

# GERMTEIGBÄCKEREIEN

SÜSS und PIKANT

## Zuckerreinkerln:

### Zutaten:

50 dag Weizenfeinmehl, 4 dag Germ,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 8 dag Butter, 8 dag Zucker,  $\frac{1}{2}$  KL Salz, 2 Eier, 1 KL Rum, (Butterflocken, Kristallzucker, Zimt, Zuckerwasser)

### Zubereitung:

Rohr auf 200°C vorheizen, Kaffeetassen gut befetten und mit Kristallzucker ausstreuen.

Germ mit Zucker und etwas Milch glatt rühren. Trockene Zutaten mischen, Butter zerlassen, vom Feuer nehmen, Milch, Eier zugeben, verrühren. Alle Zutaten zu glattem Teig verkneten, bis er Blasen wirft. Gehen lassen. Teigstücke à 4 dag auswiegen, schleifen, gehen lassen, mit Teigroller ausrollen, mit Butterflocken, Kristallzucker und Zimtfüllen, einrollen, in Kaffeetasse geben, gehen lassen, mit Zuckerwasser bestreichen, bei 200°C ca. 20 min. goldgelb backen.

## Dukatenbuchteln:

### Zutaten:

50 dag Weizenfeinmehl, 4 dag Germ,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 8 dag Butter, 8 dag Zucker,  $\frac{1}{2}$  KL Salz, 2 Eier, 1 KL Rum, Marmelade zum Füllen, (zerlassene Butter )

### Zubereitung:

Rohr auf 180°C vorheizen, Gratinierschüssel befetten

Germ mit Zucker und etwas Milch glatt rühren. Trockene Zutaten mischen, Butter zerlassen, vom Feuer nehmen, Milch, Eier zugeben, verrühren. Alle Zutaten zu glattem Teig verkneten, bis er Blasen wirft. Gehen lassen. Teigstücke à 4 dag auswiegen, mit der Hand flach drücken, mit etwas Marmelade füllen, gut zusammendrehen und festdrücken, in zerl. Butter drehen, mit Naht nach unten in Form setzen, gehen lassen. Ca. 30 min. goldgelb backen, heiß stürzen, voneinander lösen und mit Staubzucker bestreuen.

### Rosinenknöpfe:

#### Zutaten:

0,5 kg Weizenfeinmehl, 3 dag Germ, 3 dag Kristallzucker,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 7 dag Butter, 2 EL Rum,  $\frac{1}{2}$  KL Salz, 1 Dotter, 10 dag Rosinen gewaschen, (Zuckerwasser)

#### Zubereitung:

Rohr auf 210°C vorheizen, Blech mit Papier belegen. Teigstücke à 5 dag auswiegen, zu einem Strang rollen (ca. 18cm), zu Knopf formen, gehen lassen, mit etwas Zuckerwasser bestreichen, bei 210°C ca. 20 min. Goldgelb backen

### Nussbeugerln:

#### Zutaten:

50 dag Weizenfeinmehl, 4 dag Germ,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 24 dag Butter, 6 dag Zucker, 1 Pr. Salz, 2 Dotter

#### Fülle:

30 dag Nüsse gerieben,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 2 EL Rum, 2 EL Honig, Zitronenschale, (2 Dotter, Wasser)

#### Zubereitung:

Rohr auf 200°C vorheizen, Bleck mit Papier belegen.

Germ mit Milch glatt rühren. Mehl mit Salz auf Arbeitsfläche geben, Butter klein schneiden zugeben, abbröseln, restl. Zutaten zugeben, rasch zu Teig verkneten, in Folie wickeln, 20 min. rasten lassen.

Fülle: Milch mit Honig aufkochen, restl. Zutaten einrühren, überkühlen.

Teigstücke à 2 - 3 dag auswiegen, ausrollen, füllen, zu Beugel formen, mit Dotter-Wasser Gemisch bestreichen, gehen lassen, etwas auseinanderziehen, ca. 10 min. goldgelb backen.

### Dinkelweckerln:

#### Zutaten:

25 dag Dinkelfeinmehl, 25 dag Weizenfeinmehl, 2 dag Germ, 8 dag Öl, 1 Ei,  $\frac{1}{8}$  l Milch,  $\frac{1}{8}$  l Wasser, 1,5 gestrichene KL Salz,  $\frac{1}{2}$  KL Honig, (1Ei zum Bestreichen)

#### Zubereitung:

Rohr auf 210°C vorheizen, Blech mit Papier belegen, Wasserschüsslerl bereitstellen.

Trockene Zutaten mischen, Milch und Wasser erwärmen, vom Feuer nehmen, Eier und Honig zugeben und verrühren. Germ zugeben und zu trockenen Zutaten geben, gut verkneten, langsam Öl zugeben. Teig glatt kneten, gehen lassen.

Teigstücke á 4 dag auswiegen, schleifen, formen, gehen lassen, auf Blech geben, mit zerklopftem Ei bestreichen, mit Wasser besprengen und goldgelb (ca. 20 min.) backen.

### Käsekümmelstangerln:

#### Zutaten:

20 dag Weizenfeinmehl, 40 dag Weizenvollmehl, 4 dag Germ,  $\frac{1}{2}$  KL Kristallzucker,  $\frac{1}{8}$  l Öl,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 1 TL Salz (1 Ei, Kümmel ganz, geriebener Käse)

#### Zubereitung:

Rohr auf 210°C vorheizen, Blech mit Papier belegen  
Mehle und Salz vermengen, Zucker, Germ und etwas Wasser glatt rühren, Milch, Germmischung zu Mehl geben, verkneten, langsam Öl zugeben. Teig glatt kneten, gehen lassen. Teigstücke á 4 dag auswiegen, schleifen, gehen lassen. Teig ausrollen, Zu Stangerln einrollen, mit Wasser bestreichen, mit Käse und Kümmel bestreuen, gehen lassen, ca. 20 Minuten goldgelb backen.

### Sonnenblumen:

#### Zutaten:

30 dag Weizenvollmehl, 30 dag Roggenfeinmehl, 4 dag Germ,  $\frac{1}{2}$  KL Kristallzucker,  $\frac{1}{4}$  l Wasser,  $\frac{1}{4}$  l Joghurt, 1 KL Salz, 2 EL Sonnenblumenkerne gehackt, Kümmel, Anis (Wasser, Sonnenblumenkerne)

#### Zubereitung:

Rohr auf 210°C vorheizen, Blech mit Papier belegen  
Mehle und Salz vermengen, Zucker, Germ und etwas Wasser glatt rühren und zugeben, restl. Zutaten zugeben, zu einem glatten Teig kneten, gehen lassen. Teigstücke á 4 dag auswiegen, schleifen, gehen lassen, mit Apfelteiler zu Sonnenformen, mit Wasser bestreichen, Sonnenblumenkernen belegen. Gehen lassen, ca. 20 min. backen.

### Pitzelstättnr Hausweckerln mit Kürbiskernen:

#### Zutaten:

30 dag Weizenfeinmehl, 10 dag Dinkelfeinmehl, 15 dag Weizenvollmehl, 30 dag Roggenfeinmehl, 15 dag Schrot (Roggen oder Weizen), 2 dag Salz, 6 dag Sauerteig, 4 dag Germ,  $\frac{1}{4}$  l Buttermilch oder Joghurt,  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 1 EL Kürbiskerne, 1 KL Sesam, 1 KL Leinsaat, 1 KL Brotgewürze. (Wasser und Kürbiskerne)

#### Zubereitung:

Rohr auf 210°C vorheizen, Blech mit Papier belegen  
Sauerteig, Germ und etwas Wasser glatt rühren. Mehle mit Salz und Gewürzen, Kernen mischen. Mit restl. Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut

kneten, gehen lassen. Teigstücke á 4 dag auswiegen, schleifen, formen, mit Wasser bestreichen und mit Kernen belegen, gehen lassen, auf Blech geben, mit Wasser besprengen und goldgelb (ca. 20 min.) backen.

### Olivenweckerln:

#### Zutaten:

50 dag Mehl glatt (ev. 1/3 Vollmehl), 3 dag Germ,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 4 EL Olivenöl, 8 - 10 Oliven ohne Stein, (etwas Olivenöl, 1 KL Kräuter der Provence, grobes Meersalz)

#### Zubereitung:

Rohr auf 210°C vorheizen, Blech mit Papier belegen

Germ mit etwas Wasser glatt rühren, Mehl in große Schüssel geben, salzen.

Oliven klein schneiden, zugeben, Gewürze, Olivenöl und Wasser zugeben. Zu einem glatten Teig abschlagen. Rasten lassen.

Teigstücke à 4 dag abteilen, zu Weckerln formen einschneiden, noch einmal gehen lassen, mit einem Gemisch aus Olivenöl, Meersalz, Kräutern bestreichen, mit Wasser besprengen.

Bei 210°C ca. 15 Minuten backen. Nach  $\frac{1}{2}$  Backzeit Weckerln noch einmal mit Olivenöl-Kräutermischung bestreichen. Nach dem Backen wiederholen.

Weckerln sind fertig, wenn sie sich leicht vom Blech lösen und beim „Klopfen“ - „hohl klingen“.

### Laugenstangerln:

#### Zutaten:

50 dag Weizenmehl glatt, 3 dag Germ,  $\frac{1}{4}$  l Wasser, einige EL Joghurt, 1 KL Salz, Kümmel ganz

Lauge: 1 l Wasser und 3 EL Natron aufkochen.

#### Zubereitung:

Rohr auf 210°C vorheizen, Blech mit Papier belegen.

Germ mit etwas Wasser glatt rühren. Mehl mit Salz und Kümmel mischen, restl.

Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Gehen lassen. Teigstücke á 4 dag auswiegen, schleifen, zu Stangerln formen, einschneiden. Die Stangerln in die kochende Lauge tauchen, nicht länger als 20 Sekunden (Oberseite des Gebäckes muss unten sein). Auf vorbereitetes Blech legen, Oberseite wieder oben, gehen lassen, bei 210° Heißluft ca. 12 Minuten backen.