

CHRISTINA BAUER

10 neue
Rezepte, die
ganz sicher
gelingen!

**BACKEN MIT
CHRISTINA**



ROGGENBROT MIT SAUERTEIG

ZUBEREITUNG:

Am Vortag den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen und mit 150 g Roggenmehl und 150 g Wasser vermischen. Anschließend zugedeckt 6–8 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder aktiv ist und Bläschen bildet. 300 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zum nächsten Mal in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag den Hauptteig zubereiten. Dafür Wasser und Buttermilch in die Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz und Sauerteig) genau abwiegen und dazugeben. Alles 3 Minuten lang zu einem weichen Teig verkneten und mit einer Frischhaltefolie oder einem Bäckerleinen zugedeckt 6–8 Stunden gehen lassen.

Danach in zwei Teile teilen und zu Brotlaiben formen. Mit dem Schluss (der nicht so schönen Seite) nach unten vorsichtig in zwei gut mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und nochmals 2 Stunden gehen lassen.

Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 °C vorheizen. Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, sofort in den heißen Backofen geben und mit viel Dampf backen.

ZUTATEN FÜR 2 BROTE

Vorteig (am Tag vorher ansetzen):
Sauerteigansatz (siehe Seite 22)
aus dem Kühlschrank
150 g Roggenmehl 960 (997)
150 g Wasser

Hauptteig:
400 g lauwarmes Wasser
300 g zimmerwarme Buttermilch
700 g Roggenmehl 960 (997)
200 g Weizenbrotmehl 1600 (1050)
100 g Weizenmehl 700 (550)
20 g Salz
300 g Sauerteig (vom Vorteig)

2 Gärkörbchen

BACKTEMPERATUR:

230 °C Heißluft

BACKZEIT:

45 Minuten



WEIZENBROT MIT HERZ

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 21).

Den Teig anschließend zu einem runden Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Zugedeckt ungefähr 45 Minuten gehen lassen.

Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C mit viel Dampf backen.

ZUTATEN FÜR 1 BROT:

150 g Weizenvollkornmehl
350 g Weizenbrotmehl 1600 (1050)
10 g Brotgewürz
10 g Salz
10 g frische Germ
350 g lauwarmes Wasser

1 Herz-Gärkörbchen

BACKTEMPERATUR:

220 °C Heißluft

BACKZEIT:

45 Minuten

100% LIEBE



DINKEL-BUTTERMILCH-WECKERL

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 21) und diesen zugedeckt ungefähr 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 12 Stücke teilen und zu runden Weckerl formen. Gut mit Wasser besprühen und mit einem Gemisch aus Sesam, Mohn und Leinsamen bestreuen. Nochmals kurz gehen lassen.

Bei 210 °C im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.

ZUTATEN FÜR

12 WECKERL:

500 g Dinkelvollkornmehl

2 TL Brotgewürz

2 EL Leinsamen

10 g Salz

20 g frische Germ

2 EL Öl

250 g zimmerwarme Buttermilch

110 g lauwarme Milch

Sesam, Mohn, Leinsamen zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

15 Minuten





FRÜHSTÜCKSKIPFERL

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Germteig zubereiten (siehe Seite 21).

Den Teig über Nacht im Kühlschrank zugedeckt gehen lassen.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Teile teilen. Jeden Teil zu einer Kugel formen und rund ausrollen (ø 30 cm). Jeden Kreis in 6 gleich große Dreiecke aufteilen und zu Kipferln formen (siehe Schritt-für-Schritt-Fotos „Schokokipferl“ auf Seite 144).

Die Kipferl mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C goldgelb backen.

ZUTATEN FÜR

12 KIPFERL:

150 g kaltes Wasser

150 g kalte Milch

10 g frische Germ

500 g Weizenmehl 700 (550)

10 g Salz

70 g Zucker

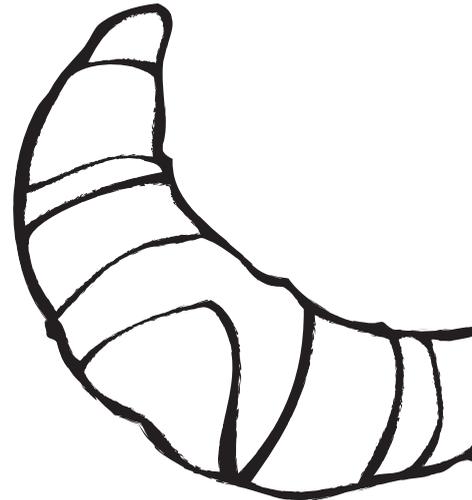
70 g zimmerwarme Butter

BACKTEMPERATUR:

220 °C Heißluft

BACKZEIT:

13–15 Minuten





CHRISSINI

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 21) und diesen zugedeckt ungefähr 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu einer Kugel formen. Die Kugel ca. 5 mm dick ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen verdrehen und auf ein Backpapier legen. Danach mit Wasser besprühen und mit grobem Salz bestreuen.

Die Chrissini im vorgeheizten Backofen bei 220 °C mit viel Dampf backen.

ZUTATEN FÜR

40 STANGERL:

300 g Weizenmehl 700 (550)

200 g Roggenmehl 960 (997)

5 g Brotgewürz

10 g Salz

10 g frische Germ

50 g zimmerwarme Butter

150 g lauwarme Milch

150 g lauwarmes Wasser

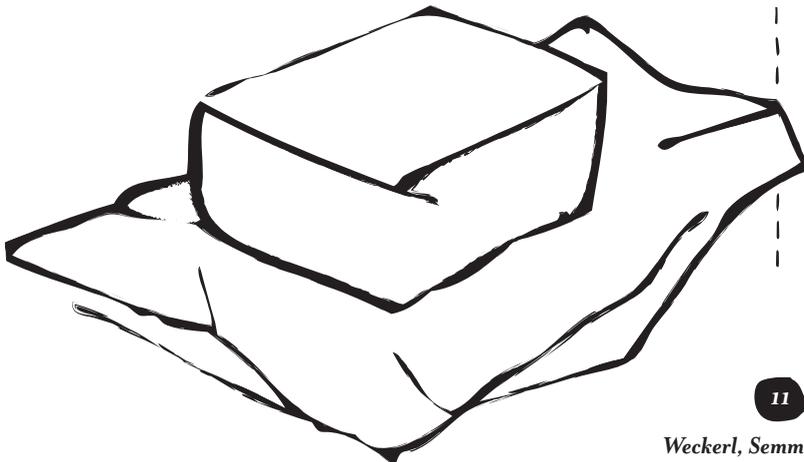
grobes Salz zum Bestreuen

BACKTEMPERATUR:

220 °C Heißluft

BACKZEIT:

15 Minuten





KÄSESTANGERL

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 21) und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig in 10 Stücke teilen, zu runden Kugeln formen und mindestens 5 Minuten gehen lassen.

Die Kugeln oval ausrollen. Den unteren Rand etwas einbiegen und von unten her aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder auch mit einem Gegenstand ein wenig beschweren (siehe Schritt-für-Schritt-Fotos „Salzstangerl“ auf Seite 80).

Die fertig geformten Stangerl mit Wasser besprühen, in geriebenem Käse wälzen und auf ein Backblech legen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 °C mit viel Dampf backen.

ZUTATEN FÜR

10 STANGERL:

500 g Weizenmehl 700 (550)
10 g Salz
10 g Backmalz
10 g frische Germ
20 g zimmerwarme Butter
290 g lauwarmes Wasser

Belag:

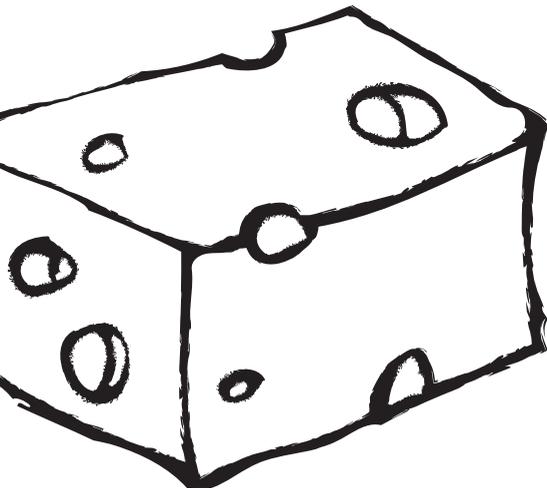
100 g geriebener Käse

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten





1



2



3



4



5



6



7



8

PIZZA-STERN

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten (siehe Seite 21) und diesen zugedeckt ungefähr 20–30 Minuten gehen lassen.

Für die Fülle alle Zutaten miteinander vermengen.

Den Teig in drei gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und jeweils rund ausrollen (ø 30 cm). Den Pizza-Stern am besten gleich auf einem Backpapier zusammensetzen. So lässt er sich dann leichter auf das Backblech heben. Die Hälfte der Fülle auf dem ersten Kreis verteilen, den zweiten Teil darauflegen und mit der restlichen Fülle bestreichen. Den dritten Teil darauflegen und (am besten mit Hilfe eines Tortenteilers) 14 Mal einschneiden. Jeweils zwei Teile gegeneinander verdrehen und zusammendrücken.

Den Pizza-Stern nach dem Formen mit Wasser besprühen, mit etwas grobem Salz bestreuen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C vorheizen. Den Stern mit viel Dampf backen.

TIPP:

Dazu passt ein erfrischender Dip aus 125 g Sauerrahm, einer Prise Salz und einem halben Bund fein geschnittenem Schnittlauch.

ZUTATEN FÜR 1 STERN:

Teig:

500 g Weizenmehl 700 (550)
10 g Salz
20 g frische Germ
50 g zimmerwarme Butter
300 g lauwarme Milch

Fülle:

200 g fein geschnittener Schinken
50 g fein geschnittene Salami
150 g fein geriebener Käse
3 EL Sauerrahm
Pizzagewürz

BACKTEMPERATUR:

210 °C Heißluft

BACKZEIT:

25 Minuten



ZIMT & ZUCKER- CRUFFINS

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 121) und zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 12 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Jede Kugel oval ausrollen, mit weicher Butter bestreichen, Zimt und Zucker daraufstreuen und von der kurzen Seite her aufrollen. Die Stücke nun der Länge nach mehrmals einschneiden, aufrollen und in eine ausgefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform geben.

Die Cruffins im vorgeheizten Backofen bei 170 °C backen.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

Grundrezept „Süßer Germteig“
(Seite 121)

Fülle:

100 g weiche Butter

100 g Zucker

10 g Zimt

12er Muffinform

Butter für die Form oder
Papierförmchen

BACKTEMPERATUR:

170 °C Heißluft

BACKZEIT:

20 Minuten

Cruffins sind eine Mischung aus Croissant und Muffins.





RIESIGE MANDELSCHNECKE

ZUBEREITUNG:

Den süßen Germteig zubereiten (siehe Seite 121) und zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Für die Fülle Eiklar, Sahne, geriebene Mandeln, gehobelttes Marzipan, Zucker, Kakaopulver und Semmelbrösel gut miteinander vermischen.

Den Teig dünn zu einem Rechteck (40 cm x 30 cm) ausrollen und mit der Fülle bestreichen.

Nun der Länge nach sechs Streifen zu je 5 cm zuschneiden. Die Streifen nacheinander zu einer riesigen Schnecke aufrollen und in eine Tortenform oder einen Tortenring stellen.

Die fertige Schnecke mit einem Gemisch aus Dotter und Sahne bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C backen.

TIPP:

Sollte die Schnecke schon vor Ende der Backzeit zu dunkel werden, kann sie einfach mit einem Bogen Backpapier abgedeckt werden.

ZUTATEN FÜR

1 SCHNECKE:

Grundrezept „Süßer Germteig“ (Seite 121)

Fülle:

1 Eiklar

200 g Sahne

220 g geriebene Mandeln

200 g gehobelttes Marzipan

50 g Zucker

10 g Kakaopulver

1 EL Semmelbrösel

1 Dotter und 10 g Sahne zum Bestreichen

1 Tortenform oder Tortenring mit ø 24 cm

BACKTEMPERATUR:

170 °C Heißluft

BACKZEIT:

50 Minuten

TIPP:

Die fertig gedämpften Germknödel können auch super eingefroren werden und sind bei Bedarf nach 10 Minuten im Dampfgarer bei 100 % Dampf fertig zum Genießen.



GERMKNÖDEL

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten einen eher weichen Germteig zubereiten (siehe Seite 21) und diesen zugedeckt ungefähr 20–30 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig in acht gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese anschließend etwas flachdrücken. Dann je 1 TL Marmelade in die Mitte setzen.

Die Teigstücke zu Knödeln formen und auf ein bebuttertes Lochblech setzen. Im Dampfgarer mit 100 % Dampf ca. 20 Minuten dämpfen.

Für die Vanillesauce das Puddingpulver mit 3 EL kalter Milch verrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen und das Puddingpulver einrühren. Einmal aufkochen lassen.

Die fertigen Germknödel damit übergießen. Zum Schluss noch mit einem Gemisch aus Mohn und Staubzucker garnieren.

Übrigens: Germknödel gelingen auch ohne Dampfgarer. Einfach einen großen Topf mit Wasser füllen, ein sauberes Geschirrtuch darüber spannen, die Knödel auf das Tuch legen und garen.

ZUTATEN FÜR

8 KLEINERE KNÖDEL:

Teig:

250 g Weizenmehl 700 (550)

20 g Zucker

5 g Salz

15 g frische Germ

1 Ei

130 g lauwarme Milch

20 g zimmerwarme Butter

Fülle:

Marmelade nach Wahl

Vanillesauce:

1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

3 EL Zucker

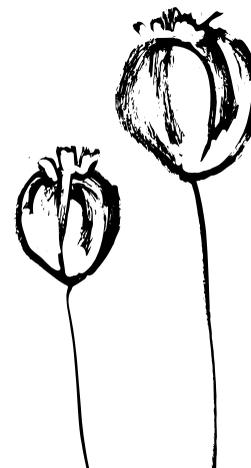
gemahlener Mohn und

Staubzucker zum Bestreuen

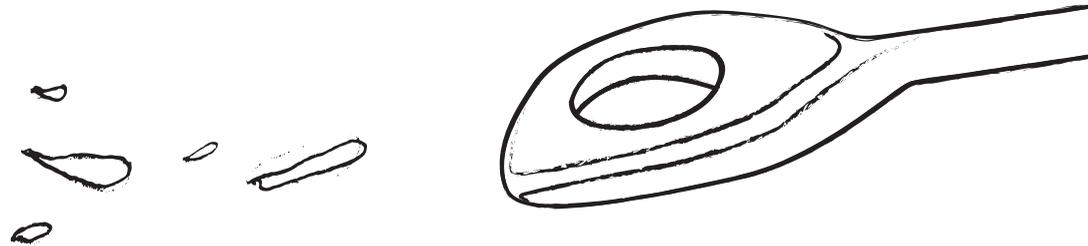
Butter für das Blech

GARZEIT:

20 Minuten







Impressum

Dieses Booklet ist ein Auszug aus der erweiterten Neuauflage des Buches „Backen mit Christina. Einfache und schnelle Rezepte, die ganz sicher gelingen“ von Christina Bauer.

Das Booklet ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt. Die Inhalte dürfen ohne Zustimmung des Löwenzahn Verlags nicht vervielfältigt, weitergegeben oder zum Download angeboten werden.

© 2020 by Löwenzahn in der Studienverlag Ges.m.b.H.,
Erlersstraße 10, A-6020 Innsbruck

Illustrationen, Umschlag- und Buchgestaltung sowie grafische Umsetzung:
Verena Stummer, www.juvel.agency

Fotografien: Nadja Hudovernik

www.loewenzahn.at
Alle Rechte vorbehalten.

Brot, Gebäck und süße Köstlichkeiten in Windeseile selber backen!

Christina Bauer zeigt mit ihren Rezepten, wie du zuhause in kurzer Zeit frisches Brot und Gebäck zaubern kannst. Ihr Geheimnis? Sie hat keines. Mit wenigen Zutaten, unkompliziert und blitzschnell gelingen selbst gemachte Semmeln und knuspriges Bauernbrot, pikante Schinken-Käse-Stangerl oder süßer Nussstollen.

Dafür braucht es weder Vorteige, eine Knetmaschine oder einen besonderen Backofen. Christina Bauer hat Rezepte kreiert, die jeder leicht umsetzen kann. Sie weiß genau, wo sich Zeit sparen lässt, und gibt ihre Tipps und Tricks verständlich weiter.

Als Christina Bauer gemeinsam mit ihrem Mann den Bauernhof ihrer Schwiegereltern übernommen hat, wollte sie ihren Gästen etwas Besonderes bieten: frisch gebackenes Brot und süßes Gebäck zum Frühstück. Weil sie nebenbei zwei Kinder, 30 Schafe und 35 Rinder versorgt, hat sie keine Zeit für aufwändige Teige.

www.backenmitchristina.at

*Backen
mit
Christina*
GUTES GANZ EINFACH



Christina Bauer
Backen mit Christina
Einfache und schnelle Rezepte,
die ganz sicher gelingen.
176 Seiten
ISBN 978-3-7066-2628-6
€ 25,90

»
*Vom Griff zum Mehl bis zum
Herausholen des fertigen Gebäcks
vergeht eine Stunde. Reine Arbeitszeit
davon sind nur 20 Minuten.
So macht Backen Spaß!*
«

*Jetzt mehr
erfahren*

