

Süße Stücke aus dem Backofen

Lars-Oliver Seidel

Süße Köstlichkeiten aus den heimischen Backofen. Ob Zopfbrot, Apfelballen, Schnecken oder Nusszopf bis hin zum Plundergebäck. Der Dozent zeigt wie man mit wenig Aufwand leckeres Feingebäck herstellt. Dazu gibt es viele Tipps und Tricks rund ums Backen.



Quark- Ölteig

Rezept:

Z u t a t e n :

250 g Magerquark
40g Öl
1 Ei
50 g Milch; mehr bei Bedarf
100 g Zucker
5g Salz, Zitronenschale oder Vanille
400 g Weizenmehl
1 Packung Backpulver



Kneten:

Die Zutaten für den Teig ca.4 Minuten glattrühren.

Teigruhe:

Teigruhe ca.: 20 Min. im Kühlschrank

Verarbeitung:

Den Teig gleichmäßig Ausrollen und mit verschiedenen Formen ausstechen.

Mit Ei abstreichen und mit farbigen Zucker verzieren.

Oder sonstige Formen flechten.

Backen:

Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Gebäck auf der mittleren Schiene schieben

Ausbacken:

Nach 10-12 Min. Backzeit ausbacken.

Tipp:

Einzelne Teiglinge können ideal eingefroren werden.

Süßteig

Grundmenge Süßteig:

250g Mehl 550

90g Milch

20g Hefe

30g Zucker

40g Butter

50g Ei

5g Salz

Zitrone/Vanille

Menge: *Die Menge Süßteig ergibt einen Zopf, einen Nuss-/ Mohnstollen oder eine Sorte Plunder*

Kneten: *Zutaten in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kneten.*

Teigruhe: *Direkt nach dem Kneten abgedeckt 30 Min. stehen lassen.*

Verarbeitung:

Der Teig sollte geschmeidig aber nicht klebrig sein.

Der Teig sollte keine Haut bekommen, darum immer mit Tüchern oder Folie abdecken.

Wenn er zu weich ist dann kann man ihn auch kaltstellen (Kühlschrank ca. 1 Stunde).

Tipp:

Süßteig können sie problemlos einfrieren, roh oder bearbeitet.

Lieber die doppelte Menge machen und die Hälfte einfrieren.

Eingefrorener Teig sollte nach ca. 3 Wochen verbraucht werden.

Füllungen

Rezept:

Nussfüllung

100g Haselnüsse

50g Zucker

40g Brösel

40g Mehl 550

160g Wasser

1 Messerspitze Zimt

eventuell Rum

Haselnüsse vorher anrösten.

Zuerst Mehl, Brösel, Zucker und

Nüsse vermischen und dann das

Wasser dazugeben.

Mit der Hand verrühren und quellen

lassen.

Rezept:2

Mohnfüllung

50g Milch

40g Zucker

20g Butter

20g Honig

40g Marzipan

Kochen und

abkühlen

lassen

langsam

100g Mohn (gemahlen) untermischen

und mit

20g Brösel

50g Ei

weich

rühren

Rezept:

Quarkfüllung

250 Magerquark

50 Ei

50 Zucker

25 flüssige Butter

1 Pack Puddingpulver

Mit dem Schneebesen glattrühren.

Rezept:

Marzipanfüllung

100 Marzipan

100 Ei

50 Zucker

75 flüssige Butter

20 Brösel

Mit der Küchenmaschine glattrühren.

Handwarm verarbeiten

sonst ist sie zu hart.

Tipps:

1. Die Füllungen mindestens eine Stunde vor der Verarbeitung machen.
2. Bei Zimmertemperatur quellen lassen.
3. Füllungen sollten so fest sein das man sie gleichmäßig auf dem Teig verstreichen kann und so fest das man den Teig noch gut rollen kann.
4. Sollten die Füllungen zu weich sein dann mit etwas Brösel oder Mehl verrühren.
5. Bei zu festen Füllungen etwas Wasser.

*Butterfett in der Maschine cremig rühren.
Auf einem Stück Alufolie zu einer Platte formen, verpacken und kaltstellen.*



*Butterfett weich rühren
abwiegen*



zu 100 g auf eine Alufolie



grob zu einem Rechteck formen



(ca. 12 x 6 cm)



*die Alufolie von rechts nach links einschlagen
nach rechts*



Jetzt von links



von oben und unten zu einem Paket falten.

Nach dem Formen die Fettplatte im Kühlschrank kalt stellen.

*Mindestens eine Stunde vor dem Verarbeiten die Fettplatte aus dem
Kühlschrank nehmen, sonst bricht die Platte.*

Die fertige Teigplatte sollte zum Verarbeiten Zimmertemperatur haben.

*Tipp: 500g Butterfett zu 5 x 100g Fettplatte verarbeiten
So kann man auch Fettplatten auf Vorrat einfrieren*

Tourieren

Das besondere am Plundergebäck ist das große Volumen und das zarte blättern des Gebäckes. Dies erreicht man mit dem Einschlagen von Butterfett in den Teig.

Vorbereitung: 100 g Butterfett auf einem Stück Alufolie zu einer Platte formen, verpacken (siehe Blatt Fettplatte).

Füllungen: Mindesten 1 Stunde vor Gebrauch machen damit sie quellen oder abkühlen können. Sie sollten weich aber nicht zu flüssig sein (streichfähig).

Menge: Pro Sorte Plunder einmal das Grundrezept Süßteig nach Anleitung herstellen und sofort nach dem Kneten für eine 1/2 Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

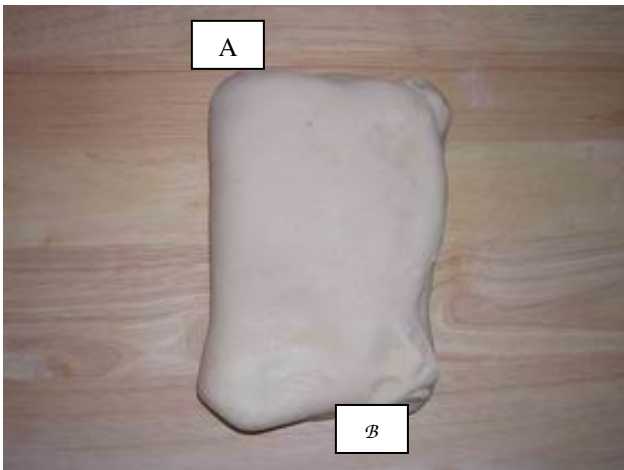
Wichtig: Der Teig sollte immer Kühlschrankkälte haben



*gekühlte Fettplatte
und gekühlten Teig herrichten*



*den Teig doppelt so breit wie die
Fettplatte ausrollen*



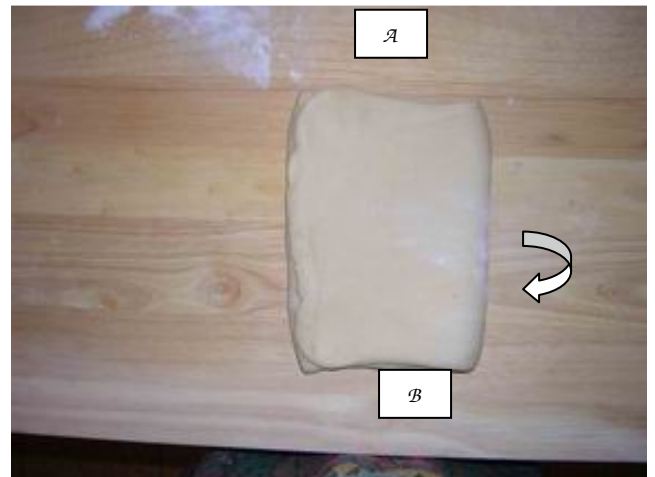
Das Fett zu einem rechteckigen Paket „einpacken“



Teig um 90 Grad drehen und vorsichtig der Länge nach ausrollen. (nicht zu kurz, ca. 60 cm.)



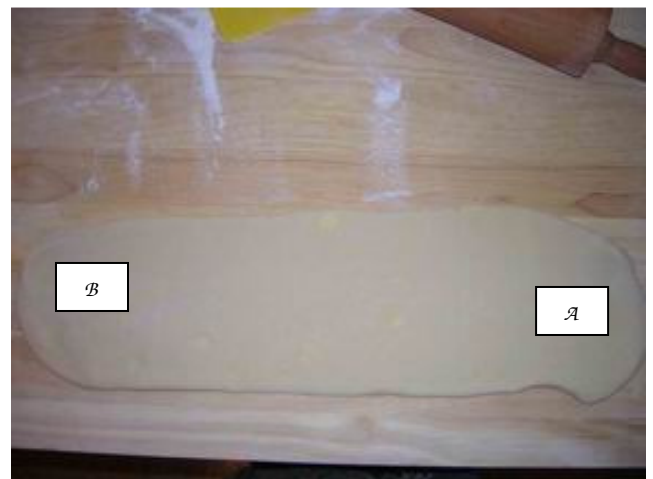
*In drei gleiche Teile aufteilen
Das linke Drittel nach rechts,*



und das rechte Drittel nach links.



So das drei Schichten entstehen



dann wieder um 90 °drehen

(einfache Tour)
Für 10 min kaltstellen

und der Länge nach ausrollen.
(etwas länger wie vorher.)



Diesmal in vier gleiche Teile
Aufteilen und zur Mitte falten.



noch mal von links nach rechts



so das vier Schichten entstehen
(doppelte Tour)

Noch mal für 10 min kaltstellen.
Jetzt zu der gewünschten Sorte weiterarbeiten.

Marzipanplunder

Vorarbeit:

Füllung:

Marzipanfüllung

Teig:

1 x Grundmenge Süßteig mit Butterfett
Tourieren und Kalt stellen.

Fürs Dekor:

Aprikosenmarmelade, Puderzucker oder
Glasur.



Den Teig in 3 gleiche Teile aufteilen und
2/3 mit Füllung bestreichen.



Den leeren Teil in die Hälfte der
bestrichenen Seite falten.



Nun nochmals falten



Die Stücke auf ca. 2 cm abstechen



In die Mitte einen Schnitt machen



Nun ein Ende in das andere wickeln



*Gleichmäßig auf das Blech verteilen
Rezept ergibt ca. zwei Bleche*



bei 210 C° ca.13-16 Min backen



*Sofort nach dem Backen
mit aufgekochter
Aprikosenmarmelade
bestreichen.*

*Nach dem Abkühlen mit
Puderzucker oder Glasur
bestreichen.*

Mohnplunder

Vorarbeit:

Füllung:

Mohnfüllung

Teig:

Grundmenge Süßteig mit Butterfett
Tourieren und kalt stellen.

Fürs Dekor:

Aprikosenmarmelade, Puderzucker oder
Glasur.



Ausrollen auf ca. 20x40 cm



*gleichmäßig mit Füllung
bestreichen*



von oben bis zur Mitte einrollen



dann von unten noch oben



mit einem geriffelten Messer

*gleichmäßig auf das Blech verteilen schneiden
(Rezept ergibt 2 Bleche)*



*Sofort nach dem Backen
mit aufgekochter
Aprikosenmarmelade
bestreichen.*

*Nach dem Abkühlen mit
Puderzucker oder Glasur
bestreichen.*

*Die Schnecken mit einem Tuch abdecken und ca. 45 Min gären lassen.
Danach bei 210 C° ca.13-16 Min goldbraun backen.*

Nussplunder

Vorarbeit:

Füllung:

Nussfüllung

Teig:

Grundmenge Süßteig mit
Fettplatte zum Tourieren

Fürs Dekor:

Aprikosenmarmelade, Puderzucker oder
Glasur.



Einfache Menge Plunderteig und einmal
Nuss-, Mohn-, Marzipanfüllung



Auf ca. 30x 40 cm ausrollen



Füllung gleichmäßig verteilen





zuerst 1cm falten



dann gleichmäßig zusammenrollen



bis eine Rolle entstanden ist



*mit einem langen geriffelten Messer
einzelne Schnecken abschneiden.*



*Sofort nach dem Backen mit
aufgekochter Aprikosenmarmelade
bestreichen.*

*Nach dem Abkühlen mit Puderzucker
oder Glasur bestreichen.*

*Die Schnecken mit einem Tuch abdecken und ca. 45 Min gären lassen.
Danach bei 210 C° ca.13-16 Min goldbraun backen.*

Nusshörnchen

Vorarbeit:

Teig:

1 x Grundmenge Süßteig gut auskneten gehen lassen .

ca. 50g Stücke abwiegen und zu einer Kugel formen.

Der Teig darf nicht verhauten.(austrocknen) !



Mit dem Wellholz oval ausrollen



*immer wieder mit Mehl bestäuben
damit nichts kleben bleibt.*



die Füllung ausspritzen



einschlagen und Rand zudrücken



von oben gleichmäßig aufrollen



zu einem Hörnchen formen

Gleichmäßig auf das Blech verteilen und mit Ei abstreichen.

Vor dem Backen nochmals mit Ei abstreichen.



ca. 16 Min auf 180°C backen

Rezept ergibt ca. zwei Bleche

Saftig ausbacken.

*Wenn sie
zu stark
gebacken werden
schmecken die Hörnchen
trocken*

Nusszopf

Rezept:

250g	Mehl 550
120g	Milch
20g	Hefe
30g	Zucker
60g	Butter
50g	Ei
5 g	Salz
	Zitrone/Vanille

Nussfüllung

125g	Haselnüsse
60g	Zucker
50g	Brösel
50g	Mehl 550
200g	Wasser
1 Messerspitze	Zimt



Kneten:

Die Zutaten für den Teig ca.12 Min kneten.

Teigruhe:

Teigruhe ca.: 20 Min.:

Die gemahlenen Haselnüsse rösten und mit den restlichen Zutaten vermischen und quellen lassen.

Verarbeitung:

Den gesamten Teig rechteckig ausrollen (ca.20 X 40 cm). Nussfüllung gleichmäßig verteilen.

Den Teigstrang der Länge nach durchschneiden und zusammenwickeln.

In eine gefettete Kastenform legen und ca.30 Min gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 160°C vorheizen.

Kastenform auf das Gitter legen und in die unterste Schiene schieben

Ausbacken:

Nach 40- 45 Min. Backzeit ausbacken. Nach dem Backen sofort aus dem Kasten stürzen.

Süße Schnecken

Füllungen:

Zimtschnecken:

30g Rosinen
20g Zimtzucker
50g Butter

Mohnschnecken:

250g Mohnfüllung

Nussschnecken:

250g Nussfüllung

Zum verzieren Puderzucker



Menge:

Sie brauchen pro Schneckensorte einmal die Grundmenge Süßteig

Verarbeitung : Den Teig rechteckig ausrollen (ca.30 cm breit und 40 cm hoch).

Zimtschnecken: Butter schmelzen, die flüssige Butter dünn aufstreichen ,mit Zimtzucker und Rosinen bestreuen.

Mohn/ Nussstollen : Gleichmäßig mit Füllung bestreichen.

Jeweils zu einer Schnecke wickeln und mit einem langen geriffelten Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.

Aufs Backpapier legen und ca.45 Minuten gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 175 °c vorheizen.

Backpapier auf das Backblech legen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken: Nach 15 Min. Backzeit ausbacken. Sofort mit Aprikosenmarmelade bestreichen dann abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen oder mit Glasur

(150g Puderzucker mit einem Spritzer Zitrone) bestreichen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Glasur bestreichen,(500g Puderzucker und 10 ml Zitronensaft)

Tipp: Die ungebackenen Teiglinge lassen sich einfrieren und können nach Bedarf gebacken werden. Gefroren auf ein Backpapier legen, auftauen lassen, backen... Fertig.

Apfelballen

Grundmenge Süßteig:

250g	Mehl 550
90g	Milch
20g	Hefe
30g	Zucker
40g	Butter
50g	Ei
5 g	Salz

Zitrone/Vanille

300g säuerliche Äpfel

20g gemahlene Nüsse

10g Zimtzucker



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kneten.

Teigruhe:

Direkt nach dem Kneten abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Äpfel: Schälen, in 1cm dicke Würfel schneiden. Mit Nüsse und Zimtzucker mischen.

Verarbeitung:

In 8 gleichgroße Stücke abstechen und jeweils zu Kugeln formen. Nach kurzer (5 min) Teigruhe, mit dem Rollholz zu flachen Scheiben ausrollen. Eine gute handvoll Äpfel in die Mitte legen. Den Rand einschlagen sodass die Äpfel eingepackt sind. Den „Schluss“ gut zusammendrücken und auf das Backblech legen das die glatte Seite oben liegt. Mit Ei abstreichen.

Backen:

Nach Ca. 30 min Gare, noch mal mit Ei abstreichen. (Gibt eine schöneren Glanz)
Bei 170 C° 18- 19 min goldbraun ausbacken.

Tipp:

Je säuerlicher die Apfelsorte, desto besser der Geschmack.
Auf Wunsch die Äpfel mit Rosinen/Rum mischen.

Rosinenbrötchen

Grundmenge Süßteig:

250g	Mehl 550
90g	Milch
20g	Hefe
30g	Zucker
40g	Butter
50g	Ei
5 g	Salz

Zitrone/Vanille

Rosinen nach Geschmack
(ca. 50 g)



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kneten.

Unterkneten Direkt nach dem Kneten die Rosinen im langsam ca. min unterkneten

Teigruhe:

Direkt nach dem Kneten abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

In ca. 50g kleine Stücke abstechen und zu einer Kugel formen. Nach kurzer (5 min) Teigruhe,
Mit Ei abstreichen und sofort kreuzweise einschneiden.

Backen:

Nach Ca. 30 Min Gare, noch mal mit Ei abstreichen .(Gibt einen schöneren Glanz)
Bei 170 C° 18- 19 min goldbraun ausbacken.

Tipp:

Beim unterkneten dürfen die Rosinen nicht zerreißen.

Je nach Geschmack kann man auch Korinthen, Orangeart , Zitronat oder Schokostückchen unterkneten.

Zopf

Rezept:

500g Mehl 550

240g Milch

40g Hefe

60g Zucker

120g Butter

100g Ei

10 g Salz

Zitrone/Vanille

Rosinen /Korinthen nach Wunsch



Kneten:

Die Zutaten für den Teig ca. 12 Min kneten.

Teigruhe:

Teigruhe ca.: 20 Min.:

Verarbeitung:

Den gesamten Teig in drei gleiche Stücke teilen und zu ca. 30 cm langen Stangen rollen.

Immer abwechselnd den äußeren Strang in Mitte der verbleibenden Stränge legen

und so zu einem Zopf flechten.

Nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Mit Ei bestreichen und wahlweise mit Hagelzucker oder Mandeln bestreuen.

Backen:

Backofen auf 160°C vorheizen.

Den Zopf auf der mittleren Schiene schieben

Ausbacken:

Nach 30-35 Min. Backzeit ausbacken.