

# Springerle

## Zutaten

450g Zucker

4 Eier

500g Weizenmehl

1 Messerspitze Backpulver

Anis

evtl. etwas Zitronenschale

## Zubereitung

Eier und Zucker gut schaumig rühren. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver (und evtl. etwas Zitronenschale) vermischen und dann zu der Ei-Zucker-Masse geben und gut durchkneten bis der Teig geschmeidig ist. Bei Bedarf noch etwas Mehl dazugeben. Dann rund 2 Stunden kalt stellen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen (oder einfetten) und mit Mehl und Anis bestreuen. Den Teig relativ dick (rund 1cm) auswellen und die leicht bemehlten Springerle-Model fest in den Teig drücken (dadurch sind die Springerle auch nicht mehr so hoch). Dann die Formen ausrädeln und auf vorbereitete Backbleck legen. Die Springerle werden mit etwas Mehl bestäubt und müssen nun für mehrere Stunden – am besten über Nacht – ruhen und antrocknen (am besten nicht abdecken).

Am nächsten Tag bei rund 150-160°C im vorgeheizten Backofen

rund 20 Minuten backen. Die Springerle sollten an der Oberseite weiß bleiben und es müssen sich Füßle bilden, die möglichst hoch und goldgelb gebacken sind.

Die Springerle werden mit der Zeit besser, also am besten ein paar Wochen vorher backen. Sie sollten in einer Dose an einem kühlen Ort aufbewahrt werden und in diese Dose legt man hin- und wieder einen Apfelschnitz (auf einem kleinen Teller oder etwas Alufolie); aufpassen, dass der Schnitz nicht anfängt zu schimmeln!

Guten Appetit !

---

## Hefezopf oder Rosinenbrötchen

*Schwierigkeit: einfach*

*Zubereitungszeit: 2-3 Stunden (davon 1-2 Stunden Ruhezeit,  $\frac{1}{2}$  Stunde Backzeit)*

### Zutaten

500 g Mehl (Typ 550)

1 Würfel Hefe

250 ml Milch (lauwarm)

80 g Zucker (evtl. etwas davon Vanillezucker)

70 g Butter (warm)

1 Prise Salz

75 g Rosinen

etwas Milch zum Bepinseln

# Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, mit der Hefe, Zucker und etwas Wasser in einer Mulde einen Vorteig anrühren und kurz stehen lassen. Dann die lauwarmen Milch dazugeben und mit dem Butter und Salz verrühren (am besten mit dem Rührgerät). Zum Schluss die Rosinen unterarbeiten und rund eine Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig entweder aus drei Strängen einen Hefezopf flechten oder 8 Brötchen formen. Auf ein Backblech legen und nochmal rund 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen und etwas Wasser in einem feuerfesten Schälchen in den Ofen stellen.

Die Brötchen über Kreuz einschneiden, mit Milch bepinseln und im oberen Drittel des Ofens in ca. 15-20 Minuten goldbraun backen (Hefezopf 35-40 min).

# Varianten

Wer es mag, kann die Rosinen auch mit einigen Schokoladenstückchen ersetzen. Außerdem kann man den Hefezopf oder die Brötchen auch mit Mandelstiften oder Hagelzucker bestreut.

---

# Fougasse provençale (Fladenbrot)

*Schwierigkeit: einfach, gelingt leicht*

*Zubereitungszeit: knapp 3 Std. (das meiste davon ist Ruhe- und Backzeit)*

# Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)

ca. 230 ml warmes Wasser

1 Pck Trockenhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

3 EL Olivenöl

1 EL Kräuter der Provence (Rosmarin, Thymian, Bohenkraut, Oregano, evtl. Majoran)

Etwas Olivenöl, Kräuter der Provence und Fleur de sel zum bestreuen

# Zubereitung

Das Mehl abwiegen, in eine Schüssel geben und mit dem Salz und den Kräutern vermischen. In der Mitte eine kleine Kuhle machen und darin die Hefe und den Zucker mit etwas warmem Wasser zu einem Brei verrühren und mit Mehl vom Rand abdecken. An einem warmen Ort rund eine Viertelstunde gehen lassen.

Das Olivenöl und das handwarme Wasser hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Vom Wasser nur soviel zugeben, dass der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt. Dann mindestens eine Stunde mit einem Tuch zugedeckt an einem möglichst warmen Ort gehen lassen, wobei sich das Volumen in etwa verdoppeln sollte.

Dann nochmals gut durchkneten und auf Backpapier zu einem flachen Oval formen (am besten mit den Händen). Wie auf dem Bild mit einem Messer einschneiden und den Teig auseinanderziehen. Mit einem Tuch abdecken und nochmal rund 20 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Ofen auf 210°C vorheizen.



Fougasse provençale (französisches Fladenbrot)

Die Fougasse mit Olivenöl bestreichen (geht am einfachsten mit den Fingern) und dann nach Belieben mit Kräuter der Provence und etwas Fleur de sel (Salz) bestreuen.

Für die Luftfeuchtigkeit im Ofen eine kleine, feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Das Brot auf der mittleren Schiene rund 25 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen, bzw. so lange bis das Fougasse goldbraun ist.

## Varianten

Sehr gut kann man auch kleingeschnittene Oliven oder

eingelegte Tomaten in den Teig einarbeiten.

---

# Marmorkuchen

*Schwierigkeit: einfach*

*Zubereitungszeit: rund 1½ Stunden (davon 40 min Backzeit)*

## Zutaten

220 g Butter  
210 g Zucker (170+40 g)  
4 Eier  
125 ml Milch  
400 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 Päckchen Backpulver  
40 g Kakaopulver

## Zubereitung

220 g zimmerwarme Butter in kleine Stückchen schneiden und mit 170 g Zucker schaumig rühren. Dann 4 große Eier dazugeben und weiter verrühren. Schließlich 1/8 l Milch dazugeben und nochmals unterrühren.

In eine zweite Schüssel 400 g Mehl, 100 g Speisestärke und ein Päckchen Backpulver sieben und dann löffelweise in den Teig unterrühren.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 200°C vorheizen und die Backform mit Butter ausfetten (am besten mit etwas Küchenpapier) und sachte mit Semmelbrösel oder Grieß austreuen.

Rund 2/3 des Teigs in die Gugelhupf-Backform geben. Den restlichen Teig mit 40 g Kakaopulver und 40 g Zucker vermischen und dann in die Backform geben. Mit einer Gabel die beiden Teigsorten sachte spiralförmig verdrehen.

Bei 180°C rund 35-40 min backen (mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen und prüfen, dass kein noch flüssiger Teig kleben bleibt).

## **Varianten**

Den Schokoladenanteil kann man auch weglassen, also einfach ausschließlich den hellen Teig backen.

Nach Geschmack, kann man beispielsweise ein paar wenige Bananenstückchen oder ähnliches in den Teig geben.