



KLASSIKER

DR. OETKER

- VERLAG -

SEIT 1891

# BACKEN FÜR KINDER VON A-Z





# B

## BACON-VOLLKORN-PLUNDER-ZUPFBROT

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Teiggeh- und Abkühlzeit

Backzeit: etwa 45 Minuten

### **PRO PORTION:**

E: 10 g, F: 28 g, Kh: 39 g, kcal: 447

### **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

#### **FÜR DEN PLUNDER-BUTTERMILCH-TEIG:**

21 g frische Hefe  
350 g Buttermilch  
400 g Dinkelmehl (Type 630)  
100 g Roggenmehl (Type 1150)  
1 gestr. TL Salz  
180 g Butter (zimmerwarm)  
30 g Dinkelmehl zum Bestäuben

#### **FÜR DIE FÜLLUNG:**

4 Zwiebeln  
100 g Bacon (Frühstücksspeck), in Scheiben  
25 Salbeiblätter  
Salz, Zucker  
150 g Crème fraîche, gem. Pfeffer  
1 TL Butter (zimmerwarm)  
Fleur de Sel

#### **ZUSÄTZLICH:**

1 Springformrand (Ø 26 cm)

1. Für den Teig Hefe in eine Rührschüssel bröseln. Buttermilch in einem Topf handwarm erwärmen und mit der zerbröselten Hefe verrühren. Dinkel-, Roggenmehl und Salz hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf

höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen.

**2.** Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 50 cm) ausrollen. Die zimmerwarme Butter gleichmäßig auf den Teig streichen. Den Plunder-Buttermilch-Teig von der schmalen Seite aus aufrollen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

**3.** In der Zwischenzeit für die Füllung Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen. Die Baconscheiben darin nacheinander so lange braten, bis sie braun sind. Dann herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Salbeiblätter abspülen und trocken tupfen. 5 Salbeiblätter beiseitelegen. Die restlichen Salbeiblätter in dem verbliebenen Bratfett kurz anbraten. Die Zwiebelscheiben hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen, abkühlen lassen.

**4.** Einen Bogen Backpapier auf den Springformboden (Ø 26 cm) legen. Einen Springformrand leicht mit Butter bestreichen und darum festziehen. Die Teigrolle aus der Folie wickeln, mit Mehl bestäuben und auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig mit den Händen flach drücken und anschließend zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen.

**5.** Den Teig dünn mit Crème fraîche bestreichen und leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Zwiebelscheiben und 20 Salbeiblätter auf die untere Hälfte des Teiges legen. Die nicht belegte Teighälfte auf die Füllung klappen (15 x 50 cm) und leicht andrücken.

**6.** Den gefüllten Teig in etwa 5 cm breite Streifen (etwa 15 x 5 cm) schneiden. Streifen zweimal verdrehen und in die Springform legen. Mit den nächsten Teigstreifen genauso fortfahren, bis die Streifen kreisförmig in der Form liegen. Die Baconscheiben zwischen die Teigstreifen legen. Mit den beiseitegelegten Salbeiblättern belegen. Den Teig zugedeckt mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

**7.** Backofen kurz vor Ende der Teiggehzeit vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**8.** Die Springform in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Zupfbrot **etwa 45 Minuten backen**. Die Springform auf einen Kuchenrost stellen. Das Zupfbrot etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und warm servieren.



# BAISER-GEISTER

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Trocken-/Backzeit: etwa 2 Stunden

## PRO STÜCK:

E: 1 g, F: 2 g, Kh: 15 g, kcal: 78

## ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

### FÜR DIE EIWEISSMASSE:

3 Eiweiß (Größe M)

1 Prise Salz

190 g feinsten Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

2 TL Zitronensaft

½ TL sehr fein abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

### FÜR DIE GRUSEL-GEISTER-GESICHTER:

etwa 75 g Zartbitter- oder Vollmilch-Kuvertüre

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 80 °C

Heißluft: etwa 60 °C

2. Für die Eiweißmasse das Eiweiß mit Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterschlagen und so lange schlagen, bis der Eischnee stark glänzt. Dann Zitronensaft und -schale unterschlagen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø 14 mm) füllen.

3. Die Eiweißmasse in 16 Kreisen (Ø 7–8 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Dabei entstandene Spitzen mit einem Teigschaber oder Messer glatt streichen.

4. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unterste Einschubleiste) schieben. Die Baiser-Taler **etwa 2 Stunden trocknen lassen**.

5. Dann den Backofen ausschalten und die Baiser-Taler bei leicht geöffneter Backofentür vollständig erkalten lassen. Die Baiser-Taler vorsichtig vom Backpapier lösen.