

BACKEN & KOCHEN

mit den Glasbackformen von SIMAX

Brot backen & mehr

Tolle
Rezepte
für Brote & mehr
bohemiacrystal.de

★
BOHEMIA
SELECTION

SIMAX BOROSILIKATGLAS

Brot backen & mehr

BROTE

Rustikales Krustenbrot	5
Kleines Walnussbrot	7
Dinkel-mischbrot mit Sauerteig	9
Weißbrot nach Ciabatta-Art	11
Saftiges Zucchini-Karotten-Brot	12
Kastenweißbrot	15
Malzbierbrot ohne Hefe	16
Nuss-Buttermilch-Brot	17
Süßes Himbeer-Zupfbrot	18
Herzhaftes Tomaten-Pesto-Zupfbrot	19
Naanbrot - Orientalisches Fladenbrot	22
Pesto-Fladen aus Quarkölteig	23

BRÖTCHEN & PARTYGEBÄCK

Mini-Partyschnecken mit würzigem Mett	26
Blätterteigschnecken mit Käse	27
Übernacht-Partysonne	29

KUCHEN & SÜSSES GEBÄCK

Nussschnecken	33
Mohnkuchen mit Orangensirup	34
Kokos-Schoko-Joghurtkuchen	35
Germknödel mit Mohnbutter	37

QUICHE, AUFLÄUFE & MEHR

Gemüse-Quiche mit Nussstreusel	40
Schinken-Nudel-Auflauf	41
Polenta-Auflauf	42
Gefüllte Paprika mit Hackfleisch	43
Basis-Pizzateig	45

IMPRESSUM	47
-----------------	----



Perfekter Backspaß

mit den Glasbackformen
& praktischen Küchenhelfern von SIMAX

BOHEMIA
SELECTION

SIMAX BOROSILIKATGLAS

Topfbrot

Die perfekte Methode, um saftiges Brot zu backen.



Brot backen liegt voll im Trend!

Ein frisch gebackenes, duftendes Brot – selbst gemacht und mit dem Wissen, welche Zutaten man verwendet – begeistert alle Backfreunde. Die passenden Backformen und Küchenhelfer aus hitzebeständigem Glas der Marke **SIMAX** sind die perfekten Basics für diesen Trend.

Speziell die Backformen mit Deckel sind bestens geeignet für verschiedenste Varianten von Topfbrot: außen knusprig, innen luftig. In der Form kann die Hitze gleichmäßig zirkulieren und bietet damit das ideale Backklima.

Die Backformgrößen sind für alle gängigen Brotrezepte geeignet, auch für Kuchen und das süße Lieblingsgebäck.

Rustikales Krustenbrot

BACKFORM AUS GLAS MIT DECKEL - OVAL 2,2 L



ZUTATEN

750 g Weizenmehl Type 550
300 ml heißen Kaffee
200 ml kaltes Wasser
20 g Honig
1 ½ Päckchen Trockenhefe
1-2 TL Salz
etwas Olivenöl für die Glasform
Mehl zum Formen



Zubereitungs- inkl. Gehzeit:
ca. 1,5 Stunden
Backzeit: ca. 55 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1 Alle trockenen Zutaten mit dem Honig in eine Schüssel geben. Den Kaffee mit dem Wasser mischen und ebenso dazugeben.
- 2 Alle Zutaten nur kurz mit der Hand oder mit Knethaken der Küchenmaschine zu einem klebrigen Teig mischen. Durch das wenige Kneten entsteht in diesem Fall die offenporige Struktur eines Krustenbrotes. Dann mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
- 3 Nach 30 Minuten der „Gehzeit“ die Glasform ohne Deckel bei 50 °C Ober-/Unterhitze im Ofen erwärmen.
- 4 Nun wird die Arbeitsplatte großzügig bemehlt. Dann den Teig mit einem bemehlten Teigspachtel oder den Händen aus der Schüssel lösen und auf die Arbeitsfläche geben.
- 5 Zunächst wird der Teig etwas gestreckt und in die Länge gezogen, dann von jeder Seite zur Mitte hin gefaltet. So entsteht ein Laib mit 3 Schichten. Der Brotteig sollte dabei nicht an der Arbeitsplatte hängen bleiben, also großzügig Mehl verwenden. Danach den Teig noch einmal von oben nach unten falten.
- 6 Die vorgewärmte Glasform aus dem Ofen nehmen, mit Olivenöl, inklusive des Deckels, auspinseln und nur die untere Form mit Mehl ausstreuen. Den Brotlaib mit der gefalteten Seite nach unten in die Form legen und mit dem Glasdeckel verschließen. In dem noch warmen Backofen weitere 30 Minuten gehen lassen. Das Brot wird auch beim Backen noch Volumen zulegen.
- 7 Nun den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 225 °C) einstellen und das Krustenbrot bei geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten backen. Danach den Deckel vorsichtig mit Ofenhandschuhen abnehmen, die Hitze auf 200 °C (Umluft: 160 °C) reduzieren und das Brot ca. weitere 15 Minuten backen. So entsteht eine feste, knusprige Kruste.
- 8 Das Brot aus der Glasform nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, so kann die Feuchtigkeit ausdampfen, ohne dass feuchte Stellen entstehen. Auch wenn es köstlich nach frischem Brot duftet, etwas Geduld ist noch gefragt. Das Krustenbrot sollte frühestens nach 1-1,5 Stunden angeschnitten werden.

Kleines Walnussbrot

BACKFORM AUS GLAS MIT DECKEL - RUND 1,4 L



Praktische
Vorratsdosen
aus Glas für
alle Zutaten



ZUTATEN

300 g Weizenmehl Type 550
150 g Dinkelmehl Type 630
100 g Walnusskerne
350 ml lauwarmes Wasser
1 TL Honig oder Ahornsirup
1 Päckchen Trockenhefe
1 knapper TL Salz
2 TL Brotgewürz-Mischung
2 EL Olivenöl
etwas Olivenöl für die Glasform
etwas Mehl zum Formen



Zubereitungs- inkl. Gehzeit:
ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 50 Minuten

ZUBEREITUNG

1 Walnusskerne sehr grob hacken. Ein paar zur Seite stellen, um sie vor dem Backen auf den Brotlaib zu streuen.

2 Alle trockenen Zutaten inklusive der gehackten Nüsse und des Honigs in eine Rührschüssel geben. Alle Zutaten mit dem lauwarmen Wasser zusammen nur kurz mit der Hand oder den Knethaken der Küchenmaschine mischen, bis ein klebriger Teig entsteht. Dann mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

3 Nach 15 Minuten der „Gehzeit“ die Glasform ohne Deckel bei 50 °C Ober-/Unterhitze im Ofen erwärmen. Nun wird die Arbeitsplatte großzügig bemehlt. Dann den Teig mit einem bemehlten Teigspachtel oder den Händen aus der Schüssel lösen und auf die Arbeitsfläche geben.

4 Zunächst wird der Teig etwas gestreckt und in die Länge gezogen, dann von jeder Seite zur Mitte hin gefaltet. So entsteht ein Laib mit 3 Schichten. Der Brotteig sollte dabei nicht an der Arbeitsplatte hängen bleiben, also großzügig Mehl verwenden. Danach den Teig noch einmal von oben nach unten falten.

5 Die vorgewärmte Glasform aus dem Ofen nehmen, mit Olivenöl, inklusive des Deckels, auspinseln und nur die untere Form mit Mehl austreuen. Den Brotlaib mit der gefalteten Seite nach unten in die Form legen, mit den restlichen Walnüssen bestreuen und mit dem Glasdeckel verschließen. In dem noch warmen Backofen weitere 20 Minuten gehen lassen. Das Brot wird auch beim Backen noch Volumen zulegen.

6 Nun den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 225 °C) einstellen und das Walnussbrot bei geschlossenem Deckel ca. 40 Minuten backen. Danach den Deckel vorsichtig mit Ofenhandschuhen abnehmen, die Hitze auf 200 °C (Umluft: 160 °C) reduzieren und das Brot ca. weitere 15 Minuten backen. So entsteht eine feste, knusprige Kruste.

7 Das Brot aus der Glasform nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dadurch kann die Feuchtigkeit ausdampfen. Das Walnussbrot sollte frühestens nach 2 Stunden angeschnitten werden.

hitzebeständig
heat-resistant
+300°C

Dinkelmischbrot mit Sauerteig

BACKFORM AUS GLAS MIT DECKEL
RUND 2,5 L - OVAL 2,2 L



ZUTATEN

100 g Sonnenblumenkerne
100 ml lauwarmes Wasser
für das Quellstück
400 g Dinkelvollkornmehl
250 g Roggenmehl Type 1150
1 Päckchen Sauerteigextrakt
(z.B. aus der Drogerie oder
dem Biomarkt)
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Brotgewürz (meist Fenchel,
Kümmel, Anis und Koriander)
1 TL Meersalz
50 g Honig
450 ml lauwarmes Wasser
etwas Fett für die Glasform

Quellstück: 8 Stunden
(am besten über Nacht)
Zubereitungs- inkl. Gehzeit:
2,5-3,5 Stunden
Backzeit: ca. 1 Stunde

ZUBEREITUNG

- 1 Aus den Sonnenblumenkernen wird ein Quellstück zubereitet, das für eine längere Frische des Brotes sorgt. Dazu die Körner am Vorabend in eine Schüssel geben, mit 100 ml lauwarmen Wasser vermengen und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht (mindestens 8 Stunden) quellen lassen.
- 2 Am nächsten Tag die trockenen Zutaten mit der Hefe und dem Sauerteigextrakt mischen. Das Quellstück aus den Sonnenblumenkernen, den Honig und die 450 ml lauwarmes Wasser dazugeben. Das Ganze mit den Knethaken eines Handrührers oder einer Küchenmaschine mindestens 5-7 Minuten durchkneten bis ein elastischer und kompakter Teig entstanden ist.
- 3 Die Glasform einfetten. Den Teig zu einem Brotlaib formen und in die gefettete Form legen. Die Oberseite des Brotteigs leicht mit Wasser bepinseln und mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden. Den Glasdeckel ebenfalls einfetten und auf die Form legen.
- 4 Den Brotteig an einem warmen Ort 2-3 Stunden gehen lassen. Besonders gut gelingt dies im Backofen in der Aufstufung oder bei 30 Grad.
- 5 Nach der Ruhezeit den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 220 °C) einstellen. Das Brot bei geschlossenem Deckel ca. 40 Minuten backen. Danach den Deckel vorsichtig mit Ofenhandschuhen abnehmen, die Hitze auf 200 °C (Umluft: 180 °C) reduzieren und das Brot ca. weitere 15 Minuten backen. So entsteht eine feste, knusprige Kruste.
- 6 Das Dinkelmischbrot aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter o.ä. zum Abkühlen stürzen. Das Brot nicht in der Form komplett auskühlen lassen, damit die Kondensfeuchtigkeit die schöne Kruste nicht aufweicht.

Tipp!

- ♦ Gern kann die Auflaufform mit Sonnenblumenkernen ausgestreut werden, so erhält man eine wunderbare körnige Kruste.

Italienisches Weißbrot nach Ciabatta-Art

BACKFORM AUS GLAS MIT DECKEL - OVAL 2,8 L



ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 550
1 TL Honig oder Ahornsirup
4 g Trockenhefe
½ TL Meersalz
350 ml lauwarmes Wasser
etwas Olivenöl für die Glasform
etwas Polentagrieß zum
Ausstreuen der Form



Zubereitungs- inkl. Gehzeit:
ca. 16 Stunden
(am besten über Nacht)
Backzeit: ca. 45 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1 Das Mehl mit dem Salz zusammen in eine große Schüssel geben. Im lauwarmen Wasser die Hefe und den Honig oder Ahornsirup leicht auflösen und zum Mehl dazugeben.
- 2 Das Ganze mit den Knethaken eines Handrührers oder einer Küchenmaschine 3-5 Minuten durchkneten.
- 3 Den Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen und dann über Nacht mit einem Küchentuch oder Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank (mindestens 12 Stunden) ruhen lassen. Das ausgiebige Kneten und die lange Ruhezeit sorgen für die besondere Struktur des Brotes.
- 4 Am nächsten Tag den Brotteig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Glasform inklusive des Deckels mit dem Olivenöl auspinseln und den unteren Teil der Form mit Grieß ausstreuen. Den Teig in die Form geben und mit dem Deckel abdecken.
- 5 Die Auflaufform an einem warmen Ort 3 Stunden gehen lassen. Besonders gut gelingt dies im Backofen in der Auftaustufe oder bei 30 Grad.
- 6 Nach den 3 Stunden den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 220 °C) einstellen. Das Brot bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten backen. Danach den Deckel vorsichtig mit Ofenhandschuhen abnehmen, die Hitze auf 200 °C (Umluft: 180 °C) reduzieren und das Brot ca. weitere 15-20 Minuten backen.
- 7 Danach das Ciabatta aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter o.ä. zum Abkühlen stürzen. Das Brot nicht in der Form komplett auskühlen lassen, damit die Kondensfeuchtigkeit die wunderbare Kruste nicht aufweicht.

Tipp!

- ♦ Das Brot kann auch mit getrockneten Kräutern (z.B. Rosmarin, Thymian, Basilikum oder Oregano) verfeinert werden.
- ♦ Statt Polentagrieß kann auch Hartweizengrieß verwendet werden.

Perfekt für
den italienischen
Abend!

Saftiges Zucchini-Karotten-Brot

BACKFORM AUS GLAS MIT DECKEL
RUND 1,4 L - OVAL 2,8 L



ZUTATEN

100 g verschiedene Saaten
(Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne,
Leinsamen, Sesam)
100 ml lauwarmes Wasser
für das Quellstück
150 g geriebene Karotte
100 g geriebene Zucchini
1 TL Meersalz
1 Päckchen Trockenhefe
(oder ½ Würfel frische Hefe)
250 g Weizenmehl Type 1050
100 ml lauwarmes Wasser
etwas neutrales Pflanzenöl
für die Glasform

♦ Für die ovale Form 2,8 l
lässt sich die Menge des Rezepts
einfach verdoppeln.



Quellstück: 8 Stunden
(am besten über Nacht)
Zubereitungs- inkl. Gehzeit:
3-4 Stunden
Backzeit: ca. 1 Stunde

ZUBEREITUNG

1 Aus der individuellen Saatmischung wird ein Quellstück zubereitet, das mit dem Gemüse für eine lange Frische des Brotes sorgt. Dazu die Körner am Vorabend in eine Schüssel geben und mit 100 ml lauwarmem Wasser vermengen und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht (ca. 8 Stunden) quellen lassen.

2 Die Zucchini waschen, putzen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Karotten schälen und putzen. Beides grob raspeln, damit es die Menge von 100 g geriebenen Zucchini und 150 g Karottenraspeln ergibt. Das geriebene Gemüse auf ein Küchentuch geben und damit die Raspeln ausdrücken. Dieser Schritt ist wichtig, da das Brot sonst zu klebrig wird.

3 Das fertige Quellstück mit dem ausgedrückten Gemüse in einer großen Schüssel vermischen, das Mehl und Salz dazugeben. In 100 ml lauwarmem Wasser die Hefe auflösen und in die Schüssel hineingeben. Alles mit den Knethaken eines Handrührers oder einer Küchenmaschine mindestens 5 Minuten kneten. Durch das lange Kneten bilden sich die Klebeeiweiße besser im Mehl, die für die gute Konsistenz des Brotes sorgen.

4 Die Glasform inklusive Deckel mit einem neutralen Pflanzenöl auspinseln und den unteren Teil der Form mit etwas Mehl austäuben. Den Teig in die Form geben, mehrmals mit einem scharfen Messer einritzen und mit dem Deckel abdecken.

5 Den Teig in der geschlossenen Glasform an einem warmen Ort mindestens 2 Stunden gehen lassen. Besonders gut geht das auch im Backofen in der Auftaustufe oder bei 30 Grad. Der Teig sollte gut an Volumen zulegen.

6 Nach der Ruhezeit den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 220 °C) einstellen. Das Brot bei geschlossenem Deckel ca. 40 Minuten backen. Danach den Deckel vorsichtig mit Ofenhandschuhen abnehmen, die Hitze auf 200 °C (Umluft: 180 °C) reduzieren und das Brot ca. weitere 15 Minuten backen.



7 Danach das Zucchini-Karotten-Brot aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter o.ä. zum Abkühlen stürzen. Das Brot nicht in der Form komplett auskühlen lassen, da sonst die Kondensfeuchtigkeit die wunderbare Kruste aufweicht.

Tipp!

♦ Wer einen kräftigeren Körnergeschmack bevorzugt, kann die Kerne und Samen auch vorab in der Pfanne ohne Fett anrösten. Diese sollten vor dem Quellen allerdings abkühlen.

♦ Statt der geriebenen Zucchini kann auch ein Hokkaidokürbis verwendet werden. Dieser kann mit der Schale gerieben werden.



Kastenweißbrot

KASTEN-BACKFORM AUS GLAS - 1,4 L



Die Kastenform, die bekannt ist für die beliebten Rührkuchen, wie Zitronen- oder Nusskuchen, ist zum Brotbacken perfekt. Toastbrot, das klassische Kastenweißbrot, selbst gebacken oder feine Varianten, wie Tomaten-Pesto-Zupfbrot oder Malzbierbrot, gelingen hervorragend in der Glas-Backform der Marke **SIMAX**.

Die praktische Kastenform ist zum Brotbacken geradezu perfekt!

ZUTATEN

700 g Mehl Type 550
2 Päckchen Trockenhefe
1 knapper TL Salz
1 TL Zucker, Honig
oder Ahornsirup
400 ml lauwarmes Wasser
etwas Fett für die Glasform
etwas Milch zum Bestreichen



Zubereitungs- inkl. Gehzeit:
ca. 1,5 Stunden
Backzeit: 50-60 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1** Das Mehl, Salz, Zucker und die Hefe in eine Schüssel geben. Das lauwarme Wasser hinzufügen. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine mindestens 5 Minuten kneten.
- 2** Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 3** Den Teig länglich formen und in die gefettete Kastenform geben. Nochmal abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4** Den Teig mehrmals mit einem scharfen Messer schräg einschneiden und mit etwas Milch bestreichen. So erhält das Brot später einen schönen Glanz.
- 5** Das Kastenweißbrot auf der mittleren Schiene 50-60 Minuten backen. Danach das Brot zeitnah aus der Kastenform nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen, damit die Kruste schön knusprig bleibt.

Tipp!

- ♦ Für einen besonders knusprigen Geschmack können die Brotscheiben auch noch getoasted werden.

hitzebeständig
heat-resistant
+300°C

Schnelles Malzbierbrot ohne Hefe

KASTEN-BACKFORM AUS GLAS - 1,4 L



ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 550
oder Dinkelmehl Type 630
1 Päckchen Backpulver
2-3 Prisen Salz
500 ml Malzbier
Fett für die Glasform
1 EL Haferflocken
zum Ausstreuen der Form



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: 50-60 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 160 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Für das schnelle Malzbierbrot das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver vermischen. Nun Malzbier und Salz untermischen, bzw. unterheben, bis der Teig eine zähflüssige Konsistenz hat.
- 3 Die Glasform gründlich ausfetten und mit Haferflocken ausstreuen. Dann den Brotteig einfüllen. Auf mittlerer Schiene ca. 50-60 Minuten backen.

Tipp!

- ♦ Das Brot kann auch mit 50 g Sonnenblumenkernen verfeinert werden.
- ♦ Mit 50-100 g Röstzwiebeln im Teig entsteht ein schnelles, würziges Brot für den Grillabend.



Nuss-Buttermilch-Brot

BACKFORM AUS GLAS MIT DECKEL - RUND 1,4 L



ZUTATEN

500g Weizenmehl Type 550
oder Dinkelmehl Type 630
½ Päckchen Trockenhefe
½ TL Salz
500 ml Buttermilch
200 g Walnüsse
Fett für die Glasform
evtl. einige gehackte Nüsse
oder 1 EL Haferflocken zum
Ausstreuen der Form



Zubereitungs- inkl. Gehzeit:

3-4 Stunden

Backzeit: ca. 1 Stunde

ZUBEREITUNG

- 1 Das Mehl mit der Trockenhefe und dem Salz in eine Rührschüssel geben. Die Buttermilch in einem Topf leicht erwärmen und in die Schüssel dazu gießen.
- 2 Das Ganze mit den Knethaken eines Handrührers oder einer Küchenmaschine 3-5 Minuten durchkneten. Der Teig hat eine weiche Konsistenz. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken.
- 3 Den Brotteig ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, besonders gut geht dies im Backofen in der Auftaustufe oder bei 30 Grad.
- 4 Danach die runde Glasform inklusive des Deckels einfetten. Die Form mit gehackten Nüssen oder den Haferflocken ausstreuen. Den Teig mit einem Teigschaber in die Form geben und mit dem Deckel abdecken.
- 5 Den Teig in der geschlossenen Glasform an einem warmen Ort noch einmal ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen ordentlich vergrößert hat.
- 6 In dieser Zeit den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen. Das Brot bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten backen. Danach den Deckel vorsichtig mit Ofenhandschuhen abnehmen, die Hitze auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) reduzieren und das Buttermilch-Brot ca. weitere 40-45 Minuten fertig backen.
- 7 Danach das Nuss-Buttermilch-Brot aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter o.ä. zum Abkühlen stürzen. Das Brot nicht in der Form komplett auskühlen lassen, damit die Kondensfeuchtigkeit die wunderbare Kruste nicht aufweicht.

Tipp!

- ♦ Wer keine Nüsse mag oder nicht verträgt, ersetzt diese einfach mit Sonnenblumen- oder Kürbiskernen.

Süßes Himbeer-Zupfbrot

KASTEN-BACKFORM AUS GLAS - 1,4 L



ZUTATEN

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Magerquark
6 EL neutrales Speiseöl
6 EL Milch
75 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
4 EL Himbeermarmelade
2 TL Butter
30 g gemahlene,
abgezogenen Mandeln
1 Eigelb
etwas Fett für die Glasform
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten



ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Die Kastenform einfetten.
- 2 Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Quark, Speiseöl, Zucker und Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken eines Handrührers oder einer Küchenmaschine zunächst auf kleinster Stufe vermengen. Danach auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3 Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit etwas Mehl knapp 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas mit ca. 8 cm Durchmesser 16 Kreise ausstechen.
- 4 Die Himbeermarmelade in einem Topf erhitzen, bis sie sich verflüssigt. Die Butter darin schmelzen. Dann vom Herd nehmen und die gemahlene Mandeln unterrühren.
- 5 Die Kreise mit der Himbeerfüllung bestreichen und zu Hörnchen formen. Dafür zuerst den Teigkreis mittig zusammenklappen, so dass ein Halbmond entsteht. Dann die beiden Enden zueinander ziehen und zusammendrücken. Die Hörnchen nebeneinander in die gefettete Kastenform setzen.
- 6 Wenn alle Hörnchen in der Form sind, das Eigelb verquirlen und damit die Hörnchen bestreichen.
- 7 Das Zupfbrot ca. 50 Minuten im Backofen backen. Es schmeckt am besten, wenn es lauwarm serviert wird. Dafür das süße, fluffige Zupfbrot mit Puderzucker bestreuen.

Tipp!

- ♦ Statt mit der Himbeermarmelade kann das Zupfbrot auch mit einer Zimtfüllung gefüllt werden. Dazu 50 g gemahlene Mandeln, 50 g geschmolzene Butter, 60 g braunen Zucker und etwas Zimt mischen und die Teigkreise damit bestreichen.

Herzhaftes Tomaten-Pesto-Zupfbrot

KASTEN-BACKFORM AUS GLAS - 1,4 L



ZUTATEN

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Magerquark
2 EL neutrales Speiseöl
4 EL Pesto Genovese
6 EL Milch
100 g Tomatenfrischkäse
100 g geriebener Käse,
z.B. Parmesan, Gouda
oder Cheddar
1 Eigelb
etwas Fett für die Glasform



Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten



ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Die Kastenform einfetten.
- 2 Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Quark, Speiseöl, Pesto und Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken eines Handrührers oder einer Küchenmaschine zunächst auf kleinster Stufe vermengen. Danach auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3 Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit etwas Mehl knapp 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas mit ca. 8 cm Durchmesser 16 Kreise ausstechen.
- 4 Die Kreise dünn mit dem Tomatenfrischkäse bestreichen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen und dann zu Hörnchen formen. Dafür zuerst den Teigkreis mittig zusammenklappen, sodass ein Halbmond entsteht. Dann die beiden Enden zueinander ziehen und zusammendrücken. Die Hörnchen nebeneinander in die gefettete Kastenform setzen.
- 5 Wenn alle Hörnchen in der Form sind, das Eigelb verquirlen und damit die Hörnchen bestreichen. Den restlichen Käse darüberstreuen.
- 6 Das Zupfbrot ca. 50 Minuten im Backofen backen. Es schmeckt am besten, wenn es lauwarm serviert wird und es ist eine leckere Beilage z.B. zu einem bunten Salatteller, für das nächste Grillfest oder den Familienbrunch.

Tipp!

- ♦ Gebäck aus Quarkölteig trocknet schnell aus, deshalb schmeckt das Tomaten-Pesto-Zupfbrot frisch gebacken am besten.

Fladenbrot, Pizza & mehr gelingen perfekt auf dem Backteller

Selbstgebackene Pizza, knusprige Semmeln, pikante Blätterteigschnecken mit Käse oder ein orientalisches Fladenbrot lassen sich mit dem Backteller aus Glas einfach und schnell zubereiten. Der praktische Teller ist auch ideal zum Servieren der gebackenen Köstlichkeiten.

Wie alle Artikel der Backform-Serie aus **SIMAX Borosilikatglas** zeichnet sich der Backteller durch beste Backeigenschaften bei hohen Temperaturen und leichte Reinigung aus.



Naanbrot - Orientalisches Fladenbrot

BACK- UND SERVIERTELLER AUS GLAS - Ø 320 mm



ZUTATEN

für 4 - 6 Naanbrote

250 g Weizenmehl Type 550

1 TL Zucker oder Honig

½ TL Salz

½ Päckchen Trockenhefe

100 g Naturjoghurt

100 ml Milch

etwas Mehl zum Ausrollen



Zubereitungs- inkl. Gehzeit:

ca. 3 Stunden

Backzeit: pro Fladen

ca. 5 Minuten

ZUBEREITUNG

1 Die Milch in einem Topf vorsichtig erwärmen. Sie sollte nicht zu heiß sein, sonst werden die Hefekulturen zerstört und der Teig geht nicht auf.

2 Das Mehl, Salz, Zucker, den Joghurt und die Trockenhefe in eine Rührschüssel geben. Die lauwarme Milch dazu gießen und alles mit den Knethaken eines Handrührers oder einer Küchenmaschine ca. 3 Minuten durchkneten.

3 Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken. Den Teig ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, besonders gut geht dies im Backofen in der Auftaustufe, wenn vorhanden, oder den Ofen auf 30 °C einstellen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben.

4 Am Ende der 2 Stunden Gehzeit kommt der Backteller auf einen Backrost auf der untersten Stufe in den Backofen und wird auf höchste Temperatur bei Ober-/Unterhitze (mindestens 275 °C) 30 Minuten vorgeheizt.

5 Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit etwas Mehl zu einer Rolle kneten. Diese dann in 4 bis 6 gleich große Portionen aufteilen. Die Teiglinge werden jetzt mit bemehlten Händen zu Kugeln geformt. Diese Kugeln werden mit Hilfe eines Nudelholzes zu kleinen Fladen ausgerollt, sie sollten ca. zwischen 0,5 und 1 cm dick sein.

6 Jetzt kommt der knifflige Moment. Den Backofen öffnen (bitte vorsichtig sein, bei dieser Gradzahl kommt sehr heiße Luft aus dem Ofen). Einen Fladen vorsichtig auf den vorgeheizten, sehr heißen Backteller gleiten lassen. Das funktioniert z.B. mit einem Teller gut, wenn die Unterseite des Fladens mit Mehl bestäubt ist. Je nach Dicke des Naan-Brotes dauert die Backzeit pro Brot ca. 5 Minuten. Der Fladen ist fertig, wenn der Teig schöne Blasen geworfen hat und oben eine leichte Färbung aufweist. Vorsichtig den heißen Backofen öffnen. Das Brot mit einem Pfannenwender herausholen. Mit den anderen Teigrohlingen ebenso verfahren.

7 Das Brot sollte noch warm serviert werden und eignet sich wunderbar auch zum Dippen oder zum Befüllen mit frischen Zutaten, wie Salat, Humus, gebratenem Gemüse oder gebratenem Hackfleisch.

Tipp!

- ♦ Wer mag kann das Naan-Brot auch mit etwas Kurkuma oder Schwarzkümmel würzen.
- ♦ Der Teig eignet sich auch wunderbar für den Pizzastein im Grill.

Schnelle Pesto-Fladen aus Quarkölteig

BACK- UND SERVIERTELLER AUS GLAS - Ø 320 mm



ZUTATEN

für ca. 6 Fladen

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 g Magerquark

2 EL neutrales Speiseöl

4 EL Pesto Genovese

6 EL Milch



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: pro Fladen

ca. 5 Minuten

ZUBEREITUNG

1 Den Backteller auf den Backrost auf der untersten Stufe in den Backofen stellen und auf höchster Temperatur bei Ober-/ Unterhitze (mindestens 275 °C) 30 Minuten vorheizen.

2 Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken eines Handrührers oder einer Küchenmaschine zunächst auf kleinster Stufe vermengen. Danach auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit etwas Mehl zu einer Rolle kneten. Diese dann in 6 gleich große Portionen aufteilen. Die Teiglinge werden jetzt mit bemehlten Händen zu Kugeln geformt. Diese Kugeln werden mit Hilfe eines Nudelholzes zu kleinen Fladen ausgerollt, diese sollten zwischen ca. 0,5 und 1 cm dick sein.

4 Jetzt kommt der knifflige Moment. Den Backofen öffnen, (bitte vorsichtig sein, bei dieser Gradzahl kommt sehr heiße Luft aus dem Ofen). Einen Fladen vorsichtig auf den vorgeheizten, sehr heißen Backteller gleiten lassen. Das funktioniert z.B. mit einem Teller gut, wenn die Unterseite des Fladens mit Mehl bestäubt ist. Je nach Dicke dauert die Backzeit pro Brot ca. 5 Minuten. Der Fladen ist fertig, wenn der Teig schöne Blasen geworfen hat und oben eine leichte Färbung aufweist. Vorsichtig den heißen Backofen öffnen. Das Brot mit einem Pfannenwender herausholen. Mit den anderen Teigrohlingen ebenso verfahren.

5 Das Brot sollte noch warm serviert werden und eignet sich wunderbar auch zum Dippen oder zum Befüllen mit frischen Zutaten, wie Rucola, Tomaten und Parmesan.

Tipp!

- ♦ Die Fladen können vor dem Backen mit etwas geriebenen Parmesan bestreut werden.
- ♦ Zum Dippen schmeckt dazu besonders gut ein Tomatenfrischkäse.

Brötchen & Partygebäck

Mit den kleinen **Ofen- und Portionsschälchen** lassen sich pikante Brötchen oder süße Minikuchen und Muffins backen. Sie sind aber auch praktische Küchenhelfer, z.B. zur Portionierung von Zutaten oder als Wasserschälchen im Backofen für ein optimales Backklima.

Und zum Backen der leckeren Rezepte, wie die Mini-Partyschnecken mit Käse oder Mett oder der Übernacht-Partysonne ist der **SIMAX-Backteller** bestens geeignet.

hitzebeständig
heat-resistant
+300°C



Mini-Partyschnecken mit würzigem Mett

BACK- UND SERVIETELLER AUS GLAS - Ø 320 mm



ZUTATEN

1 Packung Frischer Blätterteig
(275 g) aus dem Kühlregal
1 Zwiebelmettwurst (100 g)
etwas Thymian, getrocknet
1 Ei
Salz und Pfeffer
1 Eigelb
etwas Fett für den Backteller
etwas Sesam oder
Semmelbrösel zum Bestreuen
des Backtellers



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Den Backteller einfetten und mit Sesam oder Semmelbrösel bestreuen.
- 2 Das Mett mit dem Ei vermischen und kräftig mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Arbeitsplatte mit einem großen Stück Frischhaltefolie auslegen. Den Blätterteig darauf ausrollen. Die Mettmasse auf dem Teig verteilen. Den Blätterteig mit Hilfe der Folie von der langen Seite eng aufrollen.
- 4 Mit einem scharfen Messer ca. 1 cm dicke Scheiben von der Rolle herunter schneiden. Die Mini-Schnecken auf den Backteller mit etwas Abstand setzen. Die Partyschnecken mit Eigelb bepinseln.
- 5 Den Backteller in den Backofen stellen und die Mettschnecken mindestens 30 Minuten backen.
- 6 Den Backteller vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Wenn nötig die Mini-schnecken mit einem Pfannenwender etwas vom Glas lösen.
- 7 Die Partyschnecken auf dem Backteller am besten lauwarm servieren.

Feine Blätterteigschnecken mit Käse

BACK- UND SERVIETELLER AUS GLAS - Ø 320 mm



ZUTATEN

1 Packung Frischer Blätterteig
(275 g) aus dem Kühlregal
100 g Kräuterschmelzkäse
100 g geriebener Käse
z.B. Gouda, Cheddar oder Edamer
Salz und Pfeffer
1 Eigelb
etwas Fett für den Backteller
etwas Sesam oder
Semmelbrösel zum Bestreuen
des Backtellers



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Den Backteller einfetten und mit Sesam oder Semmelbrösel bestreuen.
- 2 Die Arbeitsplatte mit einem großen Stück Frischhaltefolie auslegen. Den Blätterteig darauf ausrollen. Den Schmelzkäse auf dem Teig verstreichen und mit dem Käse bestreuen. Den Blätterteig mit Hilfe der Folie von der langen Seite eng aufrollen.
- 3 Mit einem scharfen Messer ca. 1 cm dicke Scheiben von der Rolle herunter schneiden. Die Mini-Schnecken auf den Backteller mit etwas Abstand setzen. Die Blätterteigschnecken mit Eigelb bepinseln.
- 4 Den Backteller in den Backofen stellen und die Blätterteigschnecken mindestens 30 Minuten backen.
- 5 Den Backteller vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Wenn nötig die Mini-schnecken mit einem Pfannenwender etwas vom Glas lösen.
- 6 Die Käse-Blätterteigschnecken auf dem Backteller am besten lauwarm servieren.



Übernacht-Partysonne

BACK- UND SERVIERTELLER AUS GLAS - Ø 320 mm



Lecker zum
Frühstück &
zur Party

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 550
1 EL Honig oder Ahornsirup
½ TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser
1 Päckchen Trockenhefe
zum Bestreuen Mohn, Sesam,
Sonnenblumen- oder Kürbiskerne
etwas neutrales Pflanzenöl
für den Backteller



Zubereitungs- inkl. Gehzeit:
ca. 14 Stunden (am besten
über Nacht ruhen lassen)
Backzeit: ca. 40 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1** Mehl, Hefe, Honig und Salz in eine Schüssel geben und mit dem lauwarmen Wasser mit Knethaken des Handrührers oder der Küchenmaschine zu einer Teigkugel verkneten. Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dann mit einem Küchentuch oder Frischhaltefolie abdecken und über Nacht mindestens 12 Stunden gehen lassen.
- 2** Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank holen, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 Minuten ruhen lassen. Danach eine Rolle formen und in 19 gleich große Portionen teilen. In der Hand zu runden Brötchen formen. Die Oberseite mit Wasser bepinseln und jeweils in unterschiedliche Körner oder Samen drücken, damit diese an der Teigkugel haften.
- 3** Den Backteller mit einem neutralen Pflanzenöl auspinseln. Die 19 Brötchen kreisförmig auf den Glasteller setzen. Es darf ruhig etwas Luft zwischen den Teigrohlingen sein, da die Brötchen noch einmal aufgehen.
- 4** Den Backteller mit den Teigrohlingen an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen. Besonders gut geht dies im Backofen in der Auftaustufe oder bei 30 Grad. Der Teig sollte gut an Volumen zulegen.
- 5** Nach der Ruhezeit den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 °C) einstellen. Die Brötchen ca. 30-35 Minuten backen.
- 6** Danach die Partysonne aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Brötchen schmecken besonderes lecker, wenn sie knusprig und lauwarm serviert werden.

Tipp!

- ♦ Die Partysonne kann auch mit 10 größeren Teiglingen gebacken werden. Die Brötchenrohlinge sollten dann mit einem scharfen Messer kreuzweise eingeschnitten werden.



hitzebeständig
heat-resistant
+300°C

Für alle Koch- & Backfreunde

Ob Dinkel, Weizen oder Roggen, mit Körner oder ohne, beim Brotbacken werden der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Aus der eigenen Backstube schmecken aber auch Kuchen, das süße Lieblingsgebäck, Aufläufe u.v.m.

Dies alles gelingt hervorragend mit den hochwertigen Backformen aus **SIMAX Borosilikatglas**. Und für die Vorbereitung gibt es praktische Vorratsdosen mit Holzdeckel in vier Größen, einen Messbecher und zwei Rührschüsseln.

Beste Backeigenschaften und leichte Reinigung
zeichnen alle Glasartikel aus.



Nussschnecken

BACKFORM AUS GLAS MIT DECKEL
RUND 1,4 L - OVAL 2,2 L



Kuchen & süßes
Lieblingsgebäck



ZUTATEN

Teig

500 g Weizenmehl Type 405
100 g Butter
200 ml Milch
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei, Größe M
etwas Fett für die Glasform

ZUTATEN

Füllung

150 g Butter
125 g brauner Rohrzucker
200 ml Milch
1 TL Zimt
150 g gehackte Nüsse
(z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
1 Prise Salz



Zubereitungs- inkl. Gehzeit:
ca. 4 Stunden
Backzeit: 45-60 Minuten

Tipp!

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Milch erwärmen. Die Butter in Stücke schneiden und in der warmen Milch schmelzen. Das lauwarme Milch-Butter-Gemisch mit dem Ei in die Schüssel geben. Das Ganze mit Knet-haken des Handrührers oder der Küchenmaschine 3 Minuten durchkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Diesen mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort oder im Backofen in der Aufstufung oder bei 30 Grad ca. 2 Stunden gehen lassen.

2 Den gegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem ca. 50 x 40 cm großen Rechteck ausrollen.

3 Für die Nuss-Füllung wird die Butter geschmolzen und mit dem braunen Rohrzucker, den Nüssen und Zimt vermischt. Diese Masse gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verstreichen und dabei einen schmalen Rand frei lassen.

4 Den Teig von der langen Seite aufrollen. Die Rolle in 12 gleich große Schnecken schneiden. Die Glasform einfetten. Die Nuss-schnecken mit der Schnittfläche nach oben in die Form setzen und den Deckel auflegen.

5 Die Schnecken in der geschlossenen Form noch einmal 1 Stunde gehen lassen. Besonders gut geht dies im Backofen in der Aufstufung oder bei 30 Grad. So wird der Teig schön fluffig.

6 Nach der Ruhezeit den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) einstellen. Die Nussschnecken bei geschlossenem Deckel 45 Minuten backen. Dann sollten die Nussschnecken goldbraun sein. Ist dies nicht der Fall noch weitere 5-10 Minuten backen. Die Form vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen nehmen und den Deckel abheben. Die Nussschnecken abkühlen lassen.

- ♦ Die Nussschnecken schmecken lauwarm mit Vanillesoße serviert wunderbar.
- ♦ Wer es besonders süß mag, kann die Nussschnecken auch noch mit einem Zuckerguss überziehen.

Saftiger Mohnkuchen mit Orangensirup

BACKFORM RUND AUS GLAS - 2,0 L, Ø 260 mm



ZUTATEN

Rührteig

4 EL Mohnsamen
150 ml Orangensaft
2 ungespritzte Orangen
1 Prise Salz
350 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
250 g Butter oder Margarine
4 Eier
etwas Fett für die Glasform
etwas Mohn zum Ausstreuen
der Glasform

ZUTATEN

Sirup
200 g Zucker
150 ml Orangensaft
3 EL Zitronensaft



Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: 50-60 Minuten

Tipp!

- ♦ Butter und Eier sollten für einen perfekten Rührteig die gleiche Temperatur haben.
- ♦ Die Speisestärke kann auch durch 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln ersetzt werden.

ZUBEREITUNG

- 1 Die Mohnsamen mit 150 ml Orangensaft übergießen und mindestens 30 Minuten aufquellen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen.
- 2 Die beiden Orangen waschen und trocken tupfen. Von einer Orange die Schale fein abreiben, unbedingt dabei beachten, das Weiß der Schale nicht mit abzureiben, da dieses bitter ist. Von der zweiten Orange feine Zesten ziehen, diese in einer Schale mit etwas Zucker mischen und zur Seite stellen. Für die Zubereitung des Sirups die beiden Orangen auspressen und auf 150 ml mit Orangensaft auffüllen.
- 3 Zucker, Orangenabrieb und Salz mischen. Die zimmerwarme Butter mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine geschmeidig rühren. Den Orangenzucker untermischen, bis es eine homogene Masse ergibt.
- 4 Die Eier nach und nach hinzugeben. Dabei sollte jedes Ei 1 Minute untergerührt werden.
- 5 Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen und sieben, dann portionsweise unterrühren. Im Anschluss die eingeweichten Mohnsamen unter den Teig mischen.
- 6 Die Form einfetten, mit Mohnsamen austreuen und den Teig in die Form einfüllen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 50-60 Minuten backen. Nach 50 Minuten mit der Stäbchenprobe prüfen.
- 7 Den fertigen Kuchen aus dem Backofen holen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen. Die Oberseite mit einem Zahnstocher mehrfach einstechen.
- 8 Für den Sirup Orangen-, Zitronensaft und Zucker in eine kleine beschichtete Pfanne geben. Bei niedriger Temperatur vorsichtig erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann bei mittlerer Hitze aufkochen und solange kochen, bis ein Sirup entstanden ist.
- 9 Den Kuchen mit dem Sirup bepinseln, bis der Sirup vom Kuchenteig aufgesogen wurde. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und vor dem Servieren den Mohnkuchen mit den Orangenzesten dekorieren.

Saftiger Kokos-Schoko-Joghurtkuchen

BACKFORM RUND AUS GLAS - 2,0 L, Ø 260 mm



ZUTATEN

1 Becher Joghurt
3 Becher (150 g) Mehl
2 Becher Zucker
1 knapper Becher Kokosflocken
1 knapper Becher neutrales Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
100 g Schokotropfen
2-3 Tropfen Bittermandelöl (nach Geschmack)
etwas Fett für die Glasform
etwas Semmelbrösel zum Ausstreuen der Glasform



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 60 Minuten

Dieser Kuchen kann super mit Kindern gebacken werden.



ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Den Joghurt in eine Rührschüssel geben. Den leeren Joghurtbecher spülen und gut abtrocknen.
- 2 Mit dem gespülten Joghurtbecher das Mehl, Backpulver, Zucker, Speiseöl, Bittermandelöl und die Eier zum Joghurt geben und alles mit Hilfe eines Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine verrühren.
- 3 Die Kokosflocken und Schokotropfen zügig unterziehen.
- 4 Die Backform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig in die Form einfüllen und ca. 60 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
- 5 Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter zum Abkühlen stürzen.
- 6 Wer möchte, kann den Joghurtkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp!

- ♦ Wer es besonders schokoladig mag, kann den Kuchen noch mit Schokoladenglasur überziehen und mit Kokosflocken bestreuen. Die Kokosflocken können durch alle Nüsse (gemahlen oder feingehackt) ersetzt werden.
- ♦ Statt der Schokotropfen können auch übrig gebliebene Schoko-Osterhasen oder Weihnachtsmänner in kleine Stücke gehackt und dann unter den Teig gehoben werden.

Germknödel mit Mohnbutter

BACKFORM AUS GLAS MIT DECKEL
RUND 1,4 L - OVAL 2,8 L



*Süßspeisen,
die Urlaubsgefühle wecken!*



ZUTATEN

Teig für 4 Germknödel

250 g Weizenmehl Type 405
30 g Butter
125 ml Milch
2 EL Zucker
1 Prise Salz
½ Päckchen Trockenhefe
1 Ei, Größe S
1 ungespritzte Zitrone
etwas Fett für die Glasform

zum Dämpfen

25 g Butter
2 TL Zucker
125 ml Milch

Mohnbutter

100 g Butter
4 EL Zucker
50 g Mohn



Zubereitungs- inkl. Gehzeit:
ca. 3 Stunden
Backzeit: ca. 45 Minuten

♦ Für die ovale Form 2,8 l lässt sich die Menge des Rezepts einfach verdoppeln.

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Trockenhefe, Zucker, Abrieb einer halben Zitrone und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Milch erwärmen. Die Butter in Stücke schneiden und in der warmen Milch schmelzen. Das lauwarme Milch-Butter-Gemisch mit dem Ei in die Schüssel geben. Das Ganze mit Knetgabel eines Handrührers oder einer Küchenmaschine 3 Minuten durchkneten. Den Hefeteig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort oder im Backofen bei 30 Grad oder der Auftaustufe ca. 1 - 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2 Den gegangenen Teig zu Kugeln formen, bis mit kreisenden Handbewegungen schöne runde Teigkugeln mit glatter Oberfläche entstehen. Die rohen Hefeknödel unter einem Tuch noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

3 In der Zwischenzeit die 125 ml Milch mit der Butter erwärmen und den Zucker darin auflösen. Die ovale Auflaufform einfetten und die Milch-Butter-Mischung in die Form gießen. Die gegangenen Germknödel vorsichtig in die Flüssigkeit setzen. Den Deckel auf die Form legen.

4 Die Knödel im Backofen für 45 Minuten dämpfen, dabei auf keinen Fall den Deckel öffnen, da die Germknödel sonst zusammenfallen.

5 In der Zwischenzeit die Butter für die Mohnbutter in einer kleinen Pfanne aufschäumen, Mohn und Zucker dazugeben und einige Minuten anrösten. Die Pfanne dann zur Seite stellen.

6 Die fertigen Germknödel aus dem Ofen nehmen und den Deckel (vorsichtig wegen des heißen Wasserdampfes) abnehmen. Die Germknödel mit der Mohnbutter warm servieren.

Tipp!

♦ Besonders lecker sind die Germknödel mit Vanillesoße oder auch einmal mit einer warmen Schokoladensoße.

Quiche & pikante Aufläufe



Mit den multifunktionalen Backformen gelingen allen Koch- und Backfreunden vielerlei Rezepte, von der feinen Gemüse-Quiche bis hin zu süßen Kuchen und Aufläufen.

Und mit den praktischen Küchenhelfern, wie Vorratsdosen mit Holzdeckel, Rührschüsseln und Messbecher, lässt sich alles gut vorbereiten.

Die Backform-Serie aus **SIMAX Borosilikatglas** ist leicht zu reinigen, sie ist hygienisch und nachhaltig zugleich.

Gemüse-Quiche mit Nuss-Streuseln

BACKFORM RUND AUS GLAS - 2,0 L, Ø 260 mm



ZUTATEN

Mürbeteig

200 g Mehl
100 g kalte Butter in Stücken
½ TL Salz
5 EL kaltes Wasser
Butter für die Form

Nuss-Streusel

50 g geschmolzene Butter
2 EL Weckmehl
75 g fein gehackte Walnüsse

Füllung

700 g TK Blumenkohl oder Broccoli
alternativ 1 Glas Schwarzwurzeln
1 EL Weckmehl
250 g Quark
4 EL trockener Weißwein
4 Eier
100 g geriebener Gouda
½ Bund Lauchzwiebeln
je 2-3 EL feingehackte Petersilie
und Schnittlauch
feingehackter Dill nach Geschmack
1 EL Salz und Pfeffer



Zubereitungs- inkl. Ruhezeit:
2-3 Stunden

Backzeit: 40-50 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1 Aus dem Mehl, den Butterstücken, Salz und Wasser einen Mürbeteig kneten. Diesen für 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Röschen vom Blumenkohl oder Broccoli in kochendem Salzwasser blanchieren. Alternativ die Schwarzwurzeln abgießen und gut abtropfen lassen. Die Lauchzwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden und zur Seite stellen.
- 3 Die Eier trennen. Die Eiweiße zu Eischnee schlagen und bis zur Verarbeitung kalt stellen.
- 4 Die Eigelbe mit dem Quark, Weißwein, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verrühren. Die gehackten Kräuter, den geriebenen Käse und die Lauchzwiebel-Ringe unterrühren. Die Masse abschmecken.
- 5 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Die Glasbackform mit Butter einfetten.
- 6 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Knapp 2/3 des Teiges ausrollen und damit den Boden der Springform auslegen. Das restliche Drittel des Teiges zu Würsten rollen und damit einen Rand in der Form ausbilden.
- 7 Den Teigboden mit 1 EL Weckmehl ausstreuen und das Gemüse darauf auslegen.
- 8 Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen und alles zusammen über das Gemüse verteilen.
- 9 Die flüssige Butter mit dem Weckmehl und den fein gehackten Walnüssen zu Streuseln verkneten und auf die Quiche streuen.
- 10 Auf der untersten Schiene im Backofen 45-50 Minuten backen. Die Quiche aus dem Ofen nehmen.

Tipp!

- ♦ Die fertige Gemüse-Quiche kann direkt in der Glasform geschnitten werden. Die Quiche-Stücke mit einer Tortenschaufel aus der Form heben und auf einem Salatbett anrichten.

Schinken-Nudel-Auflauf

BACKFORM RUND AUS GLAS - 2,0 L, Ø 260 mm

KASTEN-BACKFORM - 1,4 L



ZUTATEN

4 Portionen für die runde Form

250 g Nudeln (z.B. Hörnchen-nudeln oder Spirelli)
500 g Magerquark
200 g Kochschinken
4 Eier
je 1 Paprika rot & grün
1 EL Olivenöl
1 TL Thymian, getrocknet
1 TL Majoran, getrocknet
1 TL Paprika edelsüß
200 ml Schlagsahne
Salz & Pfeffer
Olivenöl für die Glasform



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 40-45 Minuten

- ♦ Für 2 Portionen lässt sich das Rezept einfach halbieren und in der Kastenform 1,4 l backen.



ZUBEREITUNG

- 1 Die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen.
- 2 In der Zwischenzeit den Quark mit dem Olivenöl, den Eiern und Gewürzen mit einem Schneebesen verrühren.
- 3 Die Paprika halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Schinken auch würfeln und mit den Paprikawürfeln unter die Quarkmasse heben.
- 4 Alles mit Salz und Pfeffer würzen und die gekochten Nudeln unterheben, bis alle rundherum mit der Quarkmasse überzogen sind.
- 5 Die Glasform mit Olivenöl auspinseln und die Nudel-Quark-Mischung einfüllen. Dann alles mit der Sahne übergießen.
- 6 Im Backofen 40-45 Min backen und dann genießen.

Tipp!

- ♦ Kinder können bei der Zubereitung helfen und lieben den Auflauf.
- ♦ Der Auflauf lässt sich gut vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Die Glasform jedoch erst in den vorgeheizten Ofen stellen, sobald sie Zimmertemperatur hat, um einen zu schnellen Temperaturwechsel zu vermeiden. Planen Sie ca. 10 Minuten mehr Garzeit ein, wenn der Auflauf aus dem Kühlschrank kommt.
- ♦ Dieser Auflauf ist ein gutes Basisrezept und eignet sich wunderbar auch zur Resteverwertung. Schinken und Paprika können beliebig gegen anderes Gemüse, Speckwürfel oder kleingeschnittene Fleischwurst und Würstchen ausgetauscht werden.
- ♦ Reste lassen sich gut einfrieren.

Polenta-Auflauf

BACKFORM RUND AUS GLAS - 2,0 L, Ø 260 mm
KASTEN-BACKFORM - 1,4 L



ZUTATEN

4 Portionen für die runde Form

200 g Polenta (Maisgrieß)

1 kleine Zwiebel

6 EL Olivenöl

500 ml Milch

400 ml Gemüsebrühe

frische Thymianblättchen

150 g geriebener Cheddar
(alternativ Gouda)

50 g geriebener Parmesan

Salz & Pfeffer

2 kleine Zucchini

3 Strauchtomaten

Olivenöl für die Glasform



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

♦ Für 2 Portionen lässt sich
das Rezept einfach halbieren
und in der Kastenform 1,4 l
backen.

ZUBEREITUNG

1 Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

2 El Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

2 Die Zwiebel mit der Gemüsebrühe und der Milch ablöschen und aufkochen lassen. Dann den Maisgrieß dazugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen.

3 Vom Herd nehmen, 4 EL Olivenöl und Thymian unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Glasbackform mit Olivenöl auspinseln. Die Polenta auf dem Boden verteilen und glattstreichen.

4 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen.

5 Die Zucchini und Tomaten waschen. Beides putzen und in Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben dachziegelförmig abwechselnd auf die Polenta schichten. Die beiden, geriebenen Käsesorten mischen und auf dem Gemüse verteilen.

6 Den Auflauf auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 30 Minuten backen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Tipp!

- ♦ Der Polentaauflauf kann als vegetarisches Hauptgericht genossen werden oder als Beilage (dann für min. 6 Personen) zu Steak o.ä..
- ♦ Man kann die Polenta auch nur mit Gemüsebrühe zubereiten und einer veganen Käsealternative bestreuen.

Gefüllte Paprika mit Hackfleisch

BACKFORM AUS GLAS MIT DECKEL
RUND 2,5 L - OVAL 2,8 L



ZUTATEN

für 4 Portionen

4 mittelgroße Gemüsepaprika

500 g Hackfleisch gemischt

(wahlweise 500 g Rinderhack)

1 Knoblauchzehe fein gehackt

1 Zwiebel fein gehackt

3 EL Paprikapulver edelsüß

Salz, Pfeffer (nach Belieben)

½ Bund frische Petersilie gehackt

2 Eier

80 g Semmelbrösel

1 EL neutrales Pflanzenöl

Zutaten für Tomatensoße

1000 g passierte Tomaten

2 EL Tomatenmark

1 Tasse Wasser

1 Knoblauchzehe fein gehackt

1 Msp Gewürznelke gemahlen

1 Lorbeerblatt

2 Msp Zimt gemahlen

1 Msp Anis gemahlen

2 EL Paprikapulver edelsüß

Salz, Pfeffer

1 EL Rohrzucker



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 1,5 Stunden

ZUBEREITUNG

1 Gemüsepaprika waschen, Deckel abschneiden, beiseitelegen. Die Kerne im Inneren der Paprika entfernen. Die Paprikaschoten eventuell unten ein wenig flach abkappen, damit die Schoten gerade in der Form stehen.

2 Hackfleisch in einer Schüssel mit Knoblauch, Zwiebel, Ei, allen Gewürzen und den Semmelbröseln zu einer geschmeidigen Masse vermengen. Die Paprikaschoten bis zum Rand mit der Hackfleischmasse füllen. Mit der Fleischseite in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Speiseöl goldbraun anbraten.

3 Die passierten Tomaten in die Glasform geben und mit Tomatenmark, etwas Wasser und allen Gewürzzutaten verrühren.

4 Die gefüllten Paprikaschoten in die Glasform mit der gewürzten Tomatensoße setzen und die passenden Paprikadeckel auflegen. Die Glasform mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Paprikaschoten 1,5 Stunden bei 175 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft garen.

Tipp!

- ♦ Als Beilage Reis servieren und vorab einen frischen Blattsalat. Gefüllte Paprikaschoten ist ein Gericht für entspannten Genuss, es lässt sich gut vorbereiten und auch einfach im Ofen warm halten.



Ein Klassiker,
der immer schmeckt.

Basis-Pizzateig

BACK- UND SERVIERTELLER AUS GLAS - Ø 320 mm



ZUTATEN

500 g Weizenmehl
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
¼ l lauwarmes Wasser
1 EL Olivenöl
etwas Mehl zum Ausrollen



Zubereitungs- inkl. Gehzeit:
ca. 2,5 Stunden
Backzeit: ca. 8-10 Minuten

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührers oder einer Küchenmaschine ca. 3-5 Minuten durchkneten.

2 Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken. Den Teig dann ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Besonders gut geht dies im Backofen in der Auftaustufe oder bei 30 Grad. Das Teigvolumen sollte sich verdoppelt haben.

3 Am Ende der 2 Stunden Gehzeit kommt der Pizzateller auf ein Backrost auf der untersten Stufe in den Backofen und wird auf höchster Stufe bei Ober-/Unterhitze (mindestens 275 °C) mindesten 30 Minuten vorgeheizt. 3 Stück Backpapier etwas größer als der Pizzateller zuschneiden.

4 Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit etwas Mehl zu einer Rolle kneten. Diese dann in 3 gleich große Portionen aufteilen. Die Teiglinge werden jetzt mit bemehlten Händen zu Kugeln geformt. Diese Kugeln mit Hilfe eines Nudelholzes dünn ausrollen. Die 3 Pizzarohlinge jeweils auf ein Backpapier legen.

5 Die Pizza nach Wunsch, aber nicht zu dick, belegen. Den Backofen vorsichtig öffnen und die Pizza mit dem Backpapier auf den Pizzateller setzen. Dann ca. 8-10 Minuten backen. Den Backofen wieder vorsichtig öffnen (Achtung heißer Wasserdampf!). Die Pizza mit Hilfe eines Pfannenwenders auf einen Teller schieben und das benutzte Backpapier mit einer Zange entfernen. Die nächste Pizza mit dem Backpapier auf dem Pizzateller backen.

IMPRESSUM

Herausgeber:

BOHEMIA *Cristal*

Bohemia Cristal Handelsgesellschaft mbH
Christian-Höfer-Ring 54, 95100 Selb, Germany
www.bohemiacristal.de

Fotografie: FEIG FOTODESIGN

Weiterer Bildnachweis: Adobe Stock/Shutterstock

Gestaltung: SCHUCH GRAFIKDESIGN

Text: PR Check



meingemachtes
manufaktur

Rezeptredaktion:

Meingemachtes-Manufaktur
Christiane Zimmermann

Brot backen & mehr

mit Glasbackformen & praktischen Küchenhelfern von SIMAX

