

Alexander Rieder

# Back ma's

Ofenfrisches Alpenglück

Die **150**  
besten süßen  
und deftigen  
Rezepte



blv



# Inhalt

## 6 Backtradition mit Zukunft

- 8 Zwischen Tradition und Moderne
- 10 Was die Natur hergibt
- 14 Das liebe Vieh
- 16 Getreide und Mehle
- 20 Worauf es ankommt
- 22 Ab in den Ofen

## 24 Hefe- und Plunderteilchen

Ob Mohnkranzerl, Zimtschnecken, Topfengolatschen oder Windbeutel – sie alle wollen nur das Eine: ganz schnell vernascht werden!



## 46 Blechkuchen

Kuchen für die große Runde: Wer kann bei Mohn- und Käsekuchen oder Zwetschgendatschi schon ernsthaft widerstehen?

## 66 Formkuchen

Mmmh, das duftet ja wie aus Omas Backstube! Hier präsentieren sich Lieblingsklassiker wie Marmorgugelhupf und Co. in Höchstform!

## 86 Mehlspeisen aus dem Ofen

Apfel- und Millirahmstrudel dürfen einfach nicht fehlen, doch kennen Sie auch Bruckbam oder den Kirschenplotzer? Unbedingt probieren!





## 102 Schmalzgebäck

Ob süß oder deftig – neben Auszognen und Krapfen bringt sich auch weniger bekanntes Schmalzgebäck überzeugend in Erinnerung!



## 156 Brot und Kleingebäck

Schabzigerklee und Kastanienmehl – traditionelle Zutaten und Zubereitung machen Brot und Brötchen nicht zur Ware von der Stange!

## 120 Festliche Kuchen und Torten

Immer eine Sünde wert – Schwarzplenten-, Maroni- und Bündner Nusstorte sind nur einige Beispiele für künftige Stars auf Ihrer Kaffeetafel.

## 186 Herzhaftes vom Blech

Deftiger Belag auf mürbem oder knusprig-krosem Teig – das vereint Ofenklassiker wie Zwiebelwähe, Mangoldstrudel oder Käsdönnala.

## 138 Weihnachtsbäckerei

Spitzbuben, Chräbeli, Hirschknöpfe und ihre Kameraden zeigen, wie die schönste Zeit des Jahres vielfältig werden kann wie nie!

## 206 Anhang

- 207 Sach- und Rezeptregister
- 212 Bücher und Adressen
- 214 Autoren-Vita, Bildnachweis

# Saftiger Nuss-Strudel

NICHT GEFLOCHTEN, SONDERN GEROLLT

## Zutaten

für 8 Personen

benötigte Zeit: 30 Min. Zubereitung,

1. Std. 35 Min. Gehen, 35 Min. Backen

### Für den Hefeteig:

200 ml Milch

500 g Weizenmehl (Type 405)

25 g frische Hefe

130 g zimmerwarme Butter

2 zimmerwarme Eier (M)

60 g Feinkristall-Zucker

Salz

### Für die Füllung:

150 ml Milch

400 g frische Haselnusskerne

50 g Semmelbrösel

½ TL Zimtpulver

1 Prise gemahlene Nelken

1 Spritzer Rum (nach Belieben)

120 g Feinkristall-Zucker

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

1 Ei

3 EL Milch

Puderzucker zum Bestreuen

**1.** Die Milch in einem kleinen Topf bei geringer Hitze handwarm erwärmen. Für den Vorteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mittig eine Mulde formen. Die Hefe in 100 ml von der erwärmten Milch auflösen und in die Mulde geben. Etwas Mehl vom Rand darüberstäuben. Den Vorteig mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

**2.** Die zimmerwarme Butter in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Eier trennen, die Eiweiße beiseitestellen. Eigelbe, Zucker und 1 Prise Salz unter die Butter rühren.

**3.** Buttercreme mit restlicher Milch zum Vorteig geben und alles in der Küchenmaschine in 10–12 Min. zu einem seidigen Hefeteig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und etwa 1 Std. gehen lassen.

**4.** Für die Füllung die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie anfangen zu duften, dann fein zermahlen und in eine Schüssel geben. Semmelbrösel, Gewürze und die heiße Milch hinzufügen und alles gut vermischen.

**5.** Die beiseitegestellten Eiweiße in einen hohen Rührbecher geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Nussmasse heben.

**6.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck mit 40 × 30 cm Kantenlänge ausrollen und dieses gleichmäßig dick mit der Nussfüllung bestreichen.

**7.** Den Teig von der langen Seite her möglichst eng einrollen und mit der Schnittstelle nach unten auf das vorbereitete Backblech legen. Den Nuss-Strudel mit einem trockenen Tuch bedecken und 20 Min. gehen lassen.

**8.** Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Ei trennen, das Eiweiß anderweitig verwenden. Das Eigelb mit der Milch in einer kleinen Schale verquirlen.

**9.** Den Strudel mit Eiermilch bepinseln und im vorgeheizten Ofen (Mitte) 30–35 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen und servieren.







# Sommerlicher Beerendatschi

MIT QUARK-ÖL-TEIG

## Zutaten

für 1 Backblech mit 30 × 35 cm

benötigte Zeit: 25 Min. Zubereitung, 25 Min.

Backen

### Für die Streusel:

150 g Weizenmehl (Type 405)

80 g eiskalte Butter

80 g Feinkristall-Zucker

1 TL Bourbon-Vanillezucker

1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale

Salz

### Für den Teig:

200 g Magerquark

70 ml geschmacksneutrales Sonnenblumenöl

1 Ei (M)

60 g Feinkristall-Zucker

Salz

300 g Weizenmehl (Type 405)

1 Pck. Backpulver

### Für den Belag:

1 kg gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren)

2 TL flüssiger Honig

40 g Haferflocken (ersatzweise Getreideflocken nach Belieben)

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

40 g Butter

Puderzucker zum Bestäuben

1. Für die Streusel das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Butter in Würfeln, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und 1 Prise Salz darüber verteilen. Die Zutaten mit einer Teigkarte verhacken und dann mit den Fingern rasch zu Krümeln zerreiben. Die Streusel kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit einem Bogen Backpapier auslegen. Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen. Die Beeren verlesen, kurz abbrausen und abtropfen lassen.
3. Für den Teig Quark, Öl und Ei in eine Rührschüssel geben und glatt rühren. In einer weiteren Schüssel den Zucker mit 1 Prise Salz, Mehl und Backpulver mischen.
4. Den Mehl-Mix mit einem Kochlöffel unter die Quarkmasse rühren, dann alles auf die Arbeitsfläche stürzen und rasch zu einem glatten Teig verkneten.
5. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe des Backblechs ausrollen, auf das Backpapier geben und mit der zerlassenen Butter einstreichen.
6. Die abgetropften Beeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit Honig beträufeln. Anschließend die Streusel und Haferflocken locker darüberstreuen.
7. Den Kuchen im heißen Ofen (2. Schiene von unten) ca. 25 Min. backen. Danach herausnehmen, etwas abkühlen lassen und noch warm mit Puderzucker bestreuen. Der Beerendatschi schmeckt am besten frisch.









# Walnuss-Zopf Kuchen

MIT ZIMT UND ROSINEN

## Zutaten

für 1 Kastenform mit 30 cm Länge  
benötigte Zeit: 1 Std. Zubereitung,  
2 Std. Gehen, 40 Min. Backen

### Für den Teig:

125 ml Milch  
40 g Butter  
1 Bio-Zitrone  
15 g frische Hefe  
300 g Weizenmehl (Type 405)

2 zimmerwarme Eier (M)  
1 TL Vanillezucker  
50 g Feinkristall-Zucker  
Salz

### Für die Füllung:

40 g Rosinen  
1 EL Rum (nach Belieben)  
150 g Walnusskerne  
80 g Feinkristall-Zucker  
2 EL Honig  
1 TL Zimtpulver

40 g Semmelbrösel  
1 Ei (M)  
125 ml Milch

### Für die Glasur:

60 g Aprikosenkonfitüre  
70 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten  
Butter und Mehl für die Form



**1.** Die Milch in einem Topf bei geringer Hitze handwarm erwärmen, die Butter in einem weiteren Topf bei geringer Hitze schmelzen und handwarm abkühlen lassen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

**2.** Für den Vorteig die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit 60 ml von der erwärmten Milch und 20 g vom Mehl zu einem Brei verrühren. Mit Frischhaltefolie bedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

**3.** Eier trennen, die Eiweiße beiseitestellen. Eigelbe mit Zitronenschale, Vanillezucker, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel verrühren. Zerlassene Butter, Vorteig und restliche Milch zugeben, übriges Mehl darübersieben und sämtliche Zutaten in 7–8 Min. zu einem glatten Hefeteig verkneten. Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

**4.** Inzwischen die Rosinen im Rum (ersatzweise Wasser) einweichen. Die Walnusskerne mahlen und mit Zucker, Honig, Zimt und Semmelbröseln mischen. Mit Ei und Milch zu einer streichfähigen Masse verrühren, bei Bedarf esslöffelweise Milch zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zuletzt die Rumrosinen zufügen.

**5.** Die Form fetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dünn und rechteckig (ca. 30 cm x 40 cm) ausrollen, mit der Walnussmasse bestreichen (1) und von der langen Seite her einrollen. Die Rolle der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren (2). Beide Stränge so zu einem Zopf wickeln, dass die Schnittfläche nach außen zeigt (3).

**6.** Den Zopf in die Form setzen, mit dem feuchten Tuch bedecken und 40–45 Min. gehen lassen. Den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen und den Zopf auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Min. backen. Anschließend etwa 15 Min. abkühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

**7.** Für die Aprikotur die Konfitüre mit 1–2 EL Wasser aufkochen und rasch durch ein kleines Sieb streichen. Die Oberfläche des Kuchens mit der heißen Konfitüre einstreichen (4) und trocknen lassen.

**8.** Für die Glasur Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit Zitronensaft und 2 TL von dem beiseitegestellten Eiweiß verrühren. Den Kuchen dünn mit Glasur bestreichen und vor dem Servieren antrocknen lassen.







# Auszogne oder Bauernkrapfen

TRADITIONELLES KIRCHWEIHGEBÄCK

## Zutaten

für 16 Stück; benötigte Zeit:

45 Min. Zubereitung, 1 Std. 15 Min.

Gehen, je 3 Min. Frittieren

### Für den Teig:

60g Butter

270ml Milch

21g frische Hefe

3 zimmerwarme Eier (M)

50g Feinkristall-Zucker

1 TL Bourbon-Vanillezucker

1–2 TL Rum (nach Belieben),

ersatzweise Obstler

500g Weizenmehl (Type 405)

1 Prise Salz

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Frittierfett (nach Belieben

Butterschmalz)

Puderzucker zum Bestäuben

Konfitüre für die Füllung

(z. B. Aprikosenkonfitüre)

1. Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze zerlassen, die Milch handwarm erwärmen. Hefe in eine Rührschüssel bröckeln und in 50ml von der erwärmten Milch auflösen.
2. 2 Eier trennen, die Eiweiße anderweitig verwenden. Eigelbe, ganzes Ei, Zucker und Vanillezucker mit der Hefemilch verrühren.
3. Nach und nach restliche Milch, zerlassene Butter und nach Belieben den Rum untermengen.



**4.** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, über die Hefemischung sieben und sämtliche Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts in 10–12 Min. zu einem glatten, glänzenden Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und etwa 30 Min. gehen lassen.

**5.** Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zusammenkneten und in 16 große Portionen teilen. Die Teigstücke jeweils rund schleifen (d. h., in der hohlen Hand und mit etwas Druck auf der Arbeitsfläche kreisen lassen, bis die Oberfläche glatt und gewölbt ist; 1), auf ein bemehltes Holzbrett setzen, mit einem trockenen Tuch bedecken und in 35–45 Min. auf die doppelte Größe aufgehen lassen.

**6.** Frittierfett in einen breiten Topf geben (mindestens 8 cm hoch) und auf ca. 170 °C erhitzen. Teigkugeln mit der Hand flach drücken (2) und mit den Fingern rund ausziehen, sodass der Teig in der Mitte ganz dünn ist und am Rand einen gleichmäßig dicken Wulst bildet (3).

**7.** Auszogne im heißen Fett schwimmend auf beiden Seiten in 1–1,5 Min. goldgelb backen (4). Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Krapfen noch warm mit Puderzucker bestäuben und frisch servieren, dabei in die Mitte wunschweise etwas Konfitüre geben.



#### GUT ZU WISSEN

Es gibt eine Vielzahl von Bezeichnungen und Mundartausdrücken für diese Bauernkrapfen und die dazugehörigen festlichen Anlässe: Knieküchle, Fensterkiachl, auszogene Nudeln, Ziehkiachl, Auszügler, Kirtagskrapfen und Glöcklerkrapfen werden zur Kirchweih, zu Dreikönig, zur Fastenzeit und vor Weihnachten gebacken.



# Steirische Maronitorte

RAFFINIERT

## Zutaten

für 1 Springform mit ca. 24 cm Ø  
benötigte Zeit: 1 Std. 40 Min. Zubereitung, 50 Min. Backen, 7 Std. Kühlen

### Für den Teig:

1 Bio-Zitrone  
100 g Butter  
40 g Walnusskerne  
5 Eier (M)  
190 g Feinkristall-Zucker  
100 g Weizenmehl (Type 405)  
1 Prise Zimtpulver  
1 gestrichener EL Kakaopulver  
2 EL Rum (nach Belieben)

### Für die Maronicreme:

180 g geschälte und vorgegarte Maroni (vakuumiert)  
1 TL Zitronensaft  
80 g Puderzucker  
1 TL Bourbon-Vanillezucker  
250 g zimmerwarme Butter

### Für die Glasur:

150 g Aprikosenkonfitüre  
150 g Sahne  
200 g Blockschokolade

### Außerdem:

10 in Karamell getauchte Maronen  
zum Verzieren (siehe Tipp)

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, dann den Rahmen aufsetzen und festspannen. Das überstehende Papier rundum abschneiden.
2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze zerlassen. Die Walnusskerne fein mahlen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
3. Für den Biskuit Eier, 90 g Zucker und Zitronenschale in eine hitzefeste Schüssel geben und über dem Wasserbad mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, bis sich die Creme erwärmt hat (ca. 50 °C). Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Creme unter Rühren mit dem Handrührgerät lauwarm abkühlen lassen.
4. Mehl, Zimt und Kakao in ein mittelfeines Sieb geben und im Wechsel mit den gemahlenden Walnüssen nach und nach über die Eiermasse sieben und unterheben. Zuletzt die zerlassene Butter mit einem Gummispatel kreisförmig unter die abgekühlte Creme ziehen.
5. Den Teig in die vorbereitete Form streichen und im heißen Ofen (2. Schiene von unten) 45–50 Min. backen. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann erst aus der Form lösen und stürzen. Das Backpapier abziehen und den Biskuit auskühlen lassen.
6. Inzwischen den restlichen Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen und in ca. 5 Min. bei geringer Hitze zu einem leichten Sirup einkochen. Den Zuckersirup (Läuterzucker) erkalten lassen. Nach Wunsch den Rum einrühren.
7. Für die Creme Maroni mit 125 ml Wasser und Zitronensaft zu einer glatten Paste pürieren, dann den Puder- und Vanillezucker untermischen. Die Butter mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-schaumig aufschlagen. Das Maronipüree portionsweise unterheben.
8. Den Schokobiskuit mit einem langen, scharfen Messer oder mittels Bindfaden dreimal waagrecht durchschneiden, sodass vier gleichmäßig dicke Böden entstehen. Drei der Böden mit dem Zuckersirup tränken.





**9.** Die drei getränkten Tortenböden jeweils mit einem Drittel der Maronicreme bestreichen und aufeinander setzen. Den vierten, ungetränkten Tortenboden obenauf legen. Überstehende Creme am Rand glatt streichen und die Torte zugedeckt 5–6 Std. kühl stellen.

**10.** Für die Glasur die Konfitüre in einem Topf kurz aufkochen, durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Die Torte mit Konfitüre rundum einstreichen.

**11.** In einem weiteren Topf die Sahne vorsichtig erhitzen, dann den Topf vom Herd nehmen. Blockschokolade grob hacken, in der heißen Sahne schmelzen, alles gut verrühren und auf ca. 30 °C abkühlen lassen. Die Glasur über den Kuchen gießen und flott verstreichen.

**12.** Maronitorte eine weitere Stunde kühl stellen und mit Karamellmaroni (siehe Tipp) dekoriert servieren.

#### KARAMELLISIERTE MARONI

Zehn formschöne vorgegarte Maroni vorsichtig auf dünne Holzspieße stecken. 80g Feinkristall-Zucker gleichmäßig verteilt in eine schwere Pfanne mit ca. 25 cm Ø streuen und bei geringer Hitze ohne Umrühren zu klarem Karamell schmelzen. Wenn der Zucker vollständig geschmolzen ist, die Pfanne vom Herd ziehen, die Maroni kurz in das heiße Karamell tunken und senkrecht nach oben abziehen, sodass sich eine etwa 5 cm lange, dünne Spitze bildet. Die Holzspieße mit den Maroni nach oben in Gläser stellen und trocknen lassen.



# Vorarlberger Birabrot

MIT ALKOHOL

## Zutaten

für 2 Brote à 15 Stück

benötigte Zeit: 1 Std. 50 Min. Zubereitung, 16 Std. Reifen, 30 Min. Gehen, 1 Std. 10 Min. Backen

### Für die Füllung:

400 g getrocknete Birnen (Kletzen)

180 g getrocknete Feigen

100 g getrocknete Aprikosen

50 g Sultaninen

1 Bio-Orange

50 ml Rum

30 ml Birnenschnaps

70 g Feinkristall-Zucker

½ TL Zimtpulver

½ TL gemahlener Anis

½ TL gemahlener Koriander

1 Prise gemahlene Nelken

1 Prise weißer Pfeffer

### Für den Brotteig:

5 g frische Hefe

300 g Weizenmehl (Type 550),

ersatzweise Dinkelmehl (Type 630)

180 g Roggenmehl (Type 997)

10 g Salz

### Außerdem:

60 g Walnuskerne

60 g Haselnuskerne

1 Ei (M)

3 EL starker Kaffee

1 Holzspieß oder Zahnstocher

1. Kletzen in einem Topf mit Wasser bedecken, dieses aufkochen und die Birnen in ca. 1 Std. im kochenden Sud weich garen. Anschließend aus dem Sud nehmen und ausdampfen lassen. Den Sud aufbewahren.
2. Weich gekochte Birnen mit den getrockneten Feigen und Aprikosen in ca. 1 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Sultaninen hinzufügen.
3. Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Schale mit 100 ml Kletzensud, Rum und Schnaps zum Trockenobst geben. Zucker und Gewürze hinzufügen und sämtliche Zutaten gründlich miteinander vermengen. Die Kletzenfüllung zugedeckt 15–16 Std. an einem kühlen Ort ziehen lassen.
4. Für den Brotteig die Hefe in 3 EL Kletzenwasser auflösen. In einer Schüssel beide Mehle und das Salz vermischen, dann das Hefewasser zugeben und alles ca. 10 Min. gründlich verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und 15–16 Std. reifen lassen.
5. Am nächsten Tag vom Hefeteig etwa 280 g abnehmen und zur Kletzenfüllung geben. Die Nüsse im Ganzen hinzufügen und alles gründlich verkneten. Aus der Kletzenfüllung zwei etwa gleich große Laibe formen.
6. Den restlichen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 × 20 cm) mit 5 mm Dicke ausrollen. Den Teig mit einem trockenen Küchentuch bedecken und 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu zwei Rechtecken (15 × 20 cm) halbieren, die Kletzenlaibe in jeweils ein Teigstück einschlagen und mit der Naht nach unten auf das vorbereitete Backblech setzen.
8. In einer kleinen Schale das Ei mit dem Kaffee verquirlen. Mit dem Holzspieß oder Zahnstocher zahlreiche kleine Löcher in die Teighüllen stechen und diese mit dem Ei-Kaffee-Mix bestreichen. Die Birabrote im vorgeheizten Ofen (Mitte) 60–70 Min. backen.







# Kestn-Fochaz

## KASTANIENBROT

### Zutaten

*für 4 kleine Brote*

*benötigte Zeit: 30 Min. Zubereitung,  
2 Std. 30 Min. Gehen, 55 Min. Backen*

#### **Für den Teig:**

*550 g Weizenmehl (Type 550), ersatzweise  
Dinkelmehl (Type 630)*

*300 g Roggenmehl (Type 1150)*

*50 g Vollkorn-Roggenmehl*

*250 g Kastanienmehl (aus dem Bioladen)*

*25 g feines Steinsalz*

*20 g frische Hefe*

*1 EL Waldhonig*

*80 g flüssiger Sauerteig (Fertigprodukt)*

#### **Außerdem:**

*Weizenmehl zum Arbeiten*

*optional 1 Brotbackstein*

**1.** Mehlsorten und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen, dann mit 650 ml lauwarmem Wasser, Honig und Sauerteig zur Mehlmischung geben und alles gut vermengen.

**2.** Den Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und mit den Händen 10–15 Min. kneten, ziehen und falten. Danach wieder in die Schüssel legen, mit einem feuchten Tuch bedecken und 1 Std. 30 Min. gehen lassen.

**3.** Aus dem Teig vier gleiche Portionen abstechen. Diese jeweils kurz in den Händen verkneten und zu runden Laiben formen. Hierzu den Teig mit bemehlten Händen kreisförmig an der äußeren Kante aufnehmen und zur Mitte hin falten, bis eine runde Form entsteht (siehe Seite 163). Anschließend mit dem Schluss nach unten auf die bemehlte Arbeitsfläche setzen, kräftig mit Weizenmehl bestäuben und mit einem trockenen Tuch abdecken. Den Teig erneut etwa 1 Std. gehen lassen.

**4.** Etwa 30 Min. vor Ende der Gehzeit den Backstein oder ein Backblech in den Backofen (Mitte) schieben. Eine kleine Auflaufform etwa 1 cm hoch mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Den Backofen auf 250 °C Umluft vorheizen.

**5.** Die Brote mit einem scharfen Messer nach Lust und Laune ca. 5 mm tief einschneiden. Die Laibe mittels Brotschieber oder Küchenbrett auf den Backstein bzw. das vorgeheizte Blech setzen. Die Ofentür möglichst rasch schließen. Nach 10 Min. Backzeit die Temperatur auf 180 °C senken und die Brote in 40–45 Min. fertig backen. Auf einem Kuchengitter mit einem trockenen Leinentuch bedeckt einen Tag nachreifen lassen.







## GUT ZU WISSEN

**Kastanienmehl** besteht aus vollständig getrockneten und anschließend fein vermahlenden Maroni. Das leicht süß und nussig schmeckende Mehl stellte zu Zeiten, als Getreidemehl und Zucker rar und teuer waren, einen kostengünstigen Ersatz für ärmere Leute dar. Heute schätzen wir seine anderen Qualitäten: Kastanienmehl hat einen hohen Anteil an Kohlenhydraten und Mineralstoffen und

ist komplett glutenfrei. Da ihm das Klebereiweiß fehlt, sollte man für Brotrezepte nicht mehr als 20 % des Getreidemehls durch Kastanienmehl ersetzen. Kuchen, Mehlspeisen und sogar Nudelteig lassen sich dagegen wunderbar auch nur mit Kastanienmehl zubereiten – die perfekte und etwas extravaganzere Alternative für Menschen mit einer Weizen- oder Glutenunverträglichkeit.



# Krautstrudel mit Grammeln

## SCHNELLES REZEPT

### Zutaten

*für 4–6 Personen*

*benötigte Zeit: 1 Std. Zubereitung, 20 Min.*

*Ziehen, 40 Min. Backen*

*1 kleiner Weißkohl (ca. 500–600 g)*

*Salz*

*Pfeffer*

*½ TL Kümmel*

*1 Spritzer Apfelessig*

*150 g Zwiebeln*

*30 g Schweineschmalz*

*200 g Grieben (Grammeln)*

*1 Lorbeerblatt*

*300 g Blätterteig (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)*

### **Außerdem:**

*1 EL Schweineschmalz zum Bestreichen*

### GRIEBEN UND SCHMALZ

1 kg fetten Schweinerückenspeck ohne Schwarte in 2 cm große Würfel schneiden. 100 ml Wasser und ¼ TL Salz in einem breiten Topf aufkochen, die Speckwürfel zufügen und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Grieben unter ständigem Rühren bräunen, in ein Sieb abschütten und das Schmalz in einem Tongefäß auffangen.

**1.** Den Kohl waschen, vom Strunk befreien, längs in etwa 3 cm breite Spalten schneiden und diese quer in feine Streifen schneiden. Kohlstreifen in einer großen Schüssel mit 1 TL Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Kümmel und Essig verkneten und 20 Min. ziehen lassen.

**2.** Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Das Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Hitze in ca. 7 Min. hellbraun anrösten, Grammeln zugeben und mit erhitzen.

**3.** Dann das Kraut und das Lorbeerblatt zufügen und etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Kraut nochmals abschmecken und anschließend abkühlen lassen.

**4.** Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig zu einem 30 × 20 cm großen Rechteck ausrollen.

**5.** Die Krautfüllung auf das vordere Drittel des Teiges verteilen und dabei links und rechts jeweils 2–3 cm Rand lassen. Den Strudel mit beiden Händen behutsam einrollen, sodass sich die Naht auf der Unterseite des Strudels befindet. Teigränder unter den Strudel falten.

**6.** Den Strudel auf das vorbereitete Backblech setzen und mit Schmalz einstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 35–40 Min. backen und heiß servieren. Dazu schmeckt Schmand, mit viel Schnittlauch verrührt.









# Backen macht einfach glücklich!

Ganz besonders, wenn es nach Buchteln, Vinschger Paaren und anderen Spezialitäten der Alpenküche duftet. Diese Klassiker wecken nicht nur Erinnerungen an die Berge, den Urlaub auf dem Land oder die großmütterliche Kuchl, sie lassen auch so manche fast vergessene Backstubenweisheit wieder lebendig werden.

Entdecken Sie den Zauber der »einfachen Backkunst« für sich: Ob Hefeteilchen, Kuchen, festliche Torten, Schmalzgebäck, Weihnachtsbäckerei, süße und herzhaft Ofengerichte oder Brote und Wecken, Alexander Rieder zeigt Schritt für Schritt und mit vielen praktischen Tipps und Varianten, wie Sie traditionelle Köstlichkeiten zeitgemäß zubereiten.