

Widmung

Für meine Kinder Elena, Sofia, Emma und Johann.
Mögen euch meine Bücher eine Quelle der Inspiration
und eine liebevolle Erinnerung sein.

Inhalt

Am Anfang war ... das Backen!	11
Das A und O in der Backstube	15
Teige & Grundrezepte	
Mürbteig	30
Mürber Germteig	32
Süßer Germteig	33
Germteig für Gebäck und Weißbrot	34
Pizzateig	35
Heller Rührteig – Kuchenboden	36
Dunkler Rührteig – Kuchenboden	37
Schokoladen-Nussboden	39
Biskuit	40
Biskotten	42
Strudelteig	43
Topfenblätterteig	45
Sauerteig – Spontanansatz	46
Toppings, Saucen und Glasuren	
Frischkäse-Frosting	48
Zitronenglasur	48
Schokoladenglasur	48
Erdbeersauce	49
Feine Beerensauce	49
Weichselsauce	49
Vanillesauce	50
Schokoladensauce	50
Schwarze Johannisbeermarmelade mit Orangen	50
Marillen-Vanille-Marmelade	51
Bratapfelmarmelade	51

Süßes Kleingebäck	
Nussbeugerl	54
Nusskipferl	57
Zimtgupferl	58
Chocolate-Chip-Cookies	61
Emmas Lieblings-Schokodrop-Waffeln	62
Dinkelwaffeln	65
Himbeer-Muffins	66
Schokoladen-Cupcakes	69
Schokomousse-Törtchen	70
Gugelhupfkonfekt	73
Schokoküchlein auf Vorrat	74
Schnelle Muttertagsherzen	77
Brandteigkrapferl	78
Kuchen & Schnitten	
Marmorgugelhupf	82
Rotweingugelhupf	85
Karottenkranz	86
Geburtstagsschlange	89
Obstkuchen	90
Apfelfleck mit Walnussstreuseln	93
Rhabarber-Streuselkuchen	94
Heidelbeer-Cheesecake	97
Himbeer-Nusskuchen	98
Birnen-Joghurt-Schnitten	101
Karotten-Vanille-Schnitten	102
Eiklar-Schokokuchen	105
Glutenfreie Buchweizenschnitten	106

Inhalt

Torten, Tartes & feine Schnitten	
Café-au-Lait-Torte	110
Topfen-Obers-Torte	113
Pavlova	114
Malakoff im Glas	117
Zwetschkentarte	118
Brombeertarte	121
Ribisel-Topfen-Tarte mit Baiserhaube	122
Cremeschnitten	125
Erdbeer-Joghurt-Schnitten	126
Weichselschnitten	129
 Strudel & Rouladen	
Topfenstrudel	132
Rhabarberstrudel	135
Nougatstrudel mit Dinkelvollkorn	136
Nussstrudel aus Erdäpfelteig	139
Birnenschlangel	140
Schwarze Roulade	143
 Brot & Gebäck	
Bauernbrot	146
Erdäpfelbrot mit Sauerteig	149
Haferflockenkranz	150
Kornweckerl	153
Dinkelvollkorn-Karotten-Weckerl	154
Salzweckerl	157
Grießweckerl	158
Wurzelbrötchen	161
Dinkeltoast mit Vollkorn	162
Vollkornbrot mit Dinkel und Einkorn	165
Rustikales Roggenbaguette	166
Zeltel	169
Dinkel-Bagels	170

Pikantes Gebäck	
Partybreze	174
Mini-Calzone	177
Grillbrot mit Mozzarella	178
Käseschiffchen vom Grill	181
Käsezöpfchen	182
Käsestangerl	185
Knoblauchstangerl	186
Speckweckerl	189
Pizzaweckerl	190
Schinken-Käse-Waffeln	193
 Schmalzgebackenes & Traditionelles	
Faschingskrapfen	196
Ofenkrapfen mit Vanillecreme	199
Bauernkrapfen	200
Gebackene Mäuse	203
Donuts	204
Palmbrezeln	207
Osterkranz	208
Osterlamm	211
Topfenhäschen	212
Topfenbällchen	215
Buchteln	216
Weinbeerschlögl	219
Hollerstrauen	220

Kekse & Weihnachtliches	
Innviertler Topfenstollen	224
Lebkuchen	227
Nikolauskekse	228
 Kekse aus 1-2-3-Mürbteig	230
Schneeflöckchen	230
Apfelsternchen	230
Vanillekugerl	231
Orangenwürferl	231
Knusperstangerl	232
Marzipan-Nusschnitten	232
 Kekse aus Nuss-Mürbteig	234
Vanillekipferl	234
Nussknöpfe	234
Spitzbuben	235
Husarenkrapferl	235
Nougatherzen	236
Zimtbäumchen	236
 Kekse aus Busserlteig/Baiserteig	238
Windringe/Baisers	238
Kokosbusserl	238
Schokomakronen	239
Nussbusserl	239
Mürbe Johannisbeerringe	240
Kokoskuppeln	240

Inhalt

Anhang	
Glossar	244
Register	245
Eigene Rezeptideen	250
Dank	252
Biografie	253
Bildnachweis	254
Impressum	254





Am Anfang war ... das Backen!

Bereits in ganz jungen Jahren ergriff mich die Leidenschaft für das Backen, noch lange bevor die Liebe zum Kochen dazukam. Großes Vorbild war meine Mutter, die jede Woche frische Zeltel und Bauernkrapfen für einen Bio-Bauernmarkt zubereitete. Der Duft, der donnerstags durch unser großes Haus zog, und der unvergleichliche Geschmack, der frisch gebackene Mehlspeisen auszeichnet, bleiben mir für immer im Gedächtnis.

Schon mit zehn Jahren probierte ich selbst die ersten Torten aus. Nicht selten kam es vor, dass ihr Aussehen meinen Vorstellungen so gar nicht entsprach, entweder weil der Teig zu dunkel wurde oder sich in der Mitte des Gebackenen ein unansehnlicher Gupf bildete. Einige Backwerke endeten deshalb als Hühnerfutter – sehr zum Missfallen meiner Mutter, die stets für einen sorgsamen Umgang mit unseren wertvollen Lebensmitteln plädierte.

An der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Braunau lernte ich, mein Wissen und Können zu erweitern, es war eine Ausbildung, die ich auf keinen Fall missen möchte. Auf den „Brotgeschmack“ kam ich mit 19 Jahren. Damals besuchte ich bei einem Bäcker in Linz meinen ersten Brotbackkurs, dem im Lauf der Jahre viele weitere folgen sollten.

Mittlerweile bin ich Bäuerin und betreibe mit meinem Mann einen Bio-Heumilchbetrieb. In all den Jahren hat mich die Liebe zum Kochen und vor allem zum Backen nicht losgelassen. Als ausgebildete Seminarbäuerin biete ich in meiner kleinen Seminarküche Koch- und Backkurse an, viele meiner Rezepte sind auch im Internet unter www.hofkueche.at zu finden.

Die Wertschätzung und der richtige Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln stehen für mich sowohl beim Kochen als auch beim Backen an erster Stelle. Ohne erstklassige Zutaten gibt es auch kein erstklassiges Ergebnis. Ich verwende Bio-Mehl aus einer regionalen Mühle, die das Getreide von umliegenden Bauern verarbeitet; Milchprodukte aus einer nahe gelegenen Hofkäserei, die beste Bio-Heumilch zu einer breiten Produktpalette veredelt; frische Eier von meinen Hühnern, deren Dotter aufgrund des vielen Grünfutters der Freilandhaltung eine intensive orange Färbung haben und schmackhaftes Obst aus unserem eigenen Bauerngarten, das nicht nur uns Menschen, sondern auch allerlei Tierchen ganz wunderbar schmeckt. Alles so naturbelassen wie möglich.

Auch wenn die Zeit neben der Arbeit auf dem Bauernhof, den vier Kindern und vielen ehrenamtlichen Tätigkeiten manchmal knapp ist, etwas Selbstgebackenes ist fast immer zu Hause.

Und darin liegt auch schon der nächste Schlüssel zum Erfolg: Die Übung macht's! Je öfter gebacken wird, seien es Kuchen, Kekse oder Brot – mit jedem Mal geht es ein bisschen leichter und schneller von der Hand. Um das Backen noch weiter zu vereinfachen, ist es sinnvoll, die wichtigsten Grundzutaten und die gängigsten Backutensilien daheim zu haben. Mehr dazu im folgenden Kapitel „Das A und O in der Backstube“.

Während ich beim Kochen meist ohne Rezepte arbeite, ist das beim Backen anders. Das Verhältnis der einzelnen Zutaten wirkt sich stark auf das Ergebnis aus, und so ist es nicht so einfach möglich, bestimmte Zutaten wegzulassen oder durch andere zu ersetzen. Ausnahmen sind zum Beispiel

Nüsse, bei denen es (abgesehen von geschmacklichen Unterschieden) jeder und jedem frei steht, ob nun Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln oder gar Kürbiskerne verwendet werden. Im Gegensatz dazu kann normaler Haushaltszucker nicht einfach durch andere Süßungsprodukte (wie beispielsweise Honig oder Birkenzucker) ausgetauscht werden, da dies eine Auswirkung auf das Volumen und die Stabilität des Teiges hat. Wo eine Alternative möglich ist, steht dies in den zahlreichen Tipps und Tricks bei den Rezepten.

Wie schon in meinem ersten Kochbuch „Veronikas Hofküche“ liegt auch diesmal mein Hauptaugenmerk auf einfachen und unkomplizierten Rezepten. Die meisten Backwerke gehen auf ein paar wenige Grundrezepte zurück, die je nach Belieben abgewandelt werden können – auf diese Weise kann und soll man seiner eigenen Fantasie freien Lauf lassen. Sollte ein Zubereitungsschritt etwas schwierig erscheinen, so sind bei einigen Rezepten auch QR-Codes zu finden, die zum jeweiligen Anleitungsvideo führen.

Kochen und Backen sollen keine starren Tätigkeiten sein, keine lästigen Pflichten, die es zu erfüllen gilt. In der Küche etwas zuzubereiten, kann einen selbst und andere glücklich machen. Genau das wünsche ich allen Leserinnen und Lesern dieses Buches: viele kleine Glücksmomente mit lieben Menschen und einem guten Stück Selbstgebackenem.

Veronika Brudl

Das A und O in der Backstube

Die wichtigsten Zutaten

Für optimale und schmackhafte Ergebnisse sind Herkunft und Qualität der Zutaten von entscheidender Bedeutung. Durch die Verwendung von regionalen und weitgehend unverarbeiteten Produkten wird nicht nur die kleinstrukturierte Landwirtschaft gefördert, sondern die Lebensmittel enthalten auch keine unerwünschten Hilfs- und Zusatzstoffe. Somit trägt das Selberbacken (genauso wie das Selberkochen) maßgeblich zur Gesunderhaltung des eigenen Körpers wie auch der regionalen Strukturen bei. Für die Rezepte in diesem Buch wurden ausschließlich Bio-Zutaten, vorwiegend aus der Region, verwendet.

Folgende Zutaten dürfen in meiner Backstube nie fehlen

Sowohl für süßes als auch pikantes Gebäck verwende ich am liebsten **glattes Weizenmehl** der Type 700. Für Kuchen und Törtchen ist auch die Type 480 sehr gut geeignet. Die Mehltypen geben Auskunft darüber, wieviel Milligramm Mineralstoffe in 100 Gramm Mehl enthalten sind, je höher die Typennummer, desto mehr Mineralstoffe. Vollkornmehl enthält weitgehend alle Mineralstoffe und hat keine Typenbezeichnung.

Griffiges Mehl zeichnet sich durch eine gröbere Körnung aus und ist deshalb rieselfähiger. Ich verwende es daher gern zum Bemehlen von Backformen und zum Ausarbeiten von süßem und pikantem Germteiggebäck.

Auch **Dinkelmehl** eignet sich hervorragend zum Backen. Da das Klebereiweiß im Dinkelmehl aber eine andere Struktur als im Weizenmehl hat, darf man Teige aus Dinkelmehl nicht

Mehl



Eier

zu lange kneten. Nach acht Minuten intensiven Knetens kann man sehen, wie der Teig klebrig und sehr weich wird. In diesem Stadium ist er nur noch bedingt backfähig. Bei Rühr- und Biskuitteigen kann man Weizenmehl problemlos durch Dinkelmehl ersetzen.

Speziell beim **Brotbacken** ist es von entscheidender Bedeutung, welches Mehl von welcher Mühle verwendet wird. Die Flüssigkeitsmenge kann je nach verwendetem Produkt stark variieren und deshalb sollte man sich auch langsam an die richtige Menge herantasten. Ich verwende das Bio-Mehl einer kleinen Mühle, die regionales Getreide verarbeitet. Je nach Witterungsverhältnissen während der Entwicklung des Getreides können die Backeigenschaften aber sogar innerhalb einer Mehlsorte variieren und dies hat Einfluss darauf, wieviel Flüssigkeit zum Backen benötigt wird.

Für mich sind Eier zum Backen unerlässlich. Sie lockern und binden den Teig, geben ihm Farbe und Geschmack. Für ein besonders fluffiges Ergebnis werden die Eier getrennt und das Eiklar extra zu Schnee geschlagen. Beim Trennen der Eier unbedingt darauf achten, dass keine Dotterreste in das Eiklar gelangen – ansonsten wird der Schnee nicht fest! Das Eiklar in einer völlig fettfreien Schüssel (sehr gut eignen sich dafür Edelstahlschüsseln) etwa eine Minute aufschlagen. Jetzt den Zucker langsam einrieseln lassen, und so lange rühren, bis das Eiklar cremig ist. Damit der Schnee seine lockernde Wirkung im Teig entfalten kann, sollte er mit einer Teigspachtel vorsichtig untergehoben werden.

Da die Eier meiner eigenen Hühner etwas größer sind, ist bei gekauften Eiern mindestens die Größe M in den Rezepten zu verwenden. Wenn sich manchmal ein L-Ei dazu verirrt, dann schadet das auch nicht.

Butter fördert die Elastizität und den Geschmack des Teiges. Aber Achtung: Für verschiedene Teige sind auch verschiedene Konsistenzen der Butter notwendig.

- Für den Mürbteig, den mürben Germteig und den Topfenmürbteig wird **kalte Butter** direkt aus dem Kühlschrank verwendet. Damit man sie trotzdem gut in den Teig einarbeiten kann und sie sich rasch mit den restlichen Zutaten verbindet, reibe ich sie grob auf einer Vierkantreibe.
- Für Gughupfteige verwende ich **weiche Butter**. Weich wird die Butter dann, wenn man sie bei angenehmer Zimmertemperatur mindestens zwei Stunden stehen lässt. Weiche Butter lässt sich mit Zucker am besten cremig rühren und kann die Dotter, die anschließend eingearbeitet werden, gut aufnehmen. Für besonders spontan entschlossene Bäckerinnen und Bäcker gibt es folgende Methode: Kalte Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in Stücke schneiden. Ein Drittel der Butterwürfel in einem kleinen Topf zerlassen und zur restlichen Butter gießen. Auf diese Weise lässt sich die Butter genauso gut wie weiche Butter aufschlagen. Dies gilt nicht für Germteige, für diese sollte die Butter auf jeden Fall eine weiche Konsistenz haben.
- Bei manchen Rührteigen wird **flüssige Butter** benötigt. Diese sollte nie ganz heiß, sondern lauwarm in den Teig gerührt werden.

Zucker dient beim Backen nicht nur dem Geschmack, sondern beeinflusst auch das Volumen des Gebäcks. Zucker kann zwar in den meisten Rezepten problemlos reduziert werden, nur vollständig weglassen oder austauschen (wie etwa durch Honig) kann man ihn nicht! Die Rezepte in

Butter

Zucker



M



VERBODEN
HOF KÜCHE

Mürbteig

Tarteform (Ø etwa 28 cm)

170 g	kalte Butter
250 g	glattes Weizen- oder Dinkelmehl (Type 700)
70 g	Staubzucker
½	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
1	Eidotter
1	Prise Salz

Die Butter auf der groben Seite einer Vierkandreibe reiben und anschließend mit den anderen Zutaten entweder in der Küchenmaschine oder mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbteig gleich weiterverwenden. Falls man ihn nicht sofort braucht, kann man ihn bis zu 2 Tage im Kühlschrank lagern. 15 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er wieder formbar wird.

Dieser Mürbteig lässt sich wunderbar abwandeln:

Man kann ihn beispielsweise mit Orangen- oder Zitronenschale sowie verschiedenen Gewürzen (Zimt oder Lebkuchengewürz) aromatisieren.

Wenn man dem Mehl 2 Esslöffel Kakaopulver hinzufügt, erhält man einen **dunklen Mürbteig**.

Wer den Teig mit verschiedenen Fruchtpulvern einfärbt, erhält überraschende Farbeffekte.

Sehr gut schmeckt auch, wenn 50 g des Mehls durch geriebene und geröstete Nüsse (siehe S. 18) ersetzt werden.

Variationen



Emmas Lieblings-Schokodrop-Waffeln

6–8 Waffeln

150 g glattes Weizen- oder
Dinkelmehl (Type 700)
65 g zerlassene Butter
50 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
100 ml Milch
100 g Schokotropfen
(zartbitter oder
Milkschokolade)

etwas Butter für das
Waffeleisen

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

In der Zwischenzeit das Waffeleisen auf etwa 200 °C
aufheizen und anschließend mit etwas Butter bepinseln.
Eine Portion des Teiges einfüllen und 2–2 ½ Minuten
backen.

Mit dem Rest des Teiges portionsweise ebenso verfahren.

Die Waffeln noch heiß genießen!

Emmas Tipp

Am besten schmecken die Waffeln mit etwas Schlagobers und **Schokoladensauce** (Rezept S. 50).



Glutenfreie Buchweizenschnitten

12 Stück (Blech ca. 38 x 26 cm)

6 Eier
120 g Staubzucker
70 g Buchweizenvollmehl
50 g geriebene Kochschokolade
1 TL Backpulver

6 EL Marillenmarmelade
(Rezept S. 51)
125 ml Schlagobers

Schokoguss

50 ml Schlagobers
100 g Vollmilchkuvertüre

ev. gehackte Pistazien
oder Haselnusskrokant
zum Bestreuen

Die Eier trennen. Die Dotter mit dem Staubzucker schaumig rühren. Das Eiklar zu Schnee schlagen.

Mehl, Kochschokolade und Backpulver vermischen. Abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse rühren.

Die Kuchenmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Heißluft etwa 15 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen, sofort auf der Arbeitsplatte auf ein Backpapier stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Kuchen halbieren. Auf eine Hälfte die Marillenmarmelade streichen, das Schlagobers steifschlagen und ebenfalls auftragen. Anschließend die andere Hälfte des Kuchens darauflegen und oben ebenfalls mit Marillenmarmelade bestreichen.

Für den Schokoguss in einem kleinen Topf das Schlagobers erwärmen und die Kuvertüre darin auflösen. Den Kuchen damit überziehen.

Nach Belieben noch mit Pistazien oder Haselnusskrokant bestreuen.

Tipp

Der Kuchen kann anstelle des Buchweizens auch mit Weizen-, Dinkel- oder Vollkornmehl zubereitet werden, dann ist er allerdings nicht mehr glutenfrei.





Ribisel-Topfen-Tarte mit Baiserhaube

Tarteform (Ø etwa 28 cm)

Mürbteig

laut Grundrezept
(S. 30)

Topfenfülle

300 g Topfen
60 g flüssige Butter
45 g Staubzucker
1 geh. EL Puddingpulver
3 Eidotter
1 Bio-Zitrone,
abgeriebene Schale
ca. 400 g Ribisel

Baiserhaube

3 Eiklar
100 g Staubzucker

Den Mürbteig laut Grundrezept zubereiten und eine Tarteform damit auslegen. Die Tarteform mit dem Teig bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Für die Topfenfülle alle Zutaten gut miteinander verrühren, auf den Mürbteig streichen und mit den Ribiseln bestreuen. Im Rohr bei 180 °C Heißluft 25 Minuten backen.

Für die Baiserhaube die Eiklar mit Staubzucker zu einem schön glänzenden Schnee schlagen, entweder mit einem Spritzsack (Loch- oder Sterntülle) auf die Tarte auftragen oder einfach mit einem Löffel aufstreichen und im Rohr noch etwa 10 Minuten fertig backen.

Dieser Kuchen schmeckt auch als **Rhabarbertarte** sehr gut. Dazu zwei Rhabarberstangen schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. In rohem Zustand auf dem Kuchen verteilen und wie oben beschrieben backen.

Variation



Birnenschlangel

2 Schlangel

Teig

200 g	kalte Butter
400 g	griffiges Weizenmehl
1	Eidotter
180–200 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz

Fülle

ca. 800 g	Birnen
100 g	Rosinen und/oder Walnüsse
½ TL	Zimt
100 g	Zucker
½	Bio-Zitrone, ausgepresster Saft
	versprudeltes Ei zum Bestreichen

Für den Teig die Butter auf einer Vierkantreibe grob reiben und dann mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 10 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Währenddessen die Birnen für die Fülle schälen, vom Kerngehäuse befreien und blättrig schneiden. Dann mit den restlichen Zutaten vermengen.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, ihn halbieren und jedes Stück dünn zu einem länglichen Rechteck ausrollen.

Die Fülle der Länge nach mittig auf beiden Teigplatten verteilen und diese dann links und rechts über der Fülle zusammenschlagen. Die Ränder zusammendrücken und die Schlangel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Schlangel mit dem versprudelten Ei bestreichen und im Rohr bei 180 °C Heißluft 30–40 Minuten goldgelb backen.

Tipps

Den Teig am besten schon auf dem Backpapier ausrollen, damit man das zusammengeschlagnene Schlangel nicht mehr herumheben muss – dabei ist nämlich die Gefahr groß, dass es oben wieder aufgeht.

Besonders schön sieht das Schlangel aus, wenn es mit Teigresten verziert wird.

Anstelle der Birnen kann man genauso gut Äpfel verwenden – oder man mischt beide Obstsorten.

Variation



Dinkelvollkorn-Karotten-Weckerl

20 Stück

Quellstück

200 ml	heißes Wasser
200 g	Sonnenblumenkerne

Hauptteig

42 g	frischer Germ
10 g	Zucker
400–450 ml	lauwarmes Wasser
1 kg	Dinkelvollkornmehl
25 g	Salz
200 g	fein geriebene Karotten
250 g	Topfen
	Sonnenblumenkerne zum Wälzen

Für das Quellstück das Wasser und die Sonnenblumenkerne vermischen und zugedeckt ein paar Stunden quellen und vollständig auskühlen lassen.

Für den Hauptteig zuerst Germ und Zucker mit dem lauwarmen Wasser verrühren. Anschließend alle Zutaten inklusive Quellstück zu einem mittelfesten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt eine Stunde bei Zimmertemperatur (oder noch besser über Nacht im Kühlschrank, siehe S. 25) gehen lassen.

Den Teig in 24 Stücke teilen und diese zu runden Brötchen formen. Die Oberseite mit Wasser besprühen und in Sonnenblumenkerne drücken.

Die Brötchen auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen und zugedeckt 20–30 Minuten gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Rohr bei 220 °C Heißluft etwa 20 Minuten mit Dampf (siehe S. 27) backen.

Das Gebäck auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp

Durch das Quellstück und den Topfen werden diese Weckerl ganz besonders saftig und lassen sich problemlos ein paar Tage aufheben.

Statt des Dinkelmehls kann auch Einkorn- oder Weizenmehl verwendet werden. Statt der Karotten eignen sich für eine Geschmacksvariation auch Pastinaken.

Variationen



Rustikales Roggenbaguette

6 Baguettes

600 g	glattes Weizenmehl (Type 700)
100 g	Weizenbrotmehl (Type 1600)
300 g	Roggenmehl (Type 960)
20 g	Salz
20 g	Brotgewürz
42 g	Germ
10 g	Zucker
600–700 ml	lauwarmes Wasser

Die Mehle in einer Schüssel mit dem Salz und dem Brotgewürz vermischen.

Germ und Zucker mit dem lauwarmen Wasser verrühren und zur Mehlmischung leeren. Alles zu einem glatten, nicht zu festen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur (oder über Nacht im Kühlschrank) gehen lassen.

Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und diese rund formen. Nun jedes Stück zu einem länglichen Baguette rollen und jeweils drei Stück mit Abstand auf ein Blech legen. Die Baguettes mit Wasser besprühen und dreimal länglich einschneiden.

Beide Bleche bei 220 °C Heißluft in das vorgeheizte Rohr schieben und die Baguettes mit Dampf (siehe S. 27) 20–25 Minuten backen.

Die Brote auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipps

Wer kein Weizenbrotmehl zur Hand hat, kann auch 700 g glattes Weizenmehl nehmen.

Das fertig gebackene Baguette auskühlen lassen und in einem großen Gefriersackerl einfrieren. Damit es nach dem Auftauen wie frisch schmeckt, das gefrorene Baguette auf ein Backblech legen und im Rohr bei 50 °C Heißluft 40–50 Minuten auftauen lassen. Auf diese Weise wird das Baguette so knusprig, als wäre es frisch gebacken.

Vorratstipp







Mini-Calzone

10 Stück

Pizzateig

laut Grundrezept (S. 35)

Fülle

- 70 g beliebige Wurst
- 120 g Bergkäse (oder anderer Hartkäse, Käsereste)
- ca. 250 g Gemüse nach Belieben (Paprika, Tomaten, Champignons, Jungzwiebeln, Maiskörner, Erbsen, Zucchini ...)
- 1 Becher Crème fraîche (125 g)
- 1 EL Tomatenmark (ersatzweise Ketchup)
- Salz, Pfeffer
- frisches Basilikum oder andere italienische Kräuter (gehackt)

versprudelt Ei zum Bestreichen
ev. schwarzer Sesam zum Bestreuen

Den Pizzateig laut Grundrezept zubereiten. Während er aufgeht, die Wurst für die Fülle in kleine Würfel schneiden und den Käse reiben. Das Gemüse entweder ebenfalls in kleine Würfel oder in Scheiben schneiden. Nun alle Zutaten mit der Crème fraîche verrühren.

Nach einer Stunde Gehzeit den Teig in 10 Stücke zu je etwa 85 g teilen. Die Stücke zu Kugeln schleifen und kurz entspannen lassen, dann kann man sie besser ausrollen.

Nun die Kugeln ½ cm dick und eher oval als rund ausrollen. Mit 3–4 Esslöffeln Fülle belegen und den Teig zusammenklappen. Die Ränder gut festdrücken und die Calzoni auf ein Blech legen.

Anschließend mit Ei bestreichen und nach Belieben mit schwarzem Sesam bestreuen. Im Rohr bei 180 °C Heißluft 25–30 Minuten goldbraun backen.

Die Calzoni schmecken warm zum Mittagessen und kalt als Jause oder zum Picknick!

Tipp

Damit die Fülle nicht wässrig wird und den Germteig aufweicht, sollte man Gemüsesorten, die viel Wasser enthalten, nur in geringem Maß verwenden. Dazu zählen etwa Zucchini oder Tomaten.

Auch bereits gekochtes Gemüse vom Vortag lässt sich als Fülle gut verwerten.

Falls von der Fülle etwas übrig bleibt, eignet sich diese für die Zubereitung von schnellem **Pizzatoast**: Dazu die Masse auf Toastscheiben, halbierte Semmeln oder anderes Weißbrot (gerne auch vom Vortag) streichen und im Rohr bei 180 °C Heißluft etwa 20 Minuten überbacken, bis der Belag goldbraun ist.

Kesketipps



Osterkranz

1 Kranz

Süßer Germteig

laut Grundrezept (S. 33)

griffiges Mehl
zum Ausarbeiten

- 1 Ei
- 2 EL Milch

Hagelzucker
zum Bestreuen



Den Teig laut Grundrezept zubereiten und bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen lassen.

Anschließend den Teig in 6 gleich schwere Stücke teilen, diese zuerst rund schleifen und danach etwa 15 cm lang ausrollen. Zugedeckt etwa 20 Minuten entspannen lassen. Erst jetzt werden sie zu langen Strängen von je 50–60 cm fertig ausgerollt. Jeden Strang vor dem Flechten in griffigem Mehl wälzen, damit die Stränge beim Flechten und später beim Backen nicht zusammenkleben.

Jetzt wird ein 6-Strang-Zopf geflochten und die Enden werden gut zusammengedrückt. Den Striezel auf ein mit Backpapier belegtes Blech zu einem Kranz zusammenlegen. Zugedeckt noch mindestens 30 Minuten gehen lassen. Anschließend das Ei mit den 2 Esslöffeln Milch verquirlen, den Kranz damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Den Kranz im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Heißluft etwa 30 Minuten backen.

Tipps

Der Osterkranz ist eine hübsche Abwandlung zu einem „normalen“ Striezel und ist deshalb auch als „Godn“-Geschenk sehr beliebt. Statt des großen Kranzes können mehrere kleine Kränzchen gebacken werden.







Lebkuchen

Honig und Butter in einem kleinen Topf zerlassen, mit dem Lebkuchengewürz, der Zitronen- und der Orangenschale verrühren. Danach überkühlen lassen.

Die Mehle mit Backpulver und Kakao versieben.

Nun die Mehlmischung, die Honigmischung und die Eier zu einem eher weichen Teig verkneten (wenn nötig noch etwas Milch beifügen). Den Teig in einem geschlossenen Gefäß bei Zimmertemperatur mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 1–1,5 cm dick auswalken und beliebige Formen ausstechen.

Im Rohr bei 180 °C Heißluft etwa 8 Minuten backen. Die Lebkuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Dekorativ mit Zuckerglasur (siehe Tipp) verzieren oder in geschmolzene Kuvertüre tunken.

- 150 g Honig
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale
- 250 g glattes Weizen- oder Dinkelmehl (Type 700)
- 250 g Roggenmehl (Type 960)
- 1 EL Backpulver
- 40 g Kakao
- 2 Eier
- ev. etwas Milch

ev. geschmolzene Kuvertüre (Anleitung S. 20 f) zum Verzieren

Tipp

Lebkuchen immer eher dick ausstechen und nicht zu lange backen, damit er nicht hart wird.

Für eine besonders schöne, weiße **Zuckerglasur** etwa 50–60 g gesiebten Staubzucker mit ein paar Tropfen Eiweiß zu einer spritzfähigen Glasur rühren.

Nougatherzen

Nuss-Mürbteig

laut Grundrezept

Nuss-Nougat-Creme
(aus dem Glas) oder
Schokoladen-Buttercreme
(S. 228)
geschmolzene Vollmilch-
kuvertüre (Anleitung
S. 20 f) zum Verzieren

Mürbteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Rohr bei 180 °C Heißluft 8 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen immer zwei Kekse mit Nuss-Nougat-Creme füllen und zur Hälfte in zerlassene Kuvertüre tunken. Auf einem mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegten Blech fest werden lassen.

Zimtbäumchen

Nuss-Mürbteig

laut Grundrezept

Kristallzucker-Zimt-
Gemisch
3 EL beliebige Marmelade
zum Füllen (Ribisel,
Marille ...)

Den Mürbteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne in drei verschiedenen Größen ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180 °C Heißluft 8–9 Minuten backen. Gleich nach dem Backen die Oberseite der Kekse in den Zimtzucker drücken und vollständig auskühlen lassen.

Marmelade in einem kleinen Topf kurz aufkochen, gut verrühren und überkühlen lassen. Dann mit einem Spritzbeutel (oder Gefriersackerl) Marmeladetupfen mittig auf die größten Sterne dressieren, die mittlere Größe darauflegen und leicht andrücken. Noch einmal mittig einen Tupfen aufspritzen und die kleinen Sterne darauflegen.

Bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Tipp: Statt des kleinsten Sterns obenauf kann man auch eine blanchierte und geröstete Mandel verwenden.





Glossar

Mengenangaben

1 Prise	so viel, wie zwischen zwei Fingerspitzen passt
Msp.	Messerspitze
l	Liter
ml	Milliliter
g	Gramm
kg	Kilogramm
TL	Teelöffel
EL	Esslöffel
Pkg.	Packung
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen

Begriffe österreichisch – deutsch:

auswalken	– mit dem Nudelholz plattwalzen
Buttermilch	– Dickmilch
Eidotter	– Eigelb
Erdäpfel	– Kartoffeln
Germ	– Hefe
Gugelhupf	– Napfkuchen
Heidelbeere	– Blaubeere
Holler	– Holunder
Jause	– Brotzeit
Keks	– Plätzchen
Kipferl	– Hörnchen
Krapfen	– Schmalzgebäck
Marille	– Aprikose
Marmelade	– Konfitüre
Nudelwalker	– Nudelholz
Powidl	– dick eingekochtes Pflaumenmus
Ribisel	– Johannisbeere
Sauerrahm	– Saure Sahne
Schlagobers	– Schlagsahne
Schmalz	– Fett
Semmel	– Brötchen
Staubzucker	– Puderzucker
Striezel	– Hefezopf
Topfen	– Quark
Weichsel	– Sauerkirsche
Zwetschke	– Pflaume

0-9

1-2-3-Mürbteig 228, 230, 231, 232, 240

A

Ameisengugelhupf	82
Anstellgut	46
Äpfel	
Äpfel	20, 51, 93, 94, 140
Apfelfleck mit Walnussstreuseln	93
Apfelmus	117
Apfelsternchen	230

B

Backen mit Dampf	27
Backteig	220
Bagels	170
Baguettes	150, 166 , 189
Baisers	238
Baiserteig	238
Bananenkuchen	129
Bauernbrot	146
Bauernkrapfen	11, 200
Beeren	
Beeren	49 , 50, 90, 97, 114, 126
Beerenmischung	97
Beerensauce	49, 65
Bergkäse	177, 181, 182, 185, 186, 190
Bierkäse	185

Birnen

Birnen	101, 140, 220
Birnen-Joghurt-Schnitten	101
Birnenschlangel	140
Biskotten	42 , 117
Biskuit	40 , 42, 126, 129
Blechkuchen	40
Blind backen	118, 121
Brandteig	78
Brandteigkrapferl	78
Bratapfelmarmelade	51 , 230

Register

Brezeln	32, 207
Brombeeren	
Brombeeren	49, 66, 97, 121
Brombeertarte	121
Brotbacken	16, 26, 27, 46
Brot-Muffins	35
Brühstück	26, 136, 162, 170
Buchteln	50, 216
Buchweizen	
Buchweizenschnitten	106
Buchweizenvollmehl	106
Busserl	238, 240
Busserlteig	238, 239
Buttercreme	228, 236, 240
Buttermilch	25, 66, 157, 189
C	
Café-au-Lait-Torte	110
Calzone	177, 190
Cheesecake	97
Chocolate-Chip-Cookies	61
Ciabattabrötchen	161
Cookies	61
Cremeschnitten	45, 102, 125
Cupcakes	69, 105
Cupcake-Topping	70
D	
Dinkel	
Dinkel-Bagels	170
Dinkeltoast mit Vollkorn	162
Dinkelvollkorn-Karotten-Weckerl	154
Dinkelwaffeln	49, 65
Donuts	105, 204
Dunkler Rührteig	37 , 70
E	
Eiklar-Schokokuchen	105
Emmas Lieblings-Schokodrop-Waffeln	62

Erdäpfel

- Erdäpfel 139, 149
- Erdäpfelbrot mit Sauerteig 149
- Erdäpfelpüree 149
- Erdäpfelteig 139

Erdbeeren

- Erdbeeren 49, 66, 70, 77, 78, 97, 114, 126
- Erdbeer-Joghurt-Schnitten 126
- Erdbeersauce **49**, 117
- Erdbeerspiegel 126

F

- Faschingskrapfen **196**, 204
- Feine Beerensauce **49**, 65
- Frischkäse-Frosting 86
- Fruchtsaucen **97**, 215, 220

G

- Gebackene Mäuse 203
- gebackenes Gemüse 220
- Gebildgebäck 33
- Geburtstagsschlange 89
- Gelatine 19, 20, 97, 98, 101, 110, 113, 117, 121, 125, 126, 129
- Germteig 17, 23, 25, 26, **32, 33, 34**, 35, 54, 58, 136, 139, 169, 174, 177, 178, 185, 190, 196, 200, 203, 207, 208, 216
- geröstete Nüsse **18**, 30, 39, 60, 89, 94, 98, 101, 118, 136, 139, 234, 239
- Glutenfreie Buchweizenschnitten 106
- Grießweckerl 158
- Grillbrot mit Mozzarella 178
- Gugelhupfkonfekt 73

H

Haferflocken

- Haferflocken 61, 66, 150
- Haferflockenkranz 150
- Haferflocken-Nuss-Cookies 61
- Hartweizengrieß 158
- Haselnüsse 13, 18, 39, 54, 57, 61, 74, 101, 139, 232, 234, 239
- Haselnusskrokant 73, 106

Heidelbeeren

- Heidelbeer-Cheesecake 97
- Heidelbeeren 49, 66, 90, 97, 132
- Heller Rührteig 36

Himbeeren

- Himbeeren 49, 66, 90, 97, 98, 126, 132
- Himbeer-Muffins 66
- Himbeer-Nusskuchen 98
- Hollerstrauben 49, **220**
- Honig 13, 17, 102, 227, 232
- Husarenkrapferl 235

I

- Innviertler Topfenstollen 224
- Instantkaffeepulver 110

J

Joghurt

- Joghurt 98, 101, 117, 121, 125, 126
- Joghurtcreme 101, 126
- Johannisbeerbusserl 240
- Johannisbeermarmelade **50**, 240

K

- Kaffeecreme 110

Karotten

- Karotten 86, 102, 154
- Karotten-Muffins 102
- Karotten-Vanille-Schnitten 5, 102

Käse

- Käse-Knoblauch-Stangerl 186
- Käseschiffchen vom Grill 181
- Käsestangerl 185
- Käsezöpfchen 182

Kekse

- Keksboden 77, 97
- Kekse 12, 73, 77, **228, 230, 231, 234, 235, 236, 238**
- Kipferl 57, 234
- Kirschen 66, 93, 94, 135
- Kleingebäck 32, 35, 185
- Knoblauchstangerl 186
- Knusperstangerl 232
- Kochschokolade 39, 48, 50, 74, 106, 143, 228

Kokos

- Kokosbusserl **238**, 240
- Kokoskuppeln 240
- Kornweckerl 153
- Krapfen 105, 196, 199, 200
- Krapfenfülle 51
- Kuchenboden 20, 36, 37, 48, 70, 98, 102, 110, 121, 129
- Kürbiskerne 13, 165, 178, 232
- Kuvertüre 69, 70, 73, 89, 106, 117, 207, 228, 232, 236, 240

L

- Laugen-Bagels 170
- Lebkuchen 227

M

- Malakoff im Glas 49, **117**
- Malakofftorte 117
- Mandeln 13, 18, 101, 117, 224

Marillen

- Marillen 49, 51, 89, 90, 93, 94, 126, 220, 224
- Marillenkuchen 90
- Marillenmarmelade 40, **51**, 70, 89, 93, 101, 106, 118, 129, 196, 216, 247
- Marillenroulade 40
- Marillensauce 65
- Marillenspiegel 126
- Marillen-Vanille-Marmelade 51

Marzipan

- Marzipan-Nussschnitten 232
- Marzipanrohmasse 232

- Mascarpone 48, 97, 110

- Mini-Calzone **177**, 190

Mohn

- Mohnflesslerl 185
- Mohnfülle 139
- Mohnschnecken 34
- Muffins 66, 69, 94
- Mürbe Johannisbeerringe 240
- Mürber Germteig **32**, 54, 207
- Mürbteig 17, **30**, 32, 121, 122, 228, 230, 231, 232, 234, 235, 236, 240
- Muttertagsherzen, schnelle 77

N

- Nikolauskekse 228
- Nougat**
- Nougatherzen 236
- Nougatstrudel mit Dinkelvollkorn 136

Nüsse

- Nussbeugerl 32, 54
- Nussboden 39, 70, 98, 101, 110
- Nussbusserl 239
- Nüsse 13, 18, 22, 30, 57, 61, 89, 98, 101, 118, 135, 136, 139, 232, 234
- Nussfülle 54, 139
- Nusskipferl 57
- Nussknöpfe 234
- Nuss-Mürbteig 228, **234**, 235, 236
- Nuss-Nougat-Creme 57, 236, 240
- Nuss-Nougat-Masse 136
- Nussschnecken 33
- Nussstrudel 33, **139**
- Nussstrudel aus Erdäpfelteig 139

O

- Obstkuchen 90
- Ofenkrapfen mit Vanillecreme 199

Orange

- Orange 30,50
- Orangenwürferl 231

- Osterkranz 33, **208**

- Osterlamm 211

P

- Palmbrezeln 32, **207**
- Partybreze 174
- Pavlova 114
- Pfirsichschnitten 101
- Pikante Mäuse 203
- Pistazien 77, 101, 106, 114, 231
- Pizzateig **35**, 174, 177, 178, 186, 190
- Pizzatoast 177
- Pizzaweckerl 190
- Pofesen 219
- Powidl 216, 219, 244, 247, 248
- Puddingcreme 117

Q

Quellstück 26, 154, 165
Quiche-Boden 45

R

Rhabarber
Rhabarber 94, 135
Rhabarbersirup 135
Rhabarber-Streuselkuchen 94
Rhabarberstrudel 135
Rhabarbertarte 122
Ribiseln 49, 66, 90, 122, 132
Roggenbaguette 166
Rosinen 33, 132, 139, 140, 203, 219, 224
Rotwein
Rotweinglasur 85
Rotweingugelhupf 48, **85**
Roulade 40, 143
Rührteig **36, 37**, 70, 113, 129
Rustikales Roggenbaguette 166

S

Salzstangerl 185
Salzweckerl 157
Sauermilch 25, 161
Sauerteig 27, **46**, 146, 149, 153, 158, 165
Schichtdessert 70
Schinken-Käse-Waffeln 193
Schneeflöckchen 230
Schnelle Muttertagsherzen 77
Schokolade
Schoko-Cookies 61
Schokodrop-Waffeln 62
Schokoguss 106
Schokoküchlein auf Vorrat 74
Schokoladen-Buttercreme **228**, 236, 240
Schokoladenglasur 21, **48**, 69, 78, 82, 105, 232
Schokoladen-Nussboden **39**, 70, 110
Schokoladen-Nuss-Cookies 61
Schokoladensauce **50**, 62, 65, 69, 215
Schokomakronen 239
Schokomousse 69, 70
Schokomousse-Creme 69
Schokomousse-Törtchen 70

Schokospäne **69**, 70, 110
Schokostrudel 33
Schusterloaberl 157
Schwarze Johannisbeermarmelade
mit Orangen 50
Schwarze Roulade 143
Sonnenblumenkerne 26, 153, 154, 165, 178, 232
Speckweckerl 189
Spitzbuben 235
Stäbchenprobe **27**, 82, 85, 89, 113, 211
Stollen 224
Streusel 90, 93, 94
Striezel 208
Strudel
Strudel 43, 132, 135, 136, 139
Strudelteig 43, 132, 135
Süßer Germteig **33**, 58, 208

T

Toastbrot 162
Tonkabohne 61, 132
Topfen
Topfen 45, 77, 97, 98, 113, 122, 132, 154, 212, 215, 224
Topfenbällchen 49, **215**
Topfenblätterteig **45**, 57, 125
Topfenhäschen 212
Topfen-Obers-Torte 113
Topfenstollen 224
Topfenstollen-Muffins 224
Topfenstrudel 132

V

Vanille
Vanillecreme 102, **125, 199**
Vanillekipferl 234
Vanillekuglerl 231
Vanillepuddingpulver 36, 50, 90, 117, 125, 129, 199
Vanillesauce **50**
Vollkornbrot mit Dinkel und Einkorn 165
Vollmilchkuvertüre 69, 70, 89, 106, 236, 240

W

Waffeln 49, 62, **65**, 193
Walnüsse 13, 18, 86, 93, 94, 102, 140
Walnussstreuseln 93
Weichseln
Weichseln 49, 129, 135
Weichselfülle 70
Weichselsauce 49, 65
Weichselschnitten 105, 129
Weinbeerschögl 219
Windringerl **238**, 240
Wurzelbrötchen 161

Z

Zartbitterkuvertüre 69, 70, 73, 117, 207, 228, 232, 240
Zeltel 11, **169**
Zimt
Zimtbäumchen 236
Zimt 49, 50, 51, 54, 57, 58, 66, 85, 93, 94, 98, 135, 139, 140, 215, 216, 236
Zimtgupferl 58

Zitrone

Zitrone 30, 32, 33, 40, 48, 51, 54, 61, 77, 82, 86, 93, 94, 98, 101, 102, 113, 122, 126, 132, 136, 139, 140, 196, 211, 212, 215, 216, 224, 227, 230, 232, Zitronenglasur **48**, 86
Zuckerglasur 227
Zwetschken
Zwetschken 49, 93, 118, 135, 216, 220
Zwetschkenkuchen 90
Zwetschkennudeln 216
Zwetschkentarte 118
Zwiebelweckerl 189

Eigene Rezeptideen

Handwriting practice lines for the left page. The page contains 20 horizontal lines, each consisting of a solid top line, a dashed midline, and a solid bottom line, providing a guide for letter height and placement.

Eigene Rezeptideen

Handwriting practice lines for the right page. The page contains 20 horizontal lines, each consisting of a solid top line, a dashed midline, and a solid bottom line, providing a guide for letter height and placement.

Dank

Wie schon in meinem ersten Buch gilt mein Dank in erster Linie meiner Familie. Die Zeit bis zur Entstehung des zweiten Buches war ganz besonders herausfordernd, denn es hat sich auch im Leben meiner Kinder viel getan. Ich danke meinem Mann, meiner großen Liebe, für seine Unterstützung bei diesem und bei so vielen anderen gemeinsamen Abenteuern. Ein weiterer Dank gilt meiner Mutter, die vermutlich ganz unbewusst schon früh die Freude am Backen in mir geweckt hat. Wenn es ums Backen geht, darf ich an dieser Stelle aber auch meine Schwiegermutter nicht vergessen. Sie ist nicht nur eine leidenschaftliche Bäuerin, sondern zudem eine herausragende Bäckerin, deren Bauernkräpfen im ganzen Ort bekannt sind. Danke für deine köstlichen Backwerke und die vielen Inspirationen, die ich mir von dir holen konnte!

Danke an meine Fotografin Monika Helminger für das tolle Cover- und Familienshooting. Schön, dass wir uns immer wieder austauschen und gegenseitig inspirieren können!

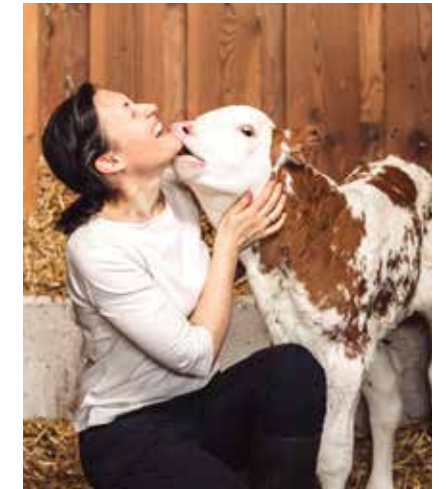
Ein herzliches Dankeschön geht an den Anton Pustet Verlag, ganz besonders an meine Lektorin Martina Schneider für ihre sagenhafte Geduld mit mir und an meine Grafikerin Tanja Kühnel für die schöne Gestaltung beider Bücher und unsere netten Gespräche.

Zu guter Letzt gilt mein Dank all jenen Menschen, die sich an meinen Rezepten erfreuen, sei es in meinen Kochbüchern oder auf meinem Blog. Danke fürs Nachkochen und -backen, für eure lieben Kommentare und Likes und viel Freude weiterhin mit meinen Büchern.

Veronika Brudl

Am Rande des schönen Innviertels, im beschaulichen Ort Lochen am See arbeitet und lebt Veronika Brudl mit ihrem Mann und den vier Kindern auf ihrem Bio-Heumilchhof mit dem klingenden, jahrhundertealten Hofnamen „Hauslthomerl“. Neben ihrer Arbeit auf dem Hof betätigt sie sich als Foodbloggerin und gibt als Seminarbäuerin Koch- und Backkurse.

www.hofkueche.at



Veronikas Hofküche

256 Seiten
durchgehend farbig bebildert
21 x 26 cm
Hardcover mit Lesebändchen
ISBN 978-3-7025-1102-9



Bildnachweis

Veronika Brudl: Rezeptfotos,
144, 173, 222, 223
Monika Helminger: Titelfoto, 2, 8, 10,
28/29, 52, 53, 80, 108/109, 130/131,
145, 172, 194, 217, 242/243, 253, 255

Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2024 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Cover © Monika Helminger

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel
Lektorat: Martina Schneider
Druck: Florjančič tisk d.o.o.
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-1149-4

www.pustet.at

Wir bemühen uns bei jedem unserer Bücher um eine
ressourcenschonende Produktion. Alle unsere Titel werden
in Österreich und seinen Nachbarländern gedruckt. Um
umweltschädliche Verpackungen zu vermeiden, werden
unsere Bücher nicht mehr einzeln in Folie eingeschweißt.
Es ist uns ein Anliegen, einen nachhaltigen Beitrag zum
Klima- und Umweltschutz zu leisten.



Bleiben wir in Verbindung –
melden Sie sich hier
zu unserem Newsletter an

