

Salziger Blätterteig (Grundrezept)
"Käselocken" (Blätterteiggebäck)
"Kümmelkissen" (Blätterteiggebäck)
"Großmutter's Schlupfkuchen" (Apfelkuchen)
Französisches Omelett
Pfannkuchen
Eierpfannkuchen
Süßes Honigbrot
Honigcreme
Croissant aus Quarkblätterteig
Laugnbrezeln
"Züpfen" (Hefezopf)
Milchbrötchen aus Zopf-Teig
Vollkornbrötchen

Salziger Blätterteig (Grundrezept)

Zutaten:

Wichtig: der Teig sollte mindestens 1 Tag vor Verwendung hergestellt werden! Die angegebenen Mengen genügen für je zwei Kuchenbleche. Es lohnt sich, mehr Teig als benötigt herzustellen. Der Zeitaufwand ist derselbe. Blätterteig kann eine Woche lang im Kühlschrank aufbewahrt werden und ist in Portionen tiefgekühlt 6 Monate lang haltbar.

500 g Mehl,
2 TL Salz,
500 g kalte Butter,
300 ml kaltes Wasser,
2 EL Weißweinessig

Zubereitung: Das Mehl auf eine trockene Arbeitsfläche sieben und Salz dazugeben. 100 g Butter in Flöckchen darüber streuen. Nach und nach das kalte Wasser und den Weißweinessig dazugeben. Alles zuerst mit Hilfe des Teigschabers, dann mit kalten Händen möglichst rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen, in eine Plastikfolie gehüllt, 1 Stunde kalt stellen. 400 g Butter zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem möglichst rechteckigen Stück von der Größe eines Bogens Schreibmaschinenpapier auswallen. Die ausgewallte Butter zwischen den Papierlagen 1 Stunde kalt stellen. Den Teig so auswallen, dass er die Größe von zwei nebeneinander liegenden Bogen Schreibmaschinenpapier hat. Die Butter aus dem Papier nehmen, in die Teigmitte legen. Die Teigteile rechts und links darüber schlagen. Das so entstandene Paket zur ursprünglichen Teiggröße auswallen, dreifach zusammenlegen, in Backpapier (dazu kann man dasjenige der Butterlage benutzen) hüllen und 1/2 Stunde kühl stellen. Die Teigplatte auf den Tisch legen, so dass die Bruchkanten rechts und links sind. Auswallen, dreifach zusammenfalten. Noch zwei- bis dreimal so vorgehen.

"Käselocken" (Blätterteiggebäck)

Zutaten:

200 g Blätterteig,

1 Eiweiß,

nach Geschmack geriebener Käse zum Bestreuen

Zubereitung: Den Blätterteig 3 mm dick auswallen, mit Eiweiß bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Davon 1 cm breite Streifen schneiden und diese der Länge nach einige Male drehen. Auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Kuchenblech setzen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

"Kümmelkissen" (Blätterteiggebäck)

Zutaten:

200 g Blätterteig,

1 Eiweiß,

Kümmel nach Geschmack,

Salz

Zubereitung: Den Blätterteig 3 mm dick auswallen, mit Eiweiß bestreichen, mit Kümmel und Salz bestreuen. Den Teig in kleine Quadrate (5 x 5 cm) schneiden und auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Kuchenblech setzen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

"Großmutter's Schlupfkuchen" (Apfelkuchen)

Zutaten:

2 bis 3 Eier (je nach Größe),

100 g Zucker,

125 g Mehl,

1 gestr. TL Backpulver,

5 EL Öl,

2 Päckchen Vanillezucker,

1 kg feste, säuerliche Äpfel (z.B. Boskop),

1 Prise Salz

zum Beträufeln:

Butter

zum Bestreuen:

Zimtzucker

Zubereitung: Die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in grobe Stücke schneiden. Eier und Zucker zu einer dicken, cremigen Masse verrühren. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und Salz vorsichtig unterziehen. Ganz zum Schluss das Öl schnell und kräftig

unterschlagen. Diese dickflüssige Masse in eine gefettete Springform geben. Die Apfelstücke darauf verteilen (vom Teig sollte nichts mehr zu sehen sein). Vanillezucker darüber streuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze langsam backen (etwa 45 Minuten). Der Kuchen ist fertig, wenn die zwischen den Apfelstücken hervor-"geschlupften" Teigspitzen goldbraun sind. Dann mit zerlassener Butter beträufeln und mit Zimtucker bestreuen. Statt mit Äpfeln kann der Schlupfkuchen auch mit jedem anderen Obst zubereitet werden.

Französisches Omelett

Zutaten:

6 bis 9 frische Eier,
pro Ei 1 Prise Salz,
2 EL Wasser oder Milch,
40 g Butter

zum Garnieren: Petersilie

Zubereitung:

Eier, Salz und Wasser bzw. Milch gut verquirlen. In einer Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Die Eiermasse hineingießen und etwas anbacken lassen, unter leichtem Bewegen der Pfanne und Hineinschieben des geronnenen Eies mit einem Schöpfelchen. Sobald nur noch die Oberfläche feucht ist, das Omelett mit Hilfe des Schöpfelchens zur Hälfte überschlagen oder aufrollen. (Wird das Omelett gefüllt, dann die Füllung vor dem Überschlagen darauf verteilen.) Den Rest der Butter begeben, das Omelett auf der unteren Seite noch leicht braun backen. Das fertige Omelett sofort auf eine heiße Platte stürzen, mit etwas Petersilie garnieren und rasch auftragen.

Pfannkuchen

Zutaten:

300 g Mehl,
ca. 1/2 l Milch oder Wasser,
3 bis 4 Eier,
1 bis 2 EL Öl,
1 / 2 EL Salz

zum Backen:

50 g Butterfett

Zubereitung: Alle Zutaten in der angeführten Reihenfolge in eine tiefe Schüssel geben. Dann rasch mit dem Schneebesen mischen und rühren, bis der Teig glatt ist. Er soll nur so dick sein, dass er beim Durchziehen mit dem Schneebesen sofort wieder zusammenfließt.

Den Teig, wenn möglich zum Aufquellen etwas stehen lassen, besonders bei größeren Portionen (1/2 Stunde oder länger) vor Gebrauch evtl. noch etwas verdünnen. In einer Pfanne sehr wenig Butterfett erhitzen. Pro Pfannkuchen einen kleinen Schöpflöffel voll Teig hineingießen, diesen durch Bewegen der Pfanne dünn und gleichmäßig verlaufen lassen. Sobald der Pfannkuchen unten gelbbraun geworden ist, ihn unter einmaligem Wenden und evtl. Beifügen von wenig Fett fertig backen.

Eierpfannkuchen

Zutaten:

250 g Mehl,
ca. 1/4 l Milch,
2 bis 3 Eier,
1 kleine Prise Salz

zum Braten:

Butterfett

Zubereitung: Aus Mehl, Milch, Eigelb und einer Prise Salz einen Teig rühren und 15 Minuten ruhen lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Die Pfanne mit wenig Fett erhitzen, Teig mit einer kleinen Schöpfkelle einfüllen, zerfließen lassen und auf der Unterseite backen. Wenn die Oberseite nicht mehr flüssig ist, durch Rucken den Pfannkuchen lösen und umwenden; Können werfen ihn mit elegantem Schwung herum. Etwas Fett darunter schieben und auf der zweiten Seite auch goldgelb backen.

Süßes Honigbrot

Zutaten:

650 g Mehl (Typ 405 oder 1050),
1 Päckchen Backpulver,
3 gestr. TL Zimt,
1/2 TL Nelkenpulver,
1/2 TL Piment,
1/2 TL Muskatnuss,
1/2 TL Ingwerpulver,
200 g Orangeat und Zitronat,
250 g brauner Zucker,
500 g Honig,
ca. 250 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung: Die Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben. Das Öl nach und nach untermengen und einen kompakten Teig kneten (eventuell noch etwas Öl begeben). Einen länglichen Laib formen. Diesen in eine Kastenform drücken (ca. 25 cm lang) und flach streichen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Noch warm in Stücke schneiden. In einer Blechdose zusammen mit einem aufgeschnittenen Apfel

aufbewahren.

Honigcreme

Zutaten:

6 Eigelb,
1/8 l Weißwein,
Schale und Saft
1 Zitrone,
3 EL Wasser,
4 EL Honig

Zubereitung: Alles miteinander auf kleiner Flamme 7 bis 8 Minuten schlagen. In kalt ausgespülte Dessertschalen füllen. Kalt stellen.

Croissant aus Quarkblätterteig

Zutaten:

150 g Mehl,
1/3 EL Salz,
150 g Sahnequark,
120 bis 150 g Butter

Zubereitung: Das Mehl in die Schüssel sieben. Salz, Quark und Butter dazugeben. Den Teig mit einem Tischmesser bearbeiten (nicht von Hand), bis er sich zusammenballt und gleichmäßig aussieht. Wenn möglich, einige Stunden an der Kälte ruhen lassen. Den Teig ausrollen. Ein Rechteck von 50 x 30 cm herausschneiden. Am unteren Rand alle 15 cm eine Markierung machen. Am oberen Rand die erste Markierung nach 7,5 cm, die weiteren Markierungen ebenfalls nach 15 cm. Mit dem Teigrad und einem Lineal von der unteren Ecke zur ersten Markierung am oberen Rand usw. gleichschenklige Dreiecke ausschneiden. Links und rechts fällt ein Rest weg. Die Dreiecke von der Breitseite her aufrollen und rund biegen. Die Hörnchen mit Abstand voneinander auf ein gefettetes Blech legen. Nochmals unter einem Tuch rund 30 Minuten gehen lassen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Laugenbrezeln

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42 g),
300 ml lauwarmes Wasser,
1 TL Zucker,
500 g Weizenmehl (Type 550),
1 TL Salz,

20 g Butter,
1 l Wasser,
10 g Natron,
1-2 EL grobes Salz zum Bestreuen

Zubereitung: Die Hefe in Wasser mit Zucker auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Zutaten dazu-geben, mit Salz und Butter verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Diese einzeln weiter ausrollen bis sie jeweils ca. 40 cm lang sind. Dann Brezeln formen und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen Wasser mit Natron zum Kochen bringen und die gegangenen Brezeln für 30 Sekunden in das kochende Wasser legen. Dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit grobem Salz bestreuen. 30 Minuten kalt stellen. Im auf 225 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Wichtig: Brezeln unbedingt vor dem Backen kalt stellen.

"Zöpfe" (Hefezopf)

Zutaten:
1/2 Hefewürfel,
50 g Wasser,
75 g Butter,
500 g Mehl (Typ 405),
12 g Salz,
1/4 l Milch

Für die süße Variante:
80 g Zucker,
50 g Sultaninen

Zubereitung: Hefewürfel in Wasser auflösen, 15 Minuten stehen lassen. Butter weich werden lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineinschütten. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Salz beifügen. Die weiche Butter mit dem Backhorn unter das Mehl arbeiten. Nach und nach Milch dazugeben. Mit dem Backhorn, später mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. (Für die süße Variante: Zucker und Sultaninen begeben.) Auf einer trockenen Arbeitsfläche mit den Händen gut durchkneten. Zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt, an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Teig von neuem durchkneten. Drei Teigstücke von je ca. 300 g abwiegen. Jedes Stück zu einer ca. 40 cm langen Rolle ausrollen. Die drei Stränge nebeneinander legen, oben etwas umschlagen und wie einen Haarzopf flechten, der unten wieder umgeschlagen wird. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Zopf nochmals mit einem feuchten Tuch zugedeckt 1/2 Stunde gehen lassen. Dann mit Eigelb bepinseln und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 70 Minuten geben. Nach 60 Minuten umdrehen, damit auch der Boden schön gebräunt wird. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Milchbrötchen aus Zopf-Teig

Zutaten:

1/2 Hefewürfel,
50 g Wasser,
75 g Butter,
500 g Mehl (Typ 405),
12 g Salz,
1/4 l Milch
80 g Zucker,
50 g Sultaninen

Zubereitung: Einen Hefeteig wie bei "Zöpfe" herstellen. Den gegangenen Teig von neuem durchkneten. Eine Kugel formen. Diese in acht gleich große Stücke teilen. Jedes Stück nochmals durchkneten und zu einem länglichen Brötchen formen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem nassen Tuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen. Die Brötchen danach mit Eigelb bestreichen und mit einer Schere jedes Stück dreimal kreuzweise einschneiden, damit Spitzen entstehen. Die Brötchen für 50 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Nach 40 Minuten die Brötchen drehen, damit auch der Boden schön gebräunt wird. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Vollkornbrötchen

Zutaten:

500 g Vollkornmehl,
1 Tütchen Trockenhefe,
12 g Salz,
300 ml Wasser

Zubereitung: Vollkornmehl in eine Teigschüssel geben. Trockenhefe und Salz mit Hilfe eines Backhorns gründlich untermischen. Zimmerwarmes Wasser portionsweise zufügen. Zuerst mit dem Backhorn, später mit der Hand vermengen. In der Schüssel kneten bis sich der Teig von dieser löst. Dann auf einer trockenen Arbeitsfläche 5 Minuten tüchtig durchkneten. Zu einer Kugel formen und in die Schüssel zurücklegen. Diese mit einem feuchten Tuch bedeckt an einen warmen Ort stellen. 2 Stunden gehen lassen. Das Teigvolumen muss sich um die Hälfte vergrößern. Den Teig nochmals auf der Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Kugel formen. Daraus 8 gleichgroße Laibchen machen und diese auf ein eingefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech aneinander (wie eine Rosette) legen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Laibchen mit Öl bepinseln und mit Körnern oder Mohn bestreuen. Die Laibchen im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 65 Minuten hellbraun backen. Auf dem Gitter auskühlen lassen.