



Feiner Gugelhupf

KLASSISCH – ETWA 16 STÜCKE

Vorbereitung:
max. 1 Tag im Voraus
Zubereitungszeit:
etwa 35 Minuten,
ohne Teiggehzeit
Backzeit: etwa 50 Minuten

Für die Gugelhupfform
(Ø 22 cm):
etwas Fett

Für den Hefeteig:
200 g Schlagsahne
100 g Butter oder Margarine
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
6 Tropfen Zitronen-Aroma
(aus dem Röhrchen)
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Rosinen
100 g Korinthen
100 g gehackte Mandeln

Zum Bestreuen:
etwas Puderzucker

Pro Stück:

E: 6 g, F: 14 g, Kh: 38 g,
kJ: 1298, kcal: 310, BE: 3,0

- 1 Für den Teig Sahne in einem Topf erwärmen und die Butter oder Margarine darin zerlassen.
- 2 Mehl in einer Rührschüssel mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten (außer Rosinen, Korinthen und Mandeln) und die warme Sahne-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3 Rosinen, Korinthen und Mandeln kurz unterarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Gugelhupfform fetten.
- 4 Den Teig mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe kurz durchkneten, in die Gugelhupfform geben und zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 5 In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
- 6 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten
- 7 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen.

» **REZEPTVARIANTE:**

Statt mit Mandeln, Rosinen und Korinthen können Sie den Gugelhupf mit 100 g bunten, fein gewürfelten Belegkirschen, 200 g getrockneten, gewürfelten Aprikosen und 50 g gehackten Pistazienkernen zubereiten.





Zubereitungszeit:
etwa 40 Minuten

Backzeit: etwa 9 Minuten

Für das Backblech
(30 x 40 cm):
Backpapier

Für den Belag:
2 Gemüsezwiebeln
(etwa 600 g)
300 g Crème fraîche
Salz
gem. Pfeffer

Für den Teig:
500 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 TL Zucker
250 ml Bier
100 ml Wasser

300 g Schinkenwürfel
oder -nuggets

Pro Portion:

E: 16 g, F: 14 g, Kh: 56 g,
kJ: 1756, kcal: 421, BE: 4,5

Flammkuchen (im Foto rechts)

MIT ALKOHOLOL – 8 SNACKPORTIONEN / 4 FLAMMKUCHEN

- 1 Vier Backpapierstücke in Backblechgröße vorbereiten. Backofen mit dem Backblech vorheizen. **Ober-/Unterhitze: etwa 250 °C**
Heißluft: etwa 230 °C
- 2 Für den Belag Zwiebeln abziehen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Restliche Zutaten hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 35 x 30 cm) ausrollen. Je ein Teigrechteck auf ein Stück Backpapier legen und nochmals mit einer Teigrolle in Form bringen.
- 4 Crème fraîche auf den Teigplatten verstreichen. Die Zwiebelscheiben und Schinkenwürfel oder -nuggets darauf verteilen.
- 5 Das heiße Blech aus dem Backofen nehmen. Den ersten Flammkuchen mithilfe des Backpapiers daraufziehen. Das Backblech in den Backofen schieben. **Einschub: oberes Drittel**
Backzeit: etwa 9 Minuten
- 6 Den Flammkuchen in Stücke schneiden und sofort heiß servieren. Die restlichen Flammkuchen ebenso zubereiten.

» **REZEPTVARIANTEN:**

Scharfer Lachs-Flammkuchen

(4 Stück – im Foto Mitte)
400 g Räucherlachs in Streifen schneiden. 100 g Rucola (Rauke) verlesen und waschen. 150 g Crème fraîche mit 250 g Speisequark (20% Fett i. Tr.) und etwa 2 Teelöffeln Wasabi-Paste (oder Meerrettich) verrühren, mit Salz und gem. Pfeffer würzen. 4 Esslöffel davon beiseitestellen. Restliche Creme auf die Teigplatten streichen. Flammkuchen wie beschrieben backen, in Stücke schneiden, mit Lachs und Rucola belegen. Restliche Creme darauf klecksen, mit Pfeffer bestreuen und heiß servieren.

Flammkuchen mit Ziegenkäse

(4 Stück – im Foto links)
300 g Crème fraîche mit Salz und gem. Pfeffer würzen. 2 Esslöffel flüssigen Honig unterrühren. 2 Stängel Thymian abspülen, trocken tupfen, Blättchen von den Stängeln zupfen, fein hacken, unter die Crème fraîche rühren und auf den Teigplatten verstreichen. 300 g Ziegenfrischkäse glatt rühren, kleckweise darauf verteilen. Flammkuchen wie beschrieben backen. 200 g Parmaschinken in Stücke schneiden. Flammkuchen in Stücke schneiden, Schinken darauf verteilen. Einige Stängel Thymian abspülen, trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Flammkuchen damit bestreuen, mit 2 Teelöffeln flüssigem Honig beträufeln und sofort servieren.





Möhren-Haselnuss-Muffins

SAFTIG – 12 STÜCK

Vorbereitung:
etwa 2 Tage im Voraus
Zubereitungszeit:
etwa 45 Minuten,
ohne Abkühlzeit
Backzeit: etwa 35 Minuten

**Für die Muffinform
für 12 Muffins:**
12 Papierbackförmchen

Für den Teig:
180 g Möhren
1 Bio-Orange
(unbehandelt, ungewachst)
150 g Weizenmehl (Type 550)
200 g gem. Haselnusskerne
1 gestr. TL gem. Zimt
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
80 g Voll-Rohrzucker
50 ml Rapsöl
150 ml Mandeldrink
20 g Ei-Ersatz-Pulver

Für den Guss:
80 g gesiebter Puderzucker

Pro Stück:
E: 4 g, F: 16 g, Kh: 26 g,
kJ: 1090, kcal: 260, BE: 2,0

- 1 Die Muffinform mit den Papierbackförmchen auslegen. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
- 2 Für den Teig die Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und fein raspeln (Foto 1). Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Dann die Orange halbieren und den Saft auspressen.
- 3 Mehl mit Nusskernen, Zimt, Backpulver und Zucker in einer Rührschüssel sehr gut vermischen.
- 4 Orangenschale, 2 Esslöffel von dem Orangensaft (restlichen Orangensaft für den Guss beiseite stellen), Rapsöl, Mandeldrink und Ei-Ersatz-Pulver in einen Rührbecher geben. Die Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe verrühren.
- 5 Zunächst die Mandeldrink-Mischung zu der Mehlmischung geben, mit einem Teigschaber verrühren (Foto 2), dann die geraspelten Möhren unterrühren. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen.
- 6 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.
Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Minuten
- 7 Die Möhren-Haselnuss-Muffins mit den Papierbackförmchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 8 Für den Guss Puderzucker mit so viel von dem beiseitegestellten Orangensaft (2–3 Esslöffel) verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss mit einem Teelöffel auf die Muffins träufeln (Foto 3). Guss trocknen lassen.





Süße Mohn- und Sesamhörnchen

FÜR KINDER – 12 STÜCK

Zubereitungszeit:
etwa 30 Minuten

Backzeit: etwa 18 Minuten

Für das Backblech:
Backpapier

Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
125 g Magerquark
100 ml Milch (3,5% Fett)
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eiweiß (Größe M)

**Zum Bestreichen
und Bestreuen:**

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
1–2 EL Mohnsamen
1–2 EL Sesamsamen

Pro Stück:

E: 6 g, F: 11 g, Kh: 27 g,
kJ: 954, kcal: 228, BE: 2,5

1 Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, da der Teig sonst klebt).

3 Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen.

4 Die Teigkugel auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø etwa 50 cm) ausrollen und in 12 „Tortenstücke“ schneiden (Foto 1). Jedes Teigstück von der breiten Seite aus zu einem Hörnchen aufrollen (Foto 2).

5 Zum Bestreichen und Bestreuen Eigelb mit Milch verschlagen. Die Oberfläche der Teighörnchen damit bestreichen. Die Hörnchen auf das Backblech legen. Die Hälfte der Hörnchen mit Mohn und die andere Hälfte mit Sesam bestreuen (Foto 3).

6 Das Backblech in den Backofen schieben. **Einschub:** Mitte **Backzeit:** etwa 18 Minuten

7 Die Hörnchen vom Backpapier nehmen, auf einen Kuchenrost legen und erkalten lassen.

» REZEPTVARIANTE:

Mohn- und Sesambrötchen

Bereiten Sie den Teig wie im Rezept angegeben zu. Dann die Teigrolle in 12 Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Schneiden Sie die Oberseite mit einem scharfen Messer kreuzweise ein. Bestreichen, bestreuen und backen Sie die Brötchen wie im Rezept angegeben.

TIPPS:

Je nach Backblechgröße benötigen Sie evtl. 2 Backbleche. Die Hörnchen schmecken frisch am besten, können aber auch eingefroren werden. Dann die Hörnchen in der Verpackung auftauen lassen und bei angegebener Backofentemperatur etwa 5 Minuten aufbacken.

