

DIE GUTE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Die besten
Germ-Rezepte



Weltbild



Elisabeth Wagner

Die besten
Germ-Rezepte



Weltbild

Inhalt

Grundrezepte

[Teig mit Trockenger](#)

[Teig mit frischem Germ](#)

[Germ-Mürbteig](#)

[Gerührter Germteig](#)

[Plunderteig](#)

[Sauerteig](#)

[Pizzateig](#)

Süßes

[Buchteln mit Kompott](#)

[Apfelkuchen mit Streuseln](#)

[Ribisel-Pizza mit Vanilleguss](#)

[Tiroler Dampfnudeln](#)

[Wiener Briochen](#)

[Pfirsich-Beerenkuchen](#)

[Mohnkipferl](#)

[Marzipan-Reindling](#)

[Faschingskrapfen](#)

[Germ-Roulade mit Marillen](#)

[Zwetschkenfleck](#)

[Schneller Obstkuchen](#)

[Germ-Guglhupf](#)

[Marillentascherl](#)

[Christstollen](#)

[Frühstücksbrot mit Früchten](#)

[Topfengolatschen](#)

[Saftiger Zwetschkenkuchen](#)

[Mandel-Butterkuchen](#)

[Buttermilch-Weißbrot](#)

[Apfelschneckerl](#)

[Zwetschkenbuchteln mit Röster](#)

[Marmelade-Semmeln](#)

[Zwetschkenkuchen mit Krokant](#)

[Pikantes](#)

[Brokkolikuchen](#)

[Flaumige Erdäpfel-Laiberl](#)

[Pizza caprese](#)

[Pizza mit Parmaschinken](#)

[Paradeiser-Semmerl](#)

[Schinken-Käserollen](#)

[Pizzarollen](#)

[Sauerteig-Semmeln](#)

[Sechskorn-Fladenbrot](#)

[Helles Landbrot](#)

[Kastenbrot mit Weizen](#)

[Kürbiskernbrot](#)

[Nussbrot](#)

[Schrot-Kerndlbrot](#)

[Dinkel-Mischbrot](#)

[Käse-Buchteln](#)

Grundrezepte

Alle Varianten von Germteig sowie selbst gemachten Sauerteig finden Sie auf den folgenden Seiten – selbstverständlich mit exakten Anleitungen.

Teig mit Trockengerme

ZUTATEN

500 g Weizenmehl

1 Pck. Trockengerme

1 TL Zucker

¼ TL Salz

¼ l lauwarme Flüssigkeit, gemäß Rezept

ZUBEREITUNG

1

Mehl mit Germ, Zucker und Salz in einer großen Rührschüssel vermischen. Die Flüssigkeit zugießen – sie soll handwarm sein, da bei Hitze die Germzellen absterben und der Teig nicht richtig aufgeht.

2

Mit den Knethaken von Handmixer oder Küchenmaschine etwa 5 Minuten durcharbeiten. So löst sich weicher Germteig vom Schüsselrand, fester Teig bildet einen Kloß.

3

Den fertigen Teig zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen, damit die Germzellen sich vermehren, und dabei den Teig lockern.

4

Je nach Temperatur ist der Teig nach 1 bis 2 Stunden aufgegangen: Besonders gleichmäßig geht der Teig bei einer Zimmertemperatur von 19 bis 21 °C, besonders rasch ab 25 °C.

5

Weicher Teig verdoppelt während der Ruhezeit sein Volumen. Festerer Teig sowie Teig mit Fett und/oder Eidotter geht oft nicht so hoch auf, ist aber sichtbar lockerer.

6

Für flaumiges Gebäck wird der aufgegangene Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchgeknetet und gleich geformt.

7

Für feinporiges Gebäck den Teig mit einem Kochlöffelstiel einige Male anstechen, damit er zusammensinkt. Dann erneut etwa 1 Stunde rasten lassen; es bilden sich anstelle der wenigen großen Poren viele kleinere Poren. Der Teig ist nun genauso locker, aber feiner in der Krume.

Tipps

1

Die Flüssigkeit können Sie ganz nach Gusto wählen: Wasser und Molke nimmt man gewöhnlich zu Pikantem, während Milch und Buttermilch gut zu Süßem passen.

2

Salz ist sehr wichtig: Germteig ohne die gute Prise Salz schmeckt fad, egal ob in süßem oder pikantem Gebäck.

3

Zucker muss nicht sein, lässt den Teig jedoch schneller aufgehen.



Teig mit frischem Germ

ZUTATEN

500 g Mehl

¼ TL Salz

1 Germwürfel

1 TL Zucker

¼ l lauwarme Flüssigkeit gemäß Rezept

Butter, Eier oder Eidotter gemäß Rezept

ZUBEREITUNG

1

Das Mehl mit Salz in einer Schüssel gründlich vermischen. Das ist wichtig, weil Salz nicht direkt mit dem Germ in Verbindung kommen sollte. Dies verzögert das Aufgehen des Teiges.

2

In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken, den Germ mit den Fingern zerbröckeln und in die Mulde geben.

3

Die Germkrümel mit dem Zucker bestreuen und mit etwa 5 EL lauwarmer Flüssigkeit beträufeln.

4

Germ, Zucker und Flüssigkeit mit einem Teelöffel verrühren und dabei circa 2 EL Mehl vom Rand mit untermischen. Der Germ löst sich dabei auf, und es bildet sich ein Brei – das Dampfl.

5

Das Dampfl zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 bis 20 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit wird der ursprünglich trockene Germ durch Nahrung und Flüssigkeit aktiv: Es zeigen sich Blasen, weil die Germzellen die Kohlenhydrate in Zucker und Mehl abbauen und dabei Kohlendioxid freisetzen.

6

Das Dampfl zuerst mit dem gesamten Mehl verrühren, dann die restliche Flüssigkeit und die anderen Zutaten gemäß Rezept zugeben.

7

Den Teig nun ebenso kneten, rasten lassen und weiterverarbeiten wie den Teig mit

Trockengerem.

Tipps

1

Milch als Flüssigkeit macht Krume und Kruste von Gebäck weicher, eignet sich also gut für Süßes.

2

Eier geben Aroma, Farbe und Bindung: Germteig für geformtes Gebäck macht man deshalb mit Eiern. Mit Eidotter wird der Teig mürbe, ebenso wie mit Butter oder Öl.

3

Butter für Germteig sollte ganz weich sein, damit sie sich rasch mit den anderen Zutaten verbindet. Ausnahme ist Plunderteig, der nur mit kalter Butter gelingt (→ Plunderteig).



Germ-Mürbteig

ZUTATEN

- 1/2 Germwürfel oder 1/2 Pck. Trockengeram**
- 30 g Feinkristallzucker**
- 1/8 l lauwarme Milch**
- 300 g Mehl**
- 1 Prise Salz**
- 1/2 TL geriebene Zitronenschale, ungespritzt**
- 100 g weiche Butter**
- 1 Eidotter**

ZUBEREITUNG

1

Den Germ in einem Schälchen mit 1 TL Zucker und der Milch zum Dampfl verrühren und abgedeckt 20 Minuten rasten lassen.

2

Das Mehl mit dem restlichen Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen.

3

Die Butter in Stücke teilen und auf das Mehl legen. Den Eidotter zugeben und alles mit den Knethaken zu einem bröckeligen Teig mischen.

4

Das Dampfl zugeben und den Teig mit den Knethaken durcharbeiten, bis er einen Klob bildet. Im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen.

5

Der Teig ist nach der Ruhezeit nicht aufgegangen, doch sichtbar locker und weich bei Berührung. Er wird nicht mehr geknetet, sondern gleich ausgerollt oder geformt.

Tipps

1

Germ-Mürbteig lässt sich gut ausrollen und eignet sich für Gebäck mit Füllung aus Nüssen oder Mohn wie zum Beispiel Kipferl und Strudel.

2

Kleingebäck gelingt ebenfalls ausgezeichnet mit Germ-Mürbteig: Sie können damit zum

Beispiel Brezeln, Schneckel oder Zöpfe formen wie bei Wiener Briochen beschrieben.



Gerührter Germteig

ZUTATEN

- 500 g Mehl**
- 1 Prise Salz**
- 1 Germwürfel**
- 80 g Feinkristallzucker**
- circa 1/8 l lauwarme Milch**
- 125 g weiche Butter**
- 2 Eidotter**
- 1 Ei**
- 1/2 TL geriebene Zitronenschale, ungespritzt**

ZUBEREITUNG

1

Das Mehl mit Salz in einer Schüssel gründlich vermischen. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken, den Germ zerbröckeln und in die Mulde geben.

2

Die Germkrümel mit dem Zucker bestreuen und mit circa 5 EL lauwarmer Milch beträufeln. Germ, Zucker und Milch sowie etwa 2 EL Mehl vom Rand mit einem Teelöffel zum Dampf verrühren. Mit einem Küchentuch abgedeckt 15 bis 20 Minuten rasten lassen, bis das Dampf Blasen bildet.

3

Inzwischen die Butter und den restlichen Zucker schaumig rühren. Dotter, Ei und Zitronenschale unterrühren.

4

Das gesamte Mehl mit dem Dampf und der restlichen Milch verrühren. Die Buttermischung zugeben und alles mit den Knethaken etwa 10 Minuten durcharbeiten, bis der Teig glatt ist und seidig glänzt.

5

Den Teig mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort rasten lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Tipps

1

Für Gebäck, das auf dem Backblech die Form behalten soll, nehmen Sie $\frac{1}{8}$ l Milch. Für Gebäck in der Form wie Germ-Guglhupf darf es etwas mehr Milch sein, sodass der Teig ziemlich weich ist.

2

Eidotter im Teig sind für die Bindung wichtig. Deshalb kann man das ganze Ei durch zwei Dotter ersetzen. Ganze Eier allein machen den Teig zu flüssig.



Plunderteig

ZUTATEN

Für pikanten Teig

500 g glattes Weizenmehl W480

1 Pck. Trockenger

1 TL Zucker

1/2 TL geriebene Zitronenschale, ungespritzt

1/2 TL Salz

1/8 l Milch

2 Eidotter

Für süßen Teig

Feinkristallzucker je nach Rezept

Zum Einschlagen

200 g kalte Butter

60 g glattes Weizenmehl W480

ZUBEREITUNG

1

Für pikanten Teig aus Mehl mit Germ, Zucker, Zitronenschale, Salz, Milch und Eidotter einen Germteig (→ Teig mit Trockenger) bereiten und zugedeckt über Nacht kalt rasten lassen.

2

Für süßen Plunderteig die im Rezept angegebene Zuckermenge mit den anderen Zutaten unter das Mehl mischen.

3

Die Butter zum Einschlagen in dünne Scheiben schneiden, mit dem Mehl verkneten, zu einer daumendicken Platte formen und ebenfalls über Nacht kalt stellen.

4

Den Germteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer fingerdicken, rechteckigen Platte auswalken.

5

Die Butterplatte in die Mitte legen und den Teig von allen Seiten so darüber zusammenlegen, dass die Butter eingehüllt ist.

6

Das Teigpackerl fingerdick auswalken, sodass ein langes Rechteck entsteht.

7

Die beiden Schmalseiten so übereinanderlegen, dass drei Teigschichten entstehen. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

8

Die Teigschichten noch zweimal wie beschrieben auswalken, zusammenschlagen und rasten lassen.