

Tipps
& Hinweise
siehe
Seite 3

BROTPUDDING

AUS SÜSSEN BRÖTCHEN MIT MANDELKRUSTE

mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

Für den Teig:

400 g	Weizenbackware altbacken z.B. süße Brötchen mit Mandelkruste (siehe Seite 2)	1 Pckg.	Vanillezucker Zimt (nach Geschmack)
400 ml	Milch	100 ml	Sahne
50 g	Getrocknete Aprikosen	3 EL	Mandeln, gehobelt
30 g	Cranberrys		
2	Eier		
40 g	Zucker		



einfach



Gesamtzeit: ca. 20 Min.

+

Backzeit: ca. 60 Min.

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die altgewordene Weizenbackware in mittelgroße Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Aprikosen in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Cranberrys zu dem Brot geben.
3. Die Obst-Brotmischung mit der Milch übergießen und einweichen lassen.
4. Die Eier zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig schlagen.
5. Die Eimischung über das aufgeweichte Brot gießen und mit den Mandeln bestreuen.
6. Die Auflaufform in eine etwas größere Form stellen und mit Wasser befüllen, sodass das Wasser bis ca. zur Hälfte der Füllmenge vom Brotpudding reicht.
7. Alles zusammen in den Ofen stellen und 45 – 60 Minuten backen bis das Ei gestockt ist.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Tipps
& Hinweise
siehe
Seite 3

SÜSSE BRÖTCHEN MIT MANDELKRUSTE

mit **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteig

Für das Brühstück:

- 50 g **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteig
- 50 g gemahlene, naturbelassene Mandeln
- 100 ml heißes Wasser (ca. 100 °C)

Teigtemperatur: ca. 24 – 30 °C
Reifezeit: ca. 16 – 20 Std.

Für den Teig:

- 42 g Frischhefe (1 Würfel)
- 200 g Brühstück
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier (L)
- 1/2 TL Salz

Teigtemperatur: ca. 24 – 30 °C
Ruhezeit: ca. 30 Min.
Reifezeit: ca. 60 Min.

Für die Mandelkrustenmasse:

- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 Eiklar
- 10 g Puderzucker



einfach



Gesamtzeit: ca. 2 Std.



Backzeit: ca. 14 Min.

ZUBEREITUNG

1. Für das Brühstück **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteig zerbröseln und mit Mandeln vermengen. Wasser aufkochen, über die Mischung gießen und mit dem Schneebesen verrühren. Alles abgedeckt abkühlen lassen.
2. Für den süßen Teig Frischhefe zerbröseln, das abgekühlte Brühstück hinzugeben und mit den übrigen Zutaten 5 Minuten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig abgedeckt ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur (20 °C) ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit kleine Teigstücke von ca. 100 g abwägen (ca. 10 Stück) und auf einer bemehlten Fläche zu Kugeln formen. Teigstücke abgedeckt erneut für 10 Minuten ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Mandelkrustenmasse abwägen und mit dem Schneebesen vermengen.
5. Nach der zweiten Ruhezeit kleine Teigstücke zu einer Eiform ausrollen (ca. 8 cm) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mandelkrustenmasse mit dem Pinsel auf die Teigstücke streichen, dann abgedeckt für ca. 60 Minuten an einem warmen Ort (30 – 35 °C) reifen lassen, bis diese ihr Volumen etwa verdoppelt haben.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 14 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
8. Fertig gebackene Brötchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend Puderzucker mit einem Sieb auf die Brötchen streuen und genießen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.

Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der

Boden der Backform mit Backpapier auslegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verfrüherisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.