



Backen mit

HEFETEIG



50

REZEPTE

für

Kuchen, Brote
und Gebäck

HINWEISE

Die Backofentemperaturen beziehen sich auf den Elektroherd mit Ober-/Unterhitze. Falls Sie mit Umluft arbeiten, reduzieren Sie die Temperatur um 20 °C. Soweit nicht anders angegeben, wird auf der mittleren Einschubleiste gebacken.

Bei den Zutatenmengen ist jeweils das Rohgewicht, also das Gewicht des Lebensmittels vor der Verarbeitung, angegeben. Bei Stückangaben gehen wir immer von Lebensmitteln mittlerer Größe aus. Sowohl Portions- als auch Nährwertangaben können nur Näherungswerte sein.

ABKÜRZUNGEN

cm = Zentimeter

E = Eiweiß

El = Esslöffel

F = Fett

FP = Fertigprodukt

g = Gramm

kcal = Kilokalorien

kg = Kilogramm

KH = Kohlenhydrate

kj = Kilojoule

l = Liter

ml = Milliliter

Msp. = Messerspitze

P. = Päckchen

TI = Teelöffel

FOTOS

Maria Brinkop: 30; Kay Johannsen: 59; Ela Rüter: 49; TLC Fotostudio: 5, 8, 18, 27, 37, 40, 54

REZEPTE

Annette und Marco Bruhin: 10; Nina Engels: 13, 19, 26, 27, 36, 39, 53; Simone Filipowsky: 12; Guido Gravelius: 58; Anna Walz: 48, 51, 56, 61; Christina Wiedemann: 31; Verlagsarchiv: 4, 6, 7, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 38, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 50, 52, 55, 57, 60, 62, 63

ILLUSTRATIONEN

© Lida – stock.adobe.com, außer Icon Uhr und Waage: © zhaluldesign – stock.adobe.com

eISBN 978-3-62516-167-7

© Komet Verlag, Emil-Hoffmann-Str. 1, 50996 Köln

Umschlagmotive: TLC Fotostudio (Fotos),

stock.adobe.com: © Kate Garyuk (Illustration), © tashka2000 (Fond)

Gesamtherstellung

Komet Verlag, Köln

Alle Rechte vorbehalten.



Backen mit
HEFETEIG

50 Rezepte für Kuchen, Brote und Gebäck

INHALT

SÜSSE KUCHEN UND GEBÄCK

Franzbrötchen

Croissants

Schnecken mit Cranberry-Füllung

Muffinschnecken mit Nussfüllung und Zuckerguss

Pflaumenbrötchen mit Marzipan

Zimtschnecken mit Frischkäse-Guss

Semlor - schwedische Leckerei

Mini-Bienenstich

Suhler Rahmkuchen

Käsekuchen mit Mandarinen

Schlesischer Quarkkuchen

Zwetschgkuchen

Apfel-Mandel-Kuchen vom Blech

Aprikosenkuchen mit Streuseln

Veganer Pflaumenkuchen

Quitten-Vollkorn-Kuchen mit Marzipanstreuseln

Streuselkuchen - ganz klassisch

Heidelbeerwähe

Hefekranz mit Erdbeeren

Schnecken mit Heidelbeeren und Vanille

Apfel-Rosenkuchen

Buchtelkuchen mit Zwetschgen

Vegane Zimt-Hefeklume

Gugelhupf mit Rumrosinen

Dreikönigskuchen mit Mandeln und Rosinen

BROTE UND BRÖTCHEN

Panettone - klassisch zur Weihnachtszeit

Brioche

Honig-Pull-Apart-Bread mit Butterstreuseln

Stuten mit Rosinen

Hefezopf - ganz klassisch

Kümmelbrot mit Roggen und Weizen

Bauernbrot mit Dinkel und Weizen

Guinnessbrot - Weizen pur

Superfood-Brot mit Kernen, Samen und Flocken

Schwarzbrot mit Buttermilch

Kartoffelbrötchen mit Weizen

Kaiserbrötchen mit Dinkel und Weizen

Knusperbällchen mit Olivenöl

Bagels mit Weizen

Sesamzöpfe mit Weizen

HERZHAFTE KUCHEN UND GEBÄCK

Stuffed Pizza Rolls

Monkey Bread mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Möhren-Chorizo-Schnecken mit Emmentaler

Birnen-Senf-Kuchen mit Salbei

Fränkischer Zwiebelkuchen

Weißer Pizza mit Kürbis und Rucola

Mega Salamirulle

Kleine Möhrengugelhupfe

Mascarpone-Gugel mit Speck

Elsässer Speckkuchen

Hinweise zum Buch

FRANZBRÖTCHEN



🕒 Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Back- und Ruhezeit)

📄 Pro Stück ca. 304 kcal/1273 kJ, 6 g E, 14 g F, 38 g KH

Für 12 Brötchen

Für den Teig

200 ml Milch

75 g Zucker

15 g frische Hefe

440 g Weizenmehl (Type 550)

100 g weiche Butter

1 Ei

1/2 Tl Kardamom

1/2 Tl Zimt

1 Prise Salz

Für den Belag

80 g Butter

50 g brauner Zucker

1 Tl Zimt

Außerdem

1 Ei zum Bepinseln

Mehl für die Arbeitsfläche

1. Für den Teig die Milch mit dem Zucker handwarm erwärmen. Die Mischung in eine Schale umfüllen. Die Hefe hinzubröckeln und darin mit einer Gabel auflösen.

Abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.

2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Butter, Ei, Kardamom, Zimt und Salz hinzugeben. Den Vorteig dazugießen und alles mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Dann mit den Händen etwa 5 Minuten kräftig verkneten (der Teig sollte nur noch leicht klebrig sein). Die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort

etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

3. Für den Belag die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Topf vom Herd ziehen, dann Zucker und Zimt hinzugeben und kräftig verrühren.

4. Den Hefeteig in 2 Portionen teilen. Jede Portion noch einmal kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche (nacheinander) jeweils zu einem dünnen Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Die Platten jeweils mit der Hälfte der Buttermischung bestreichen. Die Rechtecke von der schmalen Seite so dicht wie möglich aufrollen. Die Rollen schräg in jeweils 6 v-förmige Stücke mit einer etwa 2 cm breiten Spitze schneiden. Die Stücke auf die breite Basis stellen und mittig mit einem Kochlöffelstiel eindrücken, sodass das aufgerollte Innere leicht nach außen tritt und die typische Form der Franzbrötchen entsteht.

5. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Franzbrötchen mit ausreichend Abstand darauf verteilen. Locker mit einem Küchentuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

6. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Franzbrötchen damit bepinseln und anschließend 20–25 Minuten im Ofen goldbraun backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und noch warm servieren.

CROISSANTS

 Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (plus Backzeit und Zeit zum Gehen)

 Pro Stück ca. 214 kcal/896 kJ, 4 g E, 10 g F, 26 g KH

Für 10-12 Croissants

200 ml lauwarme Milch

5 g frische Hefe

40 g Zucker

330 g Weizenmehl (Type 550)

2 Tl Salz

125 g kalte Butter

Außerdem

1 Eigelb

1 El Sahne

1 Prise Salz

Mehl zum Bearbeiten

1. Die Milch in eine Schüssel gießen, Hefe hinzubröckeln, Zucker dazugeben und alles unter Rühren lösen. Mehl und Salz hinzugeben und mit den Knethaken des Handrührers etwa 3 Minuten verkneten. Den Teig aus der Schüssel heben, auf Frischhaltefolie legen, flach drücken und mit Folie bedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht flach drücken und zu einem Quadrat falten. Erneut in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Die Butter zwischen zwei Bögen Frischhaltefolie zu einem Rechteck (ca. 12 x 24 cm) ausrollen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche quadratisch (ca. 24 x 24 cm) ausrollen. Die ausgerollte Butter auf eine Teighälfte legen. Die andere Hälfte darüberklappen. Die Kanten falten und verschließen. Den Teig zu einem Rechteck (ca. 16 x 42 cm) ausrollen. Das Mehl bei Bedarf abbürsten. Nun das obere Drittel des Teiges zur Mitte hin falten. Das untere Drittel darüberfalten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Den Teig erneut zu einem Rechteck ausrollen, falten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen.

5. Anschließend den Teig langsam mit kurzen Pausen zu einem langgezogenen Rechteck (ca. 16 x 52 cm) ausrollen. Im Abstand von 10 cm in Dreiecke schneiden. Nun von der langen Seite her aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Croissants abgedeckt 1 weitere Stunde gehen lassen. Anschließend die Croissants abgedeckt für 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

6. Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Eigelb, Sahne und Salz verquirlen und die Croissants damit gleichmäßig bepinseln. 15–20 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.