

Kreatives aus Hefeteig

2 Nusszöpfe (je 10 Scheiben), Birnenkuchen (12 Stück) und 30 Laugenzwirbel - alles aus einem Teig.

62 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Hefeteig:

200 ml Milch

125 g Butter

500 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 EL Zucker

½ TL Salz

1 Ei (Größe M)

Nusszöpfe (2 Stück je 10 Scheiben):

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

50 g Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

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

2 EL Wasser

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Butterkuchen mit Birnen (etwa 12 Stück):

400 g Birnen

30 g Butter

30 g Zucker

etwa 25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

etwa 25 g getrocknete Cranberrys

Laugenzwirbel (etwa 30 Stück):

5 EL Wasser

1 TL Dr. Oetker Natron

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

6 geh. EL Röstzwiebeln

50 g Schinken-Nuggets

Wie backe ich Kreatives aus Hefeteig?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und den Teig dritteln.



50 g geriebener Emmentaler

4 Nusszöpfe (2 Stück):

Haselnüsse mit Zucker, Eiweiß, Aroma und Wasser verrühren. Ein Drittel des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen. Nussfüllung gleichmäßig auf der Platte verstreichen. Teigplatte längs dritteln, so dass 3 Rechtecke entstehen (40 x 10 cm). Jedes Rechteck von der langen Seite her aufrollen. Jeden Teigstrang halbieren und mit je 3 Strängen einen Zopf flechten. Zöpfe auf dem Backblech nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Eigelb mit Milch verschlagen, Zöpfe damit bestreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 17 Min.

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

5 Butterkuchen mit Birnen zubereiten:

Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Ein Drittel des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Springformrand darumstellen und mit Birnenspalten belegen. Butter in Flöckchen darauf verteilen und mit Zucker, Pistazien und Cranberrys bestreuen. Kuchen nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Form auf den mit Backpapier belegten Rost (**Hinweis:** Es kann etwas Fett auslaufen.) stellen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand vorsichtig lösen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Laugenzwirbel zubereiten:

Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und Natron vorsichtig einrühren. Übriges Teigdrittel auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 26 cm) ausrollen. Teigplatte mit 1/2 Becher Crème fraîche bestreichen. Mit 4 EL Röstzwiebeln und 25 g Schinken-Nuggets bestreuen. Käse gleichmäßig darauf verteilen und etwas andrücken. Teigplatte mit einem Teigrädchen einmal längs halbieren, so dass 2 Rechtecke (30 x 13 cm) entstehen. Platte von der langen Seite her in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Jedes Stück etwas eindrehen und auf das Backblech legen. Zwirbel noch einmal gehen lassen, bis sie sich vergrößert haben. Mit der Lauge bestreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

7 Übrige Crème fraîche mit übrigen Röstzwiebeln und Schinken-Nuggets verrühren und zu den lauwarmen Laugenzwirbeln servieren.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Butterkuchen können Sie auch mit 1 Glas (Abtropfgew. 350 g) gut abgetropften Sauerkirschen zubereiten. Anstatt mit Pistazien mit 2 EL Dr. Oetker gehobelten Mandeln bestreuen.
- Die Gebäcke sind einfriergeeignet.

