



Christian Ofner

■ Vom Salzstangerl  
übers Bio-Weckerl  
bis zu selbst  
gebackenen  
Geschenks-  
ideen

# Kleingebäck

vom Ofner

stv



Christian Ofner

***Kleingebäck  
vom Ofner***



**Backen wie der Profi**

Vom Salzstangerl übers  
Bio-Weckerl bis zu selbst gebackenen  
Geschenksideen

**Leopold Stocker Verlag**  
Graz – Stuttgart

Alle Fotos: Kurt Elmleitner ([www.kurt-elmleitner.at](http://www.kurt-elmleitner.at))  
Außer: S. 14 (Archiv Leopold Stocker Verlag) und  
S. 16 unten Mitte (WMF)

Der Inhalt dieses Buches wurde vom Autor und  
vom Verlag nach bestem Gewissen geprüft, eine  
Garantie kann jedoch nicht übernommen werden.  
Die juristische Haftung ist ausgeschlossen.

AUF WUNSCH SENDEN WIR IHNEN GERNE  
KOSTENLOS UNSER VERLAGSVERZEICHNIS ZU:  
Leopold Stocker Verlag GmbH  
Hofgasse 5 / Postfach 438  
A-8011 Graz  
Tel. +43 (0)316/821636  
Fax. +43 (0)316/835612  
E-Mail: [stocker-verlag@stocker-verlag.com](mailto:stocker-verlag@stocker-verlag.com)  
[www.stocker-verlag.com](http://www.stocker-verlag.com)

BIBLIOGRAPHISCHE INFORMATION  
DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese  
Publikation in der Deutschen Nationalbibliographie;  
detaillierte bibliographische Daten sind im Internet  
über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Hinweis: Dieses Buch wurde auf chlorfrei gebleich-  
tem Papier gedruckt. Die zum Schutz vor Verschmut-  
zung verwendete Einschweißfolie ist aus Polyethy-  
len chlor- und schwefelfrei hergestellt.  
Diese umweltfreundliche Folie verhält sich grund-  
wasserneutral, ist voll recyclingfähig und verbrennt  
in Müllverbrennungsanlagen völlig ungiftig.

**ISBN: 978-3-7020-1364-6**

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk  
und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe,  
Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder  
Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverar-  
beitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten.

© Copyright: Leopold Stocker Verlag, Graz  
8. Auflage 2021

Umschlaggestaltung, Layout und Repro:  
Werbeagentur Rypka GmbH, A-8143 Dobl/Graz  
Unterberg 58-60, [www.rypka.at](http://www.rypka.at)

- 5 Geleitwort
- 7 Vorwort
- 8 Danksagung
- 8 Glossar

## 9 Einleitung Allgemeine Informationen zum Thema Backen

- 10 Mehle
- 12 Backzutaten
- 15 Nützliche Helfer
- 17 Die wichtigsten Handgriffe
- 22 Ab in den Ofen ...
- 25 Tipps & Anregungen

## 27 Kapitel 1 Klassisches Gebäck für das Körperl

- 28 Kaisersemeln
- 30 Steirische Langsemeln
- 32 Salzstangerln
- 34 Wachauer Laibchen
- 36 Kornstangerln
- 38 Gewürzvintschgerln
- 40 Käsewurz'n
- 42 Speckwurz'n
- 44 Laugenstangerln
- 46 Laugenbrezeln
- 48 Mini-Baguettes
- 50 Dinkel-Müsli-Laibchen
- 52 Mini-Pizzafladen

# Inhaltsverzeichnis

## 55 Kapitel 2 Süßes Gebäck

- 56 Kipferln
- 58 Mohnweckerln
- 60 Rosinenweckerln
- 62 Honigreingerln
- 64 Buchteln
- 66 Brioche-Kipferln
- 68 Brioche-Babys
- 70 Brioche-Dreier-Striezerln
- 72 Brioche-Topfentascherln
- 74 Mohnschnecken
- 76 Nusskronen
- 78 Topfenstangerln
- 80 Polsterzipfel mit Apfelfülle

## 83 Kapitel 3 Bio-Vollkorn-Kleingebäck

- 84 Bio-Dinkelvollkornlaibchen
- 86 Bio-Sonnenblumenweckerln
- 88 Bio-Dreikornstangerln
- 90 Bio-Zwiebelringe
- 92 Bio-Rosmarinfladen

## 95 Kapitel 4 Glutenfreies Gebäck

- 96 Glutenfreie Semmeln
- 98 Glutenfreie Frühstücksweckerln
- 100 Glutenfreie Käsefladen
- 102 Glutenfreie  
Rosmarin-Tomaten-Stangerln
- 104 Glutenfreie Müslistangerln

## 107 Kapitel 5 Backen mit Zuckerersatz

- 108 Zucker-Zimt-Schnecken
- 110 Frühstückszopf
- 112 Gedrehte Mohnstangerln
- 114 Brioche-Stangerln
- 116 Butterkrapfen

## 119 Kapitel 6 Backen für Kinder & mit Kindern

- 120 Kinder-Burgerbrötchen
- 122 Semmelindianer
- 124 Salamiwurm
- 126 Zotters Schoko-Stangerln

## 129 Kapitel 7 Kreative Geschenksideen

- 130 Partystern
- 132 Schritt für Schritt zum Partystern
- 134 Muttertagsherz
- 136 Partybrezel
- 138 Brottorte
- 140 Geburtstagszahl



# Vorwort

Jeder, der einmal die Qualität von frischem, handwerklich produziertem Gebäck entdeckt und schätzen gelernt hat, wird mir zustimmen, dass viele Lebensmittel erst im Zusammenspiel mit dem Duft und dem Geschmack frischer Backwaren so richtig zur Geltung kommen. Das gilt für die fruchtige Frühstücksmarmelade ebenso wie für einen frischen Kräutertopfen oder gereiften Käse.

Ich habe Christian Ofner, den Autor dieses Buches, bei einer Geburtstagsfeier meiner Mutter näher kennengelernt, wo er sich um das Brot-Catering kümmerte. Seitdem schätze ich seine Arbeit und seine Produkte. Einige Zeit später traf ich Herrn Ofner am Rande einer Live-Kochshow in Graz, wo er die VIPs mit seinen Brotwaren nach allen Regeln der Kunst verwöhnte. Das brachte mich auf die Idee, den Backprofi zu einem Backkurs

auf die Stromburg einzuladen, damit er meine Köche mit den Grundlagen seines Handwerks vertraut machen konnte. Seitdem schmeckt das Brot aus unserer Burgküche noch besser. Bei unserer Hausparty, die Ende August auf der Stromburg gefeiert wurde, begeisterte der Backprofi aus der Steiermark die mehr als 250 Gäste mit seinen frisch gebackenen Gebäck- und Brotvariationen. Diese Zusammenarbeit gefällt mir, mein Kompliment!

Dieses erste Ofner-Buch will Sie, liebe Leserinnen und Leser, mit 50 Rezepten und ausführlichen Step-by-Step-Anleitungen in die Kunst des Backens einführen und mit dem erforderlichen Grundwissen ausstatten, das zur Herstellung von Kleingebäck unverzichtbar ist. Sie werden sehen, dass diese Kunst eigentlich ganz einfach ist, wenn man erst einmal verstanden hat, wie das Backen funktioniert.

Ich wünsche Ihnen allen viel Freude beim Ausprobieren der Rezepte und beim anschließenden Genuss der Backwaren aus eigener Küche. Sie werden schon bald bestätigen können, dass herzhaftes und süßes Gebäck dazu beitragen, Ihre Lebensqualität im Alltag deutlich zu steigern.

Herzliche Grüße  
Ihr



Johann Lafer





# Der Backprofi

**B**ereits als Bäckerlehrling in einem Zwei-Mann-Betrieb in Eibiswald in der schönen Weststeiermark entdeckte ich die Freude am Backen und die Liebe zu diesem Handwerk. Da ich mein Zimmer über der Backstube hatte, wurde ich frühmorgens vom Brotduft geweckt. Zu meiner Lehrzeit haben wir alles mit der Hand gefertigt, ohne Maschinen. Bereits zu diesem Zeitpunkt wusste ich, dass ich etwas Besonderes aus meinem Beruf machen wollte. Ich war und bin diesem Beruf verfallen. Backen ist meine Leidenschaft.

Nach jahrelanger Erfahrung bei namhaften Bäckereien in unterschiedlichsten Aufgabengebieten reifte die Idee, die alte Kunst des Brotbackens auch anderen beizubringen und viele Menschen an meinem Wissen teilhaben zu lassen.

Brot als unser wichtigstes Grundnahrungsmittel verliert in der Bevölkerung immer mehr an Stellenwert. Heutzutage gibt es unzählige Backfabriken, die Teiglinge herstellen, die jede Menge Zusatzstoffe beinhalten. Dabei ist es keine große Sache, sein eigenes Brot und Gebäck herzustellen.

Der Vorteil von hausgemachtem Brot und Gebäck liegt klar auf der Hand: Mit einfachen Zutaten wie Mehl, Wasser, Salz, Hefe und Gewürzen können Sie schmackhaftes Brot und Gebäck zubereiten. Der Aufwand ist gering, das Ergebnis ist beachtlich – und vor allem sehr kostengünstig!

Indem Sie regionale und frische Produkte verwenden, das Getreide direkt beim Bauern oder bei der Mühle Ihres Vertrauens kaufen, wissen Sie immer, welche Zutaten wirklich im Gebäck enthalten sind. Außerdem bleibt Selbstgebackenes länger frisch und schmeckt besser.

Mit frischem, selbst gebackenem Frühstücksg Gebäck werden Sie Ihre Lieben und Ihre Gäste begeistern. Bei Festen und Feiern können Sie ab nun mit originellen Backideen punkten. Und mit eigenhändig gebackenen Geschenken können Sie Ihre Freunde und Bekannten überraschen.

Für jene, die an Glutenunverträglichkeit leiden, gibt es ein eigenes Kapitel mit glutenfreiem Gebäck. Und nicht nur Kinder werden sich über die lustigen und kreativen Gebäck-Ideen freuen.

Auf diesem Wege möchte ich meine Liebe zu selbst gebackenen Produkten und mein Wissen weitergeben.

Nehmen Sie in Zukunft Ihr Brot selbst in die Hand!

Ihr



**Christian Ofner**

# Danksagung

Mein Freund Kurt ist mir bei meinem ersten Buchprojekt unermüdlich zur Seite gestanden. Ihm möchte ich hiermit herzlichen Dank aussprechen.

Besonderer Dank gilt aber vor allem meiner lieben Frau Michaela, die mich trotz der wochenlangen, chaotischen Zustände in der privaten Küche stets unterstützt und mit netten Worten aufgeheitert hat.

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, danke ich schon im Voraus für Ihr Feedback zu Ihren Backergebnissen! Ich freue mich auf Ihre Zuschriften unter: [office@derbackprofi.at](mailto:office@derbackprofi.at)

Werfen Sie einen Blick auf meine Webseite, hier finden Sie zahlreiche Lernvideos und weitere Rezepte sowie alle Termine zu den Brotbackkursen in Österreich & Deutschland: [www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at)

## „Übersetzung“ österreichisch – deutsch

<b>Biskotten</b>	Löffelbiskuit	<b>Kren</b>	Meerrettich
<b>Brösel</b>	Krümel	<b>Kristallzucker</b>	Zucker
<b>Buchtel</b>	gefülltes Hefengebäck	<b>Maizena</b>	Maisstärke
<b>Dampfl</b>	in Milch und etwas Zucker aufgelöste Hefe, diese Mischung lässt man gehen, bevor man sie zu den übrigen Zutaten für einen Hefeteig mischt	<b>Marillenmarmelade</b>	Aprikosenkonfitüre
<b>Eidotter</b>	Eigelb	<b>Mehltypen</b>	siehe Erklärungen auf den Seiten 10 und 11
<b>Eiklar</b>	Eiweiß	<b>Obers</b>	Sahne
<b>Flesslerl</b>	auf bestimmte Art und Weise geflochtenes Brötchen	<b>Oberskren</b>	Meerrettich mit Sahne
<b>Germ</b>	Hefe	<b>Polster</b>	Kissen
<b>Geselchtes</b>	Geräuchertes	<b>Reingerl</b>	gefülltes und gerolltes, in einem „Reindl“ (= kleiner Kochtopf) oder in einer kleinen Backform gebackenes Gebäckstück
<b>Golatsche</b>	viereckiges Gebäckstück, das gefüllt und von den Ecken her diagonal zusammengeklappt wird	<b>Schopf</b>	Nacken
<b>Kipferl</b>	Hörnchen	<b>Semmel</b>	Brötchen
<b>Krapfen</b>	Berliner	<b>Staubzucker</b>	Puderzucker
		<b>Tascherl</b>	Täschchen
		<b>Topfen</b>	Quark
		<b>Vintschgerl</b>	Brötchen
		<b>Weckerl</b>	Brötchen
		<b>Wurz'n</b>	Wurzel
		<b>Zipfel</b>	Ecke

# *Einleitung*

Allgemeine Informationen  
zum Thema Backen

# Mehle

In meinem Backbuch verwende ich handelsübliche Mehle wie Weizenmehl, Roggenmehl, Dinkelmehl bzw. glutenfreie Mehlmischungen.

»Mehl ist die wichtigste Zutat für jedes Brot und Gebäck. Achten Sie deshalb auf gute Qualität!«

Alle Rezepte können auch durch Vollkornmehle ausgetauscht werden. Achten Sie aber darauf, dass Sie die Wassermenge um etwa 5 % erhöhen müssen, sofern Sie das Vollkornmehl frisch vermahlen.

## Weizenmehl Type 480 Universal

Dieses Mehl verwende ich bei fast allen Rezepten. Ob bei süßen Germteig-Variationen oder einem klassischen Weißbrotteig – mit einem Universal Mehl können Sie alle Teige gut zubereiten, und Sie müssen nicht unbedingt drei verschiedene Mehlsorten zu Hause haben.

## Roggenmehl Type 960

Das klassische Roggenmehl zum Backen von Brot oder dunklen Gebäcksorten. Die Zugabe von Sauerteig ist hier aber immer zwingend erforderlich, da Roggen alleine nicht backfähig ist und versäuert werden muss.

## Dinkelmehl bzw. Dinkelvollkornmehl

Dinkel eignet sich hervorragend zum Backen von Kleingebäck. Der leicht nussige Geschmack sowie der gute Nährwert sind tolle Kriterien für die Verwendung von Dinkelmehl zum Backen.



## Staubmehl

Zum Einschlagen von Kaisersemmeln oder zur Herstellung steirischer Langsemmeln verwende ich immer so genanntes Staubmehl. Dieses besteht aus 50 % Roggenmehl und 50 % Kartoffelstärke.

## Austausch von Weizen- gegen Dinkelmehl

Gerne können Sie nach Belieben Weizenmehl gegen Dinkelmehl 1:1 austauschen. Bei der Verwendung von Vollkornmehlen ist eine höhere Wasserzugabe von ca. 5 % erforderlich.

## Andere Mehle und Mehlmischungen

Gut geeignet zum Backen sind auch Buchweizenmehl, Maismehl oder gemahlene Hirse. Allerdings sollte man

diese Mehle nicht allein verwenden, sondern immer nur gemischt mit dem im Rezept empfohlenen Mehl (nicht mehr als max. 10–20 %).

## Glutenfreies Mehl von Mantler

Immer mehr Menschen leiden an Zöliakie (Glutenunverträglichkeit). Oft ist es für Betroffene – vor allem auf dem Land – gar nicht so einfach, in Supermärkten oder bei Bäckereien Brot zu erhalten, das glutenfrei ist. Der einzige Ausweg ist daher, selbst Brot zu backen. Mehl- und Backmischungen, die keine Gluten enthalten, sind in gut sortierten Supermärkten erhältlich. Ich habe ein ganzes Kapitel diesem Thema gewidmet, und mit glutenfreien Backmischungen von Mantler können Sie wunderbares Kleingebäck für Zöliakie-Betroffene backen!

»Schon seit Urzeiten wird aus Mehl brotähnliches Gebäck hergestellt. Als gesundes Grundnahrungsmittel und wichtiger Kohlenhydrat-Lieferant wird Brot nie aus dem Alltag wegzudenken sein.«

## Mehltypen nach DIN 10355

### Typenzahlen

Die Typenzahlen sind in Österreich und Deutschland unterschiedlich; bei der Verwendung von deutschen Mehlen sollten Sie die Rezeptur ganz genau beibehalten und nur die Mehle 1:1 austauschen. Den bei den Rezepten angegebenen österreichischen Mehlen entsprechen in Deutschland folgende Typen:

ÖSTERREICH	DEUTSCHLAND	BACKEIGENSCHAFTEN
<b>WEIZENMEHL</b>		
Type W480 Universal	Type 405	bevorzugtes Haushaltsmehl, gute Backeigenschaften
Type W700	Type 550	backstark für feinporige Teige und als Vielzweckmehl verwendbar
Type W1600	Type 1050	für Mischbrote oder Backwaren im Haushalt
Weizenvollkornschrot bzw. Weizengrahamschrot	Weizenbackschrot Type 1700	ohne Keimling
<b>ROGGENMEHL</b>		
Type R500 („Vorschuss“)	Type 815	wird nur selten verwendet, meist in Süddeutschland und Österreich für helle Roggenbrote
Type R960	Type 997	für Mischbrote, regional unterschiedlich verbreitet
Roggenvollkornschrot	Roggenbackschrot	aus dem ganzen Korn
Type R2500 („Schwarzroggen“)	in Deutschland schwer erhältlich	wird nur anteilmäßig unter das übrige Mehl gemischt (10 % der gesamten Roggenmehlmenge)
<b>DINKELMEHL</b>		
Type 700 glatt	Type 630	entspricht Weizenmehl Type W480 (bzw. 405)

# Backzutaten

In meinen Rezepten werden Sie drei spezielle Backzutaten finden, die immer wieder zum Einsatz kommen:

- Backprofis Bio-Malz
- Backprofis Bio-Roggenvollkornsauerteig
- Backprofis Bio-Brotgewürz



## Backprofis Bio-Gerstenmalzmehl

Hierbei handelt es sich um ein reines Gerstenmalzmehl. Dieses Malz wird aus gemälzter Gerste hergestellt, die aus biologischem Anbau stammt. Zur Herstellung von Backprofis Bio-Malz wird das Gerstenmalz schonend vermahlen. Bei der Malzherstellung wird die Gerste zum Keimen gebracht und anschließend wieder getrocknet.

## Durch die Zugabe von Backprofis Bio-Gerstenmalzmehl bekommt Ihr Gebäck

- eine bessere Triebeigenschaft (der Teig kann besser aufgehen)
- eine schöne, goldgelbe Kruste beim Backen
- eine zarte Rösche (d. h., es wird resch und knusprig)
- ein köstliches Aroma und einen feinen Geschmack.

Der Einsatz von Backprofis Bio-Malz ist nicht zwingend erforderlich, aber durch die Zugabe wird das Gebäck qualitativ deutlich hochwertiger, schmeckt besser und bekommt eine knusprige Kruste!

»Ich verwende das Bio-Malz in fast allen Rezepten, da es wunderbare Backeigenschaften hat. Alternativ können Sie auch Honig, Zucker oder Rübensirup in derselben Menge verwenden.«



AT-BIO-902  
EU Landwirtschaft

### Backprofis Bio-Roggen-Vollkornsauerteig

Backen mit Sauerteig ist sehr oft mit viel Aufwand verbunden – und es können viele Fehlerquellen auftauchen. Daher habe ich einen eigenen, getrockneten Bio-Vollkornsauerteig entwickelt.

Backprofis Bio-Roggenvollkornsauerteig wird nach seiner natürlichen Reifung schonend getrocknet. Man gibt den getrockneten Sauerteig direkt zum Mehl. Daher ist kein Ansetzen oder Anrühren des Sauerteiges mehr nötig. Roggenvollkornsauerteig versäuert den Teig auf natürliche Weise. Dadurch entsteht im Brot eine aromatische Säure, das Gebäck hat eine sehr gute Schnittfestigkeit und hält sich lange frisch.



»So einfach: kein Anrühren, kein Ansetzen, sofort verfügbar – ohne großen Aufwand! Gerne können Sie auch handelsüblichen Sauerteig verwenden. Die Dosierung lt. Hersteller beachten!«



AT-BIO-902  
Österreich  
Landwirtschaft

### Backprofis Bio-Brotgewürz

Durch die Zugabe von Backprofis Bio-Brotgewürz bekommt Ihr Gebäck einen unverwechselbaren, einzigartigen, aromatischen Geschmack.

Das Bio-Brotgewürz ist fein vermahlen und besteht aus Bio-Kümmel, Bio-Fenchel und Bio-Koriander.

All diese Zutaten können Sie ganz einfach über meinen Webshop bestellen:  
[www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)



»Natürlich können Sie die angegebenen Gewürze oder auch andere Gewürze einzeln bzw. nach eigenem Geschmack gemischt verwenden.«



AT-BIO-902  
Nicht-EU-  
Landwirtschaft



### **Gewürze und Kräuter, Körner und Nüsse etc.: das verleiht Geschmack!**

Es gibt eine Vielzahl an Gewürzen, Körnern und Kräutern, die sich wunderbar zum Backen von Kleingebäck eignen. So können Sie durch die Zugabe von verschiedenen Gewürzen stets neue Variationen kreieren, aber auch durch die Zugaben von Kürbis- oder Sonnenblumenkernen zum Teig (oder als Dekor) verschiedene Geschmacksrichtungen ganz nach Ihrem Belieben herstellen.

Ob Wal- oder Haselnüsse, frische Kräuter aus dem Garten wie Basilikum, Thymian oder Rosmarin, ob Oliven oder getrocknete Tomaten, ob Käse oder Speckwürfel – die Möglichkeiten, Ihrem Kleingebäck einen unverwechselbaren Geschmack zu verleihen, sind äußerst vielseitig.

### **Zucker**

Für das Backen zu Hause können Sie verschiedene Zuckerarten verwenden. Vom klassischen Feinkristallzucker bis hin zum Rohrzucker oder auch braunen Zucker können Sie die Teige für Ihre Gebäckstücke ganz nach Belieben

süßen. Einfach die Dosierung wie im Rezept genau einhalten. Als Dekor eignet sich Hagelzucker besonders gut. Dieser muss vor dem Backen auf das Kleingebäck gestreut werden. Hierbei ist es aber erforderlich, das Gebäckstück zuvor mit einer Ei-Milch-Mischung gut zu bestreichen.

### **Birkenzucker (Xylit, Xylitol)**

Falls Sie Ihren Zuckerverbrauch verringern möchten, ohne künstliche Süßstoffe zu benutzen, können Sie dafür z. B. Birkenzucker verwenden. Dieser natürliche Zuckeraustauschstoff wird z. B. aus den nährstoffreichen Fasern der Birkenrinde gewonnen, kann aber auch aus anderen Holzrinden und faserreichen Gemüsesorten und Früchten hergestellt werden. Birkenzucker sieht fast so aus wie Kristallzucker und schmeckt auch so. Deshalb kann bei süßen Backwaren herkömmlicher Zucker 1:1 durch Xylit ersetzt werden. Birkenzucker hat 40 % weniger Kalorien als normaler Zucker und ist erwiesenermaßen NICHT kariesfördernd, weil Bakterien aus Xylit keine Säure bilden können. Im 5. Kapitel in diesem Buch finden Sie süße Rezepte mit Birkenzucker.

