

Man nehme:



Auf geht's  
zu mehr  
Genuss!



*Qualität ist das beste Rezept.*



Man nehme:

## Auf in die Hefe-Zeit!

Wenn im Spätsommer die reifen Früchte zur Ernte an den Bäumen hängen, hat das Backen mit Hefeteig Hochsaison. Aufgrund seiner vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten zählt Hefeteig zu den beliebtesten Teigarten. Ob in süßen oder pikanten Rezepten – die lockere Struktur und der aromatische Duft von frischem Hefengebäck lassen alle Schlemmer-Herzen höher schlagen und laden zum Genießen ein.

### Hefeteig ganz einfach

Das Backen mit Hefe gilt jedoch oft als aufwändig und kompliziert. Mit Hefeteig Garant und Trockenbackhefe von Dr. Oetker lassen sich leckere Rezepte ganz einfach zubereiten. So gelingen auch Hefeteig-Anfängern besonders schnell und sicher leckere Kreationen. Und weil es so leicht geht, bleibt den erfahrenen Hefe-Bäckerinnen viel Zeit zum Ausprobieren neuer Ideen!

Die Dr. Oetker Versuchsküche hat eine Auswahl verführerischer Rezepte für Sie zusammengestellt: Ob herzhaftes Laugengebäck, süße Apfeltaschen oder gefüllte Dampfnudeln – lassen Sie sich inspirieren und verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit selbstgebackenen Köstlichkeiten.

Alle Rezepte aus diesem Heft sowie viele weitere Rezeptideen finden Sie unter [www.oetker.de](http://www.oetker.de)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren – und beim Genießen!

Ihre

Kerstin Buchholz

Leiterin der Dr. Oetker Versuchsküche



Rezepte, Tipps und Infos  
Dr. Oetker Versuchsküche  
Tel.: 00800 - 71 72 73 74  
(gebührenfrei)  
[service@oetker.de](mailto:service@oetker.de)

Weitere Anregungen finden Sie in dem neuen Buch: „Backen macht Freude“ aus dem Dr. Oetker Verlag. Es ist im Internet unter [www.oetker.de](http://www.oetker.de) oder im gut sortierten Buchhandel erhältlich.



An diesen Zeichen erkennen Sie den Leichtigkeitegrad und den Zeitbedarf der einzelnen Rezepte:

- Gelingt leicht
- Etwas Übung erforderlich
- Aufwändig

- bis 20 Minuten
- bis 40 Minuten
- bis 60 Minuten

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Gelinggarantie der Rezepte nur bei Verwendung der original Dr. Oetker Zutaten gegeben werden kann.

# Eierschecke mit Aprikosen

etwa 16 Stück  

## Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett

### Hefeteig:

175 ml Milch  
375 g Weizenmehl  
1 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe  
80 g weiche Butter oder Margarine  
80 g Zucker  
1 Prise Salz

### Belag:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 480 g)  
4 Eiweiß (Größe M)  
1 EL Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
1 Päckchen Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe  
750 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Becher Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)  
150 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

**1 Vorbereiten:** Für den Teig die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Für den Belag Aprikosen abtropfen lassen.

**2 Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C

**Heißluft:** etwa 160°C

**3** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen.

**4 Belag:** Eiweiß mit 1 Esslöffel Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe steif schlagen. **Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eigelb, Käsekuchen Hilfe, Quark, Crème fraîche, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben.

Alles mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minute glatt rühren. Eischnee vorsichtig unterziehen. Die Masse auf dem Teig glatt streichen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben auflegen. Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

**Backzeit:** etwa 45 Minuten



Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

**TIPP:** Nach Belieben den Kuchen aprikotieren: 6 EL Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Bourbon-Vanille verrühren, kurz aufkochen und den Kuchen damit bestreichen.





# Aus 1 mach 2: Apfeltaschen und Zimtrollen

etwa 21 Stück (12 + 9)  

## Für das Backblech:

Backpapier

**Hefeteig:** 200 ml Milch, 80 g Butter, 400 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe, 80 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**Außerdem:** 1 Eigelb (Größe M), 2 EL Milch

**Zimtrollen:** 30 g brauner Zucker, 1/2 gestrichener TL gemahlener Zimt

**Apfeltaschen:** 1 roter Apfel, 50 g gehackte Mandeln, 1 Eiweiß (Größe M)

**1 Vorbereiten:** Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter zerlassen.

**2 Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**3** Das Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und halbieren.

**4 Zimtrollen (12 Stück):** Eine Teighälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (35 x 24 cm) ausrollen. Eigelb mit Milch verrühren. Die Teigplatte dünn mit etwas Eigelb-Milch bestreichen. Braunen Zucker mit Zimt mischen, auf die Platte streuen, und diese von der kürzeren Seite her fest aufwickeln.

Rolle in gut 2 cm breite Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C

**Heißluft:** etwa 160°C

**5** Teigscheiben mit etwas Eigelb-Milch bestreichen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

**Backzeit:** etwa 15 Minuten

Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**6 Apfeltaschen (9 Stück):**

Apfel waschen, grob raspeln und mit Mandeln und Eiweiß verrühren. Von der zweiten Teighälfte ein walnussgroßes Stück abnehmen. Übrigen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 36 x 36 cm) ausrollen und in 9 kleinere Quadrate (etwa 12 x 12 cm) schneiden. Teigränder mit etwas Eigelb-Milch bestreichen, Apfelmasse in die Mitte der Teigstücke geben, 2 gegenüberliegende Ecken zur Mitte legen und leicht andrücken. Übriges Teigstück zu Kugeln formen und zur Verzierung in die Mitte der Apfeltaschen drücken. Die Taschen mit übriger Eigelb-Milch bestreichen. Taschen etwa 20 Minuten gehen lassen.

**7** Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

**Backzeit:** etwa 20 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

## TIPPS:

- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, bereiten Sie die Apfeltaschen auf einem Stück Backpapier vor. Ziehen Sie dann das Backpapier mit den Apfeltaschen auf das Backblech.
- Die Dr. Oetker Versuchsküche empfiehlt, das Gebäck bei Ober-/Unterhitze zu backen.





# Zwetschentaschen

etwa 12 Stück  

## Für das Backblech:

Backpapier

## Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
200 ml Milch  
50 g weiche Butter oder Margarine

## Füllung:

300 g Zwetschen  
200 g Pflaumenmus  
70 g gehobelte Haselnuskkerne  
1/2 klassisches Röhrchen Dr. Oetker Rum-Aroma

## Außerdem:

etwa 2 EL Milch  
30 g gehobelte Haselnuskkerne

## Guss:

100 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
10 g Butter

**1 Vorbereiten:** Zwetschen waschen, entsteinen und klein würfeln. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C

**Heißluft:** etwa 160°C

**2 Hefeteig:** Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig bemehlen, zu einer Rolle von 24 cm formen und in 12 etwa 2 cm breite Scheiben schneiden.

Jede Scheibe auf bemehlter Arbeitsfläche zu Kreisen (Ø etwa 12 cm) ausrollen.

**3 Füllung:** Die Zwetschenwürfel mit Pflaumenmus, Nüssen und Aroma verrühren. Je 1 Esslöffel Füllung auf einer Hälfte jeder Teigplatte verteilen. Den Rand jeder Teigplatte mit Milch bestreichen, die andere Teighälfte darüber klappen. Die Taschen gut an den Rändern mit einer Gabel andrücken.

**4** Zwetschentaschen mit Milch bestreichen, mit gehobelten Haselnuskernen bestreuen und auf das Backblech legen. Das Blech im unteren Drittel in den Backofen schieben.

**Backzeit:** etwa 20 Minuten

Die Zwetschentaschen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

**5 Guss:** Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Butter zerlassen und unterrühren. Das heiße Gebäck sofort damit bestreichen und erkalten lassen.

## TIPPS:

- Ohne Guss können die Zwetschentaschen eingefroren werden. Nach dem Auftauen etwa 5 Minuten bei Backtemperatur im Ofen aufbacken und anschließend sofort den Guss auftragen.
- Natürlich können Sie die Zwetschentaschen auch mit Pflaumen zubereiten.
- Wenn Sie nur 1 Backblech zur Verfügung haben, bereiten Sie die weiteren Taschen auf einem Bogen Backpapier vor.





# Herzhaftes Laugengebäck

etwa 10 Stück  

## Für das Backblech:

Backpapier

## Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Zucker

250 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

## Lauge:

1 l Wasser

40 g Dr. Oetker Hausnatron (kein Soda oder Ätznatron verwenden!)

## Zum Bestreuen:

Hagelsalz

geriebener Gouda

Kümmel- oder Mohnsamen

**1 Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten zufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200°C

**Heißluft:** etwa 180°C

**2** Teig leicht mit Mehl bestäuben, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in 10 Portionen teilen und z. B. zu Brezeln, Stangen oder Brötchen formen. Nach dem Formen die Teigstücke nochmals gehen lassen.

## Brezeln:

Teigstücke zu etwa 55 cm langen Rollen formen, jeweils zu Brezeln schlingen und die Enden fest andrücken.

## Stangen/Ringe:

Teigstücke zu knapp 20 cm langen Rollen formen und die Enden nach Wunsch zu einem Ring zusammendrücken. Stangen erst nach dem Tauchen einschneiden.

## Brötchen:

Teigstücke zu runden oder ovalen Brötchen formen und erst nach dem Tauchen kreuzweise einschneiden.

**3 Lauge:** Wasser in einem hohen Topf aufkochen, Topf von der Kochstelle nehmen und Natronpulver vorsichtig langsam einrühren, da die Lauge stark sprudelt.

**4** Alle Teigstücke am besten mit Hilfe eines großen Schaumlöffels in die heiße Lauge tauchen, gut abtropfen lassen und auf das Backblech legen. Gebäck einschneiden und nach Belieben mit den Zutaten bestreuen.

Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

**Backzeit:** etwa 18 Minuten

Laugengebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**TIPP:** Das Laugengebäck ist gefriergeeignet.





# Leckere Raupen

etwa 8 Stück  

## Für das Backblech:

Backpapier

**Hefeteig:** 200 ml Milch, 60 g Butter oder Margarine, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe, 30 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale, 1/2 TL Salz, 1 Ei (Größe M), 1 Eiweiß (Größe M), 100 g Rosinen  
**Außerdem:** 1 Eigelb (Größe M), 1 EL Milch, 16 Rosinen

**1 Hefeteig:** Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe mischen. Übrige Zutaten - außer die Rosinen - hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C

**Heißluft:** etwa 160°C

**2** Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann die Rosinen unterkneten. Teig zu einer Rolle formen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Diese Stücke jeweils noch einmal in 5 Stückchen teilen. Diese Stückchen zu Kugeln formen und dicht aneinander auf das Backblech setzen. Die Teigraupen 15 Minuten gehen lassen.

**3** Eigelb mit der Milch verrühren und die Oberflächen der Raupen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Jeweils auf eine Raupe als „Augen“ 2 Rosinen in den Teig stecken. Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

**Backzeit:** etwa 25 Minuten

Raupen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**TIPP:** Das Hefengebäck lässt sich gut einfrieren.

# Gefüllte Dampfknädel

etwa 8 Stück  

**Hefeteig:** 300 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant, 50 g weiche Butter oder Margarine, 1 Päckchen Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M), 125 ml Milch  
**Füllung:** 100 g Pflaumenmus  
**Außerdem:** 100 ml Milch, 100 g Schlag-sahne, 30 g Butter

**1 Hefeteig:** Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen, zu einer Rolle formen und in 8 gleich große Stücke schneiden.

**2 Füllung:** Diese auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Scheiben formen, je 1 Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte geben und den Teig über dem Mus beutelartig zusammendrücken. Die Dampfknädel mit der Nahtstelle nach unten 15 Minuten ruhen lassen

**3** Milch, Sahne und Butter in einer großen beschichteten Pfanne (Ø 28 cm) zum Kochen bringen. Die Teigkugeln in die Flüssigkeit setzen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten mit Deckel garen. Nach Belieben die heißen Dampfknädel mit Dr. Oetker Vanille-Soße servieren.

## TIPPS:

- Die Dampfknädel mit zerlassener, leicht gebräunter Butter, gemahlenem Mohn, Zimt-Zucker oder mit Kompott servieren.
- Sie können das Pflaumenmus auch gegen jede beliebige Konfitüre austauschen.





# Italienische Brötchen

etwa 12 Stück  

## Für das Backblech:

Backpapier

## Füllung:

60 g entsteinte schwarze Oliven

60 g getrocknete Tomaten in Öl

200 g Doppelrahm-Frischkäse

## Hefeteig:

375 g Dinkelmehl Type 630

1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 TL Salz

1 Eiweiß (Größe M)

1 Becher Dr. Oetker Crème fraîche Classic

(150 g),

5 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

5 EL Milch

## Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Sesamsamen

geriebener Käse

**1 Vorbereiten:** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C

**Heißluft:** etwa 160°C

**2 Füllung:** Oliven und Tomaten klein schneiden oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Frischkäse in eine Schale geben, Oliven und Tomaten hinzufügen und alles gut vermengen.

**3 Hefeteig:** Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

**4** Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø etwa 12 cm) flach drücken. Jeweils etwa 1 Esslöffel Füllung in die Mitte geben und den Teig darüber wieder fest zusammendrücken, so dass die Füllung umschlossen ist. Die Teigstücke jeweils mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen.

**5** Eigelb mit Milch verrühren und die Brötchen damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam oder geriebenem Käse bestreuen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

**Backzeit:** etwa 20 Minuten

Die Brötchen einfach mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und warm oder kalt servieren.

## TIPPS:

- Die Brötchen lassen sich gut einfrieren.
- Statt Frischkäse können Sie auch Fetakäse verwenden.





# Noch mehr Lust auf Backgenuss?

Sie backen gerne für Geburtstagskinder, Kaffeetafeln oder gemütliche Sonntagnachmittage? Dann ist eine **Mitgliedschaft im Dr. Oetker Back-Club** genau das Richtige für Sie. Denn neben neuen köstlichen Rezepten für jeden Anlass bietet er für **nur 12,50 €** im Jahr seinen Mitgliedern viele Angebote und Möglichkeiten:

- 6 x im Jahr das exklusive Club-Magazin „Gugelhupf“ mit neuen und gelingsicheren Rezepten entwickelt und getestet von der Dr. Oetker Versuchsküche
- Mit jedem „Gugelhupf“ eine Gratisprobe zum Ausprobieren,
- Gebührenfreie Beratung an der Back-Hotline,
- Einladungen zu Backseminaren,
- Rabatte auf Artikel der Dr. Oetker Collection



Möchten Sie selbst Mitglied werden oder eine Mitgliedschaft für ein Jahr verschenken? Haben Sie Fragen zur Mitgliedschaft?

Informationen erhalten Sie telefonisch unter **0800/7010300** (gebührenfrei), per E-Mail

unter der Adresse

**club@oetker.de**

oder via Internet unter

**www.oetker.de.**



**Back-Club**



## Wir fördern Familie



Dr. Oetker ist eine Partnerschaft der besonderen Art eingegangen. Für den Bau und die Unterhaltung zweier Familienhäuser im SOS-Kinderdorf bei Hamburg stellen wir die notwendigen Mittel zur Verfügung.

Wir wollen mit unserem Engagement einen Beitrag dazu leisten, dass Kinder in einem positiven, familiären Umfeld Glück und Geborgenheit finden. Deshalb fördern wir Familie.

Die Partnerschaft mit SOS-Kinderdorf e.V. ist Ausdruck unserer sozialen Verantwortung gegenüber der „Institution Familie“ und somit auch nicht an den Verkauf unsere Produkte gekoppelt.

Weitere Informationen gibt es unter **www.wir-foerdern-familie.de**



*Qualität ist das beste Rezept.*

