

Dr. Oetker

1000

Ofengerichte – Süße Mahlzeiten

aus 1000 Ofengerichte



Abkürzungen

EL	=	Esslöffel
TL	=	Teelöffel
Msp.	=	Messerspitze
Pck.	=	Packung/Päckchen
g	=	Gramm
kg	=	Kilogramm
ml	=	Milliliter
l	=	Liter
evtl.	=	eventuell
geh.	=	gehäuft
gem.	=	gemahlen
ger.	=	gerieben
gestr.	=	gestrichen
TK	=	Tiefkühlprodukt
°C	=	Grad Celsius
Ø	=	Durchmesser

Kalorien-/Nährwertangaben

E	=	Eiweiß
F	=	Fett
Kh	=	Kohlenhydrate
kJ	=	Kilojoule
kcal	=	Kilokalorien

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln, kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans, zum Beispiel bei Krankheiten wie Diabetes.

Bei krankheitsbedingten Diäten richten Sie sich daher bitte nach den Anweisungen Ihres Diätassistenten bzw. Ihres Arztes.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer.

Zutatenliste

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt.

Arbeitsschritte

Die Arbeitsschritte sind einzeln hervorgehoben, in der Reihenfolge, in der sie von uns ausprobiert wurden.

Zubereitungszeit

Die Zubereitungszeit dient Ihrer Orientierung. Sie ist ein Richtwert und abhängig von Ihrer Koch- und Backerfahrung. Die Zubereitungszeit beinhaltet die Zeit der tatsächlichen Zubereitung. Längere Wartezeiten, wie Kühl- oder Abkühlzeiten, Auftau- und Durchziehzeiten sind, sofern

parallel keine weitere Tätigkeit erfolgt, nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Die Garzeit ist gesondert ausgewiesen.

Backofeneinstellung und Backzeiten

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Gegen Ende der angegebenen Backzeit sollten die Gebäcke genau beobachtet werden. Machen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit eine Garprobe. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatureinstellmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller sehr stark, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

Einschubhöhe bei Backrezepten

Hohe und halbhohle Formen werden im Allgemeinen auf dem Rost im unteren Drittel des Backofens eingeschoben, flache Formen auf dem Rost in die mittlere Einschubleiste.

Blechkuchen, Klein- und Eiweißgebäck gelingen am besten in der Mitte des Backofens. Abweichungen sind möglich und von der Ausführung Ihres Backofens abhängig (Herstellerangaben beachten).

Nur frische Eier verwenden

Bei der Zubereitung von Speisen, Torten oder Tortenfüllungen mit frischen Eiern, die später nicht gegart bzw. gebacken werden, nur Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!). Ei bzw. Eier in eine Rühr- oder Edelstahlschüssel geben und im heißen Wasserbad mit einem Mixer (Rührstäbe) bei mittlerer Hitze aufschlagen, bis eine Temperatur von etwa 70 °C entstanden ist. Die Speisen und Torten im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Fruchtiger Zwiebackauflauf

4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: etwa 35 Minuten

2 säuerliche Äpfel, z. B. Elstar

2 EL Zitronensaft

200 g Sauerkirschen

2 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Rum-Rosinen

8 Anis-Zwiebäcke

150 g Joghurt (3,5 % Fett)

125 g Schlagsahne

3 Eier (Größe M)

gem. Zimt

Zucker

2 EL gehackte Haselnusskerne

2 EL ger. Schokolade

Pro Portion: E: 13 g, F: 26 g, Kh: 51 g, kj: 2158, kcal: 515

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Kirschen abspülen, abtropfen lassen, entstielen, entsteinen und zu den Apfelscheiben geben. Mit Zucker und Vanillin-Zucker bestreuen. Die Rum-Rosinen untermischen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Die Hälfte der Zwiebäcke in eine Auflaufform (gefettet) legen. Joghurt mit Sahne und Eiern in einer Schüssel verschlagen. Mit etwas Zimt und Zucker abschmecken. Etwas von der Eiercreme auf den Zwiebäcken verteilen.

4. Die vorbereitete Apfel-Kirsch-Mischung auf die Eiercreme geben. Restliche Zwiebäcke darauflegen und mit der restlichen Eiercreme bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Auflauf etwa 35 Minuten backen.

5. Den Auflauf mit Nusskernen und Schokolade bestreut servieren.



Auflauf vom Kaiserschmarren

6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: etwa 35 Minuten

Für den Kaiserschmarren:

150 ml Milch (3,5 % Fett)

2 Eier (Größe M)

1 Pck. Kaiserschmarren nach klassischer Art (Süße Mahlzeit)

25 g Margarine

185 g abgetropfte, entsteinte Pflaumen (aus dem Glas)

125 g Magerquark

40 g Zucker

25 ml Milch (3,5 % Fett)

1 Eigelb (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

25 g gehobelte Mandeln

Für die Sauce:

125 ml Pflaumensaft (aus dem Glas)

125 ml Apfelsaft

1 geh. TL Speisestärke

etwas gem. Zimt

1 EL Puderzucker

Pro Portion: E: 11 g, F: 12 g, Kh: 42 g, kj: 1332, kcal: 317

- 1.** Für den Kaiserschmarren die Milch mit den Eiern und dem Kaiserschmarrenpulver nach Packungsanleitung verrühren. Margarine in einer Pfanne zerlassen, den Kaiserschmarren nach Packungsanleitung zubereiten.
- 2.** Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C
- 3.** Von den Pflaumen den Saft auffangen und 125 ml Saft abmessen.
- 4.** Den fertigen Kaiserschmarren mit den Pflaumen in eine flache Auflaufform (gefettet) geben.
- 5.** Für den Belag Quark mit Zucker, Milch und Eigelb verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen, auf dem Kaiserschmarren verteilen. Den Auflauf mit Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Auflauf etwa 35 Minuten backen.
- 6.** Für die Sauce Pflaumen- und Apfelsaft in einem Topf mit der Speisestärke anrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit Zimt abschmecken.
- 7.** Den Auflauf nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben und mit der Sauce sofort servieren.



Berg und Tal

6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 15 Minuten

500 g gemischte Beeren (frisch oder TK)

3 EL Zucker

125 ml Apfelsaft

1 Stange Zimt

½ Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

50 g Butter oder Margarine

250 g Weizenmehl

25 g Zucker

1 Prise Salz

500 ml Milch (3,5 % Fett)

4 Eier (Größe M)

Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

Pro Portion: E: 12 g, F: 16 g, Kh: 55 g, kj: 1752, kcal: 418

1. Frische Beeren abspülen, abtropfen lassen und entstielen. Frische oder gefrorene Beeren mit Zucker und 100 ml Apfelsaft und in einem Topf verrühren, Zimtstange hinzufügen. Die Beeren unter vorsichtigem Rühren zum Kochen bringen. Das Pudding-Pulver mit restlichem Apfelsaft anrühren.

2. Angerührtes Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Beerenmasse rühren und unter vorsichtigem

Rühren kurz aufkochen lassen. Das Beerenkompott in eine Schüssel geben und erkalten lassen, Zimtstange entfernen.

3. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 240 °C

Heißluft: etwa 220 °C

4. Butter oder Margarine zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl, Zucker und Salz in einer großen Rührschüssel mischen. Zerlassene Butter oder Margarine, Milch und Eier hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) verteilen. Die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Gebäck in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Während der Backzeit die Backofentür nicht öffnen!

5. Die Fettpfanne aus dem Backofen nehmen. Das Gebäck leicht abkühlen lassen, in Portionsstücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Gebäckstücke mit Puderzucker bestäuben und sofort mit dem Beerenkompott servieren.



Gefächerter Apfelauf

6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 50–60 Minuten

1 ½ kg Äpfel, z. B. Boskop

1–2 EL Zitronensaft

1 EL Wasser

1 heller Biskuitboden (Wiener Boden, etwa 400 g, fertig gekauft)

500 ml Milch (3,5 % Fett)

5 Eier (Größe M), 60 g Zucker

einige Tropfen Bittermandel-Aroma (aus dem Röhrchen)

100 g Amarettini (ital. Mandelmakronen)

100 g gestiftelte Mandeln

40 g Butter

Pro Portion: E: 12 g, F: 24 g, Kh: 94 g, kj: 2709, kcal: 647

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zitronensaft und Wasser verrühren und unter die Apfelspalten mischen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Danach eine runde Auflaufform (Ø 28–30 cm, gefettet) mit einem Wiener Boden (3 Lagen) auslegen.

4. Milch mit Eiern verschlagen. Zucker und Aroma unterrühren. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel fest verschließen. Amarettini mit einer Teigrolle grob zerbröseln.

5. Apfelspalten dachziegelartig auf dem Biskuitboden in der Form verteilen, Mandeln daraufgeben und mit Amarettinibröseln bestreuen. Die Eiermilch darübergießen. Butter in Flöckchen daraufsetzen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Apfelauflauf 50-60 Minuten backen.



Erdbeeren mit Apfel-Zabaione

12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: etwa 10 Minuten je Form

2 ½ kg Erdbeeren

4-5 EL Hagelzucker

100 g gehobelte Mandeln

2 helle Biskuitböden (je etwa 200 g)

6 EL Apfelsaft

4 Eier (Größe M)

3 Eigelb (Größe M)

200 g Zucker

375 ml naturtrüber Apfelsaft

6 EL Zitronensaft

einige Minzeblättchen

etwas Puderzucker

Pro Portion: E: 9 g, F: 11 g, Kh: 58 g, kJ: 1579, kcal: 378

1. Erdbeeren putzen, abspülen, abtropfen lassen, entstielen und evtl. halbieren (einige Erdbeeren mit Grün beiseitelegen). Erdbeeren mit Hagelzucker und Mandeln mischen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

3. Die Biskuitböden in 2 große Gratinformen (gefettet) legen und mit etwas Apfelsaft beträufeln. Erdbeeren darauf

verteilen.

4. Eier, Eigelb, Zucker, Apfel- und Zitronensaft in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schaumig schlagen, bis die Masse dicklich wird (etwa 8 Minuten).

5. Die Sauce auf den Erdbeeren in den Formen verteilen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Erdbeeren mit Apfel-Zabaione etwa 10 Minuten je Form überbacken.

6. Minzeblättchen abspülen und trocken tupfen. Das Gericht mit Puderzucker bestäuben, mit den beiseitegelegten Erdbeeren und Minzeblättchen garnieren.



Cannelloni mit Topfenfüllung und Kirschen

4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: etwa 50 Minuten

500 g Magerquark (Topfen)

2 Eier (Größe M)

3 EL Zucker

1 EL Speisestärke

1 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker

100 g Rosinen

250 g Cannelloni (ohne Vorgaren)

370 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

500 g Joghurt (3,5 % Fett)

150 ml Milch (3,5 % Fett)

2 EL flüssiger Kastanienhonig

2 EL gehobelte Mandeln

Pro Portion: E: 33 g, F: 25 g, Kh: 66 g, kj: 2754, kcal: 657

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Quark mit Eiern, Zucker, Speisestärke, Zitronensaft und Vanille-Zucker geschmeidig rühren, Rosinen unterheben.

3. Die Quarkmasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und in die Cannelloni spritzen. Cannelloni in eine

Auflaufform (gefettet) legen. Die Sauerkirschen gleichmäßig daraufgeben.

4. Joghurt mit Milch und Honig verrühren und auf den Cannelloni verteilen. Mit Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Cannelloni etwa 50 Minuten garen.



Crêpes-Auflauf mit Sauerkirschen

4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Ruhezeit

Backzeit: etwa 40 Minuten

Für die Crêpes:

50 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

125 ml Flüssigkeit (halb Milch, halb Mineralwasser)

20 g Butter zum Backen

50 g Butter (zimmerwarm)

40 g Zucker

4 Eier (Größe M)

125 ml Milch (3,5 % Fett)

125 g Schlagsahne

700 g abgetropfte Sauerkirschen (aus Gläsern)

1 EL Puderzucker

Pro Portion: E: 13 g, F: 36 g, Kh: 58 g, kj: 2635, kcal: 629

1. Für die Crêpes Mehl mit Salz in einer Rührschüssel mischen. Das Ei mit dem Milch-Wasser-Gemisch verschlagen und nach und nach zum Mehl geben. Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Teig etwa 1 Stunde ruhen lassen.

2. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Teig gut durchrühren und eine dünne Teiglage hineingeben. Crêpe von beiden Seiten goldgelb backen. Bevor der Crêpe

gewendet wird, wieder etwas Butter in die Pfanne geben. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise 3 weitere Crêpes backen.

3. Butter mit Zucker in einer Schüssel verrühren, die Eier nach und nach unterrühren. Milch und Sahne unter Rühren zu der Masse geben. Die Crêpes in Streifen schneiden.

4. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

5. Die Kirschen (evtl. einige Kirschen zum Garnieren beiseitelegen) mit den Crêpesstreifen in eine Auflaufform (gefettet) geben, die Milch-Sahne-Masse darauf verteilen.

6. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Auflauf etwa 40 Minuten backen.

7. Evtl. den Auflauf nach etwa 30 Minuten Backzeit mit Backpapier zudecken.

8. Den Auflauf nach Belieben mit den beiseitegelegten Kirschen garnieren, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.



Kaiserschmarren mit Pinienkernen und Rosinen

2 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: etwa 10 Minuten

80 g Weizenmehl

125 ml Milch (3,5 % Fett)

2 Eigelb (Größe L), Salz

2 Eiweiß (Größe L)

1 EL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker

30 g Rosinen

30 g Pinienkerne

2 EL Butter

25 g Puderzucker

Pro Portion: E: 17 g, F: 33 g, Kh: 62 g, kj: 2607, kcal: 623

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Mehl in eine Rührschüssel geben. Milch, Eigelb und 1 Prise Salz hinzugeben. Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit Vanille-Zucker steif schlagen.

3. Eischnee mit den Rosinen und Pinienkernen unter den Teig heben.

4. Butter in einer großen, feuerfesten Pfanne zerlassen. Den Teig hineingeben und kurz auf der Unterseite backen lassen.

5. Dann die Pfanne auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kaiserschmarren etwa 10 Minuten backen.

6. Den Kaiserschmarren anschließend mit 2 Gabeln in Stücke zupfen und dick mit Puderzucker bestäuben.



Gefüllte Hörnchen

24 Stück

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Teiggeh- und Abkühlzeit

Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech

Für die Füllung:

3 Zwiebäcke

75 g gem. Haselnusskerne

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 ml Milch (3,5 % Fett)

Für den Teig:

1 Pck. Grundmischung Hefeteig (357 g)

1 Ei (Größe M)

50 g Butter oder Margarine

150 ml Milch (3,5 % Fett)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

100 g Puderzucker

1-2 EL Zitronensaft

Pro Stück: E: 3 g, F: 4 g, Kh: 19 g, kj: 539, kcal: 128

1. Für die Füllung die Zwiebäcke reiben und in eine Rührschüssel geben. Die Haselnusskerne, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch hinzufügen. Die Zutaten gut verrühren.

2. Für den Teig die Grundmischung nach Packungsanleitung mit Ei, Butter oder Margarine, Milch und Zitronenschale zubereiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen