfleisch-Zopf
- 96** Fingerbrot mit Lachs
- 97** Gorgonzola-Walnuss-Blüte
- 99** Dreierlei Brote mit Schafskäsedip und Tomatenbutter

BELEGTE BROTE

- 101** Röstbrote mit Meerrettich-Orangen-Butter und Schinken
- 102** Gebackene Mozzarellabrote
- 103** Vollkornstulle mit Räucherlachs und Gurke
- 104** Fischstäbchen-Pausenbrot
- 105** Kümmelbrötchen mit Obazda
- 106** Rührei-Brote

- 107** Ziegenkäse-Päckchen auf Vollkornbrot mit Croûtons
- 108** Crostini mit Rhabarberkompost

FLADENBROTE

- 111** Bärlauchfladen mit Salami
- 112** Speckfladen mit Zwiebel-Honig-Chutney
- 113** Dinkelvollkornfladen
- 114** Kichererbsenfladenbrot
- 115** Vollkornfladen mit Grünkohlpesto
- 116** Fladenbrot mit Paprika-Feta-Creme

AUS ALT MACH NEU

- 119** Nudeln mit Salamibröseln
- 120** Hack-Wirsing-Topf mit Brot
- 121** Kalbfleischbällchen
- 122** Gefüllte Kalbsbrust
- 123** Gebratener Serviettenknödel
- 124** Rostbraten mit Brezelkruste
- 125** Gefüllter Kabeljau
- 126** Knoblauch-Croûtons
- 127** Paniermehl

SÜSSER GENUSS

- 129** Mandel-Zimt-Zupfbrot

- 130** Fruchtige Brötchen
- 131** Marzipan-Franzbrötchen
- 132** Haferflocken-Scones
- 133** Süßes Mandeltoastbrot
- 134** Englischer Brotauflauf
- 135** Apfelbrot mit Ahornbutter
- 136** Erdnussbutter
- 137** Milchbrötchen
- 138** Schokoladen-Haselnuss-Brot
- 139** Ingwer-Mohn-Striezel
- 140** Hefezopf
- 141** Orangen-Brioche

RATGEBER

- 6** Brotback-Basics
- 9** Backformen
- 35** Küchenhelfer
- 50** Aufstriche: neu im Supermarkt
- 79** Gewürze & Saaten

SERVICE

- 3** Editorial
- 142** Vorschau & Impressum

57
**EINFACHES
KNÄCKEBROT**



In der Landbackstube

Hilfreiche Tipps für selbst gebackenes Brot und frische Brötchen





Mit Sauerteig backen

Sauerteig ist ein besonderer Teig aus Wasser und Mehl zur Herstellung von Backwaren, der z. B. Brot und Brötchen als Triebmittel zur Lockerung hinzugefügt wird oder aber – im Falle von Roggenteig – ihn überhaupt erst backfähig bzw. für uns verdaulich macht. Im Sauerteig wird ein Gärprozess in Gang gesetzt, bei dem Milchsäurebakterien und Hefen die Mehl-Stärke verstoffwechseln und so u. a. gesunde Milch- und Essigsäure sowie wichtige Aromen produzieren.

Von Natursauerteig spricht man immer dann, wenn Sie den Sauerteig selbst ansetzen oder diesen ganz frisch vom Bäcker beziehen. Es gibt im Gegensatz dazu auch noch fertigen in der Tüte im Supermarkt zu kaufen.

Die Basis eines jeden Sauerteiges ist das sogenannte Anstellgut. Anstellgut ist eigentlich ein Rest Sauerteig, der nicht verbacken, sondern weiter „gefüttert“ wird, bis er die richtige Konsistenz hat, damit ein neuer Sauerteig entsteht. Dabei braucht er vor allem eines – und das ist Zeit.

Fotos: gettyimages.de/GMVozd (B), karmapa_pema (O), Lena Zaitchikova (O); PR (1) | Illustration: gettyimages.de/Althoness

Roggenanstellgut

- * 250 g Roggenmehl
- * 250 ml Wasser

1 Am 1. Tag 50 g Mehl und 50 ml Wasser in ein sauberes Glas geben. Mit einem Holzlöffel vermengen, bis die Mischung einer dicken Paste ähnelt. Den Deckel halb aufs Glas setzen und das Anstellgut für 24 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen.

2 Diesen Vorgang 4 weitere Tage lang wiederholen, dabei jeden Tag je 50 g Mehl und 50 ml Wasser hinzufügen. Der Starter ist fertig, wenn er viele Blasen schlägt und frisch säuerlich duftet, aber keinesfalls vergoren riecht.



Zum Teigansetzen

Zum Ansetzen schwerer Brotteige eignet sich die weite Rühr- und Knetschüssel aus Emaille der Serie „Sarah Wiener“ von Riess (Ø 30 cm) ganz ideal. Ca. 44 Euro, z. B. über emaille24.de

Mehltypen

Die Mehltypen sagt nicht nur etwas darüber aus, wie fein das Korn gemahlen wurde, sondern auch darüber, wie viele Mineralstoffe im Mehl enthalten sind. Je höher dabei die Zahl ist, desto größer ist es, was auf den höheren Schalenanteil zurückzuführen ist. Und desto mehr Ballaststoffe, Vitamine und eben Mineralstoffe sind darin enthalten. Mehlsorten mit einer hohen Anzahl lassen sich allerdings etwas schwerer verbacken. Wir verwenden in der Regel bei unseren Broten in Mein Land-Rezept die Type 405, die im Haushalt am gebräuchlichsten ist – es sei denn, es ist anders angegeben. Es ist besonders fein und locker.



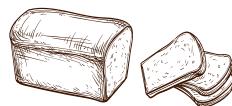


Mit diesen einfachen Tricks schmecken Ihre Brötchen wie frisch vom Bäcker:

- Sollen die Brötchen besonders aromatisch werden, können Sie trockenes Brot vom Vortag mit in den neuen Teig einarbeiten.
- Für eine würzige Note können Sie während des Backens Gewürze (Nelken, Rosmarin etc.) auf den Boden des Ofens geben.
- Damit die Kruste ihre charakteristische Farbe erhält, die Brötchen vor dem Backen mit etwas Wasser, Milch oder Öl bestreichen. Das geht gut mit einem Backpinsel mit Buchenholzgriff und dicken, natürlichen Borsten (s. rechts), ca. 3,30 Euro, z. B. über lakeland.de



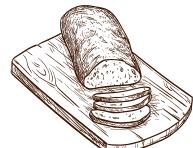
Länger frisch



Brot, Brötchen und Knäckebrot sollten trocken gelagert werden. Keinesfalls gehören sie in den Kühlschrank. Brot und Brötchen sind in Papiertüten, Baumwolltaschen oder -tüchern mehrere Tage haltbar. Da es Feuchtigkeit zieht und dann weich wird, muss Knäckebrot separat gelagert werden, am besten in einer luftdicht verschließbaren Dose.

Schick & praktisch

Dieser moderne Brotkasten hält Ihr Brot lange frisch und passt sich dabei elegant an jede Küchenausstattung an. Mit abgerundeten Kanten und klaren Linien überzeugt nicht nur seine Funktionalität, sondern auch sein klares Design. Ca. 32 Euro, z. B. über gartenzauber.com



Gutes Klima

Der aus Naturton gebrannte Brottopf von Rörmertopf® (Ø 30 x H 17,5 cm) sorgt für ein optimales Frischeklima. Der innen unglasierte Deckel ist atmungsaktiv, nimmt Feuchtigkeit auf und gibt sie nach Bedarf wieder ab. Zusätzliche Belüftungslöcher sorgen für eine optimale Luftzirkulation. Das wirkt Schimmelbildung entgegen und Ihr Brot trocknet nicht aus. Ca. 55 Euro, z. B. unter waschbaer.de



Cleverer Küchenhelfer

Dank der patentierten Backschale aus Cera-Flam®-Keramik (Ø 29,5 x H 4 cm) zaubern Sie Ihr Brot ofenwarm auf den Tisch. Die umlaufende Rinne der Backform wird mit Wasser gefüllt und sorgt so für einen gleichmäßigen Feuchtigkeitsschirm während des Backens. Ca. 55 Euro z. B. über waschbaer.de



HEFE, BACKPULVER, NATRON & SAUERTEIG

Brot wird auf der Basis unterschiedlicher Grundteige hergestellt. Dass Teige beim Backen aufgehen und der Teig luftiger wird, ist das Resultat des verwendeten Triebmittels. Sauerteig ist bei schweren Vollkornmehlen die erste Wahl, wenn säuerliche Buttermilch im Teig ist, benötigt man Natron. Wer leichte Weizenbrote oder Brötchen zubereiten möchte, ist hingegen mit Hefe und Backpulver gut beraten.

Fotos: gettyimages.de/OksanaKlian (1), ivandyuba (1); www.waschbaer.de (2); PR (5) | Illustrationen: gettyimages.de/Ahontess



Für obendrauf

Köstliche Aufstriche einfach selber machen – so entstehen immer wieder neue Kreationen. Wem die Aufstriche in Mein LandRezept ab Seite 36 nicht ausreichen, findet weitere Rezepte in „**Richtig gute Aufstriche – Die besten Rezepte zum Selbermachen**“ von Eva Maria Lipp. **Löwenzahn Verlag, 25 Euro**

KASTENFORMEN

In der Regel verwenden wir bei unseren Rezepten im Magazin Kastenformen. Diese eignen sich besonders gut für die verschiedenen Brote:



Brot aus der Keramikbackform

Brote und Baguettes lassen sich gut in Keramikbackformen zubereiten. Die handgemachten Keramikbackformen des französischen Herstellers Emile Henry eignen sich für den Ofen und sogar für die Herdplatte. Jede Form lässt sich mit einem Deckel versehen, der dafür sorgt, dass die heiße Luft das Gargut umgibt. Die Emaillierung der Formen ist schnitt- und spülmaschinenfest sowie leicht zu reinigen. Erhältlich in Rot und Schwarz. Kastenform ca. 70 Euro, Baguetteform ca. 92 Euro, z. B. über **kochform.de**



Beständiges Gusseisen

Die Kastenform (23 x 11 cm, Fassungsvermögen ca. 1,6 l) von Staub besteht aus Gusseisen, das die Hitze optimal verteilt. So werden Ihre Brote an allen Stellen gleichmäßig gar – außen mit schöner Kruste und innen richtig fluffig. Gusseisen ist außerdem extrem robust und langlebig. Ca. 90 Euro, z. B. über **zwillingshop.com**



*Leckere Lieblingsbrote





Foto: Frauke Antholz (1) | Illustration: Sarah Schulte-Höfle

Gut Ding will Weile haben – das gilt auch für diese Klassiker. Denn der Teig braucht manchmal etwas Zeit. Dafür schmeckt das Ergebnis dann wie frisch vom Bäcker!



Müslibrot mit Haferflocken

ZUTATEN für 1 Brot

- * 200 g gemischte Trockenfrüchte * (z. B. Pflaumen, Feigen, Aprikosen)
- * 40 g Haselnusskerne
- * 40 g Walnusskerne * etwa $\frac{1}{3}$ Würfel Hefe * 2 EL Honig
- * 250 g Weizenvollkornmehl * 250 g Weizenmehl Type 550 + etwas mehr zum Bearbeiten * Salz
- * 50 g Sonnenblumenkerne * Etwas Butter zum Fetten der Form * 50 g Haferflocken

1 Trockenfrüchte fein und Nüsse grob hacken. Hefe mit Honig in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Beide Mehlsorten und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe-Mischung angießen und kräftig knechten. Trockenfrüchte, Nüsse und Sonnenblumenkerne unterkneten. Etwa 1 Std. abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Kastenform (Länge 25 cm) einfetten und mit der Hälfte der Haferflocken ausstreuen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem länglichen Laib formen. In die Form geben, mit restlichen Haferflocken bestreuen. Abgedeckt 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brot mit Wasser besprühen und auf der 2. Schiene von unten etwa 45 Min. backen. Nach 20 Min. die Ofentür kurz öffnen, damit Dampf entweichen kann. Brot aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Dann das Brot aus der Form stürzen und komplett auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 1 Std. 15 Min. zzgl.

1 Std. 45 Min. Ruhezeit



Roggenlandbrot mit Zwiebelschmalz

ZUTATEN für 1 Brot

- * 200 g Kartoffeln * 800 g Roggenvollmehl Type 1150 + etwas mehr zum Bearbeiten * 200 g Roggenanstellgut (selbst angesetzt wie auf Seite 7 oder im Beutel) * Salz
- * 1/2 TL gemahlener Kümmel
- * 5 Zwiebeln * 100 g Weizenmehl
- * 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- * 2 EL Öl * 150 g Gänsefett
- * Pfeffer

1 Kartoffeln ungeschält in kochendem Wasser 20–25 Min. garen. Abgießen, abschrecken und pellen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas abkühlen lassen.

2 In einer Schüssel die Kartoffeln mit dem Roggenvollmehl mischen. Roggenanstellgut zugeben und gut unterkneten. 1 EL Salz, Kümmel

und 250 ml lauwarmes Wasser dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten und zu einem runden Laib formen. Abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen.

4 Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei ein mit wenig Wasser gefülltes Blech miterhitzen. Das Brot mit etwas Mehl bestäuben. Das Blech mit dem Wasser nach dem Vorheizen aus dem Ofen nehmen und das Brot auf der mittleren Schiene 1 Std. 20 Min. backen.

5 Inzwischen für das Zwiebelschmalz die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Mehl mit dem Paprikapulver mischen und die Zwiebeln darin wälzen. In ein Sieb geben und so von überschüssigem Mehl befreien. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

6 Schmalz mit den Zwiebeln glatt rühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Brot aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Mit dem Schmalz anrichten und servieren.

ZUBEREITUNG 2 Std. 20 Min. zzgl. 1 Std. 20 Min. Ruhezeit

Kleine Vollkornbaguettes

ZUTATEN für 3 Baguettes

- * 100 g Möhren (oder Zucchini, Süßkartoffel, Kürbis) * 250 g helles Mehl (z. B. Weizenmehl Type 405 oder 550, Dinkelmehl Type 630) + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 150 g Vollkornmehl (z. B. Roggen, Dinkel oder Weizen) * 60 g Kerne und Saaten (z. B. Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen)
- * Salz * 1 1/2 TL Trockenhefe
- * 2 TL heller Essig (z. B. Apfellessig) * 1 EL Honig (ersatzweise Zucker)

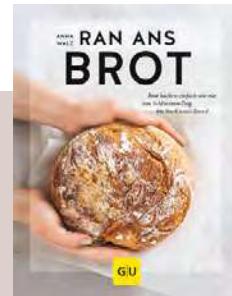
1 Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Beide Mehlsorten, Möhrenraspel, Kerne und Saaten sowie 1 1/2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Essig und Honig mit 200 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine gut zu einem leicht klebrigen Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

2 Ein Backblech in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Einen Bogen Backpapier bereitlegen. Teig auf der stark bemehlten Arbeitsfläche in drei Stücke teilen. Jedes Teigstück mit leicht bemehlten Händen zu einem etwa 15 cm langen Strang rollen und diesen mehrmals verdrehen. Die Teigringe auf das Backpapier legen, mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestreuen.

4 Die Brote mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Baguettes 20 Min. backen, dann die Schale mit dem Wasser aus dem Ofen entfernen und die Brote in etwa 15 Min. goldbraun fertig backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 5 Min.
zzgl. 1 Std. Ruhezeit**



BUCHTIPP: **Ran ans Brot**

Mit den Rezepten von Anna Walz ist Brotbacken so einfach wie nie: Von rasanten 5-Minuten-Teigen bis hin zu No-Knead-Breads ist alles dabei, was das Bäcker-Herz begehrte. **Gräfe und Unzer Verlag, 16,99 Euro**





KLASSIKER



Helles Körnerbrot

ZUTATEN für 1 Brot

(etwa 18 Scheiben)

- * 370 g Weizenmehl Type 550
- * 100 g gemischte Kerne und Saaten (z. B. Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne, Mohn)
- * Salz * 1/2 TL Trockenhefe

AUSSERDEM

* Ofenfester Topf mit Deckel
(Ø 22 cm, am besten Gusseisen)

1 Mehl, 80 g Kerne und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe mit 350 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles gut mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts

bzw. in der Küchenmaschine vermengen.

2 Den Teig in eine große Schüssel füllen (er geht stark auf!) und mit Frischhaltefolie abdecken. Die Schüssel min. 8 Std. in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

3 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Topf mit aufgelegtem Deckel in den Backofen (2. Schiene von unten) stellen und den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ist der Ofen heiß, den Topf vorsichtig herausnehmen und den Deckel entfernen. Den flüssigen Teig in den Topf füllen

und mit den restlichen Kernen (20 g) bestreuen. Den Deckel sofort wieder aufsetzen und den Topf zurück in den Ofen stellen.

4 Das Brot 30 Min. backen, dann den Deckel entfernen und das Brot in weiteren 10–15 Min. offen fertig backen. Das Brot vorsichtig aus dem Topf nehmen, diesen dazu am besten umdrehen. Die Klopftprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5–10 Min. ohne Topf weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 50 Min. zzgl.
mind. 8 Std. Ruhezeit**



Dinkelmalzbrot

ZUTATEN für 1 Brot

(etwa 24 Scheiben)

- * 250 g Dinkelmehl Type 630
- * 250 g Dinkelvollkornmehl
- * 100 g Haferflocken (nach Belieben zarte oder kernige) * Salz
- * 1/2 Würfel Hefe (21 g)
- * 250 ml Malzbier

AUSSERDEM

- * Butter für die Form
- * 4 EL Haferflocken für die Form

1 Beide Mehlsorten, Haferflocken und 2 TL Salz in einer Schüssel sorgfältig mischen. Die Hefe und das Malzbier mit 250 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe zur Mehlmenge geben und alles 5 Min. mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine verkneten.

2 Die Kastenform (30 cm lang) gut mit Butter fetten und mit Haferflocken ausstreuen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Kastenform auf einen Ofenrost in den kalten Backofen (2. Schiene von unten) schieben und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen.

3 Den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze einschalten und das Brot 1 Std. 10 Min. backen. Die Schale mit dem Wasser aus dem Ofen entfernen. Das Dinkel-Malzbrot aus der Form stürzen und ohne diese in weiteren 10 Min. fertig backen. Die Klopftprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5–10 Min. weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.





TIPP: Falls der Quark sehr feucht ist, müssen Sie eventuell noch etwas mehr Mehl unter den Teig kneten. Er sollte zwar sehr weich sein, sich aber dennoch gut zum Brot formen lassen.



Quarkbrot

ZUTATEN für 1 Brot

(etwa 24 Scheiben)

- * 500 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 2 Pck. Backpulver * Salz * 2 TL Zucker
- * 500 g Magerquark * 2 Eier

AUSSERDEM

- * Butter für die Form

1 Eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Mehl, Backpulver, 1 TL Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Den Quark mit den Eiern verrühren. Die Quark- zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine glatt verkneten.

3 Die Kastenform (30 cm lang) gut mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 30 cm langen Brotlaib formen. Das Brot in die Form setzen, mit Wasser bestreichen, mit einem scharfen Messer dreimal quer etwa 1/2 cm tief einschneiden und mit etwas Mehl bestreuen.

4 Das Quarkbrot im Ofen (2. Schiene von unten) 40 Min. backen. Dann die Schale mit dem Wasser entfernen und das Brot in weiteren 10 Min. goldbraun fertig backen. Die Stäbchenprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5–10 Min. weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter in der Form 10 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 1 Std.



Knuspriges Maisbrot

ZUTATEN für 1 Brot

(etwa 18 Scheiben)

- * 400 g Weizenmehl Type 550
- * 200 g Maismehl * Salz
- * 1 1/2 TL Trockenhefe
- * 1 TL Zucker * 2 EL Olivenöl

AUSSERDEM

* Ofenfester Topf mit Deckel
(Ø 22 cm, am besten Gusseisen)

1 Beide Mehlsorten und 2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Zucker und Olivenöl mit 500 ml lauwarmem Wasser verrühren. Hefe- zur Mehlmischung geben und alles gut mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Hand-

rührgeräts bzw. in der Küchenmaschine vermengen. Den Teig in eine große Schüssel füllen (er geht stark auf!) und mit Frischhaltefolie abdecken. Die Schüssel mind. 8 Std. in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

2 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Topf mit aufgelegtem Deckel in den Backofen (2. Schiene von unten) stellen und den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ist der Ofen heiß, den Topf vorsichtig herausnehmen und den Deckel entfernen. Den flüssigen Teig in den heißen Topf füllen und mit etwas Maismehl

bestreuen. Den Deckel sofort wieder aufsetzen und den Topf zurück in den Ofen stellen.

3 Das Brot 30 Min. backen, dann den Deckel entfernen und das Brot in weiteren 10–15 Min. offen fertig backen. Das Brot vorsichtig aus dem Topf nehmen, diesen dazu am besten umdrehen. Die Klopfprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5–10 Min. ohne Topf weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 50 Min. zzgl.
mind. 8 Std. Ruhezeit**





Schwarzbrot mit Kräuterquark

ZUTATEN für 1 Brot

- * 500 ml Buttermilch * 1 Würfel Hefe * 250 g Weizenmehl Type 1050 * 125 g Weizenschrot
- * 125 g Roggenschrot * 100 g Leinsamen * 100 g Sonnenblumenkerne
- * 100 g Zuckerrübensirup * Salz
- * Etwas Butter zum Fetten der Form * 30 g kernige Haferflocken
- * 3 Frühlingszwiebeln * 1/2 Bund Petersilie * 5 Radieschen
- * 500 g Quark * 50 g Sahne * Pfeffer

1 Buttermilch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl, Weizen- und Roggenschrot, Leinsamen und Sonnenblumenkerne in einer Schüssel mischen. Zuckerrübensirup, Buttermilch-

mischung und 1 TL Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.

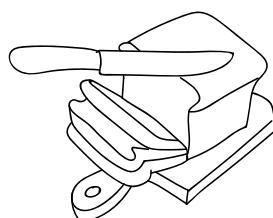
2 Eine Kastenform (Länge 30–32 cm) mit etwas Butter fetten. Den Teig in die Form geben und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen.

3 Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigoberfläche des Brotes mit etwas Wasser einpinseln und die Haferflocken darauf verteilen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten 2 Std. 40 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

4 Für den Quark Frühlingszwiebeln putzen, gut waschen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Radieschen waschen, putzen und in sehr kleine Würfel schneiden.

5 Den Quark mit der Sahne glatt rühren. Frühlingszwiebeln, Petersilie und Radieschen unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Brot servieren.

ZUBEREITUNG 3 Std. 40 Min. zzgl. 1 Std. Ruhezeit



Buchweizenbrot

ZUTATEN für 2 Brote

- * 130 g Buchweizenmehl (z. B. von Edeka)
- * 130 g Weizenmehl
- * 3 TL Backpulver
- * Salz
- * 130 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- * 130 g fettarmer Quark
- * 3 Eier

1 Beide Mehlsorten in einer Rührschüssel mit Backpulver und 1 TL Salz mischen. Mit dem Schneebesen des Handrührgerätes die Butter, den Quark und die Eier nach und nach mit der Mehlmasse zu einem cremigen Rührteig verarbeiten.

2 2 Kastenformen (à 18 cm Länge) mit Butter einfetten. Den Teig in die Kastenformen verteilen und die Oberfläche mit einem Teigschaber glatt streichen.

3 Die Brote im Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze oder 170 °C Umluft in etwa 40 Min. goldbraun backen. Stäbchenprobe machen. Sollte kein Teig mehr daran haften, sind die Brote gar. Ansonsten die Brote noch 5–10 Min. weiterbacken.

4 Brote aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig erkalten lassen.

ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.



Titelrezept



Rustikales Roggenbrot mit Erbsen-Aufstrich und Kresse

ZUTATEN für 1 Brot und Aufstrich für 4 Personen

- * 600 g Roggenmehl Type 1150
- + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 75 g Roggenanstellgut (selbst angesetzt wie auf Seite 7 oder im Beutel)
- * Salz * 1 EL Brotgewürz
- * 35 g Hefe * 1 Prise Zucker * 400 g gepalte Erbsen (frisch oder TK)
- * 2 Knoblauchzehen * 1 Schalotte
- * 1 Beet Kresse * 4 EL Olivenöl
- * 1-2 EL Zitronensaft * Pfeffer

1 Für den Vorteig 100 g Roggenmehl, das Roggenanstellgut und 100 ml Wasser gut verrühren und abgedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht ruhen lassen.

2 Übriges Mehl mit 1 EL Salz und Brotgewürz in einer Schüssel mischen. Hefe mit dem Zucker in 350 ml lauwarmem Wasser lösen. Zusammen mit dem Vorteig zum Mehl in die Schüssel geben und alles min. 5 Min. mit der Küchenmaschine oder den Händen verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

3 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten und rundwirken. In ein gut bemehltes Gärkörbchen geben und abgedeckt 1 weitere Std. gehen lassen.

4 Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Gärkörbchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen und 15 Min. im heißen Ofen backen, dabei zwischendurch mit einer Sprühflasche immer wieder etwas Wasser in den Ofen spritzen. Dann die Temperatur auf 220 °C reduzieren und das Brot in 30-40 Min. fertig backen.

5 Inzwischen für den Aufstrich Erbsen in kochendem Salzwasser 5 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Knoblauch und Schalotte schälen, beides grob würfeln.

6 Kresse vom Beet schneiden, waschen und trocken tupfen. Erbsen, Knoblauch, Schalotte, die Hälfte der Kresse und Olivenöl fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Das Brot aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Dann mit dem Erbsen-Aufstrich anrichten, mit übriger Kresse garnieren und servieren.

ZUBEREITUNG 1 Std. 40 Min.

zzgl. 8 Std. + 1 Std. 45 Min.

Ruhezeit





Foto: Frauke Antholz



Buttermilchbrot

ZUTATEN für 2 Brote

- * 300 ml Buttermilch (z. B. von Edeka)
- * 1/2 Würfel Hefe
- * 1 EL Zucker
- * Salz
- * 500 g Weizenmehl Type 550 + etwas mehr zum Bearbeiten

1 Die leicht warme Buttermilch in eine Rührschüssel geben, die Hefe hineinbröseln und mit einem Schneebesen auflösen. Zucker und Salz dazugeben und ebenfalls verrühren.

2 Das Mehl durchsieben und mit der Buttermilch-Hefe-Mischung verkneten.

3 Den Hefeteig mit Folie oder einem nassen Handtuch abdecken und für 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

4 Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, gut durchkneten. zwei runde Brotlaibe formen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 Die Brote für weitere 20 Min. gehen lassen. Anschließend mit warmem Wasser benetzen und für 10 Min. goldbraun backen. Die Backfentemperatur auf 185 °C reduzieren, die Laibe erneut mit Wasser benetzen und für weitere 15 Min. backen.

6 Das Buttermilchbrot warm mit Käse oder Konfitüre genießen.

**ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl.
50 Min. Ruhezeit**

Marmor-Roggen-Brot

ZUTATEN für 1 Brot

* 435 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 45 g Roggenanstallgut (siehe Seite 7) * 150 g helles Roggenmehl * 1 gehäufter TL feines Meersalz * 160 ml Milch * 1 TL Melasse * 1 TL Kümmelsamen * 25 g Kakaopulver

1 Tag 1: Zunächst den Vorteig zubereiten. Dafür 85 g Mehl, Roggenanstallgut sowie 40 ml Wasser vermengen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht für mind. 8 Std. gären lassen.

2 Tag 2: Am Morgen restliches Mehl, Roggenmehl, Salz, 140 ml Wasser, 140 ml Milch, Melasse sowie Kümmel zu dem Vorteig hinzugeben und zu einem Teig verkneten.

3 Die Hälfte des Teiges in eine weitere Schüssel umfüllen.

Kakaopulver mit übriger Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

4 Beide Teige nun jeweils zum ersten Mal falten. Mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken und für 1 Std. ruhen lassen.

5 Beide Teige noch 4-mal falten. Nach jedem Falten die Teige für 30 Min. gehen lassen.

6 Die Teige auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und beide halbieren.

7 Eine Kastenbrotform (22 × 12 × 9 cm) mit Backpapier auslegen. Jedes Teigviertel zu einem langen Rechteck ausrollen, das die Maße der Kastenbrotform hat. Mit einem dunklen Boden beginnen und die übrigen abwech-

selnd darauf stapeln. Von der langen Seite her aufrollen und mit der Nahtseite nach unten in die Form geben. Mit einem Küchenhandtuch abdecken und 2–3 Std. gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

8 Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

9 Den Teig aufdecken und in den Ofen schieben. Für 25 Min. backen. Dann die Hitze auf 220 °C reduzieren und weitere 20 Min. backen, bis das Brot sich hohl anhört, wenn man darauf klopft. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 5 Min. (Tag 1)
zzgl. 8 Std. Ruhezeit + 1 Std. 15 Min. (Tag 2) + 6 Std. Ruhezeit





Roggenbrot „New York Style“

ZUTATEN für 1 Brot

- * 400 g Mehl Type 550 + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 235 g helles Roggenmehl
- * 45 g Roggenanstiegsgut (siehe Seite 7) * 1 gehäufter TL feines Meersalz * 1 TL Melasse
- * 1 TL Kümmelsamen * Maisgrieß zum Bestäuben

1 Tag 1: Zunächst den Vorteig zubereiten. Dafür 50 g Mehl, 35 g Roggenmehl, das Anstiegsgut sowie 40 ml Wasser vermengen. Den Vorteig mit Frischhaltefolie abdecken. Bei Zimmertemperatur über Nacht für mind. 8 Std. gären lassen.

2 Tag 2: Am Morgen restliches Mehl, übriges Roggenmehl, Salz, 280 ml Wasser, Melasse sowie Kümmelsamen zu dem Vorteig hinzugeben und dann alles zu einem Teig verkneten.

3 Den Teig zum ersten Mal falten. Mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken und für 1 Std. gehen lassen.

4 Das Falten 3-mal wiederholen. Nach jedem Faltvorgang den Teig für 30 Min. abgedeckt ruhen lassen.

5 Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einem ovalen Brot vorformen. Dann erneut 10 Min. ruhen lassen.

6 Ein ovales Gärkörbchen großzügig mit Mehl bestäuben.

7 Teig nochmals zu einem ovalen Laib formen. Mit der Nahtseite nach oben in einen Gärkorb legen. Mit einem Küchenhandtuch oder mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 3 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen um mind. $\frac{2}{3}$ vergrößert hat.

8 Backstein in den Ofen schieben und diesen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

9 Sobald der Ofen vorgeheizt ist, das Brot auf einen mit Maisgrieß bestäubten Brotschieber geben und mit einem scharfen Messer kleine Schlitze einschneiden. Brot in den Ofen geben, die Ofenwände mit Wasser besprühen und die Ofentür sofort schließen. Für 20 Min. backen. Dann die Hitze auf 220 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und weitere 30 Min. backen, bis das Brot sich hohl anhört, wenn man darauf klopft. Das Brot sollte eine schöne dunkle Kruste bekommen haben. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 5 Min. (Tag 1)

- zzgl. **8 Std. Ruhezeit +**
- 1 Std. 10 Min. (Tag 2)**
- zzgl. **6 Std. Ruhezeit**



Graupen-Roggen-Brot

ZUTATEN für 1 Brot

- * 350 g helles Roggenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 100 g Roggenanstellgut (siehe Seite 7)
- * 150 g Graupen * 1/2 TL Kümmel-samen * 1 TL feines Meersalz

1 Tag 1: Zu Beginn den Vorteig zubereiten. 150 g helles Roggenmehl, das Anstellgut sowie 200 ml kaltes Wasser vermengen. Mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken. Bei Zimmertemperatur über Nacht für mind. 8 Std. gären lassen. Die Graupen mit Wasser in eine große Schüssel geben und ebenfalls über Nacht quellen lassen.

2 Tag 2: Am nächsten Morgen die Graupen über einem Sieb abgießen und mit klarem Wasser abspülen. Abtropfen lassen und zu dem Vorteig geben.

3 Das restliche Roggenmehl, Kümmelsamen, 400 ml kaltes Wasser sowie Salz hinzufügen und zu einem Teig verkneten.

4 Den Teig in eine rechteckige, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (22 × 12 × 9 cm) geben und die Oberfläche großzügig mit Mehl bestäuben. Mit einem Küchenhandtuch oder Frischhaltefolie bedecken und bei Zimmertemperatur 4–5 Std. gehen lassen, bis das Mehl an der Oberfläche deutlich aufgerissen ist.

5 Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sobald der Ofen heiß ist, den Teig aufdecken und vorsichtig in den Ofen schieben. Die Ofenwände mit Was-



ser besprühen und die Tür sofort schließen. 25 Min. backen.

6 Dann Hitze auf 220 °C reduzieren und weitere 20 Min. backen. Das Brot ist fertig, wenn es eine dunkle Kruste hat und sich hohl anhört, wenn man darauf

klopft. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 5 Min. (Tag 1)
zzgl. 8 Std. Ruhezeit + 55 Min.
(Tag 2) zzgl. 5 Std. Ruhezeit**

*Eine ziemlich runde Sache





Foto: Frauke Artholz (1) | Illustration: Sarah Schulte-Höfe

Nichts schmeckt besser zum Frühstück als frische, selbst gebackene Brötchen. Wir haben die besten Rezepte – von Klassikern mit Mohn und Sesam bis hin zu raffinierten Kreationen mit Joghurt oder Kartoffeln



Kartoffelbrötchen

ZUTATEN für etwa 15 Brötchen

* 800 g Kartoffeln * 1 Würfel Hefe * 1 TL Zucker
* 300 g Weizenvollkornmehl * 400 g Weizenmehl +
etwas mehr zum Bearbeiten * 2 EL Öl * Salz

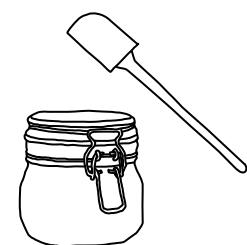
1 Kartoffeln ungeschält in kochendem Wasser je nach Größe etwa 25 Min. garen. Abgießen, abschrecken und pellen, dann mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und etwas abkühlen lassen.

2 Hefe zusammen mit dem Zucker in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Beide Mehlsorten, Öl und 2 TL Salz zu den zerdrückten Kartoffeln geben, alles zu einem glatten Teig kneten. Vorsichtig etwas Wasser zugeben, sollte der Teig zu trocken sein. Abdecken, an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

3 Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Dann zu einer Rolle formen und in etwa 15 gleich große Portionen teilen. Jede Portion anschließend nochmals durchkneten und zu einem runden Brötchen formen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und mit etwas Mehl bestäuben. Weitere 30 Min. abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

4 Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit etwas Wasser füllen und ebenfalls in den Ofen stellen. Die Backbleche nacheinander im heißen Ofen etwa 35 Min. backen. Brötchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNG 2 Std. zzgl. 1 Std. 15 Min. Ruhezeit



Schnelle Joghurtbrötchen

ZUTATEN für 8 Brötchen

* 320 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 1 Pck. Backpulver * 1 EL Zucker * Salz * 50 g weiße Butter * 1 Ei * 200 g Joghurt
* Etwas Milch zum Bestreichen

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker und 1/2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Butter, Ei und Joghurt zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

2 Aus dem Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 8 gleich große Portionen teilen und diese zu runden Teiglingen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit etwas Milch einpinseln.

3 Brötchen im heißen Ofen 20 Min. goldbraun backen, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNG 45 Min.



Pizzabrotchen mit Balsamico-Tomaten

Fotos Frauke Antholz (D) | Nicky & Max (O) | Illustrationen: Sarah Schulte-Höfe

ZUTATEN für 20 Brötchen

- * 250 g Weizenmehl + etwas zum Bearbeiten
- * 125 g Weizenmehl Type 1050 * ½ Würfel Hefe
- * 1 Prise Zucker * 1 ½ TL Salz
- * 40 ml Olivenöl
- * 2 rote Zwiebeln
- * 2 Knoblauchzehen
- * 500 g Tomaten
- * 4 EL dunkler Balsamico-essig
- * 5 Stiele Thymian
- * 1 Zweig Rosmarin
- * Pfeffer
- * 1 EL flüssiger Honig
- * 40 grüne Oliven mit Paprikafüllung (Glas)

1 Beide Mehlsorten, Hefe, Zucker, 140 ml lauwarmes Wasser, Salz und 20 ml Olivenöl in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig

kneten und zugedeckt etwa 30 Min. gehen lassen.

2 Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein hacken und mit 20 ml Olivenöl andünsten. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Essig und Tomaten zugeben und 10 Min. köcheln lassen.

3 Die Thymianstiele und den Rosmarinzweig waschen, trocken tupfen. Diese, etwas Salz und Pfeffer sowie den Honig zugeben und unterrühren. Anschließend abkühlen lassen.

4 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 20 Stücke teilen. Mit bemehlten Händen 20 Brötchen formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Erneut 20 Min. gehen lassen.

5 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zum Schluss in jedes Brötchen 2 Oliven tief eindrücken und etwa 12 Min. backen. Die Brötchen mit den Tomaten servieren.

ZUBEREITUNG 25 Min. zzgl. 50 Min. Ruhezeit

Vollkorn-Bagels

ZUTATEN für 8 Bagels

FÜR DEN TEIG

- * 200 g Weizenmehl (z. B. von Edeka) + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 80 g Weizenvollkornmehl
- * 50 g Dinkelmehl * 50 g Haferflocken * 50 g Sojaflocken
- * 1 1/2 TL Trockenhefe * 1 EL Rohrzucker * Salz

ZUM BESTREUEN

- * 1 TL Sonnenblumenkerne
- * 1 TL Kürbiskerne * 1 TL Sesam
- * 1 TL Blaumohn * 1 TL Leinsamen

1 Die Mehlsorten, die Flocken und die Trockenhefe in einer Rührschüssel mischen. Rohrzucker, 1 1/2 TL Salz und 350 ml Wasser hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in 10 Min. miteinander zu einem elastischen Teig verarbeiten. Evtl. noch etwas Wasser hinzufügen

(nur esslöffelweise, zwischen-durch den Teig erneut kneten), bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ein wenig Mehl über den Teig stauben, abdecken und 40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Den Teig in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen, 5 Min. ruhen lassen. Die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestauchen. Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen.

3 Mit einem bemehlten Finger durch die Mitte der Teigkugeln bohren und das Loch durch kreisende Bewegungen erweitern. Es soll etwa 4 cm groß sein. Zugedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen.

4 Einen breiten Topf zu Dreiviertel mit Wasser füllen

und dieses zum Kochen bringen. Jeweils 2–3 Teiglinge zuerst mit der Oberseite nach unten in das kochende Wasser legen und etwa 30 Sek. gar ziehen lassen. Umdrehen und nochmals 30 Sek. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und kurz auf einem bereitgelegten Küchentuch abtropfen lassen.

5 Die Bagels nebeneinander auf das Backblech legen. Mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Sesam, Mohn und Leinsamen bestreuen und leicht andrücken.

6 Bagels in den auf 220 °C Ober-/Unterhitze oder 200 °C Umluft vorgeheizten Backofen schieben und 20–25 Min. hellbraun backen.

ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl.

1 Std. 15 Min. Ruhezeit





BRÖTCHEN

Bürli-Brötchen

ZUTATEN für ca. 17 Brötchen

- * 110 g Roggenanstellgut (siehe Seite 7)
- * 160 g helles Roggenmehl
- + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 300 g Dinkelvollkornmehl
- * 1 gehäufter TL feines Meersalz

1 Für den Vorteig Anstellgut, 220 ml kaltes Wasser und Roggenmehl in einer Schüssel vermengen, mit Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken und bei Zimmertemperatur über Nacht für mind. 8 Std. gären lassen.

2 Am nächsten Morgen den Teig mit Dinkelvollkornmehl, Roggenmehl, Salz und 200 ml Wasser gut kneten und anschließend nochmals abdecken. Erst bei Zimmertemperatur für 30 Min. gehen lassen, anschließend für weitere 6–8 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

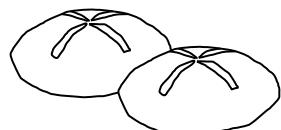
3 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ein großes rechteckiges Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig esslöffelweise auf das Backblech geben, dabei immer etwa 5 cm Abstand zwischen den einzelnen Brötchen lassen. Mit Mehl bestäuben, mit einem Küchenhandtuch bedecken und für 1 Std. gehen lassen.

4 Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sobald der Ofen heiß ist, das Blech vorsichtig hineinschieben. Die Ofenwände mit Wasser besprühen und die Tür sofort schließen. Brötchen 25 Min. backen, bis diese sich hohl anhören, wenn man darauf klopft. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl.
17 Std. 30 Min. Ruhezeit



BRÖTCHEN



Schnelle Sonntagsbrötchen

ZUTATEN für 8 Brötchen

- * 350 g Mehl Type 550 + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 230 g griechischer Joghurt
- * 2 TL Backpulver * 70 g Pflanzenöl * 1 TL Salz * 30 g Sahne
- * 1 EL Mohn * 1 EL Sesam

1 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Mehl, Joghurt, Backpulver, Öl sowie Salz in einer Rührschüssel verkneten. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 8 Stücke schneiden.

3 Jeden Teigling mit den Handflächen rundwirken, leicht andrücken und mit ausreichend Abstand zueinander auf das Backblech setzen.

4 Jedes Brötchen mit etwas Sahne einpinseln, nach Belieben mit Mohn und Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen in etwa 20 Min. goldbraun und knusprig backen.

ZUBEREITUNG 40 Min.

Mohnbrötchen

ZUTATEN für 6 Brötchen

- * 30 g Roggenanstellgut (siehe Seite 7)
- * 250 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 70 g Dinkelvollkornmehl
- * 1 gestrichener TL feines Meersalz
- * 1 TL Mohn

1 Für den Vorteig Anstellgut, 50 ml kaltes Wasser und 50 g Mehl in einer Schüssel vermengen, mit Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken und bei Zimmertemperatur über Nacht für mind. 8 Std. gären lassen.

2 Am Morgen den Vorteig zusammen mit dem restlichen Mehl, Dinkelvollkornmehl, 130 ml Wasser, Salz sowie Mohn zu einem Teig kneten. Den Teig in eine große Schüssel umfüllen und zum

ersten Mal falten. Mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, 30 Min. gehen lassen.

3 Das Falten 2-mal wiederholen. Nach jedem Falten den Teig für 30 Min. ruhen lassen. Teig abdecken und bei Zimmertemperatur für weitere 3 Std. gehen lassen.

4 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 gleich große Stücke teilen. Die Teigbälle können abgewogen werden, um sicherzugehen, dass die Brötchen gleich groß werden. Jedes Stück zu einem ovalen Ball formen. Dafür zunächst zu einer Kugel vorformen und dann zwischen den Händen oval rollen, indem die Enden etwas fester zusammengedrückt werden. Die

Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Küchenhandtuch abdecken und 45 Min. gehen lassen.

5 Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Jedes Brötchen an der Oberfläche der Länge nach leicht einschneiden. Brötchen in den Ofen schieben, die Ofenwände mit Wasser besprühen und die Ofentür sofort schließen. Für 10–15 Min. backen, bis sich die Brötchen hohl anhören, wenn man darauf klopft. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 35 Min. zzgl.
15 Std. 45 Min. Ruhezeit





Glutenfreie Brötchen

ZUTATEN für 12 Brötchen

- * 150 g Milch * 1 Würfel Hefe
- * 10 g brauner Zucker
- * 400 g glutenfreies Mehl + etwas mehr zum Bestäuben
- * 2 TL Xanthan Gum (Glutener-satz, z. B. erhältlich über das Internet) * 1 TL Meersalzflocken
- * 2 große Eier * 1 EL Apfelessig
- * 2 EL Olivenöl

1 In eine Rührschüssel lauwarme Milch und 250 ml Wasser geben. Hefe und Zucker hinzufügen.

2 Glutenfreies Mehl, Xanthan Gum, Salz, Eier, Apfelessig und Olivenöl zugeben und mit einem Handrührgerät gut vermischen.

3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine Muffinform für 12 Muffins einfetten. Mit etwas Mehl bestäuben.

4 Teig auf 12 Mulden aufteilen. Die Oberflächen mit einer nas-sen Löffelrückseite glatt streichen. 30–45 Min. gehen lassen, bis sie die doppelte Größe erreicht haben. Nicht mit einem Tuch bedecken.

5 Die Brötchen im vorgeheizten Ofen etwa 20 Min. backen, bis sie eine bräunliche Oberfläche haben und anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 35 Min. zzgl. 45 Min. Ruhezeit



TIPP: Die Brötchen halten problemlos zwei Tage, ohne aus-zutrocknen. Sie können sie auch als Burger-Brötchen verwenden.

Küchenhelfer für Hobbybäcker

Mit diesen Produkten gelingen Brot und Brötchen immer wie frisch vom Bäcker – versprochen!



Perfekt in Form

Mit dem Gärkörbchen aus Peddigrohr bringen Sie Ihr Brot vor dem Backen in Form. In ihr ruht der Teig nach dem Kneten, vergrößert sein Volumen beim Gären (bzw. „Gehen“) und nimmt die Form des Korbes an. Danach stürzen Sie den Teig einfach bequem auf ein Backblech oder in eine Backschale. Geeignet für 700–1.500 Gramm Teig. Dekorativ auch als Brotkorb zum Servieren! Ca. 18 Euro, z. B. über waschbaer.de



Scharfe Sache



Das Brotmesser aus der Serie „ZWILLING® Pro“ wird allerhöchsten Ansprüchen gerecht. Dank der durchgezogenen Schneide können Sie die gesamte Klinge des Messers verwenden, was zu sauberer und geraden Schnitten führt. Die Klinge wurde aus einem Stück Stahl geschmiedet und durch eine spezielle Eishärtung veredelt. Ca. 104 Euro, erhältlich im Fachhandel und über zwilling-shop.de

Sicher ist sicher

Um schwere Gefäße, Bleche oder großes Gargut wie einen Laib Brot aus dem Ofen zu holen, braucht es beide Hände. Der Doppel-Ofenhandschuh „Masterclass“ aus Baumwolle und Naturfasern ist dreifach gefüttert und schützt bei bis zu 240 °C. Ca. 14 Euro, über lake-land.de



Einfach zauberhaft

Ob mit Brot oder Lieblingsobst gefüllt: Der Bastkorb von Rice zieht alle Blicke auf sich und sorgt im Nu für eine frühlingshafte Atmosphäre in Ihren vier Wänden. Ca.

22 Euro z. B. über pinkmilk.de



Besonders flexibel

Ein guter Teigschaber ist Gold wert! Der flexible Schaber von Kaiser ist aus einem Guss, also leicht zu reinigen. Er holt selbst die kleinsten Reste aus der Schüssel. Erhältlich in 2 Größen, ab ca. 8 Euro, über backformen-onlineshop.de



Ganz mühelos

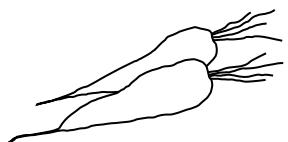
Dank 19 vorgespeicherter Programme zaubern Sie im Brotbackautomaten von Morphy Richards ganz einfach verschiedene Brote wie Weißbrot, Vollkornbrot oder Malzbrot. Dabei können Sie zwischen drei Größen und fünf Bräunungsgraden wählen – von hell bis kross. Praktisch: Durch das Sichtfenster und die Innenbeleuchtung lässt sich der Backfortschritt jederzeit überprüfen, ohne den Deckel öffnen zu müssen. Für den gesundheitsbewussten Genuss wurde bei der Herstellung vollständig auf Weichmacher verzichtet. Ca. 100 Euro, z. B. über mediamarkt.de

*Aromatische Aufstriche





Zu frisch gebackenem Brot passt ein selbst gemachter Aufstrich einfach wunderbar. Wir haben für Sie würzige Dips, Cremes und Pasten



Sesam-Möhren-Aufstrich

ZUTATEN für 2 Gläser à 150 ml

- * 275 g Möhren * 1 kleine Zwiebel * 1 Stiel Thymian
- * 125 ml Gemüsebrühe * 1/2 TL Sesam * 1 TL Sesamöl
- * 1/2 TL Honig * Salz * Pfeffer * 1 Prise Kreuzkümmel
- * 2 Prisen Ingwerpulver

1 Möhren schälen und waschen. Zwiebel schälen und mit Möhren würfeln. Thymian waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen. Brühe aufkochen, Möhren, Zwiebel und Thymian dazugeben und abgedeckt etwa 10 Min. garen.

2 Sesam in einer beschichteten Pfanne rösten. Möhrenmischung auf einem Sieb abtropfen lassen und fein pürieren.

3 Die Möhrenmischung mit Öl und Honig verfeinern, mit den Gewürzen abschmecken, in sterile Gläser füllen und fest verschließen. Die Gläser im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNG 35 Min.



TIPP: Der Aufstrich harmoniert nicht nur besonders gut mit frischen Brötchen oder Knäckebrot, sondern ist auch ein leckerer Begleiter zu bissfest gegarten Nudeln. Hält sich bis zu 1 Woche.

DEFTIGE AUFSTRICHE



Eier-Tomaten-Aufstrich

ZUTATEN für 4 Personen

* 4 Eier * 1 mittelgroße Zwiebel
* 180 g Tomaten * 50 g Crème fraîche * Salz * Pfeffer * Blättchen von 2 Stielen Petersilie

1 Die Eier 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, pellen und halbieren.

2 Die Zwiebel in einem Multi-Zerkleinerer zerkleinern. Die Tomaten vierteln, mit den Eiern zu der Zwiebel geben und ebenfalls fein hacken. Anschließend Crème fraîche, Gewürze sowie die gewaschene Petersilie hinzufügen, vermengen und kalt stellen.

ZUBEREITUNG 10 Min.



TIPP: Am besten schmeckt der Aufstrich mit geschälten Tomaten. Dafür die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, in reichlich kaltem Wasser abschrecken und mit einem scharfen Messer die Haut abziehen.

Kürbis-Apfel-Aufstrich

ZUTATEN für etwa 4 Gläser

à 300 ml

- * 650 g Hokkaidokürbis
- * 2 Zwiebeln * 4 Knoblauchzehen
- * 20 g Ingwer * 50 g getrocknete Aprikosen * 1 Chilischote
- * 4 säuerliche Äpfel * Saft von 1 Zitrone * 3 EL Öl * 150 ml Weißwein
- * 100 ml Apfelsaft * 250 ml Apflessig * 5 Gewürznelken * 5 Pimentkörner * 2 Lorbeerblätter
- * 200 g Zucker * Salz * Pfeffer

1 Kürbis waschen, putzen und halbieren. Von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch

und Ingwer schälen. Alles würfeln. Getrocknete Aprikosen hacken. Chili waschen und fein würfeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. In kleine, feine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

2 Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln, den Ingwer und den Knoblauch darin andünsten. Den Kürbis und die Aprikosen zugeben, kurz mit andünsten. Mit dem Weißwein, dem Apfelsaft und dem Apflessig ablöschen. Aufkochen und zugedeckt 5 Min. köcheln lassen.

3 Nelken, Piment und Lorbeer in einen Teefilter geben und zubinden. Äpfel, Zucker, Gewürzsäckchen sowie etwas Salz und Pfeffer zum Kürbis in den Topf geben. Alles vermengen, nochmals aufkochen lassen, zugedeckt weitere 8–10 Min. köcheln.

4 Gewürzsäckchen entfernen. Aufstrich heiß in verschließbare Gläser füllen und 5 Min. auf den Kopf stellen. Wieder umdrehen, vollständig abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG 50 Min.





DEFTIGE AUFSTRICHE



Kräuter-Kochwurst

ZUTATEN für 2 Gläser à 500 ml

* 2 Zwiebeln * 1 kg Schweinebauch mit Schwarze und Knochen * Salz * 1 TL schwarze Pfefferkörner * 2 Lorbeerblätter * 3 Pimentkörner * 2 Wacholderbeeren * 1 unbedandelte Zitrone * 20 g gehackte Pistazienkerne * 3 TL gerebelte Kräuter (Majoran, Liebstöckel, Thymian) * Pfeffer * Frisch geriebene Muskatnuss

1 Die Zwiebeln schälen, vierteln. Den Schweinebauch waschen, mit den Zwiebeln in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. 2 TL Salz, die Pfefferkörner, die Lorbeerblätter, die Pimentkörner und die Wacholderbeeren dazugeben, aufkochen und etwa 2 Std. kochen. Anschließend im Sud erkalten lassen.

2 Schweinebauch herausnehmen, dabei etwa 200 ml Sud auffangen und beides etwas abkühlen lassen. Bei dem Schweinebauch Knochen und Schwarze entfernen. Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas Schale abreiben.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Schweinebauch in Würfel schneiden und mit aufgefangem Sud in einer Küchenmaschine je nach gewünschter Konsistenz pürieren.

4 Pistazien, Majoran, Liebstöckel, Thymian und Zitronenabrieb untermischen und die Wurstmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

5 Wurstmasse in sterilisierte Gläser füllen, fest verschließen und im Backofen etwa 1 Std. einkochen. Sobald Bläschen in den Gläsern zu sehen sind, die Backofentemperatur auf 150 °C reduzieren. Gläser weitere 30 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

6 Die Gläser vollständig auskühlen lassen und kühl und dunkel aufbewahren.

**ZUBEREITUNG 3 Std. 35 Min.
zzgl. 30 Min. Ruhezeit**

TIPP: Die Kräuter-Kochwurst schmeckt zu rustikalem Land- oder Roggenbrot besonders lecker. Hält sich bis zu 6 Monate.



Gänseschmalz mit Apfel

ZUTATEN für etwa 2 Gläser

à 600 ml

- * 2 Zwiebeln * 2 Äpfel * 750 g Gänsefett * 150 g Schweineschmalz
- * 1 EL getrockneter Majoran * Salz

1 Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Äpfel ebenfalls schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In kleine Würfel schneiden.

2 Das Gänsefett in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln und Äpfel dazugeben, bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Rühren langsam darin bräunen (das kann bis zu 30 Min. dauern).

3 Schweineschmalz zugeben und alles mit Majoran und Salz würzen. In verschließbare Tontöpfe oder in Gläser füllen und vollständig abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG 1 Std.



Walnuss-Champignon-Aufstrich

ZUTATEN für 2 Gläser à 200 ml

- * 1 EL gehackte Walnusskerne
- * 250 g braune Champignons
- * 1 kleine Zwiebel * 1 Knoblauchzehe * 1 Stiel Zitronenthymian
- * 1 Stiel Petersilie * 4 EL Öl
- * Saft von 1/2 kleinen unbehandelten Zitrone * 1 EL Walnussöl * Salz
- * Pfeffer

1 Walnusskerne in einer beschichteten Pfanne rösten, herausnehmen. Champignons abbürsten, in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen,

Zwiebel würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen.

2 1 EL Öl erhitzen, Champignons, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter dazugeben und etwa 10 Min. dünsten.

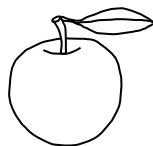
3 Champignonmischung pürieren. Dabei langsam die restlichen Öle unterrühren. Aufstrich mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, in sterile Gläser

füllen, schließen, kühl und dunkel aufbewahren.

ZUBEREITUNG 30 Min.

TIPP: Genießen Sie den Walnuss-Champignon-Aufstrich auf frischem Holzofenbrot oder zu knusprigem Landbrot. Der Aufstrich passt aber auch prima zu Fleisch vom Grill. Hält sich bis zu einer Woche.





Gorgonzola-Apfel-Dip

ZUTATEN für etwa 1 Glas à 350 ml

- * 1 Bund Petersilie * 1 Apfel * Saft von ½ Zitrone * 100 g Gorgonzola
- * 200 g Schmand * Salz * Pfeffer

1 Die frische Petersilie waschen und trocknen. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Auf einer Küchenreibe raspeln. Den geriebenen Apfel mit Zitronensaft vermengen.

2 Den Gorgonzola mit einer Gabel leicht zerdrücken. Den Schmand zugeben und glatt rühren. Die Petersilie und den Apfel zugeben und unterheben. Den Dip zum Schluss mit ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

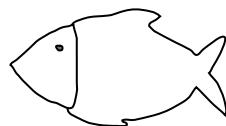
ZUBEREITUNG 15 Min.



TIPP: Der Gorgonzola-Apfel-Dip passt gut zu Pumpernickel, Weißbrot oder Pellkartoffeln.



DEFTIGE AUFSTRICHE



Pfeffer-Makrelen-Creme

ZUTATEN für 1 Glas à
etwa 300 ml

- * 125 g geräucherte Makrele ohne Haut und Gräten, Sorte Pfeffer
- * 1 kleine unbehandelte Zitrone
- * 100 g Frischkäse * 2 EL Joghurt
- * 3 Stiele Petersilie * 20 g getrocknete Apfelfringe * Salz * Pfeffer

1 Makrele in kleine Stücke zupfen. Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas Schale abreiben, die Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen. Frischkäse und Joghurt verrühren.

2 Petersilie waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen. Apfelfringe in kleine Würfel schneiden, mit Makrele und Petersilie unter den Frischkäse mischen und mit Zitronenabrieb und -saft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Pfeffer-Makrelen-Creme in ein steriles Glas füllen, fest verschließen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

ZUBEREITUNG 10 Min.

TIPP: Die Creme schmeckt am besten zu dunklem Brot oder geröstetem Körnertoastbrot. Hält sich 3–4 Tage.



Brie-Preiselbeer-Creme

ZUTATEN für 2 Gläser à etwa

150 ml

- * 160 g Brie (oder reifer Camembert)
- * 50 g Frischkäse
- * 50 g Quark
- * 30 g Preiselbeeren (Glas)
- * 1/2 TL Sahne-Meerrettich (Glas)
- * 4 Stiele Kerbel
- * Salz
- * Pfeffer

1 Brie entrinden und zerdrücken.
1 Frischkäse, Quark, Preiselbeeren und Sahne-Meerrettich

verrühren. Kerbel gründlich waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2 Brie und Kerbel unter die Creme rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Creme in sterilisierte Gläser füllen, fest verschließen und bis zum Servieren in den

Kühlschrank stellen. Die selbst gemachte Brie-Preiselbeer-Creme passt zu Laugengebäck oder Schwarzbrot.

ZUBEREITUNG 10 Min.



TIPP: Diese leckere Brie-Preiselbeer-Creme hält sich 2–3 Tage im Kühlschrank.

DEFTIGE AUFSTRICHE

Heringssalat

Frischkäsedip

Kräuterbutter

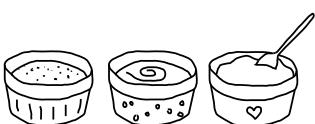


Frischkäsedip mit Frühlingszwiebeln

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- * 300 g Frischkäse * 1 1/2 TL Senf
- * 4 EL Sahne * Salz * Pfeffer

1 Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Einige für die Garnitur beiseitelegen.



2 Den Frischkäse in eine Schüssel geben, Frühlingszwiebeln, Senf, Sahne, Salz und Pfeffer zugeben. Alles verschlagen und servieren.

ZUBEREITUNG 10 Min.

Heringssalat

ZUTATEN für 4 Personen

- * 6 Eier * 1 großer Apfel
- * 500 g gegarte Rote Bete (vakuumiert) * 2 Zwiebeln * 4–5 Gewürzgurken (etwas Sud aufheben)
- * 4 Heringsfilets * 200 g Schmand
- * 200 g saure Sahne * 100 g Naturjoghurt * Salz * Pfeffer * Zucker

1 Eier hart kochen, dann pellen und in feine Würfel schneiden. Apfel schälen, putzen und fein würfeln. Rote Bete abtropfen lassen, fein würfeln (am besten Küchenhandschuhe verwenden). Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Gurken ebenfalls in feine Würfel schneiden. Filets trocken tupfen und ebenso in feine Würfel schneiden.

2 Schmand mit Sahne und Joghurt verrühren. Eier, Apfel, Rote Bete, Zwiebeln, Gurken und Fisch unterheben. Den Salat mit Gurkensud, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

ZUBEREITUNG 25 Min.

Kräuterbutter

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1/2 Bund glatte Petersilie
- * 1/2 Bund krause Petersilie
- * 1/2 Bund Schnittlauch
- * 150 g weiche Butter * 3 Knoblauchzehen * Salz * Pfeffer

1 Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken. Butter in eine Rührschüssel geben. Knoblauch zur Butter pressen. Kräuter zugeben, Butter mit etwa 1 TL Salz und 2–3 Prisen Pfeffer würzen.

2 Die Butter mit dem Handrührgerät cremig schlagen. In eine Schale füllen oder mit Butterbrot-papier zu einer Rolle formen und im Kühlschrank wieder fest werden lassen.

**ZUBEREITUNG 15 Min. zzgl.
30 Min. Kühlzeit**

Apfel-Meerrettich-Aufstrich

ZUTATEN für etwa 1 Glas à 300 ml

- * 175 g Sonnenblumenkerne
- * 35 g Meerrettich * 3 Äpfel * Saft von 1 Zitrone * 4 EL Apfelessig
- * 2 EL Honig * 65 ml Öl * Salz

1 Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten. Die

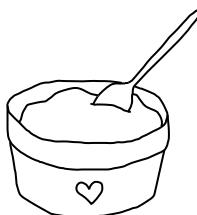
Kerne aus der Pfanne nehmen und anschließend etwas abkühlen lassen.

2 Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Äpfel grob würfeln und mit dem Zitronensaft mischen.

3 Die Sonnenblumenkerne, Meerrettich, Äpfel, Essig sowie Honig in einen leistungsstarken Mixer geben. Sehr fein pürieren, dabei nach und nach das Öl zugießen. Mit Salz abschmecken und die Masse in ein steriles Schraubglas füllen.

ZUBEREITUNG 20 Min.





Veganer Auberginen-Aufstrich

ZUTATEN für 6 Personen

- * 600 g Auberginen * 60 g Pflanzenmargarine (z. B. „Flora Pflanzenmargarine laktosefrei & vegan“) * 1 Knoblauchzehe
- * 1 Zweig frischer Rosmarin
- * 2 EL Zitronensaft * Salz * Pfeffer

1 Auberginen in kleine Würfel schneiden und in der zerlassenen Pflanzenmargarine etwa 10 Min. weich braten. Knoblauch schälen und hacken. Rosmarin sehr fein hacken. Knoblauch und Rosmarin am Schluss zufügen und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen

2 Auberginenmischung in ein hohes Rührgefäß geben, Zitronensaft zufügen und mit einem Stabmixer pürieren.

ZUBEREITUNG 20 Min.

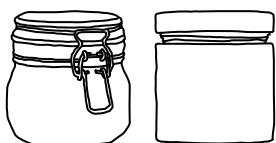


Neu im Supermarkt: lauter süße Sachen

Manchmal muss es schnell gehen – und dann sind diese Aufstriche ein toller Ersatz für selbst gemachte Marmeladen & Co.

AUFSTRICHE RICHTIG AUFBEWAHREN

Selbst gemachte Aufstriche sind, wenn sie im Kühl- schrank gelagert werden, 2–4 Wochen haltbar. Bei der Haltbarkeit des Aufstriches spielen die Zutaten eine wichtige Rolle. Aufstriche mit Milchprodukten verderben schneller als Aufstriche mit frischem Gemüse oder Obst. Entscheidend ist zudem, ob der Aufstrich heiß abgefüllt wurde. Das verlängert die Haltbarkeit zusätzlich. Wenn sich der Deckel des Glases wölbt, sich ein weißer Schleier im Glas gebildet oder der Aufstrich einen unangenehmen Geruch angenommen hat, sollte vom Verzehr abgesehen werden.



Bio-Genuss vom Feinsten

Die englische Traditionsmarke Chivers beschenkt uns mit drei fruchtig-leckeren Spezialitäten in bester Bio-Qualität im handlichen 265-g-Glas. Zitronig-frisch, herrlich erdbeerig oder mit dem unvergleichlichen Geschmack reifer Orangen: Mit viel Sinn für Geschmack überzeugen die neuen Aufstriche nicht nur auf einem frisch gebackenen Brot, sondern auch als aromatische Zutat in deftigen Gerichten. Je ca. 3 Euro, z. B. über freundedesgeschmacks-shop.de



Für Schokofans

Bereits in der vierten Generation produziert Brinkers Food im niederländischen Enschede hochwertige Schokoladen-Brot- aufstriche. Das Angebot umfasst Schokoladencremes in vielen leckeren Geschmacksrichtungen – alle ohne Konservierungs- und Farbstoffe. 270-g-Glas ca. 3 Euro, z. B. über freundedesgeschmacks-shop.de

Mal was anderes!

Jetzt gibt es einen Smoothie für Brot und Brötchen. Drei Komponenten landen je Sorte im Glas: etwas Fruchtiges wie Mango, ein Gemüse-Part wie Möhre sowie eine Portion Würze wie Melisse. 280-g-Glas ca. 4,50 Euro, z. B. über foodist.de



Bequem
direkt
nach Hause

JETZT 1 AUSGABE GRATIS SICHERN!

3 Ausgaben für nur 9,90 € im Probebezug



Entdecke den
komfortablen
Probebezug!

Deine Vorteile –
auf den Punkt gebracht:

- 3 Ausgaben lesen, 2 bezahlen
- die aktuelle Ausgabe erhalten
- Lieferung frei Haus
- Versand in der Schutzhülle
- satte 33 % sparen
- PLUS: kleines Geschenk deiner Wahl



Bestellung per Post

Schreib an:
Abo-Service falkemedia
mein ZauberTopf
Postfach 810640
70523 Stuttgart

Bestellung online

[www.zaubertopf.de/
probeabo](http://www.zaubertopf.de/probeabo)

Bestellung per Telefon

Ruf einfach an unter:
+49 711 72 52 293

*Jetzt ist Knusperzeit





Die Zubereitung von selbst gebackenem Knäckebrot ist viel einfacher, als Sie vielleicht denken. Probieren Sie es aus: Hier kommen sieben Rezepte mit Geschmack und Knack!



Würzige Knäcke-Streifen

ZUTATEN für etwa 40 Stück

* 100 g Dinkelvollkornmehl * 30 g Roggenvollkornmehl * 130 g zarte Haferflocken * 130 g gemischte Körner (z. B. Leinsamen, Sesam, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne) * 2 TL Salz * 50 ml Olivenöl

1 Mehle mit Haferflocken, Körnern und Salz mischen. Öl und 400 ml Wasser zugeben und alles miteinander verrühren. Die Masse abdecken und etwa 1 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 160 °C Ober-/unterhitze vorheizen. Den Teig gleichmäßig so dünn wie möglich auf 2 mit Backpapier belegte Bleche streichen. Die Bleche zeitgleich in den Ofen geben und den Teig je nach Dicke etwa 20 Min. backen.

3 Bleche aus dem Ofen nehmen und die Teigplatten auf die Arbeitsfläche stürzen. Backpapier abziehen und zurück auf die Bleche legen. Die Platten in schmale Streifen schneiden und mit der Unterseite nach oben auf die Bleche setzen. Für weitere 20 Min. backen (je nach Dicke der Teigplatten kann die Backzeit variieren). Aus dem Ofen nehmen, auf Gittern abkühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 1 Std. Ruhezeit



TIPP: Luftdicht verschlossen aufbewahrt sind die Knäcke-Streifen rund 3 Wochen haltbar.

Vollkorn-Basis-Knäckebrote

ZUTATEN für etwa 35 Stück

- * 165 g Roggenvollkornmehl
- * 165 g Weizenvollkornmehl
- + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 1 1/2 TL Salz

1 Mehle mit Salz mischen, 250 ml Wasser zugeben und alles miteinander vermischen. Abdecken und bei Zimmertemperatur 30 Min. ruhen lassen.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 3 Portionen teilen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und so dünn wie möglich ausrollen. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit einem Glas oder einem runden Ausstecher (\varnothing 8–10 cm) dicht an dicht Kreise ausschneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

3 Brote portionsweise mittig im heißen Ofen 5–7 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, die Brote vorsichtig wenden und 1–2 Min. weiterbacken. Aus dem Ofen nehmen und auf Gittern abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG 25 Min. zzgl. 30 Min. Ruhezeit

 **TIPP:** Dieses Rezept lässt sich beliebig verändern und erweitern. Ersetzen Sie die Mehle durch andere Sorten oder streuen Sie auf die Kreise noch Kerne, Nüsse, gehackte Trockenfrüchte oder auch geriebenen Käse. Dabei gilt: Je dicker der Teig, desto einfacher lassen sich Toppings aufstreuen und mit einem Nudelholz etwas einarbeiten. Diese Knäckebrote halten sich luftdicht verschlossen etwa 3 Wochen.



Snäckebrot

ZUTATEN für 12 Stück

- * ¼ Würfel Hefe * 175 ml Milch
- * 1 EL Honig * 200 g Dinkelvollkornmehl * 100 g Roggenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 1 Msp. Korianderpulver
- * 1 EL Salz * 1 EL Sesam

1 Hefe zerbröseln, in 175 ml lauwärmer Milch mit Honig auflösen. Beide Mehlsorten, Koriander und Salz hinzufügen und verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht bemehlte Schüssel legen. Mit einem feuch-

ten Geschirrhandtuch abdecken und 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen.

3 Den Teig in 12 Portionen teilen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu sehr dünnen, länglichen Fladen ausrollen. Snäckebrote auf das Blech legen und mit einer Gabel gleichmäßig Löcher in den Teig stechen. Teig-

fladen mit Sesam bestreuen und vorsichtig in den Teig eindrücken. Im vorgeheizten Backofen 8–10 Min. backen, bis die Snäckebrote außen goldbraun und knusprig sind. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 45 Min. zzgl. 1 Std. Ruhezeit



TIPP: Luftdicht verschlossen sind die Scheiben etwa 1 Woche haltbar.

Quinoa-Reis-Knäckebrot mit Tomaten-Hüttenkäse-Aufstrich

ZUTATEN für 4 Personen

- * 100 g Vollkornreis * Salz
- * 40 g Leinsamen * 70 g Quinoa
- * 20 g Sesam * 20 ml Sojasoße
- * Körner, Gewürze und Kräuter zum Bestreuen (z. B. Sesam, Sonnenblumenkerne, Oregano)
- * 1 kleine rote Zwiebel * 30 g getrocknete Tomaten * 1 Handvoll Basilikumblättchen * 300 g Hüttenkäse * 1 EL Ajvar * Pfeffer
- * 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver

1 Reis in Salzwasser 20 Min. gar kochen. Die Leinsamen in einer Schüssel mit etwas Wasser übergießen und 15–20 Min. quellen lassen. Den Quinoa zum Reis

geben und weitere 20 Min. garen. Inzwischen die Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun anrösten.

2 Quinoa-Reis-Mischung abtropfen und auskühlen lassen. Gequollene Leinsamen, Sesam, Sojasoße sowie 1/2 TL Salz zu der Mischung geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.

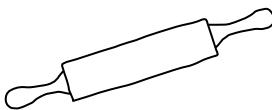
3 Die Hälfte des Teiges dünn auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und mit den Körnern, Gewürzen und Kräutern bestreuen. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren. Beide Bleche im

vorgeheizten Backofen bei 185 °C Ober-/Unterhitze 30 Min. backen, den Teig in Stücke zerteilen und weitere 30 Min. knusprig backen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.

4 Während das Brot backt, Zwiebel, die gewaschenen Tomaten und Basilikum fein hacken. Hüttenkäse mit Ajvar, 1/2 TL Salz, Pfeffer und Paprikapulver zugeben, alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Knäckebrot servieren.

ZUBEREITUNG 2 Std.





Einfaches Knäckebrot

ZUTATEN für 25 Stück

- * 210 g Roggenvollkornmehl
- * 300 g Dinkelvollkornmehl
- * 1 1/2 TL Salz * 2 EL Olivenöl
- * Etwas Weizenmehl zum Bearbeiten
- * Einige Körner oder Saaten nach Belieben (z. B. Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne) *
- 30 g geriebener Käse

1 Mehle, Salz und Olivenöl mit 330 ml Wasser vermischen, zu einem lockeren Teig verkneten.

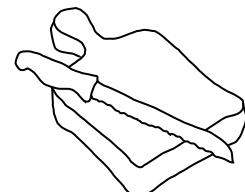
2 Den Backofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und anschließend 3 mm dünn ausrollen. In Rechtecke schneiden (etwa 12 × 6 cm) und diese auf das Backblech legen.

3 Nach Belieben dünn mit Wasser bestreichen und mit Körnern, Saaten und geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 30–35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, auf Kuchengittern auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 50 Min.



KNÄCKEBROT



Dinkel-Knäckebrot

ZUTATEN für 30 Stück

- * 100 g Dinkelvollkornmehl
- * 100 g zarte Dinkelflocken
- * 50 g geschrotete Goldlein-samen * 50 g Sonnenblumenkerne
- * 1 TL Salz * 1/2 TL Kräutersalz

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Alle Zutaten mit etwa 400 ml Wasser vermischen und zu einem lockeren Teig verkneten.

3 Teig auf einem Backblech oder einer Backmatte verstreichen und etwa 15 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

4 Aus dem Ofen nehmen, in rechteckige Stücke schneiden, wieder auf dem Blech verteilen und weitere 30–40 Min. bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen, sodass eventuell Restfeuchte entweichen kann und das Knäckebrot schön knusprig wird.

ZUBEREITUNG 1 Std.



Roggen-Knäckebrot

ZUTATEN für 4 Personen

- * 150 g helles Roggenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 100 g Roggenanstellgut (siehe Seite 7)
- * 1/2 TL feines Meersalz * Fenchelsamen * Chiliflocken * Sesam
- * Gemischte Kerne wie Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne etc.

1 Das Roggenmehl, das Roggenanstellgut, etwa 50 ml kaltes Wasser und das Salz vermengen. Der Teig sollte eine krümelige Textur haben.

2 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einer Kugel formen. Teig halbieren und beide Hälften sehr dünn ausrollen (max. 1 mm dick).

3 Den Knäckebrotteig auf die vorbereiteten Bleche geben und anschließend mit einem Pizzaschneider in Stücke schneiden oder nach Belieben den Teig ganz lassen und nach dem Backen auseinanderbrechen.

4 Die Oberfläche des Teigs mit Wasser besprühen und dann mit den gewünschten Körnern, Saaten und Gewürzen bestreuen. Das Topping mit den Händen leicht andrücken.

5 Den Teig für 5 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze kross backen. Das Roggen-Knäckebrot herausnehmen und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 15 Min.

*Gruß aus Bella Italia





Foto: Frauke Antholz (1) | Illustration: Sarah Schulte-Höfe

Mit den italienischen Brot-Klassikern wie Ciabatta, Focaccia und Panini holen Sie sich ein Stück Sommerurlaub in die heimische Küche



Birnen-Bruschette mit Walnuss

ZUTATEN für 4 Personen

- * 2 EL Walnusskerne * 1 Knoblauchzehe
- * 6 Salbeiblättchen * 6 Radicchioblätter
- * 1 Ciabatta * 2 EL Olivenöl * 2 reife Birnen
- * 2 EL Honig * 2 EL heller Balsamicoessig
- * 150 g Ricotta * Salz * Pfeffer

1 Walnüsse ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Abkühlen lassen, grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Salbei waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden. Radicchio waschen, trocken tupfen und etwas kleiner zupfen.

2 Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne im Olivenöl mit Knoblauch leicht braun rösten. Inzwischen die Birnen waschen und halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Ciabatta beiseitestellen. Die Birnen mit Honig in der Pfanne karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen und leicht einköcheln lassen.

3 Den Ricotta mit Walnüssen und etwas Salbei verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Ciabattascheiben damit bestreichen. Radicchio und Birnen darauf verteilen. Bruschette mit übrigem Salbei sowie Pfeffer bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNG 25 Min.

Selbst gebackenes Ciabatta mit Bärlauch-Ricottacreme und Bärlauchbutter

ZUTATEN für 4 Personen

- * 400 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 1/2 Würfel Hefe
- * 1 TL Zucker
- * 20 g getrocknete Tomaten in Öl
- * 20 g schwarze Oliven, entsteint
- * Salz
- * 2 EL Olivenöl
- * 80 g Bärlauch
- * 125 g weiche Butter
- * 1 TL Senf
- * 1/2 TL rosen-scharfes Paprikapulver
- * Pfeffer
- * 250 g Ricotta
- * 3 EL Orangensaft

1 Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Hefe in 200 ml lauwarmes Wasser bröckeln, Zucker zugeben und gut verrühren. Eine Mulde ins Mehl drücken, die Hefemischung hineingießen. 10 Min. gehen lassen.

2 Inzwischen die getrockneten Tomaten gut abtropfen lassen und sehr fein würfeln. Dann die Oliven in feine Scheiben

schneiden. 1 TL Salz, Olivenöl, Tomaten und Oliven zur Mehl-Hefe-Mischung geben und zu einem glatten Teig kneten. Diesen abgedeckt 45–50 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3 In der Zwischenzeit den Bärlauch verlesen, waschen und trocken tupfen, dann vom Stiel befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Für die Bärlauchbutter Butter, Senf, Paprikapulver und die Hälfte des Bärlauchs glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Stück Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und bis kurz vor dem Servieren in den Gefrierschrank legen.

4 Für die Ricottacreme Ricotta mit Orangensaft glatt rühren. Übrigen Bärlauch untermischen.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

5 Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, zu einer langen Teigrolle formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit etwas Mehl bestäuben. Teig weitere 20 Min. abgedeckt gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6 Das Ciabatta auf der 2. Schiene von unten in 30–40 Min. goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte es drohen zu dunkel zu werden. Das Ciabatta auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann mit Bärlauchbutter und Ricottacreme servieren.

ZUBEREITUNG 2 Std.



Panini mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Avocadocreme

ZUTATEN für 4 Personen

- * 2 Avocados * 3 EL Zitronensaft
- * 3 EL Frischkäse * Salz * Pfeffer
- * 4 Tomaten * 2 Kugeln Mozzarella
- * 4 Stiele Basilikum * 8 Blätter Lollo rosso * 1 Ciabatta
- * 80 g italienischer Kochschinken
- * 2 EL Olivenöl

1 Die Avocados halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen, mit Zitronensaft und Frischkäse in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Basilikum und Salat waschen und trocken tupfen. Die Basilikumblättchen von den Stielen zupfen.

2 Einen Kontaktgrill oder eine Grillpfanne erhitzen. Ciabatta in 4 Teile schneiden und jeweils waagerecht halbieren. Alle Hälften mit der Avocadocreme bestreichen. Die Unterseiten mit Salat, Kochschinken, Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegen und den Deckel aufsetzen.

3 Die Außenseiten der Panini mit etwas Olivenöl bestreichen. Im Kontaktgrill bzw. in der Grillpfanne in 6–8 Min. rundherum goldbraun braten. Jedes Panini in der Mitte halbieren und servieren.

ZUBEREITUNG 30 Min.





Panini mit Bresaola und Melone

ZUTATEN für 4 Personen

- * 2 Ciabattas * 2 EL Olivenöl
- * 100 g Frischkäse * 1 Stück Meerrettich (1–2 cm lang), fein gerieben
- * Salz * Pfeffer * 50 g Baby-mangold * 1/2 mittelgroße Cantaloupe-Melone * 16 Bresaola-Scheiben (italienischer Rinderschinken)

1 Die Ciabattas halbieren, dann der Länge nach waagerecht durchschneiden. Die Ciabattastücke auf den Schnittflächen mit dem Olivenöl beträufeln, dann bei mittlerer Hitze in einer heißen Grillpfanne auf der Schnittfläche goldbraun anrösten.

2 Inzwischen den Frischkäse in einer kleinen Schüssel mit dem Meerrettich verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Babymangold verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Melone schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

3 Geröstete Ciabattastücke auf den Schnittflächen mit Meerrettich-Frischkäse bestreichen. Auf die unteren Ciabattahälften den Mangold legen, darauf die Melonenspalten und Bresaola-Scheiben legen. Jeweils die oberen Ciabattahälften auflegen und die Panini sofort servieren.

ZUBEREITUNG 20 Min.



Zwiebel-Focaccia mit Pfifferlingen

ZUTATEN für 4 Personen

- * 500 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 1 Würfel Hefe
- * 1/2 TL Zucker * 4 EL Olivenöl + etwas mehr zum Fetten * Salz
- * 1,5 kg Zwiebeln * 200 g Pancetta
- * 400 g saure Sahne * 4 Eier
- * Pfeffer * 500 g Pfifferlinge
- * 1/2 Bund Petersilie * 1 EL Butter

1 Das Mehl in eine große Schüssel geben. Dann eine Mulde in der Mitte bilden und die Hefe hineinbröckeln. Nun den Zucker und 225 ml lauwarmes Wasser in die Mulde geben. Anschließend leicht mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Den Teig abgedeckt 5 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Dann 2 EL Öl und 1 TL Salz zu den Zutaten in die Schüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen nun abgedeckt 50 Min. ruhen lassen.

2 Inzwischen Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Übriges Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin etwa 5 Min. anbraten. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln zugedeckt in 15 Min. weich dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Abkühlen lassen.

3 Den Boden einer eckigen Backform (20 × 30 cm) mit Backpapier belegen, die Ränder leicht mit Öl einfetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und auf Backformgröße ausrollen, dann in die Backform geben und weitere 10 Min. ruhen lassen.

4 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Pancetta würfeln. Saure Sahne und Eier in einer Schüssel verquirlen, die Zwiebeln untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebelmischung auf den Teig geben und den Pancetta darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 35 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden.

5 Inzwischen die Pfifferlinge putzen, ggf. große Pilze kleiner schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge darin anbraten. Die Petersilie dazugeben, kurz mitschwenken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Focaccia aus dem Ofen nehmen und mit den gebratenen Pfifferlingen belegen, dann sofort servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 25 Min.
zzgl. 1 Std. 5 Min. Ruhezeit**

Salami-Grissini mit Gorgonzola-Dip



ZUTATEN für 25 Stück

- * 170 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 1/2 Pck. Trockenhefe
- * 1 Prise Zucker
- * 80 g italienischer Hartweizengrieß
- * 2 EL Olivenöl
- * 1 TL Salz
- * Etwas Wasser zum Bestreichen
- * Etwas grobes Meersalz oder Sesam zum Bestreuen
- * 80 g Gorgonzola
- * 100 g Frischkäse
- * 100 g Sahne
- * Etwas frisch gepresster Zitronensaft
- * Salz
- * Pfeffer
- * Etwa 25 große Scheiben italienische Salami, hauchdünn geschnitten

1 Für die Grissini das Mehl in eine große Schüssel geben. Dann eine Mulde in der Mitte bilden und die Hefe hineinbröckeln. Nun den Zucker und 125 ml

lauwarmes Wasser in die Mulde geben. Anschließend leicht mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Hartweizengrieß, Olivenöl und Salz hinzufügen und kräftig zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchenhandtuch abdecken, etwa 45 Min. ruhen lassen.

2 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann etwa 1/2 cm dick rechteckig ausrollen.

3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig mithilfe eines Teigrades in 1 cm breite Streifen schneiden. Diese vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit etwas Wasser bestreichen. Mit

Meersalz oder Sesam bestreuen, dann im vorgeheizten Ofen etwa 10 Min. goldbraun backen. Die Grissini auskühlen lassen.

4 In der Zwischenzeit den Dip zubereiten. Dazu Gorgonzola, Frischkäse und Sahne in einer Schüssel glatt rühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Grissini etwas abkühlen lassen. Die Salamischeiben um den oberen Teil der Grissini wickeln und diese in Bündeln in schöne Gläser stellen. Mit dem Dip als Fingerfood servieren.

ZUBEREITUNG 35 Min. zzgl. 45 Min. Ruhezeit





Süße Walnuss-Focaccia

ZUTATEN für 4 Personen

* 200 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 1 TL Trockenhefe * 1 Prise Salz * 2 TL Honig
* 1 Ei * 1 Birne * 50 g Walnusskerne
* 2 TL Zucker * Etwas Olivenöl
zum Beträufeln * 1 Handvoll Minze

1 Für den Hefeteig Mehl, Hefe und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Honig, Ei und 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten und diesen mit einem Küchenhandtuch zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. ruhen lassen.

2 Die Birne waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Birne dann in dünne Spalten schneiden. Die Walnüsse grob hacken. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit bemehlten Händen oder einer kleinen Teigrolle zu einem ovalen Fladen formen. Dann mit den Fingerspitzen kleine Vertiefungen hineindrücken.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hefefladen mit den Birnenspalten belegen. Nüsse darauf verteilen. Den Fladen mit Zucker bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Die Focaccia im vorgeheizten Ofen etwa 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit gewaschenen Minzblättchen bestreut servieren.

ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl.
30 Min. Ruhezeit





Rosmarin-Zitronen-Focaccia

ZUTATEN für 1 Focaccia

* 1 Würfel Hefe * 2 EL Olivenöl + etwas mehr zum Fetten
* 500 g Weizenmehl Type 1050
* 2 TL Meersalz * Zesten von 1 unbehandelten Zitrone * Nadeln von 2 Zweigen Rosmarin

1 Hefe zerbröseln, mit Olivenöl in 350 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Salz, $\frac{3}{4}$ der Zitronenzesten und $\frac{3}{4}$ der Rosmarinnadeln zugeben und zu einem Teig verarbeiten.

2 Teig in eine gefettete Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3 Einen Backpapierbogen auf die Arbeitsplatte legen und den Teig daraufgeben. Hände und Teig etwas einölen und den Teig so mit den Händen bearbeiten, dass er das Backpapier fast komplett bedeckt. Dann 1 weitere Std. gehen lassen, die Oberfläche sollte ölig schimmern.

4 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech hineinschieben, damit es sich aufheizen kann.

5 Nach der Gehzeit mit den Fingerspitzen ein paar kleine Mulden in den Teig drücken und die übrigen Zitronenzesten und Rosmarinnadeln darübergeben.

6 Nun den Teig mit dem Backpapier zusammen auf das Backblech geben, 20–25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl.
2 Std. Ruhezeit**

TIPP: Schmeckt köstlich mit frischem Pesto, Pancetta-Schinken oder Pecorino-Käse. Der Teig ist relativ feucht, deshalb ist es wichtig, ihn mit eingefüllten Händen zu bearbeiten und ein Backpapier unter den Teig zu legen, sodass er im Anschluss einfach darauf liegenbleiben kann.



Ciabatta in drei Variationen

ZUTATEN für 3 kleine Brote

* 1/2 Würfel Hefe * 1 TL Zucker
* 500 g Weizenmehl + etwas mehr
zum Bearbeiten * 1 1/2 TL Salz
* 2 EL Olivenöl * 20 g schwarze
Oliven (entsteint) * 20 g Tomaten
in Öl (abgetropft) * 25 g Schinken-
würfel

1 Hefe zerbröseln, mit Zucker
in 300 ml lauwarmem Wasser
auflösen. Mehl mit Salz sowie Oli-
venöl zugeben und verkneten. Den
Teig in eine große Schale geben,
mit einem feuchten Geschirrhand-
tuch bedecken und 1 Std. an einem
warmen Ort gehen lassen.

2 Während der Teig geht, Oliven
und Tomaten fein schneiden.

3 Nach Ende der Ruhezeit den
Teig mit den Händen auf einer
bemehlten Arbeitsfläche gut
durchkneten und in 3 gleich große
Portionen teilen. Oliven, Tomaten
und Schinkenwürfel zu jeweils
einem der Teige geben und erneut
verkneten.

4 Die Teige zu kleinen länglichen
Brotchen formen und diese auf
ein mit Backpapier ausgelegtes
Blech legen. Abgedeckt weitere
30 Min. gehen lassen.

5 Die Laibe wenden und abge-
deckt an einem warmen Ort
1 Std. 30 Min. gehen lassen. Gegen
Ende der Ruhezeit den Backofen
auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor-
heizen.

6 Die Brotlaibe in den Backofen
schieben und 25–30 Min. gold-
braun backen.

**ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl.
2 Std. 50 Min. Ruhezeit**



Pilz-Bruschette mit Oliven

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1 Ciabatta * 6 EL Olivenöl
- * 1 Knoblauchzehe * 200 g braune Champignons * 2 Schalotten * Salz
- * Pfeffer * Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone * 2 Stiele Thymian
- * 100 g Ricotta * 2 EL Honig * Etwa 10 schwarze Oliven, entsteint

1 Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ciabatta in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Ofenrost verteilen und mit etwa 4 EL Öl bestreichen. Auf der mittleren Schiene in etwa 10 Min. goldbraun rösten.

2 Rost aus dem Ofen nehmen und die Schnittflächen der Brotscheiben mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben. Anschließend etwas abkühlen lassen.

3 Inzwischen die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin unter Schwenken anbraten. Die Schalotten dazugeben und alles kurz weiterbraten. Beides mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft kräftig abschmecken. Den Thymian waschen und trocken tupfen. ¾ der Blättchen abzupfen und zu den gebratenen Pilzen geben.

4 Pilz-Mischung auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Ricotta mit dem Honig glatt rühren und jeweils 1 Klecks daraufgeben. Die Pilz-Bruschette mit halbierten Oliven und dem restlichen Thymian bestreuen und sofort servieren.

ZUBEREITUNG 25 Min.

ITALIENISCHE MOMENTE genießen

Mit unserem Magazin können Sie raffinierte, mediterrane Gerichte schnell & einfach nachkochen!



3 AUSGABEN + GESCHENK FÜR NUR 10,90€

Bestellung per Post

Schreiben Sie an:
Abo-Service falkemedia
Sois(s)Italien
Postfach 810640
70523 Stuttgart

Bestellung online

www.soisstitalien.de/
probeabo

Bestellung per Telefon

Rufen Sie einfach an unter:
+49 711 72 52 291

*Die Mischung macht's





Foto: Ira Leoni (1) | Illustration: Sarah Schuhle-Hötte

Buntes, knackiges Gemüse, dazu knuspriges Brot und ein aromatisches Dressing: Mehr braucht es nicht für unsere superleckeren Brotsalate!



Grillgemüse-Brotsalat

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1 Aubergine * Je 1 gelbe und grüne Zucchini
- * Je 1 rote und gelbe Paprikaschote * 2 rote Zwiebeln
- * 8 EL Olivenöl * 4 EL Honig * 4 Stiele Thymian
- * Meersalz * Pfeffer * 1 EL Zitronensaft * 2 EL dunkler Balsamicoessig * 100 g Ciabatta * 3 Stiele Basilikum
- * 50 g Parmesan

1 Aubergine waschen und in schmale Scheiben schneiden. Zucchini und Paprika waschen und putzen, Zucchini der Länge nach in schmale Streifen schneiden, Paprika entkernen und in breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Gemüse auf einer Platte vermischen. 4 EL Öl mit 2 EL Honig verschlagen und darüberträufeln. Thymian waschen, trocken schütteln und zwischen das Gemüse legen, alles mit Salz und Pfeffer bestreuen. Gemüse abgedeckt 1 Std. ziehen lassen.

2 Gemüse aus der Marinade heben und auf dem heißen Grill in 5–10 Min. rundherum goldbraun grillen. Das Gemüse zurück auf die Platte setzen und mit dem restlichen Öl, dem restlichen Honig, dem Zitronensaft sowie dem Essig würzen.

3 Brot in dünne Scheiben schneiden, auf dem Grill kross braten, danach grob zerbrechen. Basilikum waschen, Blättchen grob zerzupfen. Parmesan hobeln. Gemüse erneut vermengen und mit Brot, Basilikum und Parmesan mischen.

ZUBEREITUNG 45 Min. zzgl. 1 Std. Ruhezeit

BROTSALATE



Brotsalat mit gegrillter Salsiccia

ZUTATEN für 4 Personen

- * 250 g Ciabatta vom Vortag
- * 10 EL Olivenöl * 1 rote Paprika-schote * 1 gelbe Paprikaschote
- * 750 g gemischte Tomaten (z. B. gelbe Kirschtomaten, Ochs-enherztomaten, Romatomaten)
- * 2 Frühlingszwiebeln * 1 Bund Basilikum * 3 EL Apfelsaft
- * 3 EL Apfelessig * 1 TL brauner Zucker * Salz * Pfeffer * 100 g Kapernäpfel in Lake * 4 Salsicce (italienische Bratwurst)

1 Ciabatta in mundgerechte Würfel schneiden. 5 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die

Ciabattawürfel darin rundherum goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

2 Beide Paprikasorten, die Tomaten und die Frühlings-zwiebeln waschen, putzen. Die Paprikaschoten halbieren, ent-kernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten je nach Größe halbieren oder in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen, Blätt-chen von den Stielen zupfen.

3 Übriges Öl, Apfelsaft, -essig und Zucker verquirlen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kapernäpfel abtropfen lassen. Die Salsicce auf dem Grill rundherum goldbraun grillen.

4 Paprika, Tomaten, Frühlings-zwiebeln, Basilikum, Kapern-äpfel, Brotwürfel und das Dres-sing vermengen. Salsicce in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden und ebenfalls unter den Brotsalat mengen. Dann den Salat sofort servieren.

ZUBEREITUNG 50 Min.

Brotsalat mit Paprika und Tomaten

ZUTATEN für 1 Person

- * 200 g Paprikaschote * 1 kleine Knoblauchzehe * 2 Stiele Thymian
- * 2 EL Olivenöl * ¼ TL brauner Rohrohrzucker * 2 EL Sherry-Essig (z. B. von Edeka) * Salz
- * Pfeffer * 40 g Landbrot vom Vortag * ½ Salatherz * ½ Büffel-mozzarella * 1 EL Salatkernemix

1 Paprika putzen, waschen, in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, in feine Scheibchen schneiden. Thymian waschen, trocken tupfen. 1 EL Öl in Pfanne erhitzen. Paprika, Knoblauch und Thymian darin zunächst kräftig anbraten, dann bei schwacher Hitze etwa 12 Min. unter gelegentlichem Wenden braten.

2 Paprika mit Zucker bestreuen. Essig angießen, einmal kurz aufkochen lassen. Restliches Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

3 Kurz vor dem Servieren Brot toasten und in Würfel schneiden. Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Salat mit Brot und mariniertem Paprika (Thymian vorher entfernen) vermengen und nach Belieben (mind. 30 Min.) ziehen lassen. Mozzarella grob zerzupfen und mit der Kernmischung auf dem Salat anrichten.

ZUBEREITUNG 30 Min. zzgl.
8 Std. Kühlzeit + 30 Min. Ruhezeit



Italienischer Brotsalat

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1 Ciabatta (400 g)
- * 6 EL Olivenöl
- * Salz
- * 2 rote Zwiebeln
- * 650 g Ochsenherztomaten
- * 250 g gelbe Kirschtomaten
- * 100 g schwarze Oliven (entsteint)
- * 2-3 EL Kapern in Lake (abgetropft)
- * 3 EL Rotweinessig
- * 1 EL Honig
- * Pfeffer
- * 125 g Mini-Mozzarella-Kugeln
- * 8 Stiele Basilikum



1 Für den Salat das Ciabatta in große, aber mundgerechte Stücke schneiden. 3 EL Öl in der Grillpfanne erhitzen, Brotwürfel darin rundum goldbraun und knusprig anbraten, dabei leicht salzen. Die krossen Würfel aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

2 Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Die Tomaten waschen, putzen und halbieren oder in Spalten schneiden. Oliven vierteln. Tomaten mit Oliven, Kapern und Zwiebeln in einer Schüssel vermischen.

3 Für das Dressing Essig, restliches Öl und Honig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella abtropfen lassen. Die Kugeln nach Belieben halbieren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und grob schneiden.

4 Tomaten-Mix mit dem Dressing mischen. Mozzarella, Basilikum und Brotwürfel unterheben und etwa 30 Min. ruhen lassen, damit die Brotwürfel das Dressing aufsaugen können. Den Salat auf Tellern servieren.

**ZUBEREITUNG 50 Min. zzgl.
30 Min. Ruhezeit**



Spargel-Brotsalat

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1 Ciabatta * 2 Knoblauchzehen
- * 1 Zweig Rosmarin * Salz
- * 10 EL Olivenöl * 500 g grüner Spargel * 12 Kirschtomaten * 12 Basilikumblättchen * 2 EL Kapern in Lake * 4 EL heller Balsamicoessig * 1 TL Zucker * 1 TL Senf * Pfeffer * 50 g Parmesan

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Ciabatta in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und hacken.

2 Knoblauch, Rosmarin und $\frac{1}{2}$ TL Salz in einer großen

Schüssel mit 5 EL Öl verrühren, dann die Ciabattawürfel zugeben und in der Mischung wenden. Die Würfel auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und in etwa 10 Min. im vorgeheizten Ofen goldbraun und knusprig rösten.

3 In der Zwischenzeit den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und von den Enden befreien. Die Spargelstangen dann der Länge nach mit einem Sparschäler oder mit einem Gemüsehobel in sehr flache Streifen hobeln. Abgedeckt beiseitelegen.

4 Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Das Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Kapern abtropfen lassen.

5 Für das Dressing Essig, Zucker und Senf in einer großen Schüssel verrühren. Das übrige Öl unterrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan mit dem Sparschäler in große Späne hobeln.

6 Spargel, Tomaten und Kapern mit dem Dressing vermischen. Die gerösteten, noch warmen Ciabattawürfel zugeben und alles sehr vorsichtig vermengen.

7 Spargel-Brotsalat auf Tellern anrichten, mit Basilikumblättchen und Parmesanspänen garnieren und sofort servieren.

ZUBEREITUNG 1 Std.

BROTSALATE



*Für das Italian-Dressing
2 Knoblauchzehen, 4 Stiele Basilikum und 6 Stiele Oregano fein hacken. Mit 2 EL Zucker, Salz, Pfeffer, 1 EL grobkörnigem Senf, 100 ml Rotweinessig und 240 ml Olivenöl verrühren. Das Dressing innerhalb von zwei Wochen verbrauchen.*

Brotsalat mit Bohnen, Kirschtomaten und Knoblauch

ZUTATEN für 4 Personen

- * 8 Knoblauchzehen * Salz
- * 50 ml Olivenöl * 300 g Ciabatta oder Baguettetbrot * 300 g grüne Bohnen * 200 g gelbe Kirschtomaten * 120 ml selbst gemachtes Italian-Dressing (siehe Tipp)
- * Einige Blättchen Basilikum zum Garnieren

1 Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauchzehen schälen, halbieren. Mit Salz würzen, mit etwas Oli-

venöl beträufeln und in Alufolie wickeln. Brot in Würfel schneiden. Brotwürfel auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Mit übrigem Olivenöl beträufeln, Knoblauch danebenlegen und für 10 Min. im Ofen rösten. Brotwürfel wenden, weitere 10 Min. rösten.

2 Die Bohnen putzen, waschen und halbieren. In Salzwasser 8–10 Min. garen. Dann abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

3 Die Kirschtomaten in Hälften schneiden. In einer großen Schüssel mit den Brotwürfeln, den Kirschtomaten und dem Knoblauch mischen.

4 Brotsalat auf Tellern anrichten und das Dressing darüber verteilen. Mit etwas Basilikum garnieren und servieren.

ZUBEREITUNG 30 Min.



Gewürze & Saaten

Kümmel, Fenchelsamen oder die Klassiker Mohn und Sesam sorgen bei Brot und Brötchen für ein ganz besonderes Aroma

SALZ

Bei Salz als Würzmittel in Broten gilt die Regel: Zwei Prozent der Mehlmenge können an Salz zugegeben werden. Bei 500 Gramm Mehl also zehn Gramm Salz. Zum Bestreuen macht sich grobes Meersalz wunderbar. Probieren Sie z. B. unser Rote-Bete-Brot mit Walnüssen, bei dem wir die Oberfläche mit Meersalz garniert haben (Seite 87) oder unsere glutenfreien Brötchen mit Meersalzflocken auf Seite 34.



MOHN

Die bereits seit der Antike genutzten Mohnsamten sind besonders reich an ungesättigten Fettsäuren und Calcium. Für Lebensmittel werden weißer, grauer und der allseits bekannte blauschwarze Mohn verwendet – vor allem in der süßen Küche.

Leckere Mohnbrötchen finden Sie auf Seite 33.

Fotos: Anna Giesecke (1), gettyimages.de/HomemadePictures (1), YelenaKenchuk (1), chengyuzheng (1), Fiortje (1), Faschadora (1), MarianVejick (1) Illustration: Sarah Schulte-Hötte



SESAM

Sesam zählt zu den ältesten Ölpflanzen der Welt. Nicht nur die Samen, auch das aus ihnen gewonnene Öl findet in der Küche Verwendung, beim Backen oder als Garnitur von Salaten. Sesakkörner sind reich an ungesättigten Fettsäuren und haben einen hohen Anteil an Selen, das für den Stoffwechsel des menschlichen Körpers immens wichtig ist und nur über die Nahrung aufgenommen werden kann.



FENCHEL

Fenchelsamen sind regelrechte Alleskönnner beim Kochen und Backen und zudem noch ein wirkungsvolles Heilmittel, etwa bei Magen-Darm-Beschwerden. Ob ganz oder zerstoßen: Die Samen, die nach Anis schmecken und riechen, verfeinern Brote und andere Backwaren und geben auch Wurstwaren eine intensive Würze.

SONNENBLUMENKERNE

Diese gesunden Kraftpakete enthalten viele Mineralstoffe und Vitamine und gehören seit jeher zu den wichtigsten Energie lieferanten. Als Knabbersnack, in Form von Sonnenblumenöl, gemahlen als Grundlage von nussigen Teigen, als Garnitur von Backwaren und als Zutat von Brot, Salaten und Bratlingen sind Sonnenblumenkerne in unserer Küche unverzichtbar.



KÜMMEL

Dank seiner enthaltenen Öle schmeckt Kümmel besonders intensiv. Eben diese Öle sind wohltuend für Magen und Darm, verfliegen aber schnell. Daher sollte Kümmel gut geschützt – am besten in einer verschließbaren Metalldose – aufbewahrt werden. Besonders, wenn er zuvor gemahlen wurde. In Deutschland wird Kümmel in Brot und Brötchen (wie z. B. bei unseren selbst gebackenen Kümmelbrötchen mit Obazda auf Seite 105) verwendet. Er verfeinert aber auch deftige Kohl- und Krautgerichte.



*Wie herrlich
das duftet ...!





Foto: Frauke Antholz | Illustration: Sarah Schulte-Höfe

Nichts geht über ein selbst gebackenes Brot. Wir sorgen für jede Menge Abwechslung – und backen Zutaten wie Speck, Grünkohl, Kartoffeln, Rote Bete, Zwiebeln oder Knoblauch mit ein. Lassen Sie sich überraschen!



Grünkohl-Mettwurstbrote

ZUTATEN für 4 Brote

* 1 Würfel Hefe * 1 Prise Zucker * 400 g Dinkelmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 100 g Weizenvollkornmehl * Salz * 250 g kleine Mettwürste * 200 g Grünkohl * 80 g Kräuterfrischkäse * Fett für die Formen

1 Für den Teig die Hefe in etwa 260 ml lauwarmem Wasser auflösen, den Zucker zufügen. Mehle mit 1 EL Salz mischen und Hefemischung langsam angießen, alles zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Mehl oder mehr Wasser zufügen. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

2 In der Zwischenzeit die Mettwürste in kleine Würfel schneiden. Den Grünkohl sorgfältig waschen, putzen, von groben Stielen befreien. In Salzwasser 3–5 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken, ausdrücken, abtropfen lassen, grob hacken.

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, zu einem etwa 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit Frischkäse bestreichen, mit der Mettwurst und Grünkohl belegen. Den Teig von der längeren Seite fest aufrollen und kurz ruhen lassen.

4 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4 Brotbackformen (Länge etwa 12 cm) fetten. Teig in 4 Stücke schneiden und in die Formen geben. Brote im unteren Drittel des Ofens etwa 40 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und servieren. Zum Mitnehmen beispielsweise in Backpapier einwickeln.

ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min. zzgl. 1 Std. Ruhezeit



Schinken im Brotteig mit Honig-Senf-Dip

ZUTATEN für 10 Scheiben

- * 300 g Roggenmehl * 200 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 1 Pck. Trockenhefe * Salz
- * 2 TL Zucker * 400 ml Buttermilch * 1 Bund Schnittlauch
- * 1 EL Öl * 2 EL flüssiger Honig
- * 2 EL Senf * 1 TL edelsüßes Paprikapulver * Pfeffer * 1,5 kg leicht gepökelter Schinken (ohne Knochen und Schwarte) * 4 Frühlingszwiebeln * 200 g Schmand
- * 2 EL Weißweinessig

1 Die Mehlsorten miteinander vermischen. Die Hefe, 1 TL Salz und den Zucker zugeben und untermischen. Die Buttermilch zugießen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Händen zu einem glatten Teig kneten. Dann alles zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen.

2 Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden. Öl, 1 EL Honig, 1 EL Senf, Paprikapulver, Schnittlauch, 1 TL Salz und etwas Pfeffer verrühren. Schinken trocken tupfen, mit der Marinade einreiben. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

3 Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 30 × 40 cm) ausrollen. Schinken in die Mitte setzen und in den Teig einwickeln, dabei die überstehenden Seiten nach unten einschlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und weitere 15 Min. gehen lassen.

4 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Oberfläche des Brotes mit einem

Messer schräg, nicht zu tief, einschneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Im unteren Drittel des Backofens etwa 30 Min. backen. Dann die Temperatur des Ofens auf 180 °C reduzieren, weitere 30 Min. backen. Schließlich die Temperatur auf 100 °C reduzieren und für weitere 40 Min. backen.

5 Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden. Übrigen Senf, Schmand, Honig und Frühlingszwiebeln verrühren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Den Schinken aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost 10–15 Min. ruhen lassen. Mit dem Honig-Senf-Dip servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 25 Min.
zzgl. 2 Std. 15 Min. Ruhezeit**

Herhaftes Gemüse-Vollkornbrot

ZUTATEN für 1 Brot

- * 60 g Buchweizenmehl
- * 400 g Dinkelmehl + mehr zum Bearbeiten * 1 Würfel Hefe
- * 1 TL Zucker * 2 TL Salz
- * 3 EL Olivenöl + etwas mehr zum Fetten der Form * 1 kleine Möhre
- * 100 g Brokkoliröschen
- * 20 g gehackte Pistazienkerne

1 Mehle in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen und mit etwa 200 ml lauwarmem Wasser verrühren. Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Min. gehen lassen.

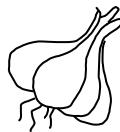
2 Salz und Öl zum Vorteig geben, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verketten und weitere 30 Min. gehen lassen.

3 Möhre schälen, waschen und raspeln. Brokkoliröschen waschen, mit Möhre und Pistazien unter den Teig kneten, zu einem länglichen Laib formen, in eine am Boden gefettete Kastenform (Länge etwa 24 cm) legen und etwa weitere 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 Vollkornbrot im Backofen 40–50 Min. goldbraun backen. Während des Backens eine Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Nach dem Backen das Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.
zzgl. 1 Std. 20 Min. Ruhezeit**





Knoblauchbrot zum Zupfen

ZUTATEN für 1 Brot

- * 2 EL Zucker * 1 TL Trockenhefe
- * Salz * 60 ml Olivenöl + etwas mehr zum Fetten der Form
- * 380 g Weizenmehl * 4 Knoblauchzehen * 1/2 Bund Petersilie
- * 4 Stiele Thymian * 100 g Berg-

käse * 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver

1 Zucker, Hefe, 2 TL Salz, 1 EL Öl, Mehl und 250 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts

zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Min. gehen lassen.

2 Inzwischen Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie und Thymian waschen und trocken tupfen. Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Käse reiben. Den Knoblauch, Kräuter und den Käse mit dem übrigen Öl mischen und mit etwas Salz sowie dem Paprikapulver würzen.

3 Eine Kastenform (etwa 25 cm Länge) mit Öl fetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einem etwa 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen. Die Kräutermischung bis auf 2 EL auf dem Teig verteilen. Den Teig dann in Streifen schneiden, die etwas schmäler sind als die kurze Seite der Form.

4 Die Streifen ziehharmonikartig falten und voreinander aufrecht in die Kastenform stellen. Die Oberfläche mit übriger Kräutermischung bestreichen. Für weitere 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

5 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 30–35 Min. goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen, dann servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 15 Min.
zzgl. 1 Std. Ruhezeit**



Kartoffelbrot mit Speck

ZUTATEN für 1 Brot

- * 600 g mehligkochende Kartoffeln
- * 300 g Dinkelmehl * 175 g Weizenmehl + mehr zum Bearbeiten
- * 1 Würfel Hefe * 1 TL Zucker
- * 100 g Speckwürfel * 4 EL Öl
- * 1 1/2 TL Salz

1 Die Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden und 15–20 Min. kochen. Anschließend etwas ausdampfen lassen, fein zerdrücken und auskühlen lassen.

2 Mehle in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen und mit

100 ml lauwarmem Wasser verrühren. Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Min. gehen lassen. Speck in 1 EL erhitzen Öl knusprig braten und dann abkühlen lassen.

3 Salz und das übrige Öl zu dem Vorteig geben. Alles auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig verkneten und weitere 30 Min. gehen lassen.

4 Die zerdrückten Kartoffeln und den Speck unter den Teig kneten, zu einem ovalen Laib formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und weitere 30 Min. gehen lassen. Den Back-

ofen dann auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 Brot im Backofen 45–55 Min. goldbraun backen. Während des Backens eine Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Nach dem Backen das Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min. zzgl. 1 Std. 20 Min. Ruhezeit

TIPP: Das Brot schmeckt toll mit Kräuterquark oder ganz einfach ofenwarm mit frischer Butter.

Zwiebel-Speck-Brot aus dem Topf

ZUTATEN für 1 Brot

- * 650 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 1/2 TL Salz
- * 1/2 Würfel Hefe
- * 1/2 TL Zucker
- * 2 Zwiebeln
- * 1/2 Bund Petersilie
- * 200 g geräucherter Speck

1 Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe mit dem Zucker in 400 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zum Mehl gießen und alles kräftig zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

2 Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen abzupfen und fein

hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

3 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Die Zwiebeln, Petersilie und Speck zugeben und gleichmäßig unterkneten. Sollte der Teig zu feucht sein, ggf. noch etwas Mehl unter den Teig kneten. An einem warmen Ort weitere 30 Min. zugedeckt gehen lassen.

4 Den Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen gusseisernen Topf mit Deckel (Inhalt etwa 2,5 l) mit vorheizen. Anschließend den Topf vorsichtig herausnehmen, Deckel entfernen,

den Topfboden vorsichtig mit ein wenig Mehl bestäuben und den Teig hineingeben. Die Teigoberfläche ebenfalls mit etwas Mehl bestäuben. Dann den Deckel wieder aufsetzen und etwa 40 Min. im heißen Backofen backen.

5 Den Topfdeckel entfernen und das Brot weitere 15–20 Min. zu Ende backen. Den Topf dann aus dem Ofen nehmen und das Brot kurz ruhen lassen. Dann aus dem Topf stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 40 Min.
zzgl. etwa 1 Std. 15 Min. Ruhezeit**



Rote-Bete-Brot mit Walnüssen

ZUTATEN für 1 Brot

- * 350 g Weizenvollkornmehl
- * 350 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 2 TL Salz
- * 1 Würfel Hefe * 1 Prise Zucker
- * 250 g gegarte Rote Bete (vakuumiert) * 3 EL Olivenöl + etwas mehr zum Fetten der Form
- * 100 g Walnusskerne * 1 Bund Thymian * Meersalz zum Bestreuen

1 Die Mehle mit Salz mischen. Die Hefe mit Zucker in 250 ml lauwarmes Wasser geben und darin auflösen. Die Mischung zum Mehl geben und 15 Min. ruhen lassen.

2 Inzwischen Rote Bete in grobe Würfel schneiden, fein pürieren. Öl und Rote Bete zum Teigansatz geben und alles miteinander verkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. ruhen lassen.

3 Walnusskerne fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Zutaten zum Teig geben, alles gut miteinander verkneten, bei Bedarf etwas Mehl oder etwas Wasser zugeben. Den Teig zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 Eine Kastenform (Länge 30 cm) mit etwas Olivenöl einfetten. Den Teig gut durchkneten und in die Form geben. Die Oberfläche mit etwas Meersalz bestreuen. Das Brot im heißen Backofen etwa 45 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und in der Form auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.
zzgl. 1 Std. 30 Min. Ruhezeit



Mein LandRezept

Jetzt im Abo bestellen und
eine tolle Gratis-Prämie sichern!



Keine Ausgabe
verpassen

Alle zwei Monate eine
druckfrische Ausgabe

Immer ein paar Tage
früher als am Kiosk

Versandkostenfreie
Lieferung

Mit einer
hochwertigen Prämie

6 Ausgaben
für nur
29,40 €



Auch perfekt
als Geschenk
geeignet

Warmies® Schaf Lavendi

Ein treuer Begleiter zu jeder Zeit:
Unser Warmies®-Schaf Lavendi
mit samtig weichem Fell ist ca. 33
cm lang und wiegt etwa 780 g.
Außen flauschig-weich, innen
angenehm-duftende Lavendel-
füllung - Lavendi spendet Ihnen
wohltuende Wärme in kuscheliger
Optik! **Unsere weichste Prämie im
Wert von 19,99 €***



Lauensteiner Erlesene Köstlichkeiten

Diese beinhaltet verschiedenste
Nougat-, Karamell- und natürlich
auch fruchtige Trüffel- und Prali-
nenspezialitäten. **Gratis im Wert
von 20,95 Euro.**



Jahres-Freiarbo „So is(s)t Italien“

6x im Jahr: zahlreiche kreative
Rezepte, erprobten Zubereitungs-
methoden und Schritt-für-Schritt
Anleitungen.
Gratis im Wert von 34,90 €*



Jahresabo „LandGenuss“

„LandGenuss“ präsentiert Ihnen
in jeder neuen Ausgabe rund 80
Rezepte für klassische und neu
interpretierte Köstlichkeiten zum
Nachkochen.

Gratis im Wert von 37,90 €*

Jetzt versandkostenfrei bestellen: www.meinlandrezept.de/jahresabo
oder per Telefon unter 0711 / 72 52 291

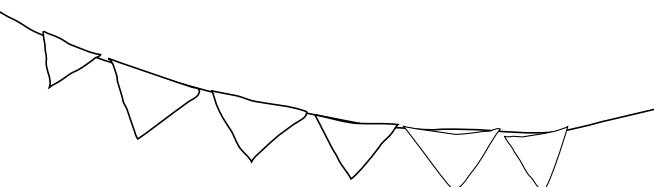
*Brote für die große Runde





Foto: Frauke Atholz (1) | Illustration: Sarah Schulze-Höfe

*Gefüllt, gerollt, gefaltet, gewickelt:
Unsere herrlichen Partybrote sehen
nicht nur zum Anbeißen lecker aus,
sondern überzeugen auch mit
ihrem tollen Geschmack. Die Gäste
können kommen!*



Partysonne mit verschiedenen Körnern

ZUTATEN für etwa 20 Stücke

* ½ Würfel Hefe * 1 TL Zucker * 500 g Weizenmehl
+ etwas mehr zum Bearbeiten * 2 TL Salz * 4 EL Öl
* 1 Eigelb * 50 g Mohn * 50 g Sonnenblumenkerne
* 50 g geriebener Emmentaler * 50 g Sesam
* 50 g Kürbiskerne

1 Hefe und Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und die Hefe-Mischung angießen. Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Frisches Eigelb verquirlen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Aus dem Teig nun etwa 20 Teiglinge abnehmen, die je 40 g schwer sind. Die Oberfläche dieser Brötchen erst leicht in das Eigelb und dann abwechselnd in Mohn, Sonnenblumenkernen, Käse, Sesam oder Kürbiskernen drücken und auf einem mit Backpapier belegten Backblech nebeneinander zu einer Sonne legen. Im heißen Backofen etwa 30 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 30 Min. Ruhezeit

Mediterranes Gemüsebrot

ZUTATEN für 1 Fladen

- * 420 g Weizenmehl + mehr zum Bearbeiten
- * 1 Würfel Hefe
- * 1 EL Zucker * Salz * 50 g weiche Butter
- * 1 Ei * 2 EL Olivenöl
- * 4 Stiele frische Kräuter (z. B. Thymian, Oregano) * 30 g grüne und schwarze Oliven, ohne Stein
- * 40 g getrocknete Soft-Tomaten
- * 1 Eigelb * 1 TL Milch
- * 1 TL getrocknete Kräuter

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde hineindrücken. Anschließend die Hefe hineinbröckeln, mit dem Zucker bestreuen und mit etwas lauwarmem Wasser verrühren.

2 Dann den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Min. gehen lassen.

3 Etwa 180 ml Wasser, 1 EL Salz, Butter, Ei und Olivenöl dazugeben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten und weitere 30 Min. gehen lassen. Kräuter waschen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

4 Oliven und Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit den Kräutern unter den Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erst rund formen, zu einem Fladen (\varnothing 30 cm) ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und weitere 30 Min. gehen lassen.

5 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb mit Milch und 1 Prise Salz verrüh-

ren, Fladenbrot damit einstreichen und mit getrockneten Kräutern bestreuen. Wahlweise mit einem Messerrücken ein gitterförmiges Muster oder mit den Fingerspitzen ein Schachbrett-Muster tief in das Fladenbrot drücken.

6 Das Fladenbrot im Backofen etwa 5 Min. backen, dann die Temperatur um 20 °C reduzieren und in 15–20 Min. fertig backen. Während des Backens eine ofenfeste Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Nach dem Backen das Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, anschließend in Stücke schneiden und servieren.

**ZUBEREITUNG 50 Min. zzgl.
1 Std. 20 Min. Ruhezeit**



*So stellen Sie Pesto ganz schnell selber her:
20 g Pinienkerne rösten. 1 Knoblauchzehe schälen,
halbieren. Blätter von 1 Bund Basilikum abzupfen.
Alle Zutaten in einen Mixer geben, mit 4 EL Oliven-
öl pürieren. 20 g Parmesan reiben und untermischen.
Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

Ährenbrot mit Zucchini-Ricotta

ZUTATEN für 1 Brot

- * 1 Zwiebel * 1 Knoblauchzehe
- * 200 g Zucchini * 30 g Pinienkerne * 1 EL Olivenöl * Salz * Pfeffer
- * 250 g Ricotta * 400 g Pizzateig (Kühlregal) * 3 EL Basilikumpesto

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Zucchini waschen, putzen und 1/2 cm groß würfeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Herausnehmen. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zucchini mit Zwiebel und Knoblauch darin in etwa 5 Min. bei großer Hitze hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel mit dem Ricotta mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig entrollen, Papier abziehen und den Teig etwa 28 × 45 cm groß ausrollen. Mit dem Pesto bestreichen, dabei einen 1 cm breiten Rand freilassen. Die Zucchini-Ricotta-Mischung darauf verteilen und glatt streichen. Die Pinienkerne darüberstreuen.

3 Teig von einer schmalen Seite her aufrollen. Teigrolle mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Die Rolle mit einem scharfen Messer von oben schräg auf einer Seite etwa alle 4 cm tief



ein, aber nicht durchschneiden, ein Viertel der Rolle sollte zusammenhängen.

4 Jeden zweiten Teigabschnitt vorsichtig auf die gegenüberliegende Seite der Rolle drehen,

sodass ein Ährenmuster entsteht. Das Brot im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 45 Min. backen. Herausnehmen und am besten noch warm genießen.

ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.



PARTYBROTE



Tiroler Partybrot

ZUTATEN für 1 Brot

- * 150 g würziger Bergkäse
- * 1 Zwiebel * 60 g weiche Butter
- * 80 g Schinkenspeckwürfel
- * 1 Bund Schnittlauch * 1 TL Fenchelsamen * 1/2 TL gemahlener Koriander * Salz * Pfeffer * 1 dunkles Roggenmischbrot (500 g)

1 Den Käse reiben. Zwiebel schälen und würfeln. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Zwiebel und Speck dazugeben und glasig dünsten. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unterrühren. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Die restliche Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen. Mit dem Koriander unter die Butter rühren. Die Gewürzbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Das Brot mit einem Brotmesser alle 2 cm rautenartig bis 1–2 cm über dem Boden einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. So entstehen etwa 2 × 2 cm große Stücke und unten hängt das Brot noch zusammen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das Brot darauflegen.

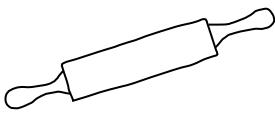
3 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Käse gleichmäßig in die Einschnitte füllen. Zwiebel-Speck-Mischung in die Spalten geben. Die Gewürzbutter über das Brot träufeln. Das Brot mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Min. backen. Folie entfernen und das Brot noch 10 Min. weiterbacken, damit es knusprig wird. Sofort genießen.

ZUBEREITUNG 1 Std. 5 Min.



BUCHTIPP: Zupfbrote

Zupfbrote sind das perfekte Fingerfood für jede Party! Fantasievoll gefaltet entstehen aus einfachem Hefeteig einzigartige Gorgonzola-Walnuss-Blüten, Himbeer-Schnecken und Co. Diese und viele weitere tolle Ideen finden sie in Hildegard Möllers Buch. **Gräfe und Unzer Verlag, 8,99 Euro**



Auberginen-Hackfleisch-Zopf

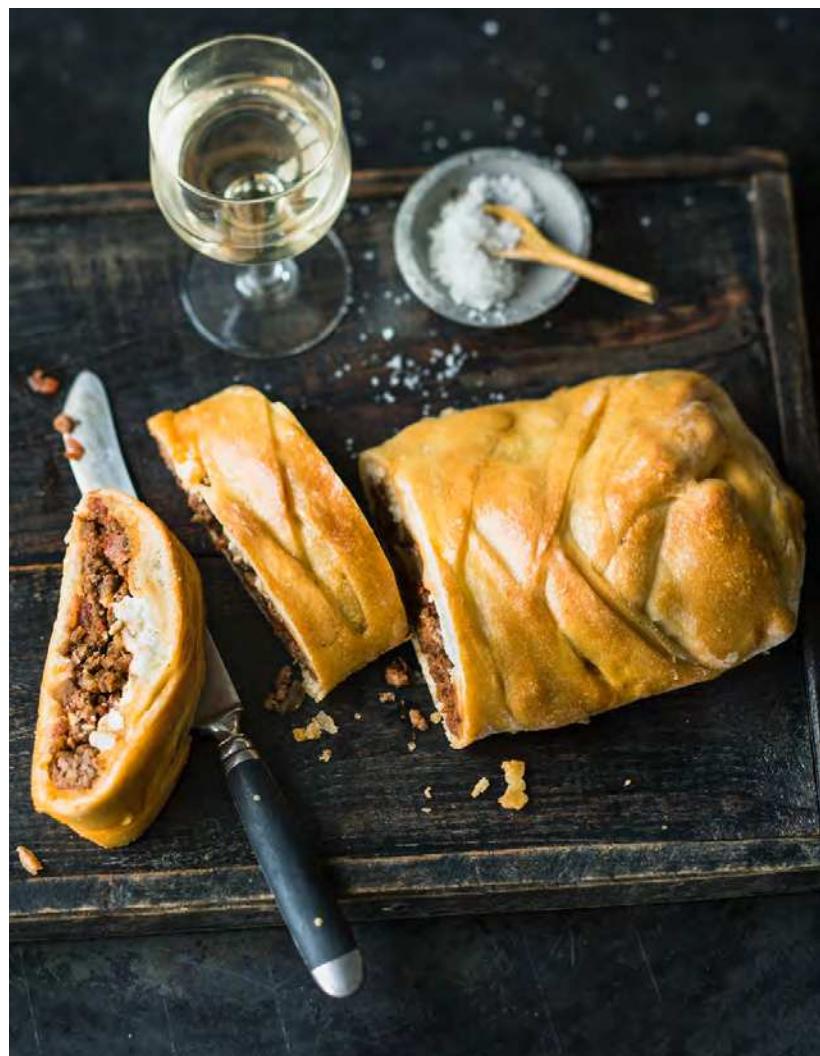
ZUTATEN für 1 Zopf

- * 1 Zwiebel * 1 Knoblauchzehe
- * 3 EL Olivenöl * 250 g Rinderhackfleisch * 200 g stückige Tomaten (Dose) * 100 g Aubergine
- * Salz * Pfeffer * 1 TL gemahlener Kreuzkümmel * 1 TL gemahlener Koriander * 400 g Pizzateig (Kühlregal) * 100 g Feta * 1 Ei

1 Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch zugeben, bei großer Hitze unter Rühren in 5 Min. krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch unterrühren. Bei mittlerer Hitze 5 Min. weiterbraten. Tomaten zufügen. Alles unter Rühren erhitzen, etwa 15 Min. offen köcheln lassen.

2 Inzwischen die Aubergine putzen, waschen, etwa 1/2 cm groß würfeln. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Auberginenwürfel darin unter Rühren bei großer Hitze in 5 Min. hellbraun anbraten. Salzen und pfeffern.

3 Die Hacksoße mit Kreuzkümmel und Koriander würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auberginen in die Soße rühren. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig entrollen, Papier abziehen und den Teig auf Backpapier zu einer ovalen Platte formen. Die Hackfleisch-Auberginen-Mischung mittig als breiten Strang darauf verteilen, dabei rundum einen etwa 5 cm



breiten Rand lassen. Den Feta über die Mischung bröckeln.

4 Teigränder links und rechts der Füllung schräg alle 2 cm breit einschneiden, oben beginnend. Das Ganze sieht dann aus wie ein dicker Stamm, an dem seitlich Zweige schräg nach unten zeigen. Oberen und unteren Rand nach innen schlagen. Teigstreifen von oben beginnend schräg von beiden Seiten abwechselnd zur Mitte legen, sodass sich die Enden

etwa 1 cm überlappen. Fest, aber dennoch behutsam andrücken.

5 Das Ei verquirlen, den Zopf damit einpinseln. Mit dem Papier auf ein Backblech ziehen, im heißen Ofen auf der mittleren Schiene in etwa 35 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und noch warm genießen.

ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.



Fingerbrot mit Lachs

ZUTATEN für 1 Brot

- * 1 Rezeptmenge deftiger Hefeteig (siehe Kochmützen-Tipp rechts)
- * 6 Frühlingszwiebeln * 1 Bund Dill
- * 100 ml Öl * 2 EL Zitronensaft
- * Salz * Pfeffer * 200 g Räucherlachs * 200 g Doppelrahmfrischkäse * 2 EL Butter

1 Den Teig nach Grundrezept zubereiten. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Den Dill waschen und trocken schütteln. Die Fähnchen abzupfen. Frühlingszwiebeln und Dill mit Öl und Zitronensaft mit dem Pürierstab

pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Räucherlachs etwa 1/2 cm groß würfeln.

2 Den Teig noch einmal kurz durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 28 × 60 cm) ausrollen. Mit dem Frischkäse bestreichen. Das Dill-Pesto darauf verteilen und glatt streichen. Den Räucherlachs darüber verteilen.

3 Den Teig längs zu 2 Rechtecken à 60 × 14 cm halbieren. Diese jeweils in 6 kleine Rechtecke à 10 × 14 cm schneiden. Jedes Rechteck von der langen Seite aufrollen, dann quer halbieren, sodass 7 cm lange Röllchen entstehen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Jedes Röllchen damit einpinseln.

4 Die Kastenform gründlich mit Butter einfetten, dann senkrecht hinstellen. Teigröllchen waagerecht in die Form schichten. Die Form wieder auf ihren Boden stellen, die Teigröllchen etwas auseinanderzupfen und so gleichmäßig in der Form verteilen, abgedeckt 30 Min. ruhen lassen. Währenddessen den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Min. backen. Herausnehmen, 15 Min. abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen. Noch warm genießen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 55 Min.
zzgl. 1 Std. 30 Min. Ruhezeit**

TIPP: Sollten Sie keinen frischen Dill bekommen, können Sie für das Frühlingszwiebel-Pesto auch eine kleine Packung TK-Dill (25 g) verwenden. Den Dill dann einfach gefroren mit den restlichen Zutaten pürieren.



DEFTIGER HEFETEIG

ZUTATEN für 1 Portion Teig

- * 1 Würfel Hefe * 1 TL Zucker
- * 500 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 1 TL Salz
- * 4 EL neutrales Öl

1 250 ml lauwarmes Wasser abmessen und die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker dazugeben und rühren, bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben. Die Mischung 15 Min. stehen lassen.

2 Das Mehl in eine große Schüssel sieben, mit dem Salz mischen. Das Öl und die Hefemischung dazugeben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, später mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

3 Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4 Den Teig nach Rezept weiterverarbeiten.

**ZUBEREITUNG 30 Min. zzgl.
1 Std. Ruhezeit**

ten Teller ausrollen. Den Teller auflegen, mithilfe eines Messers je einen Kreis ausschneiden. Einen Teigkreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Gorgonzolamasse darauf verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Den zweiten Teigkreis darauflegen. Den Teigrand rundum andrücken.

3 Das Glas mittig kopfüber auf dem Teig platzieren und leicht andrücken, abnehmen. Mit einem Messer das Teigpaket am Abdruck beginnend, bis ganz nach außen durch alle Schichten hindurch in 16 gleich große Stücke teilen. Um die Blüte zu formen, mit beiden Händen je zwei benachbarte Teigstränge locker fassen, leicht anheben und gegenläufig um 180 Grad voneinander wegdrehen. Dann die Enden zusammendrücken. Den Teig abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.

4 Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze

vorheizen. Das Ei verquirlen und das Brot damit einpinseln. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 35 Min. backen. Herausnehmen und noch warm genießen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 25 Min.
zzgl. 1 Std. 30 Min. Ruhezeit**

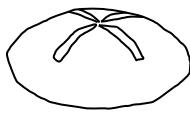


PARTYBROTE





Dreierlei Brote mit Schafskäsedip und pikanter Tomatenbutter



ZUTATEN für 12 Personen

- * 1,25 kg Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 250 g Roggengemehl
- * 2 EL Zucker * 3 Würfel Hefe * Salz
- * 5 EL Olivenöl * 1 Bund Frühlingszwiebeln * 200 g Crème fraîche
- * Pfeffer * 250 g Schinkenwürfel
- * 2 EL Sonnenblumenkerne
- * 2 EL Blaumohn * 2 EL Sesam
- * 2 EL Kümmelsamen
- * 2 EL geriebener Emmentaler
- * 1 Knoblauchzehe * 1/2 Bund Petersilie * 250 g Schafskäse
- * 250 g Joghurt * Pfeffer * 1/2 Bund Schnittlauch * 250 g weiche Butter
- * 3 EL Tomatenmark * 2 EL Zitronensaft * 1 TL edelsüßes Paprikapulver * 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver

1 Für den Hefeteig die Mehlsorten in einer großen Rührschüssel mischen und in der Mitte eine Mulde drücken. Dann 800 ml Wasser mit dem Zucker lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröseln und darin auflösen. Anschließend die Hefe-Mischung in die Mulde gießen, mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und nun zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Min. gehen lassen.

2 3 EL Salz und das Olivenöl zum Teigansatz geben und alles kräftig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Wasser zugeben, sollte er zu feucht sein, etwas Mehl einarbeiten. Den Teig wieder abdecken und an einem warmen Ort erneut 1 Std. gehen lassen, dabei zwischen-durch immer mal wieder etwas durchkneten.

3 Frühlingszwiebeln putzen, gut waschen und in Ringe schneiden. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 3 gleich große Portionen teilen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Teigportion in etwa 10 gleich große Stücke teilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und jeweils mit etwas Crème fraîche bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schinkenwürfeln bestreuen und im heißen Backofen etwa 25 Min. backen.

4 Inzwischen aus einem weiteren Drittel 18–20 gleich große Mini-Brötchen formen. Nach Belieben Körner, Samen oder Käse in die Brötchen einarbeiten. Die Oberfläche mit etwas Wasser bestreichen und je mit einer Sorte Körnern, Samen oder Käse bestreuen. Kreisförmig auf einem mit Backpapier belegten Blech anordnen. 15 Min. ruhen lassen.

5 Inzwischen die letzte Teigportion zu einem langen schmalen Baguette formen. Dieses abgedeckt 25 Min. gehen lassen.

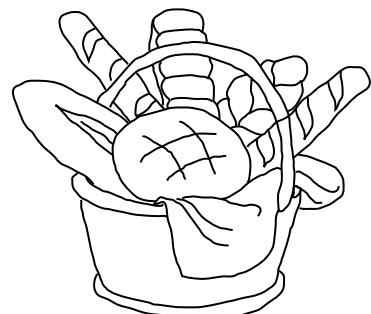
6 Brotfladen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit den Frühlingszwiebeln bestreuen. Die Brötchensonnen in den heißen Ofen geben und ebenfalls 25 Min. backen. Herausnehmen, den Backofen auf 220 °C hoch stellen. Das Baguette mit einem scharfen Messer schräg einschneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Schließlich etwa 20 Min. backen. Herausneh-

men und vollständig auskühlen lassen.

7 Für den Schafskäsedip inzwischen Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen und trocken tupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und die Blättchen fein hacken. Schafskäse gut abtropfen lassen. Mit dem Joghurt und Knoblauch pürieren. Petersilie unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Für die Tomatenbutter Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Butter, Tomatenmark, Zitronensaft und Schnittlauch verrühren. Mit beiden Sorten Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Brote mit dem Dip und der Butter anrichten und servieren.

**ZUBEREITUNG 2 Std. 30 Min.
zzgl. etwa 1 Std. 20 Min. Ruhezeit**



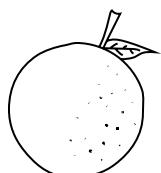
*Köstlich belegte Brote





Foto: Frauke Anthof | Illustration: Mele Witt

*Für den kleinen Hunger zwischendurch:
Diese herhaft belegten Stullen und
fantasievollen Pausenbrote lassen keine
kulinarischen Wünsche offen...*



Rötbrote mit Meerrettich-Orangen-Butter und Schinken

ZUTATEN für etwa 30 Stück

* 1 unbehandelte Orange * 3 Orangen * 200 g weiche Butter * 1 EL geriebener Meerrettich * Salz * 1 rote Chilischote * 5 EL Whisky * 2 EL Olivenöl + etwas mehr zum Beträufeln * 2 Ciabattabrote * 30 Scheiben Parmaschinken

1 Orangen waschen. Schale von $\frac{1}{2}$ unbehandelten Orange abreiben, mit Butter und Meerrettich verrühren. Mit Salz würzen, kalt stellen. Alle Orangen filetieren.

2 Chili waschen, putzen, entkernen und fein hacken. Die Orangenfilets in einer Schüssel mit Chili, Whisky und Olivenöl vermischen und 2 Std. abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

3 Inzwischen die Ciabattabrote in Scheiben schneiden. Abzüglich der Endstücke sollten etwa 30 Scheiben entstehen. Die Ciabattascheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und portionsweise von beiden Seiten in einer Grillpfanne anrösten, bis sie schöne Röststreifen bekommen.

4 Die abgekühlten Brote mit Meerrettich-Orangen-Butter bestreichen und mit dem Parmaschinken und den marinierten Orangenfilets garnieren.

ZUBEREITUNG 30 Min. zzgl. 2 Std. Ruhezeit



BELEGTE BROTE



Gebackene Mozzarellabrote

ZUTATEN für 4 Personen

- * 8 Scheiben Toastbrot * 1 Kugel Mozzarella * 4 Sardellenfilets in Öl
- * 8 Basilikumblätter * 2 Eier
- * 2 EL Milch * Salz * Pfeffer
- * 6 EL Olivenöl * 2 EL Weizenmehl

1 Das Toastbrot nach Belieben entrinde. Den Mozzarella abtropfen lassen und in 8 Scheiben schneiden. Sardellenfilets trocken tupfen, Basilikumblätter waschen und ebenfalls trocken tupfen.

2 Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Toastscheiben mit je 2 Scheiben Mozzarella, 1 Sardel-

lenfilet und 2 Basilikumblättern belegen, dabei etwa 1 cm Platz zum Rand lassen.

3 Rand mit etwas verquirltem Ei bestreichen und jeweils eine weitere Toastbrotscheibe auf die belegten Scheiben legen. An den Rändern gründlich festdrücken, damit die gefüllten Brote beim Backen fest zusammenhalten.

4 Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Brote zunächst in Mehl, dann in der Ei-Mischung wenden und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchen-

papier abtropfen lassen, diagonal halbieren und sofort servieren.

ZUBEREITUNG 30 Min.

TIPP: Damit die obere Brotscheibe beim Braten nicht von der Füllung rutscht, kann man eine weitere Pfanne auf das befüllte Brot stellen, um es an Ort und Stelle zu halten. Diese kann, falls deren Gewicht zu gering ist, auch mit einem schweren Gegenstand beschwert werden, sodass das Brot gleichmäßig auf den Boden der heißen Pfanne gedrückt und somit gleichmäßig gebräunt wird.



Vollkornstulle mit Räucherlachs und Gurke

ZUTATEN für 4 Personen

- * 200 Doppelrahmfrischkäse
- * 2 TL Sahnemeerrettich (Glas)
- * 12 Scheiben Räucherlachs * Salz
- * Pfeffer * 8 Scheiben Vollkornbrot (z. B. „Kraftklotz“ von Lieken Urkorn) * 1/2 Bund Schnittlauch
- * 200 g Salatgurke * 1/2 Baby-Römersalat

1 Frischkäse mit Sahnemeerrettich verrühren. Räucherlachs in Würfel schneiden. Lachs unter die Frischkäsecreme rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Vollkornbrotscheiben mittig dick mit der Lachscreme bestreichen. Den Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und das Vollkornbrot damit bestreuen. Die Gurke in Scheiben schneiden. Das Brot mit der Gurke und den gewaschenen Römersalatblättern belegen. Zum Schluss die Stulle zusammenklappen.

ZUBEREITUNG 15 Min.



Fischstäbchen-Pausenbrot

ZUTATEN für 2 Personen

- * 6 Fischstäbchen * 2 Salatblätter (z. B. Römersalatherzen)
- * 1 Tomate * 1 Gewürzgurke
- * 60 g Frischkäse mit Joghurt
- * 1 TL Gewürzgurkenwasser aus dem Glas * 4 Scheiben Weizenbrot (z. B. „Mampfred“ von Lieken Urkorn) * 1 TL Röstzwiebeln

1 Die Fischstäbchen je nach Geschmack im Backofen oder der Pfanne nach Packungsanweisung zubereiten.

2 Die Salatblätter waschen und abtropfen lassen. Tomate und Gewürzgurke abwaschen und in Scheiben schneiden.

3 Frischkäse und Gewürzgurkenwasser cremig rühren. Alle Brotscheiben damit bestreichen.

4 2 Weizenbrot-Scheiben mit den geschnittenen Tomaten, Gurken sowie den Salatblättern und jeweils 3 Fischstäbchen belegen. Nach Belieben mit Röstzwiebeln bestreuen.

5 Die übrigen Scheiben aufsetzen und ggfs. als Pausenbrot verpacken.

ZUBEREITUNG 15 Min.

TIPP: Statt der Gewürzgurken aus dem Glas kann man auch frische Salatgurken verwenden. Die enthalten ordentlich Jod, das unser Immunsystem stärken kann.





Kämmelbrötchen mit Obazda

ZUTATEN für 4 Personen

- * 30 g Hefe * 1 TL Zucker
- * 300 g Weizenmehl Type 550
- + etwas mehr zum Bearbeiten
- * Salz * 1 TL gemahlener Kümmel
- * 1 Ei * 1 Zwiebel * 300 g reifer Camembert * 2 EL weiche Butter
- * 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- * 3-4 TL Kämmelsaat * Pfeffer
- * 1 Eigelb * 1 EL Sahne
- * 1 TL grobes Meersalz
- * 1/2 Bund Schnittlauch

1 Die Hefe mit dem Zucker in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Hefemischung in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und 10 Min. abgedeckt gehen lassen.

2 1 TL Salz, den gemahlenen Kümmel und Ei zugeben. Alle Zutaten kräftig zu einem glatten Teig verkneten. Dann abdecken

und anschließend an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

3 Inzwischen den Obazda zubereiten. Dafür die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Die Butter und die Zwiebel untermengen. Alles mit dem Paprikapulver, 1-2 TL Kämmelsaat, nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abdecken und bis zum Servieren bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

4 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in 8 gleich große Portionen teilen. Dann aus den Teigstücken Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Oberfläche der Brötchen leicht einschneiden und zugedeckt weitere 30 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

5 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen. Brötchen mit der Mischung einpinseln und nach Belieben mit restlicher Kämmelsaat sowie etwas Meersalz bestreuen. Im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 20 Min. backen.

6 Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Obazda mit dem Schnittlauch bestreuen und zusammen mit den Brötchen servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.
zzgl. 1 Std. Ruhezeit**

TIPP: Die Brötchen lassen sich wunderbar einfrieren und portionsweise wieder aufbacken.



Rührei-Brote mit Basilikum-Schinken-Creme

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1 EL Öl * 125 g Schinkenwürfel
- * 2 Lauchzwiebeln * 2 Stiele Basilikum * 250 g Doppelrahmfrischkäse
- * 3 EL + 100 ml Milch * Salz * Pfeffer * 1 rote Paprika * 1 Bund Rucola
- * 6 Eier * 1 EL Butter * 8 Scheiben Vollkornbrot (z. B. „Kraftklotz“ von Lieken Urkorn) * Evtl. Pergamentpapier und Küchengarn



1 Öl in einer Pfanne erhitzen. Schinkenwürfel darin knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Basilikumblättchen waschen, abzupfen und fein schneiden.

2 Frischkäse und 3 EL Milch glatt rühren. Lauchzwiebeln, Basilikum und Schinkenwürfel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln.

3 Eier und 100 ml Milch verquirlen. Mit Salz würzen. Butter erhitzen. Eiermilch zufügen und stocken lassen. Dabei mit einem Pfannenwender immer wieder zur Mitte schieben. Vorgang wiederholen, bis die gesamte Eiermasse gestockt ist.

4 Die Brotscheiben mit der Basilikum-Schinken-Creme bestreichen. 4 Brotscheiben mit Rührei, Paprika und Rucola belegen. Übrige Brotscheiben daraufsetzen, andrücken. Brote evtl. in Pergamentpapier wickeln und mit Garn fixieren.

ZUBEREITUNG 30 Min.



Ziegenkäse-Päckchen auf Vollkornbrot mit Croûtons

ZUTATEN für 4 Personen

- * 6 Scheiben Vollkornbrot (z. B. „Kraftkerni“ von Lieken Urkorn)
- * 1 EL brauner Zucker
- * 2 Pck. Ziegenweichkäserolle (à 100 g) * 8 Scheiben Frühstücks-speck * 3 EL Öl * 100 g Babyspinat
- * 200 g Doppelrahmfrischkäse
- * 4 TL Feigensenf

1 2 Scheiben Vollkornbrot in kleine Würfel schneiden und in

einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zucker zufügen und karamellisieren. Herausnehmen und abkühlen lassen.

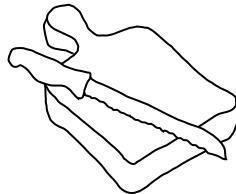
2 Käse in 8 Scheiben schneiden. Frühstücksspeck halbieren. Käsescheiben je mit 2 halbierten Speckscheiben umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Käse-Päckchen darin unter Wenden etwa 5 Min. braten.

3 Den Spinat verlesen. Den Frischkäse und 3 TL Feigensenf verrühren. 4 Brotscheiben mit der Frischkäsecrème bestreichen. Mit dem Spinat belegen. Je 2 Ziegenkäse-Päckchen auf den Brotscheiben anrichten. Dann die karamellisierten Brot-Croûtons darüberstreuen und anschließend mit dem Senf beträufeln.

ZUBEREITUNG 20 Min.



BELEGTE BROTE



Crostini mit Rhabarberkompott

ZUTATEN für 4 Personen

* 400 g Rhabarber * Ausgelöstes Mark von 1 Vanilleschote
* 30 g Zucker * 1 Sternanis
* 1 Zimtstange * 2 TL Stärke
* 200 g Schmand * 150 g Joghurt
* Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone * Salz * 8 Scheiben Ciabatta, geröstet



1 Den Rhabarber waschen, putzen und entfädeln, dann in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Vanillemark mit 25 g Zucker, Sternanis und Zimtstange in einen Topf geben und 30 Min. Saft ziehen lassen.

2 Den Topfinhalt aufkochen und abgedeckt etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren, das Kompott damit andicken. Abkühlen lassen.

3 Schmand, Joghurt, Zitronenschale mit dem restlichen Zucker verrühren. Mit 1 Prise Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

4 Sternanis und Zimtstange aus dem Kompott entfernen. Die gerösteten Ciabattascheiben mit der Joghurtcreme bestreichen und mit dem Kompott belegt sofort servieren.

**ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl.
30 Min. Ruhezeit**

Entdecken Sie die Heilkraft der Natur!

Jetzt zum exklusiven Vorteilspreis Probelesen und die Wunder der Natur entdecken.



IHR
VORTEIL:
2 AUSGABEN
JEWELLS 25%
GÜNSTIGER
+ KLEINE
ÜBERRASCHUNG

Bestellung per Post

Schreiben Sie an:
Abo-Service falkimedia
NaturApotheke
Postfach 810640
70523 Stuttgart

Bestellung online

[www.naturapotheke-magazin.de/
miniabo](http://www.naturapotheke-magazin.de/miniabo)

Bestellung per Telefon

Rufen Sie einfach an unter:
+49 711 72 52 291

*Rundum verführerisch





Foto: Ira Leoni (1)

Mal reich belegt, mal knusprig geröstet, mal mit leckerem Dip: Unsere Rezepte zeigen, dass Fladenbrote wirklich alles andere als langweilig sind

Bärlauchfladen mit Salami

ZUTATEN für 4 Personen

* ½ Würfel Hefe * ½ TL Zucker * 400 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 2 EL Olivenöl * Salz * 200 g Mozzarella * 200 g passierte Tomaten * 2 TL getrockneter Oregano * Pfeffer * 200 g Champignons * 100 g luftgetrocknete Salami * 40 g Bärlauch

1 Hefe zerbröseln, zusammen mit dem Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Olivenöl und 1 TL Salz hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt etwa 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Mozzarella in sehr feine Streifen schneiden. Ein Blech in den Backofen schieben und diesen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten, dann auf einem Stück Backpapier rechteckig ausrollen.

3 Passierte Tomaten auf dem Teigfladen verstreichen, etwas Oregano daraufstreuen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, auf den Tomaten verteilen und mit dem Mozzarella bestreuen. Das Backpapier mit dem Fladen vorsichtig auf das heiße Backblech ziehen und im Ofen auf der zweiten Stufe von unten etwa 15 Min. goldbraun backen.

4 Salamischeiben auf den gebackenen Fladen geben, den Bärlauch fein hacken und großzügig darüberstreuen und alles sofort servieren.

ZUBEREITUNG 30 Min. zzgl. mind. 30 Min. Ruhezeit

 **TIPP:** Bereiten Sie den Teig am Abend vor und lassen Sie ihn über Nacht im Kühlschrank gehen.



Speckfladen mit Zwiebel-Honig-Chutney

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1 kg rote Zwiebeln * 2 EL Rapsöl
- * 5 EL Honig * Etwa 200 ml roter Traubensaft * 50 ml Rotweinessig
- * Salz * Pfeffer * 1/2 Bund Thymian
- * 2 Zwiebeln * 60 g Butter
- * 80 g gewürfelter Schinkenspeck
- * 450 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 1 Pck. Trockenhefe * 180 ml Buttermilch

1 Für das Chutney die roten Zwiebeln schälen und grob würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig braten. 4 EL Honig zugeben und kurz schwenken. Mit Traubensaft und Essig ablöschen und offen bei milder Hitze in etwa 20 Min. sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach gewünschter

Konsistenz etwas mehr Saft zugeben oder das Chutney weiter einkochen lassen. Bis zum Servieren ziehen lassen.

2 Für die Fladen den Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin in etwa 10 Min. unter gelegentlichem Wenden glasig dünsten. Speck und Thymianblättchen zugeben und wenige Min. mitbraten. Die Mischung abkühlen lassen.

3 Mehl mit Hefe, 1 EL Honig, Buttermilch, etwa 1 TL Salz sowie der Zwiebelmischung vermengen und zu einem Teig ver-

kneten, bei Bedarf weiteres Mehl oder etwas Wasser zugeben. Den Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

4 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und in 8 Portionen teilen, diese auf der Arbeitsfläche zu kleinen Fladen ausrollen. Abgedeckt 15 Min. ruhen lassen.

5 Fladen direkt auf dem heißen Grill in 15–20 Min. von beiden Seiten grillen. Mit dem Chutney servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl.
1 Std. Ruhezeit**

Dinkelvollkornfladen mit Avocado-Dip und Rohkost

ZUTATEN für 2 Personen

- * 1/4 Würfel Hefe * 1 Prise Zucker
- * 100 g Joghurt * 60 g Dinkelvollkornmehl * 100 g Dinkelmehl Type 630 + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 1 1/2 TL Salz * 1 TL Kreuzkümmel
- * 1 TL Korianderpulver * 50 g Rucola
- * 50 g Avocado * 250 g Magerquark
- * 1/2 TL Pfeffer * 1 TL Schwarzkümmel * 400 g Rohkost nach Wahl

1 Hefe zerbröseln, mit Zucker und 50 g Joghurt in 65 ml lauwarmem Wasser auflösen. Beide Mehlsorten, 1 TL Salz, Kreuzkümmel und Koriander zugeben und zu einem Teig verkneten. Zudeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

2 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rucola waschen, trocken schleudern und fein hacken. Das Fruchtfleisch aus der Avocado lösen, mit einer Gabel zerdrücken. Den Quark, restlichen Joghurt, Avocado, Rucola, übriges Salz sowie Pfeffer vermischen.

3 Teig in 2 gleich große Stücke teilen und zu Fladen formen. Mit etwas Wasser bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen.

4 Fladen auf mittlerer Schiene etwa 10–15 Min. backen.

5 Die Dinkelvollkornfladen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und mit dem Rucola-Avocado-Dip sowie Rohkost nach Wahl servieren.

**ZUBEREITUNG 25 Min. zzgl.
1 Std. 15 Min. Ruhezeit**





Kichererbsen-fladenbrot mit Hummus

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1/2 Würfel Hefe * 400 g Kichererbsenmehl * 1 EL Sonnenblumenöl
- * Salz * 400 g Kichererbsen (Dose)
- * 4 EL Zitronensaft * 6 EL Olivenöl
- * 1/2 TL Kreuzkümmelpulver
- * 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- * Pfeffer * etwas Sesam

1 Hefe zerbröseln, in 400 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Sonnenblumenöl sowie 1/2 TL Salz zugeben und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 3 Std. gehen lassen.

2 Kichererbsen abgießen, in ein hohes Rührgefäß füllen. Zitronensaft, 4 EL Olivenöl, Kreuzkümmel, Paprikapulver, 1/2 TL Salz und Pfeffer zugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf das Backblech geben, kreisrund flach drücken und mit restlichem Olivenöl beträufeln. Mit den Fingern Vertiefungen hineindrücken, das Brot mit etwas Sesam bestreuen und im Ofen für 25–30 Min. goldbraun backen. In Streifen schneiden, mit dem Hummus servieren.

**ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl.
3 Std. Ruhezeit**

Kleine Vollkornfladen mit Grünkohlpesto

ZUTATEN für 4 Personen

- * 70 g Greyerzer * 1/2 Würfel Hefe
- * 1 Prise Zucker * 250 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 200 g Weizenvollkornmehl
- * 2 EL Rapsöl * Salz * 1 EL Walnusskerne * 100 g Grünkohl
- * 6 EL Olivenöl * Pfeffer
- * 100 g Mascarpone
- * 80 g Schwarzwälder Schinken

1 Den Greyerzer fein reiben. Hefe zerbröseln, mit Zucker in 220 ml lauwarmem Wasser auflösen. Beide Mehlsorten, Rapsöl und 1 TL Salz zugeben, zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt 30 Min. gehen lassen.

2 In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit

Backpapier auslegen. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Grünkohl putzen, die harten Stiele entfernen. Blätter sehr gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Grünkohlblätter in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Stabmixer fein hacken. Die Walnüsse, das Olivenöl sowie 20 g Geyrerzer zum zerkleinerten Grünkohl geben und pürieren. Das Grünkohlpesto mit 1/2 TL Salz und Pfeffer würzen.

4 Mascarpone mit dem übrigen Käse vermischen, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kneten und in 8 Portionen teilen. Weitere 30 Min. gehen lassen.

5 Die Teigportionen kreisrund dünn ausrollen und mit der Mascarponecreme bestreichen. Je 2 Teigfladen auf das Backblech legen und im heißen Ofen etwa 7 Min. knusprig backen. Herausnehmen, mit den Schinkenstreifen belegen sowie mit dem Grünkohlpesto beträufeln und servieren. Mit den übrigen Teigportionen ebenso verfahren, bis Teig und Belag aufgebraucht sind.

ZUBEREITUNG 30 Min. zzgl.
1 Std. Ruhezeit

TIPP: Die Fladen gelingen auch auf einem Pizzastein. Das Grünkohlpesto ist im Kühlschrank einige Tage haltbar und passt auch hervorragend zu Nudeln oder als Brotaufstrich.





Fladenbrot mit Paprika-Feta-Creme

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1/2 Würfel Hefe * 1 EL Zucker
- * 500 g Weizenmehl Type 550 + etwas mehr zum Bearbeiten * 2 EL Olivenöl + etwas mehr zum Bearbeiten * Salz * 1 Ei * 1 EL Schwarzkümmelsamen * 130 g rote Paprikaschote * 1 Knoblauchzehe * 8 Stiele glatte Petersilie * 1/2 TL getrockneter Rosmarin * 150 g Feta * 125 g Frischkäse * 60 g Ajvar * Pfeffer

1 Die Hefe zerbröseln und mit 1 dem Zucker in 370 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl, das Öl sowie 1 TL Salz zugeben und zu einem sehr klebrigen Teig verarbeiten.

2 Eine Schüssel mit Olivenöl bestreichen und den Teig einfüllen. Abgedeckt etwa 1 Std. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Kurz vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf ein mit Backpapier aufgelegtes Blech geben. Mit bemehlten Händen zu einem Fladenbrot formen und für weitere 15–20 Min. gehen lassen.

4 Ei mit 30 ml Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen. Mit Schwarzkümmelsamen bestreuen und 10–15 Min. backen. Das Brot aus dem Ofen nehmen

und zum Abkühlen mit einem Tuch bedecken.

5 Währenddessen den Dip zubereiten. Dafür Paprika waschen, entkernen und grob würfeln. Knoblauch schälen. Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Paprika mit Knoblauch, Petersilie sowie Rosmarin in einem Multizerkleinerer fein pürieren. Feta zerbröseln, mit Frischkäse, Ajvar und Pfeffer untermischen. Den Dip zum Fladenbrot reichen.

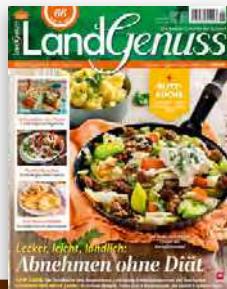
ZUBEREITUNG 30 Min. zzgl. 1 Std. 50 Min. Ruhezeit

Spannende Rezepte

für das ganze Jahr

STÖBERN SIE DURCH UNSER SORTIMENT
UND ENTDECKEN SIE UNSERE SONDERAUSGABEN!

25%
Rabatt!*



ÜBRIGENS:

In Zusammenarbeit mit unseren Partnern bieten wir auch eine exklusive Auswahl an preislich attraktivem Küchenzubehör!

□ +49(0)431 200 766 00

@ www.falkemedia-shop.de

* gültig bis 30.06.2019 nur für Zeitschriften von falkemedia, Mindestbestellwert: 5 Euro. Code auf der Webseite eingeben: „genießen“



Jetzt alle Ausgaben auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk App „falkemedia“ lesen!



*Aus Alt mach Neu!





Foto: Frauke Antholl (1) Illustration: Sarah Schulte-Holte

Altbackenes Brot verleiht vielen Speisen das gewisse Etwas. Werfen Sie Brotreste also nicht einfach weg – sondern zaubern Sie daraus doch mal eines dieser raffinierten Gerichte



Nudeln mit würzigen Salamibröseln

ZUTATEN für 4 Personen

- * 250 g Salami * 200 g altbackenes Ciabatta
- * 2 EL Olivenöl * 400 g Nudeln (z. B. Linguine) * Salz
- * 3 Stiele Petersilie * 1 rote Zwiebel, geschält, fein gewürfelt * 2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- * 1 Prise Zucker * Pfeffer * 1 EL Butter
- * Etwas frisch geriebene Muskatnuss

1 Salami in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen. Ciabatta ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in heißem Öl anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Petersilienblättchen waschen und hacken.

3 Salamiwürfel in die Pfanne geben und unter Rühren darin anbraten. Sobald die Salami beginnt, Farbe zu nehmen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Ciabattabrösel und Petersilie in die Pfanne geben und untermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

4 Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Butter unterrühren und mit etwas Salz und Muskat würzen. Die Nudeln auf Teller verteilen und die würzigen Salamibrösel daraufgeben.

ZUBEREITUNG 30 Min.

Hack-Wirsing-Topf mit Brot

ZUTATEN für 4 Personen

- * 400 g Wirsing (z. B. von Edeka)
- * 150 g Zwiebeln * 150 g rote Paprikaschote * 10 g mittelscharfe Peperoni * 150 g Tomaten
- * 2 EL Pflanzenöl * 400 g gemischtes Hackfleisch * Salz * Pfeffer
- * 200 ml Gemüsebrühe
- * 200 g Schmand * 2 TL mittelscharfer Senf * 120 g altbackenes Brot * 50 g Butter

1 Vom Wirsing die äußereren Blätter entfernen, den Kopf nochmals halbieren. Von den Kohlhälften den Strunk heraus schneiden. Hälften quer in dünne Scheiben schneiden, die dann zu feinen Streifen zerfallen. Waschen und gut abtropfen lassen.

2 Zwiebeln schälen und fein hacken. Paprikaschote und Peperoni halbieren, Stielansatz, Samen und die weißen Trennwände entfernen. Paprika würfeln, Peperoni fein hacken. Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz und Samen entfernen, Fruchtfleisch würfeln.

3 Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasisch anschwitzen, Hackfleisch zugeben, krümelig braten. Wirsing, Paprika und Peperoni zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe angießen, 15 Min. garen. Tomatenwürfel unter mischen, nochmals abschmecken.

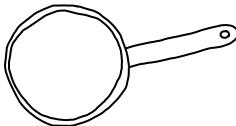
4 Schmand mit Senf glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen, in den Topf geben und untermischen.

5 Wirsing-Mischung auf vier hitzebeständige Förmchen à ca. 12 cm Durchmesser und 5 cm Höhe verteilen.

6 Brot grob zerbröseln. Butter in einer Pfanne schmelzen, Brot untermischen und auf dem Wirsing verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 170 °C) 10 Min. überbacken.

ZUBEREITUNG 40 Min.





Gebratene Kalbfleischbällchen

ZUTATEN für 4 Personen

- * 2 altbackene Brötchen
- * 200 ml lauwarme Milch
- * 4 Stiele Petersilie * 4 Stiele Majoran * 100 ml Olivenöl * 2 Zwiebeln, geschält, gewürfelt * 2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- * 1 kg Kalbshack * 2 Eier
- * 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- * 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver * Salz * Pfeffer

1 Brötchen würfeln, in einer Schüssel mit der Milch übergießen. Petersilie und Majoran waschen, trocken tupfen. Blättchen abzupfen und hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, dann vom Herd nehmen.

2 Das Kalbshack mit Eiern, ausgedrücktem Brötchen, Kräutern und dem Zwiebel-Mix in eine Schüssel geben. Mit beiden Paprikapulversorten, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen.

3 Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischbällchen darin portionsweise rundherum goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

ZUBEREITUNG 30 Min.



ALTBACKESES BROD

TIPP: Achten Sie bei der Zubereitung der Kalbsbrust darauf, dass Sie sie nach dem Füllen gut verschließen, damit die Füllung im Inneren des Bratens bleibt.



Gefüllte Kalbsbrust mit Rosenkohl

ZUTATEN für 4 Personen

- * 1 albackenes Brötchen * 2 Eier
- * 150 g Sahne * 4 Schalotten
- * 2 Knoblauchzehen * 300 g Möhren * 2 Petersilienwurzeln
- * 200 g Lauch * 1 Apfel
- * 200 g gegarte Maronen (vakuumiert) * 2 Stiele Thymian
- * 6 EL Olivenöl * 200 ml Portwein
- * 500 g Kalbsbrät * 4 EL Zitronensaft * Salz * Pfeffer * 1,5 kg Kalbsbrust ohne Knochen (vom Metzger vorbereiten lassen) * 700 ml Kalbsfond * 800 g Rosenkohl
- * 30 g durchwachsener Speck
- * 40 g Mandelblättchen * 60 g Butter * 3 EL Semmelbrösel

1 Das Brötchen grob würfeln. Eier und 50 g Sahne verquirlen und über die Brötchenwürfel geben.

Schalotten, Knoblauch, Möhren und Petersilienwurzeln schälen und alles fein würfeln. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Die Maronen ebenfalls fein hacken. Den Thymian waschen und trocken tupfen.

2 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen. 2 Schalotten, Knoblauch und die Hälfte des Gemüses darin anbraten. Den Apfel und die Maronen dazugeben. Mit 50 ml Portwein ablöschen, kurz reduzieren, alles aus dem Bräter nehmen. Gemüsemischung mit dem Kalbsbrät zum Brötchen geben, vermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kalbs-

brust waschen, trocken tupfen, die Füllung in die Tasche geben und die Tasche anschließend mit Küchengarn oder Rouladennadeln sorgfältig verschließen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 EL Öl in den Bräter geben und Kalbsbrust darin rundherum scharf anbraten. Aus dem Bräter nehmen, die Hitze reduzieren und übriges Öl dazugeben. Restliches Gemüse, restliche Schalotten und Thymianstiele im Bräter anbraten und mit übrigem Portwein sowie Kalbsfond ablöschen. Das Fleisch hineingeben und etwa 3 Std. im Backofen garen. Dabei das Fleisch gelegentlich mit dem Sud übergießen.

4 Rosenkohl putzen und in siegendem Salzwasser in etwa 10 Min. bissfest garen. Durch ein Sieb abgießen, kurz abschrecken und abtropfen lassen. Etwa 20 Min. vor Ende der Kalbsbrust-Garzeit Speck in kleine Würfel schneiden. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett hellbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und Speck darin auslassen. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Mandelblättchen, Semmelbrösel und Rosenkohl zugeben und alles etwa 2 Min. darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Das Fleisch aus dem Sud nehmen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Den Sud mit der restlichen Sahne offen bei großer Hitze einkochen lassen. Thymian entfernen.

6 Den Sud fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gefüllte Kalbsbrust mit Rosenkohl und Soße auf Teller verteilen und sofort servieren.

ZUBEREITUNG 4 Std.

Gebratener Serviettenknödel mit Pilzragout

ZUTATEN für 4 Personen

- * 400 g altbackenes Ciabatta
- * 1/2 Bund Petersilie * 1 Zwiebel
- * 1 EL Butter * 2 Eier
- * 250 ml Milch * Salz * Pfeffer
- * Etwas frisch geriebene Muskatnuss * 1 kg gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Kräuterseitlinge etc.)
- * 5 EL Olivenöl * 2 Schalotten
- * 1 Knoblauchzehe * 1 EL Mehl
- * 100 ml trockener Weißwein
- * 100 ml heiße Gemüsebrühe
- * 200 g Sahne * 2 EL Butter-schmalz * 1/2 Bund Schnittlauch

1 Das Ciabatta in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen, grob hacken und zum Ciabatta geben. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, dann in einer Pfanne in der Butter glasig dünsten.

2 Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen und sehr kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eiermasse und die gedünstete Zwiebel zum Brot

geben und alles gründlich mit den Händen verkneten, die Masse 10 Min. ruhen lassen.

3 Zwei saubere Küchenhandtücher anfeuchten und aufeinander auf die Arbeitsfläche legen. Die Ciabattamasse daraufgeben und mithilfe der Tücher zu einer Rolle (Ø etwa 5 cm) formen. Die Enden gründlich mit Küchengarn verschließen.

4 Reichlich Salzwasser in einem länglichen Bräter aufkochen. Den Serviettenknödel darin etwa 25 Min. bei mittlerer Hitze garen. Zwischendurch wenden. Den Knödel aus dem Wasser heben und im Tuch kurz abkühlen lassen.

5 Inzwischen die Pilze säubern und ggf. in mundgerechte Stücke schneiden, dann portionsweise in Öl anbraten. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken. Beides zu den Pilzen geben und kurz mitbraten. Das Mehl dazugeben und kurz anschwitzen, die

Pilze dann mit Weißwein und Brühe ablöschen.

6 Die Sahne dazugeben und das Ragout bei mittlerer Hitze unter Rühren sämig einkochen lassen. Das Pilzragout mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze warm halten.

7 Den Serviettenknödel vom Küchenhandtuch befreien und in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden. Diese bei mittlerer Hitze in Butterschmalz goldbraun und kross anbraten. Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln, dann in feine Röllchen schneiden und unter das Pilzragout rühren. Die Knödelscheiben mit dem Pilzragout servieren.

ZUBEREITUNG 1 Std. 5 Min. zzgl. 10 Min. Ruhezeit

TIPP: Dazu können Sie einen Salat aus Tomaten und reichlich frischem Basilikum servieren.





Rostbraten mit Brezelkruste, Frühlingsgemüse und Röstkartoffeln

ZUTATEN für 4 Personen

- * 150 g altbackene Brezeln
- * 2 Zwiebeln * 1 Bund Petersilie
- * 9 EL Öl zzgl. etwas mehr zum Fetten * 2 TL Kümmel * 2 TL getrockneter Majoran * 175 g weiche Butter * 1 EL Senf * 2 Eigelb * Salz
- * Pfeffer * 1,5 kg Rostbraten vom Rind * 1 kg kleine Drillingskartoffeln * 1/2 Bund junge Bundmöhren
- * 1 Stange Porree * 100 g Zuckerschoten * 3 Stiele Thymian
- * 1/2 unbehandelte Zitrone

1 Brezeln in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen, fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Kümmel, Majoran und Petersilie unterrühren. Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen. 125 g Butter mit dem Senf cremig aufschlagen. Eigelb zugeben und unterrühren. Abgekühlte Zwiebel-Mischung und Brezelwürfel zugeben, salzen, pfeffern. Bis zur Verwendung ruhen lassen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rostbraten trocken tupfen und rundherum mit Salz würzen. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Auf ein leicht gefettetes Backblech geben, im Backofen auf der 2. Schiene von unten etwa 25 Min. garen.

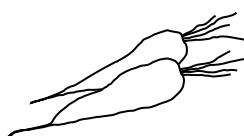
3 Die Kartoffeln waschen, ungeschält in Wasser 15–20 Min. garen. Die Möhren putzen und schälen, etwas Grün stehen lassen und je nach Dicke ggf. der Länge nach halbieren. Den Porree putzen, waschen, in etwa 1 cm breite Ringe schneiden. Die Zuckerschoten waschen und schräg halbieren. Den Thymian waschen und trocken tupfen. Die Möhren mit dem Thymian in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 8–10 Min. bissfest garen. In den letzten 3 Min. die Zuckerschoten zugeben. Dann abgießen, Thymian entfernen und das Gemüse kurz abtropfen lassen. Die Zitrone waschen und die Schale fein abreiben.

4 Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwa 15 Min. ruhen lassen. Inzwischen Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und kurz auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen. Etwa 30 g Butter und 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer bis starker Hitze in etwa 10 Min. goldbraun und knusprig braten. Zum Schluss mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

5 Backofengrill auf 250 °C hochschalten. Brezelmischung auf der Oberfläche des Fleisches verteilen, im Ofen 5 Min. gratinieren.

6 Übrige Butter erhitzen. Porree darin 5 Min. dünsten. Gemüse zugeben, in der Butter schwenken, salzen und pfeffern. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Gemüse und Röstkartoffeln servieren.

ZUBEREITUNG 1 Std. 35 Min.





Kabeljau mit Meerrettichkruste auf Möhren-Kohlrabi

ZUTATEN für 4 Personen

- * 4 Scheiben altpackenes Weißbrot
- * 100 g weiche Butter * 4 EL Meerrettich (Glas) * Salz * Pfeffer
- * 500 g Kohlrabi * 500 g Möhren
- * 1 Schalotte * 1 EL Öl * 4 Kabeljaufilets (à 150 g), ohne Haut * Saft von 1 Zitrone * 6 Stiele Dill

1 Weißbrot grob würfeln und in einem Mixer fein mahlen. Die Butter schaumig schlagen. 3 EL Meerrettich sowie die Weißbrotbrösel zugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwischen 2 Blättern Frischhaltefolie geben und etwa 3–4 mm dünn ausrollen. 2 Std. in den Kühl schrank stellen.

2 Kohlrabi und Möhren putzen und schälen. Kohlrabi halbiieren, in etwa 0,5 cm breite Stifte schneiden. Möhren in ebenso dicke Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln.

3 Den Backofengrill auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Kohlrabi und Möhren zugeben. 100 ml Wasser mit übrigem Meerrettich mischen und zum Gemüse geben. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und alles zugedeckt bei milder Hitze 10 Min. dünsten. Dabei gelegentlich umrühren.

4 Inzwischen Kabeljaufilets mit Zitronensaft und etwas Salz würzen. Die Meerrettichkruste aus dem Kühl schrank nehmen

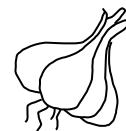


und die Folie entfernen. Die Kruste auf die Größe der Filets zuschneiden und auf die Fische legen. Filets vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen in etwa 6 Min. gratinieren, bis die Kruste eine goldgelbe Farbe hat. Aus dem Ofen nehmen.

5 Dill waschen, trocken tupfen, Fähnchen abzupfen, grob hacken. Kabeljaufilets mit Möhren-Kohlrabigemüse anrichten, mit etwas Dill bestreut servieren.

**ZUBEREITUNG 50 Min. zzgl.
2 Std. Kühlzeit**

ALTBACKESES BROD



Knoblauch-Croûtons

ZUTATEN für etwa 200 g

- * 150 g altbackenes Brot
- * 1 Knoblauchzehe * 30 ml Olivenöl
- * Salz * Pfeffer

1 Das Brot zunächst auf einem Schneidebrett in kleine Würfel schneiden. Dann in eine große, beschichtete Pfanne geben.

2 Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl, Salz sowie Pfeffer vermischen. Die Mischung über die Brotwürfel geben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. goldbraun braten. Croûtons direkt über dem Salat verteilen oder in ein Glas geben und bei Zimmertemperatur lagern. So halten sich die Croûtons für einige Tage.

ZUBEREITUNG 10 Min.

Paniermehl

ZUTATEN für 1 Glas à 200 ml

* 200 g altbackenes Brot

1 Das Brot in kleine Würfel schneiden. Auf einem großen Brett oder Backblech verteilen und für etwa 3–4 Tage komplett austrocknen lassen.

2 Sobald die Brotsstücke komplett ausgetrocknet sind, diese in einen Multizerkleinerer geben und zermahlen.

3 Das Paniermehl in einen Behälter geben (am besten nicht dicht verschlossen, um

Schimmelbildung zu vermeiden). Bei Zimmertemperatur ist das Paniermehl so bis zu 2 Wochen haltbar.

**ZUBEREITUNG 10 Min. zzgl.
3–4 Tage Ruhezeit**



*Mit allen Sinnen genießen





Foto: Katharina Kullmer (1)

Zum krönenden Abschluss verwöhnen diese süßen Backwaren unsere Sinne. Sie machen zudem auf der Kaffeetafel richtig etwas her!

Mandel-Zimt-Zupfbrot

ZUTATEN für 1 Brot

- * 400 g Dinkelmehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 1/2 Würfel Hefe * 250 ml lauwarme Milch
- * 30 g brauner Zucker * 1 Prise Salz * 1 EL Sonnenblumenöl * 100 g gemahlene Mandeln * 50 g gehackte Mandeln * 2 EL Honig * 1/2 TL Zimtpulver * Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone * 2 Eiweiß * 50 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form

1 Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und mit der Milch und dem Zucker verrühren. Hefemilch mit 1 Prise Salz und Sonnenblumenöl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen anschließend mit einem Küchenhandtuch zugedeckt an einem warmen Ort 40 Min. ruhen lassen.

2 Für die Füllung gemahlene und gehackte Mandeln in einer Schüssel mit Honig, Zimt, Zitronenschale und Eiweiß gut verrühren. Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (40 × 30 cm) ausrollen. Den Teig gleichmäßig mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Die Mandelfüllung daraufgeben und verteilen. Den Teig quer in 6 gleich breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen vorsichtig übereinanderlegen und in 4 gleich breite Stücke schneiden. Die Stücke hochkant hintereinander in die gefettete Kastenform (25 cm Länge) setzen. Dabei das letzte Stück mit der unbestreuten Teigseite zur Formenwand einlegen, sodass die Füllung nicht an der Form klebt. 40 Min. zugedeckt ruhen lassen.

4 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Zupfbrot auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten etwa 25 Min. backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Zupfbrot 15 Min. in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen. Lauwarm servieren.

ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 1 Std. 35 Min. Ruhezeit



Fruchtige Brötchen

ZUTATEN für 9 Brötchen

- * 1 säuerlicher Apfel z. B. Boskop
- * 1 Birne * 300 g Weizenmehl
- * 3 TL Backpulver * 100 g Zucker
- * 2 Prisen Anispulver * 200 g Magerquark * 1 Ei * 100 g Rapsöl
- * 50 g Rosinen * 50 g Hagelzucker

1 Den Apfel und die Birne waschen, in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Backpulver, Zucker, Anis, Quark, Ei und Öl in einer Rührschüssel verkneten. Die Rosinen zugeben und alles erneut vermengen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mithilfe eines Esslöffels 9 Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und diese leicht mit Hagelzucker bestreuen. Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens 20–25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG 40 Min.



TIPP: Die Brötchen schmecken lauwarm oder kalt. Sie können sie nach Belieben auch mit anderen Früchten, Nüssen oder auch Schokolinsen verfeinern.

Marzipan-Franzbrötchen

ZUTATEN für 10 Stück

- * 3 Eier * ¼ Würfel Hefe (etwa 10 g) * 90 ml lauwarme Milch
- * 250 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 50 g Zucker
- * 1 Prise Salz * 60 g Butter
- * 250 g Marzipanrohmasse
- * 1 EL Aprikosenkonfitüre
- * 1 TL Zimtpulver * Brauner Zucker zum Bestreuen

1 1 Ei trennen. Hefe in 60 ml lauwärmer Milch auflösen. Mehl mit Zucker und Salz mischen und die Hefemischung langsam dazugießen. Butter, 1 Ei und das Eigelb zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Marzipan auf einer Küchenreihe grob raspeln. Gemeinsam

mit dem Eiweiß, der Konfitüre, dem Zimtpulver sowie 1 EL Milch geschmeidig rühren. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und zu einem 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen. Die Marzipanfüllung darauf gleichmäßig verstreichen, das geht am besten mit einer großen Palette.

3 Teig von der längeren Seite her aufrollen, in 10 Scheiben schneiden. Diese längs mit einem Holzlöffel eindrücken, sodass die typische Franzbrötchenform entsteht. Franzbrötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, 15 Min. gehen lassen.

4 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1 EL Milch mit dem restlichen Ei verquirlen, die Franzbrötchen damit

bestreichen und anschließend mit braunem Zucker bestreuen. Im heißen Ofen 15–20 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 1 Std. 15 Min. Ruhezeit

TIPP:

Um das Marzipan geschmeidig zu bekommen, kann es auch ganz kurz in der Mikrowelle erwärmt werden. So wird es streichfähig und kann leichter weiterverarbeitet werden. Achten Sie dann allerdings darauf, dass es wieder abgekühlt ist, bevor Sie es mit dem Eiweiß und den weiteren Zutaten verrühren.





Haferflocken-Scones mit Vanillequark und Beerenmus

ZUTATEN für 16 Stück

* 400 g Weizenmehl * 2 TL Backpulver * 20 g brauner Rohrzucker
* 1/2 TL Salz * 2 Eier * 50 g Margarine in Stücken * 280 g Joghurt
* 120 g kernige Haferflocken
* 1 Eigelb * 250 g Erdbeeren (TK)
* 10 g Vanillezucker * 10 g Stärke
* 250 g Quark * 30 g Honig * Mark von 1/2 Vanilleschote * 20 ml Mineralwasser

1 Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2 Mehl, Backpulver, Rohrzucker und Salz vermengen. Dann die

Eier, Margarine, Joghurt sowie 100 g Haferflocken hinzugeben und alles gut verkneten. Falls nötig, 1–2 EL Wasser hinzugeben, damit der Teig nicht zu trocken ist.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2,5 cm dick ausrollen und mit einem kreisrunden Ausstecher (Ø etwa 7 cm) oder einem Glas 12 Scones ausstechen. Diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

4 Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen. Die Scones mit der Mischung bestreichen und mit

den restlichen Haferflocken bestreuen. Im Ofen für etwa 15 Min. goldgelb backen.

5 Inzwischen das Beerenmus zubereiten. Dafür die Erdbeeren mit Vanillezucker und Stärke aufkochen und pürieren.

6 Quark, Honig, Vanillemark und Mineralwasser in einer Rührschüssel cremig rühren. Die Scones aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit dem Quark und Beerenmus servieren.

ZUBEREITUNG 35 Min.



Süßes Mandeltoastbrot

ZUTATEN für 1 Brot

(etwa 12 Scheiben)

- * 1/2 Würfel Hefe * 100 g Zucker
- * 125 ml Milch * 350 g Weizenmehl
- + etwas mehr zum Bearbeiten
- * 200 g gehobelte Mandeln
- * 50 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form * Salz

1 Die Hefe zerbröseln, dann mit 20 g Zucker in der Milch und 125 ml lauwarmem Wasser auflösen. Danach 10 Min. ruhen lassen, bis sich Bläschen bilden. Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Anschließend alle restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Inzwischen eine Kastenform (Länge etwa 22 cm) fetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig 30 Min. gehen lassen. Danach in 2 Hälften aufteilen und diese nebeneinander in die Kastenform legen.

3 Kastenform in das untere Drittel des vorgeheizten Backofens schieben, 15 Min. backen. Danach abdecken, Temperatur auf 190 °C reduzieren und das Brot erneut 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß aus der Form stürzen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl.
40 Min. Ruhezeit**

TIPP: Der frische Mandeltoast schmeckt vor allem mit süßen Aufstrichen wie Marmelade.





Englischer Brotauflauf

ZUTATEN für 4 Personen

* 3 Eier * 500 ml Milch * 130 g Zucker * Mark von 1 Vanilleschote (z. B. von Edeka) * 1/2 TL Zimtpulver * 20 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form * 400 g altbackenes Weißbrot * 100 g Sultaninen * Puderzucker nach Belieben

1 In einer großen Schüssel Eier, Milch, Zucker, Vanillemark und Zimt gut mit dem Schneebesen verquirlen. Zum Schluss zerlassene Butter unterrühren.

2 Weißbrot entrinden, in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Brotwürfel und Sultaninen in die Schüssel zur Eiermilch geben und alles gut miteinander vermengen. Eine entsprechend große hitzebeständige Form mit Butter ausfetten, die Brotmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft etwa 45 Min. backen.

3 Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker besieben und nach Belieben mit einer Vanillesoße servieren.

ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.



TIPP: Probieren Sie diesen Brotauflauf auch mit Birnen und leckeren englischen Scones!



SÜSSES



Apfelbrot mit Ahornbutter

ZUTATEN für 1 Brot (etwa 15 Scheiben)

FÜR DAS BROT

- * 1 kg Äpfel * 250 g Zucker
- * 150 g getrocknete Aprikosen
- * ½ TL Nelkenpulver * 1 TL Zimtpulver * 1 EL Kakaopulver
- * 2 cl brauner Rum * 250 g ganze Haselnusskerne * 100 g Sultaninen
- * 500 g Weizenmehl * 1 ½ Pck. Backpulver * Etwas weiche Butter zum Fetteten der Form * Semmelbrösel * Evtl. Puderzucker

FÜR DEN KROKANT

- * 30 g Cashewkerne (z. B. von Edeka) * 40 g Zucker * Etwas Öl

FÜR DIE AHORNBUTTER

- * 130 g weiche Butter * 1 ½ EL Ahornsirup * ½ TL Zimtpulver

1 Die Äpfel gründlich waschen, das Kerngehäuse ausstechen, die Schale entfernen und die Äpfel dann grob auf der Rohkost-Reibe über eine Schüssel raspeln. Die Apfeleraspel mit dem Zucker in der Schüssel mischen und zugedeckt über Nacht stehen lassen.

2 Die getrockneten Aprikosen klein würfeln und zusammen mit dem Nelkenpulver, dem Zimt, dem Kakao und dem Rum unter die Apfelmischung heben. Haselnusskerne und die Sultaninen ebenfalls hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Apfelmischung sieben. Alles noch mal gut miteinander vermengen.

3 Die Kastenform mithilfe eines Pinsels mit weicher Butter ausstreichen und mit den Semmelbröseln ausstreuen, sodass sich das Brot nach dem Backen gut aus der Form löst. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze oder 150 °C Umluft vorheizen.

4 Anschließend den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Dann das Apfelbrot im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 1 Std. 10 Min. backen.

5 Für die Ahornbutter die weiche Butter in eine Schüssel geben.

Den Ahornsirup und den Zimt hinzugeben und alles glatt rühren. Bis zur weiteren Verwendung abdecken und kühl stellen.

6 Inzwischen für den Krokant die Cashewkerne grob hacken. Den Zucker in eine heiße Pfanne geben und schmelzen, bis er hellbraun karamellisiert. Die Cashewkerne zu dem Zucker geben, unterrühren und die Mischung dann auf ein Stück leicht geöltes Backpapier geben. Mit einer Gabel zu kleinen Stücken zerpfücken und anschließend auskühlen lassen.

7 Das Apfelbrot aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Ahornbutter in ein Schälchen füllen und mit dem Cashew-Krokant bestreuen. Das Apfelbrot nach Belieben mit Puderzucker besieben und die Ahornbutter dazu reichen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 50 Min.
zzgl. 8 Std. Ruhezeit**



Erdnussbutter

ZUTATEN für 2 Gläser à 200 ml

- * 400 g Erdnusskerne
- * 2 EL Honig
- * 1 EL Erdnuss- oder Pflanzenöl
- * 1/4 TL Salz

1 Die Erdnüsse in einen Multi-zerkleinerer geben und zerkleinern. Erdnüsse nach unten schieben und den Vorgang noch einmal wiederholen, so lange, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

2 Honig, Öl sowie Salz in einem Topf auf niedrigster Stufe erhitzen und cremig rühren. Die Erdnusscreme unterheben und in vorbereitete Gläser füllen. Die Erdnusscreme hält sich etwa 4 Wochen, im Kühlschrank noch etwas länger.

ZUBEREITUNG 15 Min.

TIPP: Für kernige Erdnussbutter zunächst 50 g Erdnüsse grob zerkleinern, beiseitestellen und am Schluss untermischen.

Milchbrötchen mit Vanille-Schokoladen-Kern

ZUTATEN für 8 Brötchen

- * 1/2 Würfel Hefe * 270 ml Milch
- * 1 EL Agavendicksaft * 90 g weiße Butter * 300 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bearbeiten * 100 g Weizenmehl Type 550 * 1/2 TL Salz
- * 90 g weiße Schokolade * 1 EL Zucker * Mark von 1/2 Vanilleschote

1 Hefe zerbröseln, in 250 ml lauwärmer Milch und Agavendicksaft auflösen. 50 g Butter, beide Mehle und das Salz zugeben und zu einem Teig verkneten. Dann abgedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

2 Den Schokoladenkern vorbereiten. Dazu die Schokolade hacken, in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad

schmelzen. Die restliche Butter, den Zucker und das Vanillemark unterrühren. Anschließend die Schokoladenmasse umfüllen und im Kühlschrank etwas abkühlen und erhärtten lassen.

3 Den Teig nach dem Ende der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen, diese platt drücken. Die Schokoladenmasse ebenfalls in 8 Portionen teilen und jeweils eine Portion in die Mitte einer platt gedrückten Kugel geben.

4 Den Teig um die Schokoladenmasse herum schließen, die Enden gut zusammendrücken und zur typischen, leicht länglichen

Brötchenform formen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit einem Messer zweimal einschneiden. Abgedeckt weitere 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 Nach dem Ende der Ruhezeit die Brötchen mit der restlichen Milch bestreichen und im Ofen 20–25 Min. backen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 1 Std. Ruhezeit

TIPP: Dazu schmeckt ein Kakao am besten!





Schokoladen-Haselnuss-Brot

ZUTATEN für 1 Brot

(etwa 22 Scheiben)

- * 80 g Haselnusskerne
- * 500 g Weizenmehl Type 550
- * 40 g Kakaopulver * 30 g Honig
- * 20 g flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt siehe Seite 7 oder im Beutel) * 1/4 Würfel Hefe
- * 60 g backfeste Schokotropfen
- * 10 g Salz

AUSSERDEM

- * Öl und Mehl zum Bearbeiten
- * Garkörbchen (28 cm lang)
- * 1 Handvoll Eiswürfel

1 Die Haselnusskerne grob hacken. Mehl, Kakaopulver, Honig, Sauerteig und Hefe von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinsten Stufe 5 Min. verrühren. Langsam 300–320 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Den Teig 3 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Nüsse, Schokotropfen und Salz zugeben. Alles in 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken. An einem warmen Ort etwa 1 Std. ruhen lassen.

2 Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten. Den Teig wieder 30 Min. gehen lassen, dann nochmals falten und 30 Min. ruhen lassen.

3 Den Teig danach auf der bemehlten Arbeitsfläche länglich wirken. Den Laib mit der Naht nach oben in das bemehlte Garkörbchen legen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Backofen mit Pizzastein (2. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Druckprobe machen und den Laib bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.

4 Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen und mit einem scharfen Messer längs einschneiden. Den Laib vom Brett auf den Pizzastein schieben und die Eiswürfel auf das Blech geben. Das Brot etwa 35 Min. backen, nach 15 Min. den Backofen auf 220 °C schalten. Die Klopftprobe machen und das

Brot auf einem Rost abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 2 Std. Ruhezeit



BUCHTIPP: Brot backen

Mit den Broten und Brötchen aus dem Küchen-Ratgeber von Anna Walz machen Sie jedem Bäcker Konkurrenz. Sie finden darin nicht nur tolle Rezepte wie Kartoffelbrot mit Rosmarin, Dinkel-Maronen-Brot oder Knusperbrötchen, sondern auch viele nützliche Tipps und Tricks. **8,99 Euro**, **Gräfe und Unzer Verlag**

Ingwer-Mohn-Striezel

ZUTATEN für 1 Striezel
(etwa 14 Scheiben)

FÜR DEN TEIG

- * 75 g Butter * 1/4 lauwarme Milch
- * 500 g Weizenmehl * 1 Pck. Trockenhefe * 1 Ei * 75 g Zucker
- * 1 TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- * 30 g frischer Ingwer * 50 g Sahne (ersatzweise Milch) * 30 g Butter
- * 60 g Zucker * 120 g gemahlener Mohn

AUSSERDEM

- * Mehl zum Bearbeiten * 1 Eigelb
- * 1 EL Milch

1 Für den Teig die Butter schmelzen und mit der Milch verrühren. Mehl, Hefe, Ei, Zucker, Salz und die Milch-Butter-Mischung von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals von Hand kurz durchkneten. Zurück in die Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. ruhen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

2 Für die Füllung den Ingwer schälen und fein reiben. Sahne, Butter und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, den Ingwer und den Mohn einrühren und die Füllung abgedeckt beiseitestellen.

3 Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zu einem Rechteck (etwa 45 × 25 cm) ausrollen. Die Mohnmasse mit einer Palette oder einem Löffel gleichmäßig auf dem



Teig verstreichen. Das Rechteck von der Längsseite her aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen. Die Rolle mit einem scharfen Messer längs halbieren und beide Hälften locker miteinander verdrehen. Die Enden gut zusammendrücken.

4 Den Striezel mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen, den Striezel damit bestreichen. Den Striezel im Ofen (2. Schiene von unten) etwa 40 Min. backen. Stäbchenprobe machen und den Striezel warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.
zzgl. 1 Std. Ruhezeit**



Hefezopf mit Zitronenmarzipan

ZUTATEN für 1 Zopf

(etwa 14 Scheiben)

- * 75 g Butter * 1/4 l Milch * 500 g Weizenmehl * 1 Pck. Trockenhefe
- * 1 Ei * 75 g Zucker * 1 Pck. Vanillezucker * 1 TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- * 100 g Marzipanrohmasse
- * 125 g Sahne * 50 g Zucker * Abge-

riebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone * 100 g ungeschälte, gemahlene Mandeln

AUSSERDEM

- * Mehl zum Bearbeiten * 1 Eigelb
- * 1 EL Milch

1 Für den Teig die Butter in einem Topf schmelzen lassen und mit

der Milch verrühren. Mehl, Hefe, Ei, Zucker, Vanillezucker, Salz und die Milch-Butter-Mischung von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals von Hand kurz durchkneten. Zurück in die Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Std. ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2 Für die Füllung das Marzipan grob reiben. Sahne und Zucker unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, Marzipan, Zitronenschale und Mandeln einrühren und abgedeckt beiseitestellen.

3 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zu einem Rechteck (etwa 45 × 25 cm) ausrollen. Die Marzipanmasse mit einer Palette oder einem Löffel gleichmäßig daraufstreichen. Das Rechteck mit einem scharfen Messer längs dritteln und jedes Drittel von der Längsseite her zu einem Strang aufrollen. Aus den Strängen einen lockeren Zopf flechten und die Enden gut zusammendrücken.

4 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Zopf quer daraufsetzen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Den Zopf im Ofen (2. Schiene von unten) 35–40 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen und den Zopf lauwarm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.
zzgl. 1 Std. Ruhezeit**

Orangen-Brioche

ZUTATEN für 1 Brioche

(etwa 12 Stücke)

- * 1 Pck. Trockenhefe * 100 ml lauwarme Milch * 50 g Zucker
- * 400 g Weizenmehl * 1 Vanilleschote * 1 unbehandelte Orange
- * 1 TL Salz * 3 Eier * 180 g sehr weiße Butter

AUSSERDEM

* Briocheform (\varnothing 23 cm) * Butter für die Form * Mehl zum Bearbeiten * 1 Eigelb * 1 EL Milch

1 Trockenhefe, Milch, 1 EL Zucker und 3 EL Mehl in der Rührschüssel der Küchenmaschine verrühren, dann 15 Min. quellen lassen. Inzwischen die Vanilleschote längs halbieren

Sie können auch kleine Brioches im Muffinblech backen. Dafür aus dem Teig 12 große und 12 kleine Kugeln formen. Die großen Kugeln in die gefetteten Blechmulden legen, mit dem Finger eine Vertiefung hineindrücken und die kleinen Kugeln daraufsetzen. Die Brioches 20 Min. gehen lassen, dann mit Eigelbmilch bestreichen und – wie beschrieben – 30–40 Min. backen. Eine prima Sache, wenn Sie kleine Mitbringsel backen möchten.

und das Mark herausschaben. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.

2 Restlichen Zucker und Mehl, Vanillemark, Orangenschale und Salz zum Hefeansatz geben und alles von Hand oder mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Dabei die Eier einzeln unterkneten. Die Butter in Portionen zugeben und jeweils vollständig unterkneten. Den Teig noch kurz weiterkneten, dann mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 40 Min. ruhen lassen. Danach etwa 40 Min. im Kühlschrank gehen lassen.

3 Die Briocheform fetten. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten,

in 8 gleich große Portionen teilen und diese zügig zu Kugeln rollen. Eine Kugel in die Mitte der Form setzen, 6 Kugeln rundum anordnen und die letzte Kugel mittig obenauf setzen. Die Brioche mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt bei Zimmertemperatur nochmals 20 Min. gehen lassen.

4 Inzwischen den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Brioche damit bestreichen. Brioche im Ofen (2. Schiene von unten) 50–60 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen und die Brioche warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 35 Min.
zzgl. 1 Std. 30 Min. Ruhezeit**



Vorschau

*Die neue Ausgabe von LandRezept
erscheint am 2. April 2019*

*Willkommen in der Landbackstube: Mit unseren
genialen Rezepten für prächtige Torten,
himmlisch-feine Kuchen und süßes Kleingebäck
werden Sie Ihre Gäste an der Kaffeetafel
beeindrucken. Dazu servieren wir viele wertvolle
Tipps rund um das Thema Backen*



Foto: Ira Leoni

*Mein
LandRezept*
www.meinlandrezept.de

Impressum

Mein LandRezept ist eine Publikation
aus dem Hause falkemedia

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG
An der Halle 400 #1 · 24143 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-0
Fax: +49 (0) 431 / 200 766-50
E-Mail: info@meinlandrezept.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. s. d. P.)

Chefredakteurin

Bruntje Thielke (b.thielke@falkemedia.de)

Stellvertretende Chefredakteurin

Hanna Kirstein (h.kirstein@falkemedia.de)

Redaktion (redaktion@meinlandrezept.de)
Nicole Benke, Eric Kluge, Hannah Hold,
Henrike Wölf, Vivien Koitka, Amelie Flum,
Jenifer Wohlers, Katrin Burmeister, Charlotte Marx,
Vivien Windel, Ronja Bardenhagen, Defne Akın,
Luise Borchardt, Natascha Haag

Fotografen dieser Ausgabe

Franuke Antholz, Ira Leoni, Anna Gieseler,
Kathrin Knoll, Nicky & Max, Tina Bumann, Sophia
Handschohu, Nicole Strohschein, Alexandra Panella,
Katharina Küllmer, Ricardo Ohligschläger

Grafik und Bildbearbeitung

Cindy Stender, Nele Witt

Lektorat

Dr. Tanja Lindauer (www.textarchitektur.de)

Abonnementbetreuung

abo@meinlandrezept.de, Tel.: +49 (0) 711 / 7252-291
falkemedia-Aboservice, Postfach 810640,
70523 Stuttgart

Mediabereitung

Sascha Eilers (s.eilers@falkemedia.de)

Tel.: +49 (0) 151 53 83 44 12

Anzeigendisposition

Dörte Schröder (d.schroeder@falkemedia.de)
Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-12

Anzeigenpreise

siehe Mediadaten 2019 unter www.meinlandrezept.de

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de)
falkemedia GmbH & Co. KG, Abteilung Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Produktionsmanagement/Druck

impress media, www.impress-media.de

Vertrieb

DPV Vertriebservice GmbH,
Am Sandtor Kai 74, 20457 Hamburg

Vertriebsleitung

Benjamin Pföger, DPV Vertriebservice
(pfoeger.benjamin@dpv.de)

Bezugsmöglichkeiten

Abonnement, Zeitschriftenhandel, Buchhandel,
Bahnhöfe, Flughäfen, www.falkemedia-shop.de

Einzelpreis

4,99 Euro

Manuskripteinreichung Manuskripte jeder Art werden gerne entgegengenommen. Sie müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung gibt der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des Manuskriptes auf Datenträgern der Firma falkemedia. Ein Einsenden garantiert keine Veröffentlichung. Honorare nach Vereinbarung oder unseren AGB. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung.

Urheberrecht Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Haftungsausschluss Für Fehler im Text, in der Anwendung oder bei Nichtgelingen wird keine Haftung übernommen.

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen: So is(s)t Italien, LandGenuss, mein ZauberTopf, Mac Life, DigitalPHOTO, BÜCHERmagazin, NaturApotheke und KIELERLEBEN

© falkemedia, 2019 | www.falkemedia.de
ISSN 2198-0160



Testen Sie 3 Ausgaben für NUR 9,90 Euro!



Genießen
Sie 35%
Preisvorteil
frei Haus

Mein LandRezept begeistert als Genussedition mit saisonalen Rezepten aus der ländlich raffinierten Küche. In jeder Ausgabe erwartet Sie ein anderes kulinarisches Thema des Landlebens.

Bestellen Sie jetzt:

0711 / 72 52 291

@ www.meinlandrezept.de/probeabo



Jetzt „Mein LandRezept“ auch auf Ihrem Tablet oder
Smartphone in der Kiosk-App „falkemedia“ lesen!



falkemedia®



FILMSTAR DES MONATS

Heinz Erhardt

ab 6.2. | MI | 20:15

HEIMATKANAL
jetzt auch buchbar auf
prime video | CHANNELS
alle Infos unter
heimatkanal.de

heimatkanal.de

sky  **M7**    prime video | CHANNELS


HEIMAT
KANAL