




Aus eins mach drei - Quark-Öl-Teig

Ein fruchtiger Obstkuchen mit Äpfeln, ein Gugelhupf und ein Brot mit Nüssen

etwa 22 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

Für die Springform (Ø 20 cm):

Fett

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

125 g Speisequark (Magerstufe)

6 EL Milch

6 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1) Haselnussbrot - Füllung:

6 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)

2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

1 Eiweiß (Größe M)

100 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse

1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Haselnussbrot - Außerdem:

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

2) Gefüllter Gugelhupf - Füllung:

20 g Zitronat

50 g Rosinen

25 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

2 EL Milch

1) Vorbereiten:

Backformen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2) Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!)

3) Teigmenge dritteln und jeweils zu den folgenden Rezepten verarbeiten.:

Die Klein-Backformen zusammen auf dem Rost in den Ofen schieben und je nach Anleitung backen.

1) Haselnussbrot:

1/3 des Quark-Öl-Teigs auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 18 x 30 cm ausrollen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Haselnussbrot - Füllung:

Rum- und Bittermandel-Aroma mit Eiweiß verschlagen. Haselnüsse mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen und unter das Eiweiß rühren. Teigplatte erst mit Aprikosenkonfitüre, dann mit Nussfüllung bestreichen, von der kurzen Seite her aufrollen und in die Kastenform legen. Eigelb mit Milch verquirlen, die Rolle damit bestreichen und auf der Oberseite zickzackförmig etwa ½ cm tief einschneiden.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 45 Minuten

Brot in der Form auskühlen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

2) Gefüllter Gugelhupf:

Füllung: Zitronat fein würfeln, mit den übrigen Zutaten unter **1/3 des Quark-Öl-Teigs** kneten und in die Gugelhupfform geben. **Herdeinstellung: siehe oben**

Einschub: unten

Backzeit: etwa 45 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

3) Apfelkuchen:

1/3 des Quark-Öl-Teigs auf dem Boden der Springform ausrollen.

Apfelkuchen - Belag:

Äpfel schälen, vierteln und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Boden gleichmäßig mit Äpfeln belegen. Rosinen und Zucker darüber streuen, Butter in Flöckchen darüber verteilen. **Herdeinstellung: siehe oben**

Einschub: unten

Backzeit: etwa 45 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen und erkalten lassen.

Apfelkuchen - Guss:

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren, den Kuchen damit besprenkeln und fest werden lassen.

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3) Apfelkuchen - Belag:

250 g Äpfel

10 g Rosinen

1 gestr. TL Zucker

10 g Butter

Apfelkuchen - Guss:

50 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

