

DR. OETKER

PARTY- UND ZUPFBROTE

DR. OETKER

**PARTY- UND
ZUPFBROTE**

Weltbild

ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einfach einmal vollständig durch. Aus dem Zusammenhang werden die Zubereitungs-Schritte deutlicher und verständlicher.

ARBEITSSCHRITTE

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

ZUBEREITUNGSZEIT UND GARZEIT

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten, wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeit sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Garzeiten sind gesondert ausgewiesen. Bei einigen Rezepten setzt sich die Gesamt-Garzeit aus mehreren Teil-Garzeiten zusammen.

BACKOFENEINSTELLUNG UND BACKZEITEN

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Prüfen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit, ob das Gebäck gar ist. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

EINSCHUBHÖHE

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans.

ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen
gem.	gemahlen
ger.	gerieben
TK	Tiefkühlprodukt
°C	Grad Celsius

KALORIEN-/NÄHRWERTANGABEN

E	Eiweiß
F	Fett
Kh	Kohlenhydrate
kcal	Kilokalorie

INHALT

PIKANTE BROTE UND BRÖTCHEN

Zwiebel-Zupfbrot	6
Bacon-Vollkornplunder-Zupfbrot	8
Sesam-Zupfbrot	10
Dinkel-Lauch-Zupfbrot mit Greyerzer	12
Kräuter-Zupfbrot	14
Pizza-Zupfbrot	16
Auberginen-Zupfbrot, scharf	18
Rosmarin-Knoblauch-Zupfbrot	20
Tomaten-Käse-Zupfbrot	22
Paprika-Rucola-Zupfbrot	24
Jalapeño-Zupfbrot	26
Zupfbrot alla Caprese	28
No-knead-Paprika-Zupfbrot	30
Walnuss-Tomaten-Zupfbrot	32
Pfeffer-Honig-Zupfbrot, schnell	34
Party-Zwiebelbrot	36
Fan Tans mit Kräutern	38
Käse-Bier-Zupfblüten mit Schinken	40
Kürbis-Tapenade-Zupfbrot-Spieße	42
Käse-Pekan-Zupfbrot, schnell	44
Zucchini-Bier-Zupfrosen	46
Schmalz-Zupfbrötchen	48

SÜSSE BROTE UND BRÖTCHEN

Aprikosen-Zupfbrot	50
Superfood-Zupfbrotkranz	52
Buttermilch-Zupfbrot mit Heidelbeeren	54
Mohn-Zupfbrot mit Cranberrys	56
Dampfnudel-Chia-Zupfbrot	58
Franz-Zupfbrot	60
Apfel-Zupfbrot mit Zimtbuttermilch	62
Bananen-Limetten-Zupfbrot	64
Buttermilch-Zupfbrot	66
White-Chocolat-Vanille-Zupfbrot	68
Schokoladen-Zupfbrot	70
Safran-Vanillecreme-Zupfbrot	72
Apfel-Zimt-Zupfbrot	74
Nuss-Zupfbrot	76
Zupfbrot mit Mandelpudding und Orangen	78
Brioche-Streusel-Rosen	80
Kirmes-Zupfbrot-Spieße	82
Himbeer-Wickelbrote, süß	84
Register	87
Impressum	88

ZWIEBEL-ZUPFBROT

ZUTATEN FÜR 15 STÜCKE FÜR DEN BUTTERMILCHTEIG:

300 g Weizenmehl
200 g Vollkornweizenmehl
1 gestr. TL Salz
½ Würfel frische Hefe
370 g Buttermilch
180 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DIE FÜLLUNG:

300 g Zwiebeln
2 EL Rapsöl
3 EL Petersilienblättchen
Salz
Zucker
1 TL Paprikapulver edelsüß
80 g mittelalter Gouda,
im Stück
3 EL mittelscharfer Senf

ZUSÄTZLICH:

2 EL Weizenmehl
zum Bestäuben

PRO STÜCK:

E: 7 g, F: 14 g, Kh: 26 g, kcal: 255

ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

TEIGGEH-/RUHEZEIT:

etwa 4 Stunden

BACKZEIT:

etwa 45 Minuten

1. Für den Teig beide Mehlsorten und Salz in eine Rührschüssel geben. Hefe hineinbröseln und gut untermischen. Buttermilch und die Butter hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie zugedeckt etwa 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Für die Füllung in der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelscheiben darin unter Rühren braun anbraten. Petersilienblättchen abspülen, trocken tupfen, grob zerschneiden und unter die Zwiebelscheiben rühren. Mit Salz, Zucker und Paprika würzen, abkühlen lassen. Den Käse grob raspeln.

3. Den gegangenen Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 50 cm) ausrollen. Teigrechteck dünn mit Senf bestreichen und anschließend in etwa 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Die Zwiebel-Petersilien-Masse und drei Viertel des geraspelten Käses darauf verteilen.

4. Jeweils 4–5 Teigquadrate aufeinanderlegen und hochkant in eine Kastenform (25 x 11 cm, mit Backpapier ausgelegt) setzen. Die restlichen Teigquadrate so daranlegen, dass sie eingeschichtet sind. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Den Teig zugedeckt mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

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

6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Zupfbrot **etwa 45 Minuten goldbraun backen**.

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Das Zupfbrot etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen, auf eine Platte legen und warm servieren.

TIPP:

Statt der frischen Zwiebeln kann man auch 1 Beutel Instant-Zwiebelsuppe auf die Teigquadrate streuen und diese wie beschrieben aufschichten.















