

ehrlich ♥ köstlich ♥ selbst gemacht

SONDERHEFT 5/2022

NEU

Aus Annes  
Spezial-Ernte  
**Ofenwarmer  
Apfelkuchen**  
5 extrasaftige Varianten

Alte Rezept-  
Schätze  
**Streusel-  
Träume**

z. B. Aprikosen-Tarte  
mit krossen Flocken

Süße Hüttentour  
**Spezialitäten  
von der Alm**

Kaiserschmarrn,  
Birnen-Quark-Strudel,  
Kirsch-Bucheln ...



Frischer  
Beeren-Gugelhupf  
mit Guss

So viel Liebe drin!

## Ganz großes Kuchen-Glück

Wie frisch aus dem Hofcafé: 31 Rezepte  
mit Früchten, Schmand & Knusper

Apfelmark-Schmaus  
auf Quark-Öl-Teig



Stachelbeer-Schnitte  
mit Sahnecreme



Topfen-Marillen-  
Knödel à la Sisi



Käsekuchen  
mit Eierlikör



2,30 €

13,10 € / 1,270 €;  
A 2,50 €; P 3,10 €; CH 4,30 CHF; E 3,10 €



4 193491 502309



# Dehnen statt kneten

## No-Knead-Brot

Zubereitung: ca. 25 Minuten + Geh- und Auskühlzeiten.  
Backzeit: ca. 50 Minuten.

### Zutaten (für ca. 10 Scheiben)

- 450 g Weizenmehl (Type 1050)
- ¼ TL Trockenhefe
- 1 TL Salz

**1** Mehl in einer großen Schüssel mit Trockenhefe und Salz mischen. Ca. 350 ml lauwarmes Wasser zugeben, mit einem Kochlöffel verrühren und die Schüssel mit einem Tuch bedecken. Den Teig bei Zimmertemperatur (ca. 20 °C) 16–20 Stunden ruhen lassen.

**2** Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und mithilfe einer Teigkarte von den Rändern zur Mitte hin übereinanderschlagen (abwechselnd von rechts, links, oben und unten). Diesen Vorgang drei- bis viermal wiederholen, bis der weiche Teig merklich straffer wird und Spannung erhält. Ein rundes Gärkörbchen mit Mehl austreuen. Alternativ eine Schüssel mit einem Leinentuch ausschlagen und mehlen. Teigling mit der Naht nach unten einlegen. Weitere ca. 2 Stunden gehen lassen.

**3** Einen gusseisernen Deckeltopf (ca. 22 cm ø) im Backofen

vorheizen (**E-Herd: 250 °C, Umluft: 230 °C, Gas: Stufe 5–6**). Topf dann herausnehmen (Vorsicht, heiß!), dünn mit Öl auspinseln und Teigling mit der Naht nach oben hineingeben. Im heißen Ofen mit aufgesetztem Deckel ca. 30 Minuten backen.

**4** Ofentemperatur reduzieren (**E-Herd: 220 °C, Umluft: 200 °C, Gas: Stufe 4**) und Deckel entfernen. Brot in ca. 20 Minuten fertig backen. Eventuell zum Backzeitende noch einmal zudecken, damit es nicht zu dunkel wird. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Das Brot ist im Brotkasten 3–4 Tage haltbar, lässt sich auch gut einfrieren.

### So funktioniert „No Knead“

Bei „Nicht kneten“ folgt auf die XL-Ruhephase, in der die Hefe ihre Backtalente entfaltet, das Dehnen: Mit einer Teigkarte den noch klebrigen, beinahe flüssigen Teig mehrmals in die Länge ziehen und falten – so bekommt er eine straffe, formbare Konsistenz. Im Gärkorb (oder in einer Schüssel) kann sich der Teig dann ideal entwickeln, ohne auszutrocknen. Wer öfter „No Knead“ backt, für den lohnt sich die Investition (ca. 12 €) in ein Gärkörbchen.

## Diese Helfer gefallen uns

### Runde Sachen

In der granatapfelroten Brotkranz-Backform aus Keramik gelingen 8 Brötchen schön gleichmäßig. Für Herd und Backofen. Ca. 30 cm ø, von Emile Henry, 94,90 € (über kochform.de).



### Knusperfrisch

Beim schlichten Brotkasten aus der Jamie-Oliver-Serie (ca. 43 x 25 x 18 cm) ist der Akazienholzdeckel gleichzeitig Schneidebrett. 83,55 € (über amazon.de).



### Schick in Form

Der Brotkorb aus hübsch bedrucktem grünem Baumwollstoff darf gerne auf den Tisch. Von Räder, ca. 23 cm ø, 19,95 € (im Fachhandel).



### Kräuter-Klasse

Ideal zum Anrühren von Dips oder zum schnellen Hacken von Kräutern: Im „finecut“ gelingt's in Sekunden. Von Fissler, ca. 45 € (im Fachhandel).

### Schnittig

Das Brotmesser mit bemaltem Holzgriff gleitet durch jede Kruste. Von Opinel, ca. 30 € (über herbertz-messerclub.de).



### Backen & braten

Zwei in einem: Servierpfanne und Topf ergeben zusammen ein Superteam. Beide Teile aus Aluminiumguss. Serie „B.Double“ von Berndes, Set inkl. Glasdeckel ca. 200 € (Fachhandel).



### Beste Baguettes

Gleich drei Baguettes gleichzeitig gelingen in der Backform aus Flame-Keramik. Ca. 40 x 23 cm, von Emile Henry, 99 € (über kochform.de).