

Omas Rezeptewelt



# Hefengebäck

11 leckere süße und herzhafte Rezepte

# Inhalt

Tipps und Tricks	1
<b>Süße Rezepte</b>	<b>2</b>
Zuckerschnecken	3
Butterkuchen	4
Berliner/Krapfen	5
Belgische Waffeln	6
Christstollen	7
Nusszopf	8
Leopardenbrot	9
<b>Herzhafte Rezepte</b>	<b>10</b>
Bauernbrot	11
Dampfnudeln	12
Dinnede/Dinnele	13
Pesto-Schnecken	14





## Tipps und Tricks



Der Hefeteig ist ein echter „Allrounder“ und bietet sich sowohl für süßes als auch für herzhaftes Gebäck an. Die Grundzutaten sind neben der Hefe Mehl, Flüssigkeit wie Wasser oder Milch und eine Prise Zucker. Alle weiteren Zutaten dienen zum Verfeinern.

Damit der Hefeteig schön voluminös und locker wird, kann man eine Art „Vorteig“ machen. Dieser dient zur Vermehrung der Hefe. Hierfür die Hefe in der benötigten Flüssigkeit auflösen und eine Prise Zucker hinzufügen. Der Zucker ist auch bei salzigen Hefeteigen notwendig, da die Hefe sich sozusagen vom Zucker „ernährt“ und sich dadurch vermehren kann. Die Hefe-Flüssigkeit etwa 10-15 Minuten stehen lassen, dann zu den übrigen Zutaten gießen und gut verkneten.

Hefeteig mag es gerne warm, deshalb die Zutaten zimmerwarm verarbeiten und Flüssigkeiten wie Milch oder Wasser lauwarm hinzufügen.

Dem Teig genügend Zeit zum Gehen geben, dann wird er schön fluffig. Ein idealer Ort ist beispielsweise der Backofen direkt unter der eingeschalteten Backofenlampe.

Den Teig beim Gehen mit einem Geschirrtuch abdecken, das verhindert das Austrocknen.

Den Hefeteig möglichst lange kneten. Mindestens 10 Minuten. Der Teig sollte geschmeidig sein und sich leicht von Schüssel lösen ohne zu verkleben.



Süße Hefeteig-Rezepte

# Zuckerschnecken



## Zutaten & Zubereitung

### Teig

500 g Mehl

100 g Zucker

80 g Butter

1 Prise Salz

1 Ei

250 ml Milch

1 Würfel frische Hefe

### Füllung

3-4 Becher Schmand

Zimt und Zucker

### Glasur

125-150 g Puderzucker

etwas Milch

Das Ei zufügen und zum Schluss zusammen mit der Milch-Hefe-Mischung einen Hefeteig zubereiten. Den fertigen Teig ca. 30 Minuten warm stellen.

Den Hefeteig in zwei Hälften teilen, dies ist nötig, da sonst die Zuckerschnecken sehr groß und schwer werden. Jedes Teil zu einem Rechteck dünn ausrollen. Die Teighälften jeweils zunächst gleichmäßig mit dem Schmand bestreichen und dann mit Zimt und Zucker bestreuen. Dann die Teige von der kürzeren Seite her zusammenrollen, von diesen Rollen ca. 5 cm lange Stück schneiden und diese locker auf ein großes Backblech setzen. Wenn er gut aufgegangen ist, reicht der Teig für ein ganzes Blech (ca. 40-45 Stück). Das Gebäck nochmal 15 Minuten gehen lassen.

Im vorgewärmten Backofen (Ober- /Unter-Hitze) bei 160°C ca. 30 Min. goldbraun backen.

Für die Glasur, den Puderzucker mit etwas Milch verrühren. Der Guss darf nicht zu flüssig sein, deshalb Milch nach Bedarf immer nur esslöffelweise unterrühren. Anschließend die Schnecken damit bestreichen und fest werden lassen.

Die Hälfte des Zuckers und die Hefe in die lauwarme Milch bröseln und ein paar Minuten stehen lassen. Mehl mit dem Salz und restlichem Zucker vermischen, die Butter klein schneiden und untermischen.

# Butterkuchen



## Zutaten & Zubereitung

### Teig

500 g Mehl

80 g Zucker

120 g Butter

250 ml Milch

1 Ei

1 Würfel Hefe

1 Prise Salz

### Belag

30 g Butter

100 g Mandelplättchen

30 g Zucker

Die Milch erwärmen, Hefe hineinbröseln und ein bisschen vom Zucker zufügen. Die Mischung an einem warmen Ort ca. 10 Minuten stehen lassen. Mehl mit Salz, dem restlichen Zucker und der in Stücke geschnittenen Butter mischen.

Danach das Ei und die Milch-Hefe-Mischung zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen und danach in ein rundes Backblech mit 26 cm Durchmesser geben (Falls der Teig gut gegangen ist, lieber ein großes Backblech nehmen).

Die Butter für den Belag schmelzen und den Teig im Backblech damit bestreichen. Mit den Mandeln und Zucker bestreuen und noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf circa 150°C (Ober/-Unterhitze) vorheizen und den Kuchen auf der mittleren Stufe etwa 30 - 35 Minuten backen.

Nach dem Backen noch einmal mit Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen.

# Berliner/Krapfen



## Zutaten & Zubereitung

---

500 g Mehl

---

80 g Zucker

---

80 g Butter

---

250 ml Milch

---

1 Ei

---

1 Würfel Hefe

---

1 Prise Salz

---

etwas abgeriebene  
Zitronenschale

---

1,5 l Öl zum Ausbacken

---

400 g Himbeergelee

---

Zucker zum Bestreuen

Die Milch erwärmen, Hefe hineinbröseln und ein bisschen vom Zucker zufügen. Die Mischung an einem warmen Ort ca. 10 Minuten stehen lassen. Mehl mit Salz, dem restlichen Zucker, Zitronenschale und in Stücke geschnittene Butter mischen.

Danach das Ei und die Milch-Hefe-Mischung zufügen und verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er deutlich an Volumen zugenommen hat.

Nach dem Gehen den Teig etwa fingerdick ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Kreise auf ein bemehltes Brett geben, mit einem Tuch zudecken und noch einmal an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 1 Stunde).

Zwischenzeitlich das Öl in einem Topf erhitzen (ca. 160-180°C). Dann die Teigfladen in das Öl geben und von jeder Seite ca. 3-4 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier geben, um das Öl etwas aufzusaugen.

Zucker in eine Schüssel geben und die Berliner darin wenden. Danach das Himbeergelee in einen Spritzbeutel mit langer Tülle geben und das Gebäck damit füllen.

# Belgische Waffeln



## Zutaten & Zubereitung

150 ml Milch

1 EL Zucker

1 Würfel frische Hefe

150 g Butter

350 g Mehl

1 Prise Salz

3 Eier (M)

150 g Hagelzucker

etwas Puderzucker zum  
Bestreuen

Butter schmelzen. Währenddessen die Milch erwärmen (beides geht am besten in der Mikrowelle, aufpassen, dass die Milch nicht zu heiß wird).

1 EL Zucker in die warme Milch geben Hefe in die Milch hineinbröseln und alles ein bisschen umrühren, bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Das Mehl zusammen mit 3 Eiern und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Die Milch-Hefe-Mischung unterrühren und zum Schluss die geschmolzene Butter hineingeben. Alles verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Den Teig mit einem Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort etwa eine Stunde ruhen lassen, bis er deutlich an Volumen gewonnen hat.

Den Teig vorsichtig umrühren, er fällt zwar jetzt in sich zusammen, das ist aber nicht schlimm. Jetzt den Hagelzucker in mehreren Portionen unterheben.

Das Waffeleisen vorheizen (hohe Stufe) und die Backflächen dünn mit Öl bepinseln. Etwas Teig auf den unteren Platten des Waffeleisens verteilen. Waffeleisen schließen und die Waffeln etwa 2-3 Minuten goldbraun backen.

Zum Schluss die Waffeln mit Puderzucker bestreuen.

# Christstollen



## Zutaten & Zubereitung

500 g Mehl

125 g weiche Butter

1 Würfel frische Hefe

80 g Zucker + Puderzucker zum Bestäuben

150 ml Milch

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 Päckchen Backpulver

eine Prise Salz

einige Tropfen Bittermandelaroma

Saft einer halben Zitrone

Je 25 g Orangeat und Zitronat

50 g Rosinen

50 g gehackte Mandeln + Haselnüsse

etwas flüssige Butter

Milch erwärmen, Hefe hineinbröseln. Ein TL des Zuckers hinzufügen, kurz umrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen.

Die weiche Butter, Zitronensaft und das Bittermandelaroma zugeben und kurz verkneten. Zum Schluss die Hefe-Milch-Mischung hineinschütten und alles gut verkneten, bis ein geschmeidiger Hefeteig entsteht. Den Teig an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen.

Orangeat und Zitronat zusammen mit einer Tasse Wasser in einem kleinen Topf 15 Minuten aufkochen, das verstärkt ihr Aroma. Das Wasser abschütten. Die Rosinen mit kochendem Wasser überbrühen (am besten in einem Sieb) und dann trocken tupfen. Die gehackten Mandeln und Haselnüsse kurz in einer Pfanne anrösten, auch das dient zur Verstärkung der Aromen. Nachdem der Teig gegangen ist, zunächst das Backpulver und die Nüsse unterkneten. Danach dann Orangeat, Zitronat und die Rosinen einkneten. Den Teig zu einer etwa 3 m hohen ovalen Platte ausrollen und umschlagen. Den Teig nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Backofen (175°C, Umluft) auf der mittleren Schiene, etwa 40-45 Minuten backen, bis der Stollen goldbraun ist. Den noch warmen Stollen mit geschmolzener Butter rundherum bestreichen und großzügig mit Puderzucker bestäuben.

# Hefe-Nusskranz



## Zutaten & Zubereitung

### Teig

500 g Mehl

100 g Zucker

1 Würfel frische Hefe

1 Prise Salz

2 Eier

1 Prise Salz

3 Eier (M)

200 ml Milch

### Füllung

1 Becher Schmand

100 gemahlene Haselnüsse

75 g Zucker

### Glasur

etwas Wasser

1 EL Zucker

Etwas Zucker und die Hefe in die lauwarml Milch bröseln und ein paar Minuten stehen lassen. Währenddessen das Mehl mit dem Salz und restlichem Zucker vermischen, die Butter klein schneiden und untermischen.

Die Eier zufügen und zum Schluss zusammen mit der Milch-Hefe-Mischung einen Hefeteig zubereiten. Den fertigen Teig ca. 30 Minuten warm stellen.

Für die Füllung 1 Becher Schmand mit 100 g gemahlene Haselnüssen und 75 g Zucker verrühren.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Oberfläche zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig gleichmäßig mit dem Schmand-Nuss-Gemisch bestreichen. Dann den Teig von der kürzeren Seite her zusammenrollen und die Enden fest verschließen.

Die Rolle vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dann den Teig in der Mitte längs durchschneiden, oben aber noch ein kleines Stück des Teiges ganz lassen. Die beiden Teigstränge aufeinander legen und eindrehen. Dann einen runden Kranz formen und diesen etwa 30 Minuten gehen lassen.

Etwas Wasser mit Zucker mischen und den Teig damit bestreichen, dann im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 160°C ca. 35-40 Min. goldbraun backen.

# Leopardenbrot



## Zutaten & Zubereitung

325 g Mehl

70 g Zucker

1/2 Würfel Hefe

125 ml Milch + 1-2 EL für den dunklen Teig

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

40 g Butter

4-5 TL Kakaopulver

Für den Hefeteig zunächst die Hefe und ein Teelöffel des Zuckers in 125 ml lauwarmen Milch auflösen und circa 10-15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. In der Zwischenzeit das Mehl mit Salz mischen, in eine Schüssel geben, Zucker und Butter zufügen und alles kurz verrühren.

Danach das Ei und die Hefe-Milch-Mischung hineingeben und gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Teig in 2 gleich große Hälften teilen. Eine Hälfte mit 2 TL Kakaopulver mischen und verkneten, bis der Teig gleichmäßig hellbraun ist.

Den hellbraunen Teig wieder in 2 gleichgroße Hälften teilen wieder nur eine Hälfte mit 2-3 TL Kakaopulver verkneten. 1-2 EL Milch zufügen, dass der Teig wieder etwas geschmeidiger wird und nicht allzu fest ist. Der Teig sollte schon gut dunkelbraun (eher in Richtung schwarz) sein. Alle 3 Teige an einem warmen Ort circa eine Stunde gehen lassen, bis sie deutlich an Volumen zugenommen haben.

**Leoparden-Muster:** Dafür zunächst alle 3 Teige in 6-8 gleich große Stücke teilen. Die hellbraunen Teigstücke werden nun zu Rollen geformt (etwa 20 cm Länge). Die dunkelbraunen Teigstücke werden mit einem Nudelholz etwa 1 cm dick platt gewellt. Die Teigplatten müssen so lange und so breit sein, dass man die hellbraunen Teigrollen umwickeln kann. Dasselbe wird mit dem noch übrigen, hellen Teig gemacht: Teigplatten ausrollen und die Schokorollen damit umwickeln.

Die Enden der Teigrollen werden nun schön abgeschnitten, sodass sie in eine Kastenform passen. Die Rollen in die Backform legen und nochmals 30 Minuten gehen. Im vorgeheizten Backofen (160°C Ober-/Unterhitze) circa 25-30 Minuten goldbraun backen.



Herzhafte Hefeteig-Rezepte

# Bauernbrot



## Zutaten & Zubereitung

400 - 420 g warmes Wasser

20 g frische Hefe

500 g Weizenmehl 550

80 g Roggenmehl

120 g Weizenmehl 1050

30 g Honig

15 g Salz

15 g Öl

1,5 TL Backmalz

evtl. 1-2 EL Körner nach  
Wahl (Chia, Leinsamen,  
Sonnenblumen...)

Römertopf

Hefe und Zuckerrübensirup im  
warmen Wasser (etwa 40°C)  
auflösen.

Die drei Mehlsorten, Salz,  
Backmalz, Körner und Öl  
vermischen. Wassermischung  
zufügen und alles gut verkneten, bis  
ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig 1 bis 2 Stunden gehen  
lassen.

Den Römertopf dünn mit Butter  
einfetten. Den Teig zu einem Brot  
formen und die Oberseite mehrfach  
quer einschneiden. Teig in den  
Römertopf geben und den Topf in  
den kalten Backofen stellen. Dann  
Backofen auf 240°C Ober-/  
Unterhitze einstellen und etwa  
50-55 Minuten backen - je  
nachdem, wie knusprig das Brot  
sein soll.

Nach dem Backen das Brot sofort  
aus dem Römertopf nehmen und  
auskühlen lassen.

# Dampfnudeln



## Zutaten & Zubereitung

500 g Mehl

1 TL Salz

1 EL Butter

250 ml Milch

1 Würfel frische Hefe

1 Prise Zucker

100-125 ml Wasser

1-2 EL Fett oder Öl

1-2 TL Salz

Die Milch erwärmen, Zucker und Hefe hineinbröseln, alles verrühren und etwas stehen lassen. Das Mehl mit dem Salz und der kleingeschnittenen Butter vermischen und zusammen mit der Milch-Hefe-Mischung verkneten. Teig ca. 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach den Teig nochmal durchkneten, eine Rolle formen, in Stücke schneiden und runde Küchlein formen. Die Teiglinge auf ein bemehltes Brett setzen und nochmals an einem warmen Ort mindestens 20 Minuten gehen lassen.

Öl oder Fett mit dem Wasser und Salz in einer großen Pfanne (mit Deckel) aufkochen lassen. Die Dampfnudeln mit etwas Platz hinein setzen und die Pfanne mit dem Deckel schließen. Bei schwacher Hitze ca. 25-30 Minuten garen, bis sie eine schöne goldbraune Kruste haben.

Die Kruste kann sich erst bilden, wenn das Wasser verkocht ist, deshalb sollte man darauf immer ein Auge haben.

# Dinnede/Dinnele



## Zutaten & Zubereitung

### Teig

etwa 175 g warmes Wasser

10 g frische Hefe

1 EL Butter

15 g Honig

250 g Weizenmehl

100 g Roggenmehl

10 g Öl

10 g Salz

1 TL Backmalz

### Belag

1 Becher Schmand (200 g)

1 Zwiebel

50 g Speckwürfel

50 g Käse zum Bestreuen

Salz, Pfeffer

Hefe und Honig in 175 g warmen Wasser auflösen und etwa 10 Minuten stehen lassen.

Weizen- und Roggenmehl mischen. Salz, Backmalz und Öl unterrühren. Zum Schluss die Wasser-Hefe-Mischung zur Mehlmischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig circa 2 Stunden gehen lassen.

Danach den Teig in 4 - 5 gleich große Teile teilen und auf einer bemehlten Oberfläche zu länglichen, nicht allzu dünnen Fladen ausrollen und auf ein Backblech setzen. Wenn der Teig zu sehr klebt, einfach noch etwas Mehl einarbeiten, bis er sich gut ausrollen lässt. Noch einmal eine halbe Stunde ruhen lassen, dann werden sie schön locker.

Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln dünn aufschneiden. Den Teigfladen zunächst mit dem Schmand bestreichen, dann die Zwiebeln und Speckwürfel darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und bei Bedarf mit anderen Zutaten belegen.

Bei 180°C im vorgeheizten Backofen (Umluft) etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

# Pesto-Schnecken



## Zutaten & Zubereitung

### Teig

350 g Weizenmehl

150 g Roggen-Vollkornmehl

2 TL Salz

1 Prise Zucker

240 ml Wasser

1 Würfel Hefe

40 g Olivenöl

### Belag

100 g frische Basilikumblätter

5 Knoblauchzehen

100 g Parmesan am Stück

75 g ganze Mandeln

200 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer zum Würzen

### Pesto:

Den Knoblauch in einen Mixer geben und grob klein hacken. Danach das Basilikum zu dem Knoblauch in den Mixer geben. Den Parmesan grob zerkleinern und ebenfalls zu den andern Zutaten in den Mixer geben.

Zum Schluss noch die Mandeln und das Olivenöl hinzugeben und alles mixen, bis alles fein zerkleinert ist. Das Pesto kann nun in ein oder mehrere Schraubgläser gefüllt werden.

### Brotteig:

Die Hefe in das warme Wasser bröseln. 1 Prise Zucker hinzufügen und kurz umrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Kurz stehen lassen. 350 g Weizenmehl und 150 g Vollkornmehl mit 2 TL Salz vermischen. 40 g Olivenöl und die Wasser-Hefe-Mischung zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht an den Fingern kleben bleibt. Den Teig an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen. Das Rechteck mit Pesto bestreichen, so dass alles gut bedeckt ist. Von der langen Seite her aufrollen und von dieser Rolle circa 5 cm breite Schnecken schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (circa 30 x 40 cm). Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Auf der mittlere Schiene des Backofens etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



[omasrezeptewelt.de](https://omasrezeptewelt.de)