

Brötchen

Zutaten

200 g Mehl
1 TL Salz
7 g schnellgärende, getrocknete Hefe
1 TL Zucker
150 mL warmes Wasser



Ausrüstung

Sieb, Rührschüssel, Waage, Messbecher, Backblech, Pinsel, Abkühlständer.

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorwärmen (Gas Stufe 7).
Backblech oder Brotkasten einfetten.
2. Mehl und Salz zusammen in die Rührschüssel sieben.
3. Hefe und Zucker einrühren.



5. Den Teig zehn Minuten kneten.



6. Den Teig in vier Portionen teilen und Brötchen o.ä. daraus formen.



7. Die Brötchen auf das eingefette Backblech legen.



8. Teig abdecken und für ca. 30 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.



9. 10 – 15 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.



Nützliche Tipps

Warum nicht mal 25 g Äpfel, geriebenen Käse, Trockenobst oder gehackte Zwiebeln zur Mehlmischung dazu geben?

Verziere dein Gebäck mit Sesamsamen, Mohnsamen, geriebenem Käse oder gewürfelten Zwiebeln.

Käsestangen

Zutaten

100 g feines weißes Mehl
eine große Prise Senfpulver
50 g Margarine
50 g reifer Cheddar o.ä. Käse
1 EL kaltes Wasser



Ausrüstung

Backblech, Sieb, Rührschüssel, Teelöffel, Esslöffel, Nudelholz, Spachtel, Reibe, Pinsel, Abkühlständer.

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen (Gas Stufe 6).
2. Backblech dünn einfetten.
3. Mehl und Senfpulver in die Rührschüssel sieben.
4. Margarine zum Mehl hinzu geben.
5. Mit den Fingerspitzen die Margarine mit dem Mehl verkneten, bis feine Brotkrumen entstehen.



7. Käse unter die Mehlmischung rühren.



8. Mit den Händen kneten, bis ein glatter Teig entsteht, etwas kaltes Wasser zugeben, um die Mischung aneinander zu binden.



9. Leicht kneten, bis der Teig ganz glatt ist.



10. Auf einer dünn mit Mehl bestreuten Fläche ausrollen und ein ca. ½ cm dickes Rechteck formen.



11. Mit dem Spachtel in ca. ½ cm breite Streifen mit ca. 7 cm Länge schneiden.



12. Auf dem Backblech für 12-15 Minuten backen (bis die Käsestangen goldbraun sind).



13. Abkühlen lassen, bevor die Käsestangen aus dem Ofen geholt werden und auf dem Abkühlständer weiter abkühlen.



Teegebäck

Zutaten

250 g selbst-aufgehendes Mehl
(Fertigmischung aus Mehl, Salz und
Backpulver)
40 g Margarine
125 mL Milch



Ausrüstung

Backblech, Sieb, Rührschüssel, Messbecher, Spachtel, Waage, Nudelholz, Ausstechform, Pinsel, Ofenhandschuhe, Abkühlständer.

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen (Gas Stufe 7).
2. Backblech einfetten.
3. Mehl in die Rührschüssel sieben.
4. Margarine ins Mehl kneten, bis feine Brotkrumen entstehen.



6. Teig auf einer mit Mehl bestreuten Oberfläche leicht kneten.

7. Teig ca. 1,5 cm dick ausrollen.

8. Gewünschte Form ausstechen.

9. Ausgestochene Teigstücke auf das Backblech legen, die Oberseite mit Milch bepinseln und für 12-15 backen, bis das Gebäck goldbraun ist.

10. Nach dem Backen auf einem Rost abkühlen lassen.



Nützliche Tipps

Für Fruchtgebäck 25 g Zucker und 75 g Johannisbeeren oder Sultaninen vor der Milch hinzu geben.

Für Käsegebäck 75 g geriebenen Käse und einen Teelöffel Senf oder gemischte Kräuter vor der Milch hinzu geben.

Traditionell werden Förmchen mit gewelltem Rand für süßes Teegebäck genutzt und Förmchen mit glattem Rand für pikantes Gebäck.