

DIE GUTE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Backen mit

Copfen & Joghurt



Weltbild



Dr. Barbara Rias-Bucher

Backen mit
Topfen & Joghurt



Weltbild

Inhalt

Grundrezepte

[Topfen – selbst gemacht](#)

[Topfen-Ölteig](#)

[Joghurt – selbst gemacht](#)

[Feiner Topfen-Ölteig mit Ei](#)

[Topfen-Butterteig](#)

[Joghurt-Mürbteig](#)

Süßes

[Apfelmus-Topfentorte](#)

[Apfel-Nusskuchen](#)

[Apfeltascherl](#)

[Bananen-Topfenkuchen](#)

[Brotauflauf mit Kirschen](#)

[Flaumige Frühstücksemmeln](#)

[Hollertörtchen mit Vanille](#)

[Joghurt-Brot mit Kokos](#)

[Joghurttorte mit Mandeln](#)

[Marillenkuchen vom Blech](#)

[Marillenschneckerl](#)

[Milchrahmstrudel](#)

[Obsttörtchen](#)

[Orangen-Topfencremetorte](#)

[Reisauflauf mit Topfen](#)

[Rhabarberkuchen](#)

[Ribisel-Muffins](#)

[Saftige Topfentorte](#)

[Schokoladen-Vanillejoghurttorte](#)

[Schoko-Topfentörtchen](#)

[Schwarzbeerkuchen](#)

[Topfenkipferl mit Marmelade](#)

[Topfenrolle mit Erdbeeren](#)
[Topfen-Brombeerschmarren](#)
[Topfen-Streuselkuchen](#)
[Topfen-Apfel-Hollertorte](#)
[Topfen-Kirschsauce-Waffeln](#)
[Weichselkuchen mit Marzipan](#)
[Zwetschkenbuchteln](#)
[Zwetschkenkuchen mit Topfen](#)

Pikantes

[Brokkoliauflauf mit Topfen](#)
[Topfenbrot mit Kräutern](#)
[Erdäpfel-Topfenkuchen](#)
[Käsestangerl](#)
[Kastenbrot mit Joghurt](#)
[Kranzbrot mit Walnüssen](#)
[Kukuruz-Schnitten](#)
[Sauerkrautstrudel](#)
[Schneller Paradeiserkuchen](#)
[Spinat-Tascherl](#)
[Warme Topfensemmeln](#)

Grundrezepte

Ganz einfach und höchst delikats:
Topfen und Joghurt selbst gemacht.
Die genaue Anleitung finden Sie auf
den folgenden Seiten.

Topfen – selbst gemacht

ZUTATEN

2 l frische Rohmilch

250 ml Sauermilch

ZUBEREITUNG

1

Die Milch in einem hohen Gefäß aus Glas, Steingut oder Keramik mit der Sauermilch mischen. Mit einem Küchentuch bedeckt in einem warmen Raum 24 Stunden rasten lassen.

2

Die Sahneschicht abnehmen (zum Kochen verwenden), die Milchmischung zugedeckt weitere 3 Tage warm rasten lassen, bis sie sauer und sehr dick ist.

3

In einem Topf Wasser auf knapp 50°C erhitzen. Das Gefäß mit der Milchmischung ins Wasser stellen und auf der Kochstelle warm, aber nicht heiß halten, bis sich die klumpige Molke und die klare Flüssigkeit getrennt haben.

4

Ein großes Sieb über eine Schüssel hängen und mit einem Sehtuch auslegen. Die Molke mit der Flüssigkeit ins Sieb gießen. Das Tuch oben fest zubinden und aufhängen, sodass die Flüssigkeit abtropfen und der Topfen fest werden kann – das dauert etwa 2 Stunden.

5

Den fertigen Topfen aus dem Tuch in ein Gefäß mit Deckel füllen und kühl stellen, bis er verwendet wird.

Tipp

Nehmen Sie Rohmilch aus dem Bioladen oder Reformhaus, die mit Sicherheit keine schädlichen Keime enthält.



Topfen-Ölteig

ZUTATEN

250 g Magertopfen

60 ml Öl

circa 1/8 l Milch

1 TL geriebene Zitronenschale, ungespritzt

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Salz

ZUBEREITUNG

1

Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und den Topfen darin etwa 1 Stunde abtropfen lassen.

2

Topfen in eine Schüssel geben. Mit Öl, Milch und Zitronenschale verrühren.

3

Für süßes Gebäck mischen Sie die Topfencreme zusätzlich mit Kristall- oder Feinkristallzucker; die Menge ist im Rezept angegeben (→ zum Beispiel Apfeltascherl).

4

Das Mehl mit Backpulver mischen: 1 Packerl für Blechkuchen, 1/2 Packerl für Tascherl. Das Salz ebenfalls untermischen: 1 Prise Salz bei süßem Gebäck, 1 TL Salz bei herzhaftem Gebäck.

5

Die Hälfte des Mehls zur Topfencreme geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

6

Das restliche Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und eine Mulde hineindrücken. Die Topfencreme in die Mulde geben und alles mit den Händen durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist; eventuell noch 1–2 EL Milch zufügen.

Tipp

Topfen-Ölteig für süßes und herzhaftes Gebäck wird so locker wie Germteig, ist aber schneller fertig: Während der Topfen abtropft, bereitet man die Fülle zu.



Joghurt – selbst gemacht

ZUTATEN

1 l H-Milch

150 g Joghurt

ZUBEREITUNG

1

Die Milch auf 45°C erwärmen; die Temperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren, damit der Joghurt fest wird.

2

Den Joghurt in die Milch rühren.

3

Diesen Joghurtansatz in sauber gespülte Gläser füllen. Nun bei 36 bis 40°C im Rohr 6 bis 8 Stunden reifen und dabei fest werden lassen. Die Temperatur beim Reifen sollte möglichst gleichmäßig bleiben.

Tipp

Statt Joghurt können Sie auch die entsprechende Menge Joghurt-Ferment aus dem Reformhaus oder Bioladen in die warme Milch rühren.



Feiner Topfen-Ölteig mit Ei

ZUTATEN

180 g Topfen (20 %)
75 g Kristallzucker
1 Ei
1 TL geriebene Zitronenschale, ungespritzt
6 EL Öl
3–4 EL Milch
300 g Mehl
¾ Pck. Backpulver
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1

Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und den Topfen darin etwa 1 Stunde abtropfen lassen.

2

Topfen mit Zucker, Ei, Zitronenschale, Öl und zunächst 2 EL Milch in einer Schüssel verrühren.

3

Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Die Hälfte davon zur Topfencreme geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Das restliche Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und eine Mulde hineindrücken. Die Topfencreme in die Mulde geben und alles mit den Händen durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist; dabei eventuell noch 1 oder 2 EL Milch zufügen.

Topfen-Butterteig

ZUTATEN

200 g Magertopfen

200 g Mehl

1 Prise Salz

200 g kalte Butter

ZUBEREITUNG

1

Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und den Topfen darin im Kühlschrank etwa 1 Stunde abtropfen lassen.

2

Das Mehl mit Salz in einer Schüssel vermischen. Den Topfen darauf verteilen. Die Butter in Stücke schneiden und auf den Topfen legen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einem glatten Mürbteig verkneten. Der Teig ist fertig, sobald er sich zu einem Kloß formt. In Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

3

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick zu einem langen Rechteck auswalken. Die beiden Schmalseiten so zur Mitte einschlagen, dass sie sich berühren. Nun den Teig wie ein Buch zusammenklappen, sodass vier Teigschichten übereinander liegen. Im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.

4

Die Teigschichten erneut zu einem langen Rechteck auswalken, zusammenlegen und kühlen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.

5

Den Teig dann je nach Rezept verarbeiten und auf einem gekühlten, nicht befetteten Backblech backen.

