



KLASSIKER
DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891

HEIMATBACKEN VON A-Z



DIE DR. OETKER GELING-GARANTIE

UNSER VERSPRECHEN



Liebe Leserin, lieber Leser,

mit den Rezepten in unseren Koch- und Backbüchern möchten wir Sie und Ihre Lieben glücklich machen. Zum Glück braucht es den Erfolg, und den kaufen Sie mit jedem Dr. Oetker Buch gleich mit.

Dafür gibt es die *Dr. Oetker Geling-Garantie*.

Sie ist unser Versprechen, dass alle Rezepte aus diesem Buch ganz einfach und sicher gelingen.

Die Geling-Garantie startet schon bei der Zutatenliste: Alle Zutaten, die wir verwenden, sollten Sie leicht in Ihrem Supermarkt vor Ort einkaufen können. Jeder Zubereitungs-Schritt ist klar und einfach nachvollziehbar.

Eine Garantie können wir Ihnen aber auch deshalb mit gutem Gewissen geben, weil alle Rezepte dieses Buches von unserem erfahrenen Team entwickelt wurden. Anschließend haben wir jedes Gericht in einer ganz normalen Küche nachgekocht oder nachgebacken. Immer wieder.

So lange, bis wir uns sicher waren, dass es gelingt.

Und zwar auch bei Ihnen zu Hause.

Was wir versprechen, halten wir auch. Sollte beim Kochen oder Backen eines unserer Rezepte dennoch etwas danebengehen oder es Ihnen einfach nicht schmecken, dann lassen Sie es uns wissen. Schreiben Sie oder rufen Sie uns an! Wir werden das Rezept nochmals kritisch prüfen und Ihnen helfen herauszufinden, woran es gelegen haben könnte. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer +49 (0) 89 / 5 48 25 15-0.
Oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter:
redaktion-oetker@zsverlag.de

Natürlich freuen wir uns aber auch über weitere Rückmeldungen und auch über Lob.

Ihre Ideen, Kommentare und Fragen können Sie jederzeit auch über Facebook posten:

www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag.

Wir sind für Sie da. Garantiert.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Dr. Oetker Redaktion

ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

UNSER TIPP

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einfach einmal vollständig durch. Aus dem Zusammenhang werden die Zubereitungs-Schritte deutlicher.

PORTIONSANGABEN

Die Anzahl der Stücke finden Sie in jedem Rezept ausgewiesen.

ARBEITSSCHRITTE

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

ZUBEREITUNGSZEIT UND BACKZEIT

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeit sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Backzeiten sind extra ausgewiesen. Bei einigen Rezepten setzt sich die Gesamt-Backzeit aus mehreren Teil-Backzeiten zusammen.

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. Prüfen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit, ob der Kuchen gar ist, bzw. machen Sie bei Teigen eine Garprobe.

Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, 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

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN

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.

ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen
gem.	gemahlen
ger.	gerieben

TK Tiefkühlprodukt

°C Grad Celsius

Kalorien-/Nährwertangaben

E Eiweiß

F Fett

Kh Kohlenhydrate

kcal Kilokalorie

Symbole



Zubereitungs-/Backzeit



Mit Alkohol

INHALT

A
B
D
E
F
G
H
K
L
M
N
O
P
R
S
T
W
Z



A

AACHENER NUSSPRINTEN

Aachen, Rheinland

 Zubereitungszeit: 70 Minuten, ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

FÜR DEN BELAG:

200 g Haselnusskerne

FÜR DEN TEIG:

125 g Zuckerrübensirup (Rübenkraut)
50 g Zucker
50 g Butter oder Margarine
2 EL Milch oder Wasser
50 g Grümmel (gestoßener brauner Kandis)
3 Tropfen Zitronen-Aroma (aus dem Röhrchen)
je ½ TL gem. Anis, Gewürznelken und Zimt
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN GUSS:

250 g Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)
1–2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

PRO STÜCK:

E: 2 g, F: 7 g, Kh: 13 g, kcal: 120

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Belag zunächst Haselnusskerne enthäuten. Dafür die Haselnusskerne auf ein trockenes, sauberes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten erhitzen, so lange bis die braunen Häutchen aufplatzen. Die heißen Haselnusskerne in ein sauberes Geschirrtuch geben und die Häutchen mit Kreisbewegungen abreiben.

3. Für den Teig Zuckerrübensirup mit Zucker, 1 Prise Salz, Butter oder Margarine und Milch oder Wasser in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen.

4. Unter die fast erkaltete Masse mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe Grummel, Aroma, Anis, Nelken und Zimt rühren.

5. Mehl mit Backpulver mischen und zwei Drittel davon portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teigbrei mit dem restlichen Mehlgemisch auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

6. Den Backofen wieder vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

7. Die enthäuteten Haselnusskerne halbieren. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen und Rechtecke (etwa 7 x 2 ½ cm) ausschneiden.

8. Die Rechtecke auf Backbleche (gefettet) legen. Die Haselnusskerne gleichmäßig auf die Teigstücke legen und leicht andrücken. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Printen **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

9. Die Printen nach dem Backen von den Backblechen lösen, auf Kuchenroste legen und erkalten lassen.

10. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit dem Speiseöl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die erkalteten Printen damit überziehen. Guss trocknen lassen.





AACHENER REISFLADEN

Aachen, Eifel, Rheinland



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Teiggeh-/Ruhezeit: etwa 45 Minuten

Backzeit: 15–20 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

FÜR DEN HEFETEIG:

350 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

50 g Zucker

abger. Schale von ½ Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

etwa 200 ml lauwarme Milch (1,5 % Fett)

1 EL Butter (zimmerwarm)

FÜR DEN BELAG:

200 g Milchreis (aus dem Kühlregal)

1 Eigelb (Größe M)

2 gestr. EL Speisestärke

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Apfel

1 Eiweiß (Größe M)

2 EL Rosinen

PRO STÜCK:

E: 10 g, F: 6 g, Kh: 68 g, kcal: 370

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale,

Milch und Butter hinzufügen.

2. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

3. Für den Belag in der Zwischenzeit Milchreis in eine Schüssel geben. Eigelb mit Speisestärke und Vanillin-Zucker unterrühren.

4. Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel zunächst in Scheiben, dann in feine Stifte schneiden. Eiweiß steif schlagen. Den Eischnee mit den Apfelstiften und Rosinen unter die Milchreismasse heben.

5. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Anschließend in 6 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion zu einem Kreis (Ø etwa 10 cm) ausrollen, dabei rundherum einen kleinen Rand formen. Den Rand nach Belieben zum Garnieren mit einem stumpfen Messer in regelmäßigen Abständen mehrmals eindrücken. Die Teigfladen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

6. Jeweils etwas von der Milchreismasse in die Mitte der Fladen geben und glatt streichen, dabei den Rand frei lassen. Die Reisfladen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 15 Minuten.

7. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

8. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Reisfladen **15–20 Minuten backen.**

9. Die Fladen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



AMRUMER WATTWURMKUCHEN

Norddeutschland



Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: 25–30 Minuten



Mit Alkohol

ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

3 gestr. TL Backpulver

2 EL Rum

Semmelbrösel

FÜR DEN DUNKLEN TEIG:

2 EL gesiebtes Kakaopulver

1 EL Rum

FÜR DIE FÜLLUNG:

740 g abgetropfte Sauerkirschen (aus Gläsern)

850 ml Kirschsafft (aus den Gläsern)

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

FÜR DEN BELAG:

50 g Zartbitter-Schokolade (etwa 50 % Kakaoanteil)

50 g Schlagsahne
gut 1 EL Rum
600 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
2 Pck. Sahnesteif

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 24 g, Kh: 39 g, kcal: 399

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen abwechselnd mit dem Rum kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Gut zwei Drittel des Teiges auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Semmelbröseln bestreut) geben und glatt verstreichen.
3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
4. Für den dunklen Teig Kakao und Rum unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen und etwa 5 cm lange „Wattwürmer“ auf den hellen Teig spritzen.
5. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gebäckboden **25–30 Minuten backen.**
6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.
7. Für die Füllung von den Sauerkirschen den Saft auffangen und 850 ml davon abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Den Saft mit Pudding-Pulver in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Dann die Sauerkirschen

unterrühren. Die Kirschmasse auf dem Gebäckboden verteilen und erkalten lassen.

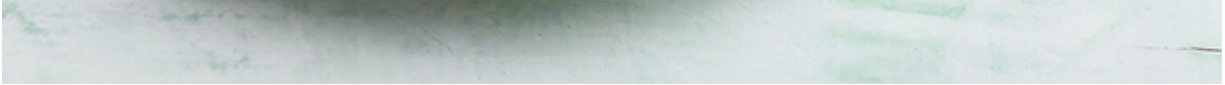
8. Für den Belag Schokolade grob zerkleinern. 50 g Sahne in einem Topf erwärmen, dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Schokolade unter Rühren darin schmelzen und zu einer glatten Masse verrühren. Rum unterrühren und die Masse erkalten lassen.

9. Sahne (600 g) mit Sahnesteif steif schlagen und auf der Sauerkirschmasse verstreichen. Mithilfe eines Teelöffels kleine Vertiefungen in die Sahne drücken. Die Schokoladenmasse in den Sahnevertiefungen verteilen.

TIPPS:

Anstelle der Sauerkirschen können auch Heidelbeeren oder Preiselbeeren (aus dem Glas) verwendet werden. Für Kinder den Rum im Teig durch 1 Esslöffel Milch ersetzen. Für den Belag 1 Esslöffel Sahne mehr zu der Schokolade geben.





APFELKUCHEN

Norddeutschland



Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Abkühlzeit

Teiggeh-/Ruhezeit: etwa 1 Stunde

Backzeit: etwa 25 Minuten

ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

200 ml Milch (3,5 % Fett)

50 g Butter

375 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 Ei (Größe M)

FÜR DEN BELAG:

1 ½ kg säuerliche Äpfel, z. B. Elstar oder Boskop

20 g gestiftelte Mandeln

20 g Rosinen

ZUM BESTREICHEN:

3 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

ZUM BESTREUEN:

30 g Zucker

½ TL gem. Zimt

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 4 g, Kh: 28 g, kcal: 170

1. Für den Teig Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter darin zerlassen.
2. Mehl mit Trockenhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Zucker, Vanille-Zucker, 1 Prise Salz und Ei sowie die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
3. Den Teig leicht mit Mehl bestreuen. Aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.
4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C
5. Für den **Belag** die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Die Apfelspalten auf dem Teig verteilen, mit Mandeln und Rosinen bestreuen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
6. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 25 Minuten backen**. Das Backblech herausnehmen.
7. Zum Bestreichen die Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren aufkochen. Den heißen Kuchen damit bestreichen und auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.





APFELKÜCHLE

Süddeutschland



Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Durchzieh- und Ruhezeit

Ausbackzeit: 2–3 Minuten



Mit Alkohol

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

FÜR DIE FÜLLUNG:

4 mittelgroße Äpfel (etwa 700 g)

2 EL Zitronensaft

1 TL Zucker

1 Prise gem. Zimt

FÜR DEN TEIG:

125 g Weizenmehl

25 g Zucker

2 Eigelb (Größe M)

125 ml helles Bier oder Wein

1 EL Sonnenblumenöl

2 Eiweiß (Größe M)

ZUM AUSBACKEN:

etwa 1 ½ l Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl oder Ausbackfett

ZUM WÄLZEN:

etwa 75 g Zucker

1 gestr. TL gem. Zimt

PRO STÜCK:

E: 1 g, F: 4 g, Kh: 11 g, kcal: 85

- 1.** Für die Füllung Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf einen großen Teller legen. Zitronensaft mit Zucker und Zimt verrühren, die Apfelscheiben damit bestreichen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.
- 2.** Für den Teig in der Zwischenzeit Mehl in eine Rührschüssel geben. 1 Prise Salz, Zucker und Eigelb hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Nach und nach Bier oder Wein und Sonnenblumenöl unterrühren. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- 3.** Speiseöl oder Ausbackfett in einem hohen Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 175 °C erhitzen.
- 4.** Die Apfelscheiben mithilfe einer Gabel durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und anschließend schwimmend in dem siedenden Speiseöl oder Ausbackfett von jeder Seite in 2–3 Minuten goldgelb ausbacken.
- 5.** Apfelkühle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchenrost abtropfen lassen.
- 6.** Zum Wälzen Zucker und Zimt in einem tiefen Teller mischen. Die heißen Apfelkühle darin wälzen und warm servieren.

TIPPS:

Apfelkühle mit Vanillesauce oder Eis servieren. Sie können die Apfelkühle auch mit Puderzucker bestäuben. Für Kinder die Apfelkühle mit Apfelsaft statt mit Bier oder Wein zubereiten. Statt Apfelscheiben 560 g gut abgetropfte Ananasscheiben (aus der Dose) verwenden. Oder etwa 5 geschälte, halbierte Bananen, mit Zitronensaft bestrichen, verwenden.





APFELSTRUDEL MIT MARZIPAN

Bayern



Zubereitungszeit: 45 Minuten,
ohne Ruhe- und Abkühlzeit
Backzeit: etwa 50 Minuten

ZUTATEN FÜR 10 STÜCKE

FÜR DEN STRUDELTEIG:

125 g Weizenmehl (Type 550)
1 Prise Salz
75 ml lauwarmes Wasser
2 EL Sonnenblumenöl

FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g Butter
25 g Semmelbrösel
650 g Äpfel, z. B. Elstar
50 g Marzipan-Rohmasse
25 g Rosinen
50 g Rohrzucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Msp. gem. Zimt

PRO STÜCK:

E: 2 g, F: 8 g, Kh: 27 g, kcal: 192

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In