

# Müslistangen



Fotos Billa Wepunkt

Rezept aus Genussheft 03/2017 und von Billa Wepunkt ausprobiert

## **Zutaten:**

500g Früchtemüsli  
1/2 Würfel frische Hefe  
150g frischer Sauerteig  
700g Weizenmehl  
2 TL Salz

Anmerkung Billa: Ich habe zum Teig noch 50g Haferflocken dazu und gefühlt 100g Mehl einkneten müssen, dass er ausrollbar war!!!

## **Zubereitung:**

300g Müsli in 400ml Wasser einweichen und zwei Stunden stehenlassen.

150ml Wasser (Tipp Billa: etwas reduzieren, Teig war sehr flüssig) in CC auf 35° erwärmen und die Hefe auflösen.

Dann alle anderen Zutaten dazu geben und gut 5 Min mit dem Knethaken bearbeiten. Tipp Billa: Zusätzlich 2 EL Honig zu

geben. Wenn der Teig zu flüssig ist, Haferflocken dazu geben.

60 Min ruhen lassen.



Dann die Arbeitsfläche gut bemehlen, den Teig kurz kneten und dann ausrollen. Restliches Müsli daraufsteuen und ein Mal falten.



Nochmal mit dem Nudelholz drüber und Stangen in der Länge von 10cm und 1cm breite schneiden....verdrehen und ab aufs blech....



200° Umluft reicht und 20min auch. Wer es knackig mag, besprüht sie mit Wasser...

---

## Gefülltes Brot mit Spinat, Speck und Käse

Rezept und Fotos von Billa Wepunkt.



### **Zutaten:**

15g Hefe

570g Mehl

1 Ei (m)

etwas Milch ca 50-70g

50ml Olivenöl

eine gute Prise Salz

Für die Füllung Spinat, Käse, Speck.

### **Zubereitung:**

Knethaken

Alles in der cc mit Knethaken erst auf "min" 2 Minuten, dann auf Stufe 1-2 nochmal ca. 5 Minuten kneten lassen bis ein glatter Teig entsteht.

(Anmerkung: Wenn der Teig zu bröselig ist, noch ca. gleiche Menge Milch/Olivenöl zugeben).

3 Stunden ruhen/gehen lassen.

Teig ausrollen. Die Zutaten für die Füllung verrühren und auf den ausgerollten Teig aufstreichen. Dann wie in den Bildern gezeigt bearbeiten

Füllen kann man mit allem....es sollte nur nicht zu feucht sein.



Bei 180° Umluft ca. 20min backen....

---

# Schlumbergerli



Foto und Rezept von Pia Bachfischer-Straub

## **Zutaten:**

2 TL Salz

500g Ruchmehl

1 Pk. Trockenhefe

ca. 320g Wasser lauwarm

## **Zubereitung:**

Das Salz zuerst in die Schüssel geben, Mehl darauf geben und eine kleine Mulde formen. Dann kommt die Hefe in die Mulde und etwa die Hälfte vom Wasser.

Mit einer Gabel etwas umrühren... das gibt dann den Vorteig, die Mulde soll nicht zu tief sein, so das kein Salz an den Vorteig kommt. Jetzt 1/2 Stunde stehen lassen.

Dann den Rest Wasser dazu und zu einem eher weichen Teig gut auskneten (Knethaken). Ich mach das auf Stufe 1 für 2min und

dann etwa 10 min auf Stufe 2.

Der Teig bleibt jetzt für 1h in der Schüssel, dann nochmals kurz zusammenkneten und nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Teig in 16 Stücke teilen. Etwas Mehl auf einen Teller geben. Etwas Sonnenblumenöl auf einen Teller geben.

Ein Teigstück ins Öl tupfen und mit der öligen Seite nach unten auf dem Tisch locker aufwirken, ins Mehl stupfen und mit der Mehlseite nach unten auf ein Tuch legen.

Den Ofen auf 250° vorheizen.

Die Brötchen nach ca 15min auf ein Blech mit Blechreinpapier geben. Dabei wenden, die Mehlseite ist jetzt oben.

In den heissen Ofen geben und gut dämpfen (mach ich mit einer Sprühflasche).

5min bei 250° O/U danach für 10min auf 230° runterschalten. Dann den Ofen öffnen um den Dampf rauszulassen und die Brötchen fertig backen. Je nach Gusto ca. 5 min.

En Guete!

---

## Kerniges Roggen-Mischbrot





Rezept und Fotos von Dietmar Völlmar

### **Zutaten:**

Sauerteig:

200g Roggenmehl 1150

200g Wasser (50°C)

50g Roggenanstellgut

Saaten-Brühstück:

90g Kürbiskerne

60g Leinsamen

3g Salz

150g Wasser (kochend)

Hauptteig:

Sauerteig

Saaten-Brühstück

275g Wasser (45°C)

320g Roggenmehl 1150

80g Weizenmehl 550

50g feiner Hartweizengries

15g Salz

24g Honig

4g Frischhefe

### **Zubereitung:**

### Sauerteig:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen und 12-24 Stunden reifen lassen.

### Saaten-Brühstück:

Kürbiskerne und Leinsamen auf mittlerer Hitze rösten bis sie eine schöne Farbe haben und angenehm duften.

Die Saaten mit dem Salz in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. 1-2 Stunden abkühlen lassen.

### Hauptteig:

Alle Zutaten außer Saaten-Brühstück 8 Minuten gut verkneten. Dann das Saaten-Brühstück etwa 2 Minuten unterkneten.

Derweil eine Kastenform (für 1.500g) mit Öl auspinseln und eventuell mit Saaten ausstreuen.

Den Teig in die Kastenform füllen, mit Wasser besprühen, glatt streichen und mit Saaten oder Mehl bestreuen.

Dann den Teig in der Form für etwa 2-3 Stunden reifen und gehen lassen, bis sich an der Oberfläche des Teiges Risse zeigen.

Das Brot in den auf 250°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen geben und die Hitze sofort auf 210°C reduzieren. Die Backzeit beträgt etwa 70 Minuten.

Das fertige Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

---

# Plundergebäck

---

## Puddingbrezeln



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes  
Zutaten und Zubereitung:

### *Für den Pudding:*

1,5 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

60g Zucker oder nach Geschmack

Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten (Flexielement), hierbei allerdings 1,5 Päckchen verwenden. Den fertigen Pudding in eine kleine Schüssel umfüllen, mit Folie abdecken -so entsteht keine Haut – und abkühlen lassen.

### *Für den Teig:*

125 ml Milch

1/2 Würfel frische Hefe

350g Mehl

1 Prise Salz

3 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

(die Milch sollte Zimmertemperatur haben)

100g weiche Butter

### *Für die Glasur:*

Puderzucker

Milch

Milch, Hefe, Ei, Zucker, Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Das Mehl komplett dazu geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Sollte er noch kleben, dann noch etwas Mehl dazugeben. Aber nur so viel wie nötig.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Das Rechteck liegt quer. Nun etwas Butter auf die rechte Seite des Rechtecks streichen -nicht zu dünn, nicht zu dick. Die Butter so einteilen, dass sie für 4 x Aufstreichen reicht. Den Rand etwas frei lassen, damit die Butter beim Falten nicht heraus drückt. Nun den Teig von links, bis zur Mitte der rechten, mit Butter bestrichenen Seite, falten, und dann von rechts, bis zur Mitte des Rechtecks. Jetzt ist es ein gefaltetes kleineres Rechteck, was in Folie für 10 Minuten in den Gefrierschrank kommt.

Nach 10 Minuten wird der Teig wieder zu einem größeren Rechteck ausgerollt, die rechte Seite mit Butter bestrichen, gefaltet und in den Gefrierschrank gelegt. Also der vorige Prozess wird wiederholt – das Ganze macht man insgesamt 4 Mal.

Nach dem 4. Durchgang wird der Teig wieder zum großen Rechteck ausgerollt. Meines hatte ca. 35x 24 cm. Nun schneidet man 12 lange Streifen. Diese werden etwas aufgezwickelt. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech zur Brezel formen. Damit sie nicht zu eng liegen, sollte man 2 Backbleche verwenden.

Den erkalteten Pudding durchrühren, in einen Spritzbeutel geben und jeweils in die 2 Brezellöcher eine Portion geben.

Backofen vorheizen. 170° Umluft oder 190° Ober- / Unterhitze

Nun darf der Teig endlich gut 30 Minuten aufgehen. Ich habe die Bleche in der Zeit mit Geschirrtüchern abgedeckt.

Dann in den heißen Backofen geben. Ca. 15 Minuten – immer

Blickkontakt halten, damit die Brezeln nicht verbrennen. Sie sollten goldbraun werden.

Ich nehme lieber Ober-/ Unterhitze, deswegen backe ich die Bleche nacheinander. Bei Umluft können natürlich beide gleichzeitig gebacken werden.

Je nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen, oder aus Puderzucker und Milch einen dickeren Zuckerguss herstellen. Auf dem Plunderstück verteilen. Die Brezeln auf dem Blech erkalten lassen, damit der noch warme Pudding nicht herausläuft und den Guss trocknen lassen.

---

## Original Lütticher Waffeln



Foto Maren Grau-Soumana Mayaki

Rezept von hier  
<http://www.kuriositaetenladen.com/2013/08/gaufres-de-liege-20-lutticher-waffeln.html> und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC abgewandelt

Geht in KitchenAid-Waffeleisen und Waffeleisen für belgische Waffeln.

**Zutaten:**

150 gr. Butter  
1 Päckchen Trockenhefe  
3 EL Milch  
1 Prise Zucker  
400 gr. Mehl  
140 ml kalte Milch  
2 Eier  
25 gr. Rohrohrzucker (optional)  
1 Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
150 gr. Perlzucker

**Zubereitung:**

*Braune Butter:* 150 gr Butter in die CC geben, 140 Grad , keine Rührelemente, und nach ca. 6 Minuten habt ihr perfekte gebräunte Butter.

Die Milch, Eier, Butter, Hefemilch, Mehl, (ggf. Rohrohrzucker), Vanille und Salz mit dem Knethaken kurz umrühren, dann auf Stufe min bis 1 ca 5 min kneten lassen. Der Teig ist sehr fettig.

Den Teig nun gut 30 min in der CC bei 30 Grad gehen lassen. Den Perlzucker noch kurz einarbeiten und dann herausbacken.

---

## Pits Burgerbrötchen – Burger Buns



Foto Katharina Schmidt

Quelle: [bbq-pit.de](http://bbq-pit.de) und von Katharina Schmidt auf CC umgeschrieben

Für 12 Buns (bei 80g Teig). Diese haben dann ca 9-10cm Durchmesser, also passend zu den Pattis mit der Burgerpresse



### **Zutaten:**

200 ml Wasser lauwarm

4 EL Milch

1 Würfel frische Hefe

35 g Zucker

8 g Salz

80 g weiche (oder geschmolzene) Butter

500 g Mehl 550er

1 Ei

1 Ei

2 EL Milch

2 EL Wasser

Sesam

### **Zubereitung:**

Warmes Wasser, Milch und Zucker mischen. Hefewürfel hineinbröseln. Ca. 5 Minuten stehen lassen.

Restliche Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten . Mit dem Knethaken ca. 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

CC auf 35 Grad einstellen, Intervallstufe 3 ohne Knethaken stellen und Teig 1 Std gehen lassen.

Nach dieser Stunde formt man aus dem Teig die Buns. 80-90 Gramm Teig pro Bun nehmen und rundschleifen.

Die Teiglinge müssen jetzt nochmal 1 Std gehen.

In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch.

Nachdem die Buns eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen und mit etwas Sesam bestreut.

Bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 16-20 Minuten backen.



---

# Valentinstagsherz



Fotos Gisela M.

## *Anmerkung:*

Ich habe das Herz nach einem italienischen Rezept gemacht, fand aber, dass unser Hefezopf Teig von [hier/3. Rezept](#) lockerer ist. Daher hier die umgeschriebene Version. Ausprobiert in dieser Variante habe ich es noch nicht, bin aber sehr zuversichtlich, dass es klappt. Über Feedback freue ich mich ☐

## **Zutaten und Zubereitung:**

500 g Mehl Type 550

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Alternativ 10 gr. Hefe + 1 gehäufte EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich

1 ausgekratzte Vanilleschote

300 ml Milch, lauwarm zugeben.

Den Teig in der CC mit Knethaken auf Stufe min ca. 10 Min. kneten. Teig halbieren und eine Hälfte zu einer Kugel formen in eine andere Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Die andere Hälfte mit  
30 gr. Kakao und  
2 EL Milch

kneten lassen, bis alles eingearbeitet wird. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben. Dann auch hier Teig zu einer Kugel formen und ebenfalls mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

Beide Teige zu Strängen formen und in eine eingebuttrte (oder mit Backtrennspray gesprühte) Herzform füllen. Entweder je eine Schicht hell, dann eine dunkel. Oder man wickelt vorher hell und dunkel zusammen und füllt sie dann ein.



Ich hatte noch Teig übrig und habe auch noch gemischte Formen gemacht.



Wer mag, bestreicht den Teig mit 1 Eigelb, ich habe ihn nicht bestrichen, da ich hoffte, dass der Kontrast hell-dunkel dann besser rüberkommt.

30 Minuten gehen lassen.



Backen: 28 Minuten/180 Gr/Ober-/Unterhitze.

---

## Süßes Zupfbrot – von Kindern geliebt



Fotos Gisela M.

Bei diesem Rezept handelt es sich um das Rezept der [Milchbrötchen](#) hier aus dem Blog, die als Zupfbrot abgewandelt wurden.

### **Zutaten:**

*Milchgemisch*

95 g Milch  
50 g Zucker  
1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen  
35 g Butter

### *Teig*

350 g Mehl Typ 550  
1 EL Öl  
1 Ei  
65 g Wasser  
1/2 Würfel frische Hefe  
1 EL Zucker

### *Füllung*

70 gr. Butter  
80 gr. Zucker  
(wer mag 2 TL gemahlener Zimt)  
Alternative: Apfelschnitze, Vanillepudding etc.

### **Zubereitung:**

#### *Milchgemisch*

Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

### *Teig*

Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)

Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen lassen.

### *Füllung*

Flexi einsetzen. Butter und Zucker (ggf auch Zimt) zugeben und

bei 60 Grad/Rührintervall 2 rühren, bis Butter geschmolzen ist.  
Etwas abkühlen lassen.

Teig auf Arbeitsfläche ausbreiten, ich hatte die Platte ca. 30 x 50 cm ausgerollt. Muss gar nicht so gleichmässig sein.

Mit der Zuckerbutter bestreichen (muss auch nicht zu gleichmässig sein).



Kastenform ausfetten bzw. mit Backtrennspray aussprühen und mit etwas Mehl bestäuben



Mit der Teigkarte Reihen stechen und Vierecke in die Kastenform legen (ggf. noch mit der Hand etwas in Form bringen). Die Vierecke unregelmässig auflegen, damit ein paar Ecken und Kanten herausschauen. (Alternativ: noch etwas Vanillepudding und/oder Apfelschnitze mit einfüllen).



Da die Kastenform nur bis ca. zur Hälfte gefüllt war, habe ich die Teigstapel in der Form noch etwas auseinandergezogen, damit die Form ausgenutzt war.

Alles ca. 20 Minuten gehen lassen und in der Zwischenzeit Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen.

Ca. 30 Minuten backen. Brot aus der Form herausnehmen und wenn nötig von der anderen Seite noch ca. 10 Minuten weiterbacken.

---

## Schlaufen für Silvester oder Fasching – Räderkuchen Hobelspäne



Fotos Aldona Led

nach Rezept von Aldonas Mutter

Für 25-30 Stück, am besten macht man wie Aldona die doppelte Menge

### **Zutaten:**

200 g Mehl

3 Eigelb

4 El saure Sahne

1 Backpulver

2 El Wodka oder Essig ( ich habe Wodka genommen )

Fett zum Frittieren

Puderzucker zum bestäuben

### **Zubereitung:**

Mehl + Backpulver sieben, saure Sahne zugeben, dann rühren und eine Eigelb nach dem anderen zugeben (Knethaken).

Zum Schluss Wodka zugeben.

Zum einem feinen Teig verarbeiten und ganz dünn ausrollen (Teig klebt nicht) .

So dünn wie Nudel Teig.

Dann Streifen schneiden , in Mitte aufschneiden und umdrehen.

In heißem Fett frittieren (bei 180 Grad, so lange bis sind die goldgelb sind )

Mit Puderzucker von beiden Seite bestreuen.

Das Geschmack geht's bisschen Richtung Blätterteig , ist ein trockener Teig