

HILDEGARD MÖLLER

ZUPFBROTE

Gefüllt, gerollt, gezupft



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



FALTTECHNIK FÜR BLUMEN

Für die Brotblumen-Rezepte in diesem Buch lassen Sie diese Umschlagseite einfach ausgeklappt, so haben Sie die Schritt-für-Schritt-Anleitung fürs Falten direkt vor Augen.



1 Den gegangenen Teig kurz durchkneten, vierteln. Jedes Stück zur Kugel formen und jede auf bemehlter Arbeitsfläche rund auf gut 26 cm Ø ausrollen.



2 Alle Teigplatten mithilfe eines Tellers (ca. 26 cm Ø) zu gleichmäßigen Kreisen schneiden. Einen davon auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



3 Teig auf dem Blech mit einem Drittel der Füllung belegen, zweiten Teigkreis auflegen, mit einem Drittel der Füllung belegen, dritten Kreis auflegen, belegen.



4 Mit dem vierten Teigkreis abschließen. Ein Glas (ca. 6 cm Ø) mittig aufsetzen und leicht andrücken. Mit einem scharfen Messer das Teigpaket in 16 Tortenstücke schneiden.



5 Mit beiden Händen je zwei benachbarte Teigstränge locker fassen, leicht anheben und gegenläufig um 180 Grad voneinander wegdrehen. Die Enden zusammendrücken.

TIPP

Damit das Drehen der Teigstränge am Schluss ohne Probleme klappt, am besten schon beim Durchschneiden des Teigpakets kontrollieren, ob Sie auch wirklich mit dem Messer bis durch die unterste Teigschicht hindurchgedrungen sind.



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Falttechnik für Zupfbrote

- 4 Backen, Zupfen, Genießen
- 5 Grundrezept deftiger und süßer Hefeteig
- 64 Deftiges zum Tunken, ...

Umschlagklappe hinten:

Falttechnik für Blumen

... Dippen und Streichen

6 TASTY & CHEESY

- 8 Manchego-Chorizo-Sonne
- 10 Zupfbrot Caprese
- 11 Zupfbrot mit Kräuterbutter
- 12 Gorgonzola-Walnuss-Blüte
- 14 Zupfbrot mit Thunfisch
- 15 **Zupfbrot mit Paprika und Feta**
- 16 Pilzpesto-Rose
- 18 Fingerbrot mit Lachs
- 20 Monkey-Bread mit Käsekern
- 21 Feta-Schnecke
- 22 Tex-Mex-Blume
- 24 Brezel-Monkey-Bread

COVER-
REZEPT



26 SWEET & LOVELY

- 28 Apfel-Zimt-Ährenbrot
- 30 Cranberry-Mandel-Spirale
- 32 Mascarpone-Heidelbeer-Zopf
- 34 Zupfbrot mit Apfelmus und Rosinen
- 35 Zupfbrot mit Zimt und Zucker
- 36 Nuss-Nugat-Blume
- 38 Orangen-Schoko-Kranz
- 39 Bananen-Schoko-Zupfbrot
- 40 Cappuccino-Himbeer-Schnecken
- 42 Säckchen mit Cassis-Beeren

- 60 Register
- 62 Impressum



Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:
Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.

44 QUICK & EASY

- 46 Spinat-Artischocken-Blüte
- 47 Französisches Partybrot
- 48 Tiroler Partybrot
- 49 Pizza-Zupfbrot
- 50 Auberginen-Hackfleisch-Zopf
- 52 Vier-Käse-Partybrot
- 53 Partybaguette mit Brie
- 54 Partybrot mit Pilzen
- 55 Zupfschnecken mit Sardellenbutter
- 56 Ährenbrot mit Zucchini-Ricotta
- 58 Schinken-Käse-Partybrot
- 59 Ciabatta-Partybrot mit Salami



BREZEL-MONKEY-BREAD

Augen- und Gaumenschmaus der ganz besonderen Art. Selbst gebackene Laugenbrötchen mit körnigem Salz, dazu ofenwarmer, geschmolzener Käse: Besser geht's nicht!

1 Rezeptmenge deftiger
Hefeteig (s. S. 5)
2 EL Natron
200 g Appenzeller
200 g Kräuterfrischkäse
100 g Schinkenspeckwürfel
3 Frühlingszwiebeln
1 Ei
1 EL grobes Salz
Außerdem:
Mehl zum Arbeiten
1 runde Auflaufform
(ca. 28 cm Ø)
Butter für die Form

Herzhaft und apart

Für 12 Brezel-Brötchen |
50 Min. Zubereitungszeit |
1 Std. 15 Min. Ruhezeit |
40 Min. Backzeit
Pro Stück ca. 315 kcal,
15 g E, 14 g F, 34 g KH

1 Den Teig nach Grundrezept zubereiten. Teig noch einmal kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 40 cm langen Rolle formen und diese in 12 Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen. 15 Min. zugedeckt ruhen lassen. Inzwischen 1,5 l Wasser und Natron in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und ca. 10 Min. köcheln lassen.

2 Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Je nach Topfgröße immer 2–3 Kugeln gleichzeitig ins sprudelnde Wasser geben, 30 Sek. kochen, wenden und weitere 30 Sek. kochen. Die Kugeln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und dicht an dicht am Rand der Form anordnen. Oben mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.

3 Für die Füllung den Appenzeller reiben. Mit Frischkäse und Speckwürfeln verrühren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Zwei Drittel davon unter die Speck-Käsemasse rühren. Den Dip in die Mitte der Form geben. Das Ei verquirlen und die Brezelkugeln damit einpinseln. Mit grobem Salz bestreuen.

4 Das Brot im heißen Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen, die Temperatur auf 200° hochschalten und 10–15 Min. weiterbacken, bis die Brezelkugeln appetitlich gebräunt sind. Herausnehmen. Übrige Frühlingszwiebeln darüber streuen. Das Monkey-Bread noch warm in der Backform servieren.

TIPP

Statt Appenzeller und Frischkäse kann man auch andere würzige Käsesorten mischen. Lecker ist auch ein Dip aus 200 g Gruyère und 200 g reifem Camembert (ohne Rinde).



NUSS-NOUGAT-BLUME

Ein süßer Kuchentraum, der nicht nur Kids begeistert! Passt zu jedem Anlass, egal ob einfach mal zum Kaffee am Nachmittag oder zum Mitbringen in die Schule.

1 Rezeptmenge süßer
Hefeteig (s. S. 5)
100 g Haselnuskerne
450 g Nuss-Nougat-Creme

Außerdem:
Mehl zum Arbeiten
Teller (ca. 26 cm Ø)
Glas (ca. 6 cm Ø)

Sündhaft süß 

Für 1 Blume (16 Stücke) |
50 Min. Zubereitungszeit |
1 Std. 30 Min. Ruhezeit |
25 Min. Backzeit
Pro Stück ca. 390 kcal,
8 g E, 19 g F, 46 g KH

- 1 Den Teig nach Grundrezept zubereiten. Die Haselnuskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2 Den Teig noch einmal kurz durchkneten und in vier gleich große Stücke teilen. Die Stücke jeweils zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als den bereitgestellten Teller ausrollen. Den Teller auflegen und mithilfe eines Messers vier Kreise ausschneiden.
- 3 Einen Teigkreis auf das Backblech legen und mit einem Drittel der Nuss-Nougat-Creme bestreichen, ein Drittel der Haselnüsse aufstreuen. Dabei einen 1 cm breiten Rand lassen. Den zweiten Teigkreis darauflegen und mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen und das zweite Drittel der Nüsse aufstreuen. Mit dem dritten Teigkreis genauso verfahren. Mit dem vierten Teigkreis abschließen.
- 4 Nun den hinteren Umschlag dieses Buches aufklappen und mit dem Teig wie dort in Step 4 und 5 beschrieben fortfahren. Die Nuss-Nougat-Blume abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
- 5 Währenddessen den Backofen auf 180° vorheizen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und am besten sofort genießen.

TIPP

Zum Bestreuen der Teigplatten eignen sich statt der Haselnuskerne auch Mandeln. Diese ebenfalls hacken und kurz in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften.





VIER-KÄSE-PARTYBROT

100 g Parmesan | 100 g Emmentaler | 125 g Mozzarella | 150 g Gorgonzola | 4 EL trockener Weißwein | 1 Bund Petersilie | 4 Zweige Thymian | grob gemahlener Pfeffer | 40 g Butter | 1 Knoblauchzehe | 1 helles Weizenmischbrot (750 g)

Zum Dahinschmelzen 🍃

Für 1 Brot (40 Stücke) | 35 Min. Zubereitungszeit | 30 Min. Backzeit

Pro Stück ca. 90 kcal, 4 g E, 4 g F, 9 g KH

1 Parmesan, Emmentaler und Mozzarella grob reiben. Den Gorgonzola zerbröckeln. In einer Schüssel alle vier Käsesorten mit dem Weißwein mischen. Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und hacken. Thymianblättchen abstreifen. Beides unter den Käse rühren. Mit 1 TL grob gemahlenem Pfeffer würzen.

2 Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Das Brot mit einem Brotmesser etwa alle 2 cm gitterförmig bis 1–2 cm über den Boden einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. So entstehen ca. 2 × 2 cm große Stücke, und unten hängt das Brot noch zusammen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das Brot darauflegen.

3 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Käsemischung in die Brotspalten geben. Die Knoblauchbutter über das gesamte Brot träufeln. Das Brot mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Alufolie entfernen und das Brot noch ca. 10 Min. weiterbacken, damit es knusprig wird. Sofort genießen.



PARTYBAGUETTE MIT BRIE

40 g getrocknete Aprikosen | 25 g Haselnüsse mit Haut | 2 Zweige Rosmarin | 60 g weiche Butter | Salz | Pfeffer | 200 g Brie | 1 Baguette (350 g)

Nussig-cremig 🍃

Für 1 Baguette (10 Scheiben) | 25 Min. Zubereitungszeit | 30 Min. Backzeit
Pro Stück ca. 230 kcal, 8 g E, 12 g F, 22 g KH

1 Die Aprikosen etwas kleiner schneiden. Zusammen mit den Haselnüssen im Mixer fein hacken. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Butter mit den Nüssen, Aprikosen und dem Rosmarin mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Den Brie in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit

Backpapier belegen. Das Baguette mit einem Brotmesser etwa alle 2 cm schräg bis 1–2 cm über den Boden einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. So entstehen ca. 10 Scheiben.

3 Das Baguette auf das Backblech legen. Die Briestreifen in die Brotspalten stecken. Die Aprikosen-Nuss-Mischung ebenfalls darin verteilen.

4 Das Baguette mit Alufolie abdecken und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Folie entfernen und das Brot noch ca. 10 Min. backen, damit es knusprig wird. Noch warm genießen.



PARTYFOOD AUS DEM OFEN

Zupfbrote sind das perfekte Fingerfood für jede Party!
 Fantasievoll gefaltet, entstehen aus einfachem Hefeteig Gorgonzola-Walnuss-Blüten, Himbeer-Schnecken und Co. Und der Clou: Jeder zupft sich sein Stück einfach mit den Fingern ab – spart Abwasch, macht Spaß und schmeckt genial!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Alles im Blick: Falttechniken auf den Buchklappen

Dip, Dip, hurra: Dips & Aufstriche zum Tunken und Verfeinern



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-6465-0



9 783833 465465



www.gu.de

G|U