

Melanie Schorno

GAUMEN



SCHMAUS

Süße & herzhafte Backideen,
die immer gelingen



TYROLIA

Inhalt

Über das Buch	9
Hefe – eine wertvolle Zutat	10
Equipment – gut zu wissen	14

Süße Heferezepte

Babà alla frutta	18	Mohnbeugerl/Nussbeugerl	44
Belgische Waffeln	20	Mohnschnecke XL	46
Dinkel-Vollkorn-Briochekipferl	22	Nougatkipferl	48
Dinkel-Hefezopf	24	Ofenkrapfen	50
Butterkuchen-Herz	26	Süße frittierte Pizza	52
Donuts aus dem Ofen	28	Schokobrötchen	54
Franzbrötchen	30	Schokoladenbabka	56
Frühstückskipferl	32	Skoleboller mit Pudding	58
Hefebumen mit Früchten	34	Soft Rolls	60
Streuselkranz mit Heidelbeeren	36	Struwen	62
Kanelstang mit Kuvertüre und Erdbeeren ...	38	Wiener Zöpfe	64
Maritozzi	40	Zimtschnecken	66
Marzipanhörnchen	42		

Pikante Heferezepte

Brödkakor	70	Knoblauchstangen	90
Burger Buns	72	Korn-Bagels	92
Dinkelciabatta	74	Lahmacun	94
Dinkel-Langos	76	Naan	96
Dinkeltoast	78	Pampuschka	98
English Muffins	80	Pide quattro formaggi.....	100
Schwäbische Dinette	82	Pita-Taschen	102
Focaccia	84	Pizzaschnecken	104
Hotdog Buns	86	Sesamkringel	106
Kartoffelwuzerl	88	Sirapsbröd	108

Aus der Backform

Apfelkuchen	112	Mandorlini	124
Beerencheesecake	114	Saftiger Schokoladenkuchen	126
Brandteigkrapfen	116	Schokomousse-Schnitten	128
Dinkelkuchen mit Topfen und Beeren	118	Stracciatella-Biskuitrolle	130
Rhabarber-Orangen-Gugelhupf	120	Topfen-Gitterkuchen	132
Himbeer-Topfen-Roulade	122	Zitronen-Streuselkuchen	134

Aus der Pralinenform

Erdbeerpralinen	138	Passionsfruchtpralinen	146
Himbeerpralinen	140	Yuzupralinen	148
Honig-Krokant-Pralinen	142	Zartbittere Blutorangenpralinen	150
Nougatpralinen	144		

Schnelle/einfache Glas- und Tellerdesserts

Ananas-Kokos-Dessert	154	Nuss-Nougat-Küchlein mit Kern	160
Cheesecake aus dem Glas	156	Tiramisu-Dessert	162
Crêpe citronette	158	Flaumige Topfenknödel	164

Tipps und Tricks	166
Danksagung	170
Register	172
Küchenlexikon Österreichisch-Deutsch	173
Über die Autorin	174





Über das Buch

Süß oder doch herzhaft? Falls dir die Entscheidung schwerfällt, so bin ich mir sicher, wirst du in diesem Buch fündig werden. Einen Teig zu kneten ist für mich absolute Entspannung und eine tolle Beschäftigung alleine oder mit der ganzen Familie. Was mir dabei total wichtig ist und sich auch beim Backen bemerkbar macht: gute Produkte aus der Region/von Produzenten meines Vertrauens. Schon in meiner Kindheit war ich im Bereich Backen sehr wissbegierig. Diese Neugierde beflügelte mich später nebenberuflich zur Ausbildung im Konditorenbereich bis hin zur Meisterklasse.

Im Laufe der Zeit habe ich gelernt, mit Hefeteigen umzugehen, und dabei ein Gespür für die richtige Zutatenmenge und die perfekte Relation zwischen Flüssigkeit und Mehl entwickelt. Später fasste ich auch den Mut, verschiedene Mehle auszuprobieren und mit diesen zu experimentieren. Seither stehen Dinkel-/Urdinkel- und Vollkornmehl immer öfter auf meinem Backplan. Gerade das „Selbermachen“ ist nach wie vor hoch im Kurs – und sind wir uns ehrlich: Selbstgemachtes Brot und Gebäck schmeckt einfach besser. Mit (Hefe-)Teigen zu backen ist nicht schwer. Für niemanden. Alle Rezepte, die du in diesem Buch findest, sind eine gute Basis für die alltägliche Küche. Sie können vielfältig verwendet und sowohl herzhaft als auch süß genossen werden. In dieses Werk ist so viel Liebe und Leidenschaft, so viel Zeit, Wissen und Energie geflossen. Ich platze vor Freude, es in meinen Händen zu halten. Und genau das Gleiche wünsche ich mir für dich!

Lass dich inspirieren. Hab Mut zum Backen. Fühl den Teig. Lern die Umgangsweisen mit (Hefe-)Teigen kennen. Trau dich, Zutaten – wie zum Beispiel herkömmliche Mehle – durch Alternativen zu ersetzen. Du wirst sehen, wie gut das auch bei Hefeteigen funktioniert und wie leicht sich damit kleine Köstlichkeiten herstellen lassen, die dir und deinen Liebsten schmecken. Und: Du wirst nicht das letzte Mal mit diesem Buch gebacken haben.

Ich wünsche dir von Herzen bestes Gelingen, aber vor allem Spaß und Genuss!

Herzlichst
Melanie

Hefe – eine wertvolle Zutat

Prinzipiell können sowohl mit frischer als auch mit trockener Hefe hervorragende Ergebnisse erzielt werden. Allerdings ist Trockenhefe mein Ausweichmittel, meine Vorratzzutat, mein Plan B sozusagen, wenn ich frische Hefe nicht mal mehr im Tiefkühler habe. Tiefkühler?

Richtig. Frische Hefewürfel können ohne Bedenken bis zu einem halben Jahr eingefroren werden. Ungefähr eine Stunde vor dem Backen solltest du die Hefe bei Raumtemperatur auftauen lassen. Mach dir keine Sorgen, wenn die Hefe plötzlich flüssig ist. Sie erledigt ihre Arbeit nach wie vor.

Wenn Hefe über ein halbes Jahr eingefroren wird, kann es sein, dass ihre Triebkraft verloren geht. Ich bevorzuge frische Hefe, ganz klar!

Wie gehe ich mit Hefe um?

Wenn du mit Hefeteigen arbeitest, beachte, dass frische Hefe sehr empfindlich ist. Sie verliert zum Beispiel durch heiße oder sehr kalte Zutaten wie Milch oder Wasser ihre Triebkraft. Folglich kann der Teig sich nicht mehr entfalten. Verwende einfach immer (außer für spezielle Teige) lauwarme Flüssigkeiten, dann geht garantiert nichts schief.

Nach der Zubereitung des Teigs folgt die Ruhezeit. Vermeide hier, dass der Teig an einem zugigen Ort steht, und lass ihn am besten bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen. Die Mindestruhezeit bei Blitz-Hefeteigen beträgt 30, besser aber 60 min. Decke Hefeteige immer mit einem Küchentuch ab, da der Teig sonst austrocknet und an der Oberfläche rau wird.

Durch die Austrocknung entsteht eine Struktur im Teig, die sich später im Arbeitsprozess nur schwer wegkneten lässt.

Kann ich Hefe ersetzen?

Hefe kann nicht 1:1 ersetzt werden. Es gibt aber durchaus Alternativen, wie zum Beispiel Sauerteig. Klassischer Sauerteig erzielt bei guter Verarbeitung annähernd gleiche Ergebnisse wie Hefeteig.

Allerdings ist Hefe nicht gleich Hefe. Es gibt genug Rezepte, bei denen die Hefe wirklich auf ein Minimum reduziert wird, sodass der Teig auch gut verdaulich ist. Klarerweise braucht er dadurch längere Ruhezeit, aber das Ergebnis am nächsten Tag ist es wert.





Wie forme ich Hefeteiglinge?

Bei rundem Gebäck ist nicht nur der Geschmack, sondern auch die Optik das Ziel. Hattest du schon raue Oberflächen an rundem Gebäck oder an Wecken? Dann wurden die rohen Teiglinge nicht richtig geformt.

Achte zu Beginn darauf, dass alle Teiglinge ca. das gleiche Gewicht haben.

Verwende dazu eine Waage. Um Teiglinge zu formen, übst du mit dem Handballen Druck auf den Teig aus, die andere Hand ist locker und führt eine kreisende Bewegung aus. Drehe den Teigling so lange mit etwas Druck auf einer nicht zu stark oder gar nicht bemehlten Arbeitsfläche, bis du mit deiner Kugeloberfläche zufrieden bist. Wirft der Teig Blasen, ist das dein Doppeljackpot. Blasen im Teig sind ein Zeichen für ideale Ruhezeit und Raumtemperatur.

Wissenswertes zum Arbeiten mit Hefeteig

Die klassische Teigführung kennen wir noch aus Omas Zeiten. „Ein schönes Dampferl machen, bevor die nächsten Zutaten dazukommen, sonst wird das ja nix“, meint die Oma.

Schon alleine dieses Dampferl (Vorteig) hat in meinem Kopf lange Zeit dafür gesorgt, dass ich gar nicht begonnen habe, Hefegebäck zu produzieren. Weil alles zu lange dauert und die Zeit nicht reicht, dachte ich mir.

Mittlerweile ist es bewiesen, dass gut auf dieses Dampferl verzichtet werden kann und es keinen Einfluss auf ein gutes Endergebnis hat.

In meinen Rezepten wirst du immer wieder lesen: „Aus den Teigzutaten einen Teig kneten lassen ...“ Das heißt dann wirklich, alle Zutaten einfach in die Schüssel zu klatschen und die Maschine anzustellen.

Die einzige Ausnahme ist die böhmische Teigführung, welche zum Beispiel bei Mohn- und Nussbeugerl oder bei Mohnzelten verwendet wird. Da solltest du wirklich kalte (!) Milch für den Teig hernehmen und auch kalte (!) Butter aus dem Kühlschrank, denn hier möchte man in den Teig eine mürbe Struktur hineinbringen und nicht zwingend ein flauschiges Ergebnis erzielen. Ausnahmen werden in den Rezepten klar angegeben.

Ansonsten gilt für alle Hefeteige:

- lauwarme Flüssigkeiten (Wasser, Milch)
- Butter nicht zimmerwarm, aber auch nicht kalt direkt aus dem Kühlschrank, sondern etwas dazwischen
- frische Hefe wird bevorzugt

Süße Heferezepte

Babà alla frutta

6–8 Stück

Teig

15 g frische **Hefe**
150 g **Weizenmehl**, glatt
120 ml pflanzliches **Öl** (Raps)
50 g **Butter**
1 EL **Honig**
4 **Eier**

Sirup

300 ml **Wasser**
150 ml **Feinkristallzucker**
Abrieb 1 **Zitronenschale**

Glasur

60 ml **Ribiselsirup**
60 g **Ribiselmarmelade**

Garnitur

Schlagobers
frische **Früchte** wie Erdbeeren,
Himbeeren, Brombeeren,
Heidelbeeren

Zuerst alle Teigzutaten per Hand oder in der Küchenmaschine per Knethaken 5 min auf niedriger Stufe kneten, anschließend 60 min zugedeckt rasten lassen.

Nun für den Sirup, Wasser mit Zitronenschale und Zucker aufkochen, 3 min sprudelnd kochen lassen, dann von der heißen Platte nehmen und auskühlen lassen.

Für die Glasur 60 ml vom Sirup entnehmen und mit der Ribiselmarmelade vermischen.

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Formen (typische Babà-Form oder auch andere Formen) mit dem Teig füllen, nochmals 10 min ruhen lassen, im Ofen ca. 20 min backen.

Die ausgekühlten Babà in Sirup tunken, auf einem Abtropfgitter anziehen lassen, danach direkt noch per Pinsel mit Ribiselsirup einstreichen.

Die Babà mit Schlagobers und frischen Früchten servieren.



Frische Früchte erwecken Desserts zum Leben! Greif zum Servieren zu halbierten Trauben, Roten Ribiseln (Johannisbeeren) oder frischen gemischten Beeren.





Belgische Waffeln

9 Stück

Waffelteig

3 **Eier**

1 TL **Salz**

135 g **Butter**

430 g **Weizenmehl**

20 g frische **Hefe**

200 ml **Vollmilch**

30 g **Staubzucker**

Fruchtsalat

1 **Banane**

1 **Apfel**

1 **Mango**

ein paar **Ananasstücke**

Himbeeren/Heidelbeeren

etwas **Zitronensaft**

2 EL **Ahornsirup** oder **Honig**

optional: frische **Minze**

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten lassen. Am besten auf niedriger Stufe, sodass die Eier gut in den Teig eingearbeitet werden, anschließend 40 min zugedeckt rasten lassen.

Nun das Waffeleisen erhitzen. In der Zwischenzeit die Früchte waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Beeren waschen und zum Schluss untermischen. Mit Zitronensaft und Ahornsirup abschmecken. Optional mit frischer Minze garnieren. Lässt sich gut auch am nächsten Tag essen, da schmeckt das Obst noch einmal intensiver.

Nacheinander neun Waffeln ausbacken. Wenig Fett (etwas Rapsöl oder Butter für das Eisen) zum Backen verwenden.



Du hast die fettärmere Variante von Belgischen Waffeln noch nicht gefunden? Hier ist sie.

Pikante Heferezepte

Brödkakor

5–6 Stück

15 g frische **Hefe**
80 g **Butter**
750 g **Weizenmehl**
100 ml **Vollmilch**
400 ml lauwarmes **Wasser**
2,5 TL **Salz**
40 g **Feinkristallzucker**
60 g **Leinsamen**, grob
geschrotet

Hefe in die Rührschüssel bröckeln. Bis auf die Leinsamen, alle weiteren Zutaten zur Hefe geben und alles 4 min mit dem Knethaken kneten – dann die Leinsamen zumischen – drei weitere Minuten kneten, dann zugedeckt 40 min rasten lassen.

Den Teig in 5 bis 6 gleich große Stücke schneiden und diese zu Kugeln schleifen. Den Backofen auf 250 °C Heißluft vorheizen.

Jede Kugel zu einem 2 bis 3 cm dicken Fladen flachdrücken, mit den Händen zurechtformen und auf einem gelochten Blech (alternativ Backblech mit Backpapier) platzieren. Verwende zwei Bleche. Zugedeckt nochmals 20 min ruhen lassen.

Wenn der Ofen richtig heiß ist, die Fladen darin 8 bis 10 min goldbraun backen.



Wir lieben Brödkakor für unterwegs, egal ob beim Picknick, Baden oder Wandern. Das norwegische Brot duftet herrlich und kann süß oder pikant verzehrt werden.





Burger Buns

8 Brötchen

Kochmehlstück

60 ml **Vollmilch**

60 ml **Wasser**

3 EL **Weizenmehl**

Hauptteig

500 g **Weizenmehl**, glatt
(z. B. Type 405)

50 g **Butter**

1 **Ei**

20 g frische **Hefe**

1 TL **Salz**

1 EL **Zucker**

200 ml **Vollmilch**

Kochmehlstück

Zum Bestreichen

1 kleines **Ei**

2 EL **Milch**

Für das Kochmehlstück Wasser und Milch aufkochen lassen, dann das Mehl hinzugeben und die Masse fest rühren, bis aus ihr ein richtiger Teigklumpen wird. Anschließend beiseitestellen.


Inzwischen alle Zutaten für den Hauptteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, das Kochmehlstück kommt am Schluss obendrauf. Nun alles mit dem Knethaken auf mittlerer Stufe 5 min lang zu einem Teig verarbeiten und diesen 60 min rasten lassen.

Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Aus dem Teig 8 gleich große Kugeln schleifen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmal 10 min gehen lassen.

Ei mit Milch vermischen, die Buns damit 2- bis 3-mal bestreichen und im Ofen 15 bis 18 min lang goldbraun backen.



Die besten Basic Buns
für deine nächste Burgerparty.

The background of the entire page is a dark green, textured surface with a marbled or stone-like pattern. The texture is composed of various shades of green, from dark forest green to lighter, almost greyish-green, creating a complex, organic pattern. The lighting appears to come from the upper left, casting subtle shadows and highlights across the surface.

Aus der Backform

Apfelkuchen

1 Blech

130 g **Butter**
130 g **Kristallzucker**
1 Pck. **Vanillezucker**
5 **Eier**
150 g **Weizenmehl**, glatt
1,5 TL **Backpulver**
5 **Äpfel** (z. B. Gala)
etwas **Zitronensaft**

Die Äpfel in kleine Stücke (Würfel oder feine Blättchen) schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig mixen, nach und nach die Eier zugeben. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver in die Masse sieben.

Die Masse nun kurz und nicht zu fest mit einem Küchenspaten durchmischen, die Äpfel unterheben und alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit Rahmen (30 x 25 cm) streichen. 35 min auf der mittleren Schiene goldbraun backen.



Lass den Kuchen ein paar Stunden stehen, dann wird er so richtig saftig.
Eine Kugel Vanilleeis dazu und fertig ist ein absolut köstliches Dessert zum Kaffee.





Beerenceesecake

1 Cheesecake (26-cm-Kuchenform)

Teig

375 g **Weizenmehl**
 40 g **Kakaopulver**
 3 gestr. TL **Backpulver**
 150 g **Zucker**
 1 Pck. **Vanillezucker**
 1 **Ei** (M)
 200 g weiche **Butter**

Füllung

250 g **Butter**
 500 g **Magertopfen**
 200 g **Zucker**
 1 Pck. **Vanillin-Zucker**
 3 **Eier**
 1 Pck. **Puddingpulver Vanille**

 300 g **Himbeeren**

Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel zu einem schönen Mürbteig kneten und diesen anschließend 30 min im Kühlschrank kühlen.

Inzwischen für die Füllung die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Kuchenform mit Backpapier belegen, knapp die Hälfte des Teiges ausrollen und in die Form geben – dabei am Rand den Teig etwas hochziehen, damit die Füllung nicht ausläuft.

Für die Füllung die Butter mit Topfen, Zucker, Eiern und Puddingpulver glattrühren und in die Kuchenform gießen. Die Himbeeren darauf verteilen.

Mit dem restlichen Mürbteig kannst du auf der Füllung ein kreatives Muster zaubern. Ich habe mich klassisch für Kuhflecken entschieden. Die Backzeit bei 180 °C Heißluft im vorgeheizten Ofen beträgt ca. 50 min.



Kruste trifft auf cremige Cheesecakemasse.
 Mit oder ohne Beeren ein beliebter Kuchen bei uns.



Kreative Backideen für mehr Freude, Glück und Leichtigkeit in der Küche

Melanie Schorno, Gründerin des angesagten Foodblogs Gaumenschmaus, präsentiert in ihrem ersten Kochbuch eine Sammlung ihrer absoluten Lieblingsrezepte. Einfach nachzukochen, wunderschön anzusehen und ein Garant für kulinarisches Glück – diese Rezepte bringen kreativen Schwung in Ihre Küche.

Bekannt für ihren frischen Ansatz, verbindet Melanie traditionelle Gerichte mit modernen Akzenten. Ob Einsteiger oder erfahrener Hobbykoch, die klaren Anleitungen machen das Nachkochen zum Kinderspiel und garantieren Genuss auf höchstem Niveau.

Erleben Sie eine geschmackvolle Reise durch Melanies Lieblingskreationen: fluffige Hefeteilchen, sündhaft süße Desserts, knusprige Brötchen, elegante Nachspeisen im Glas und handgemachte Pralinen. „Gaumenschmaus“ ist kein gewöhnliches Kochbuch – es ist ein Ticket zu neuer Kochinspiration, Genuss und purer Leidenschaft für gutes Essen.



ISBN 978-3-7022-4273-2



9 783702 242732

www.tyrolia-verlag.at