

*Da geht das
Herz auf!*



Qualität ist das beste Rezept.



Qualität ist das beste Rezept.



Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht



bis 20 Min.



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.



aufwändig



bis 60 Min.

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Da geht das Herz auf!

Wenn es im Spätsommer saftige Zwetschken und herrlich fruchtige Äpfel gibt, steigt die Lust auf köstliche Gebäcke mit Germ. Mit den neuen raffinierten Germrezepten der Dr. Oetker Versuchsküche geht Groß und Klein sprichwörtlich „das Herz auf“!

Sowohl in süßen als auch in pikanten Rezepten sorgt Germteig für den typischen, aromatischen Duft und die besonders lockere Struktur – einfach ein wahrer Genuss.

Und das Beste: Die Zubereitung von Germteig mit den Dr. Oetker Produkten ist ganz einfach und unkompliziert – versprochen!

Warum probieren Sie nicht mal unsere neuesten Rezepte aus? Zum Beispiel das „Fruchtige Zwetschkenherz“ oder ein pikantes Gebäck, wie den „Herzhaften Gugelhupf“. Die neuen Rezepte bringen bunte Abwechslung auf den Tisch und sind als herbstliche Leckerei auch ein ideales Mitbringsel für jede Feier!

Viel Spaß beim Backen mit Germteig wünscht Ihnen Ihr Dr. Oetker Team



Rezepte, Tipps und Infos
Dr. Oetker Versuchsküche
Tel.: 00800 - 71 72 73 74
(gebührenfrei)
www.oetker.at • service@oetker.at

Informationen zu den Dr. Oetker Rezeptbüchern erhalten Sie im Online-Shop auf www.oetker.at oder direkt beim Dr. Oetker Rezeptdienst unter service@oetker.at





für ca. 16 Stück

Germteig:

300 g gesiebes glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Germ

100 ml Milch

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eiklar

75 g Crème fraîche (1/2 Becher)

Zwetschkenbelag:

1 kg entsteinte Zwetschken

75 g Crème fraîche (1/2 Becher)

1 Dotter

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreichen & Bestreuen:

4 EL passierte heiÙe Marillen-
marmelade

1 EL geschälte gehackte Mandeln

Fruchtiges Zwetschkenherz



1. Germteig: Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Zwetschkenbelag: Für den Belag die Zwetschkenhälften etwas einschneiden, aber nicht durchschneiden.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf Backpapier zu einem Kreis (ca. 28 cm Ø) ausrollen. Den Kreis ca. 10 cm einschneiden (Abb. 1). Die Enden etwas auseinanderziehen und das Ganze so formen, dass ein Herz entsteht (Abb. 2).

Das Backpapier mit dem Herz auf ein Backblech ziehen.

Crème fraîche mit Dotter und Vanillin-Zucker verrühren und auf das Herz streichen; dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.

Das Herz mit den Zwetschken fächerförmig – mit der Schnittseite nach oben – belegen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **200 Grad** Gas: Stufe 4

Backzeit: **ca. 25 Min.**

Den Kuchen etwas abkühlen lassen.

Zum Bestreichen & Bestreuen: Die Zwetschken mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

TIPP:

250 ml flüssiges Schlagobers mit 1/2 KL Zimt und 20 g Staubzucker dickflüssig aufschlagen und als Zimt-Schlagobers zum Zwetschkenherz servieren.



Abb. 1



Abb. 2



für ca. 20 Stück

Pikanter Belag:

- 2 EL Speiseöl
- 300 g gemischtes Faschiertes
- 1 klein geschnittene Zwiebel
- 1 KL Salz
- 1 KL Pfeffer gemahlen
- 1/2 KL Koriander gemahlen
- 500 g Lauch
- 250 g klein geschnittener Mozzarella
- 285 g Mais (1 Dose)
- 300 g Crème fraîche (2 Becher)
- 4 Eier
- 2 KL Speisestärke

Germteig:

- 380 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Germ
- 1 KL Salz
- 175 ml warmes Wasser
- 5 EL Speiseöl



Lauchkuchen

Pikanter Belag: Für den Belag das Öl erhitzen und das Faschierte darin rösten. Zwiebel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Den Lauch in ca. 1 cm breite Ringe schneiden und dazugeben. Zugedeckt ca. 10 Min. dünsten lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mozzarella und Mais unterrühren.

Germteig: Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Den Teig auf einem befetteten Backblech (30 x 35 cm) ausrollen.

Crème fraîche, Eier und Speisestärke unter den Belag rühren und das Ganze auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **200 Grad** Gas: Stufe 4

Backzeit: **ca. 30 Min.**

Den Lauchkuchen warm servieren.

TIPP:

250 g Sauerrahm glatt rühren und mit 1 KL gehackter Petersilie, 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren. Die Soße zum Lauchkuchen servieren.



für ca. 16 Stück



Germteig:

400 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 KL Salz
150 ml warme Milch
150 ml Speiseöl
2 Eier

Zum Unterkneten:

100 g klein geschnittene getrocknete Tomaten in Öl
100 g gehackte, geröstete gesalzene Erdnüsse
100 g Schinkenwürfel
3 EL fein geschnittener Schnittlauch



Herzhafter Gugelhupf

Germteig: Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Den Teig zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen).

Zum Unterkneten: Tomaten, Erdnüsse, Schinkenwürfel und Schnittlauch dazugeben und kurz unterkneten.

Den Teig in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform geben und ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **180 Grad** Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 45 Min.**

Den Gugelhupf ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

TIPP:

Den Gugelhupf zum Gegrilltem servieren



für ca. 20 Stück

Zum Vorbereiten:

etwas Butter

30 g Mandelblättchen

Germteig:

500 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Germ

200 ml warmes flüssiges Schlagobers

4 EL warme Milch

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker

2 Eier

Nougat-Mandelfüllung:

200 g weiches Dr. Oetker Nuss-Nougat

80 g Mandelblättchen



Germkranz mit Nougat

Zum Vorbereiten: Eine Kranzkuchenform (26 cm Ø) befeuchten und mit Mandelblättchen ausstreuen.

Germteig: Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig (ca. 30 x 55 cm) ausrollen.

Nougat-Mandelfüllung: Den Nougat auf den Teig streichen und mit Mandeln bestreuen.

füllung: Den Teig von der Längsseite einrollen und in die Kranzkuchenform geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **180 Grad** Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 30 Min.**

Den Germkranz ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

TIPP:

Der Germkranz eignet sich gut zum Einfrieren.



für 8 kleine Kuchen



Germteig:

- 380 g glattes Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 2 Eier
- 100 g weiche Butter
- 200 ml warme Milch

Zum Unterkneten & Eindrücken:

- 200 g klein geschnittene Marzipanrohmasse
- 250 g rote kernlose Weintrauben



Trauben-Marzipan-Kuchen im Becher

Germteig: Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Zum Unterkneten & Eindrücken: Die Hälfte vom Marzipan unter den Teig kneten. Den Teig mit Hilfe vom 2 Esslöffeln in befettete, hitzebeständige Tassen füllen.

Die Weintrauben in den Teig drücken und das Ganze ca. 20 Min. gehen lassen.

Die Becher auf einem Backblech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **180 Grad** Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 30 Min.**

Die Kuchen in den Tassen warm oder kalt servieren.

TIPPS:

Die Kuchen mit Dr. Oetker Vanillesoße aus dem Kühlregal servieren.

Statt hitzebeständiger Tassen kann man auch kleine Souffleeformen verwenden. Die Kuchen bei gleicher Herdeinstellung ca. 25 Min. backen.



für ca. 20 Stück

Germteig:

350 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Germ

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

175 ml warme Milch

50 g flüssige Butter

Crème fraîche-Kirschenbelag:

250 g Crème fraîche (2 Becher)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Puddingpulver

Schokolade

2 Eier

700 g abgetropfte Kompottsaure-
kirschen

100 g grob zerbröselte Amarettini



Schoko-Cremekuchen mit Kirschen

Germteig: Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einem befetteten Backblech (30 x 35 cm) ausrollen. Den Teig ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Crème fraîche-Kirschenbelag: Für den Belag Crème fraîche mit Zucker, Puddingpulver und Eiern mit dem Schneebesen glatt rühren und auf den Teig streichen. Die Kirschen darauf verteilen und mit Amarettini bestreuen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **180 Grad** Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 40 Min**

TIPP:

Amarettini =
italienisches
Mandelgebäck



für ca. 24 Stück



Germteig:

- 380 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Germ
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Ei
- 150 ml Milch
- 50 g weiche Butter

Mohn-Pfirsichbelag:

- 150 g gemahlener Mohn
- 30 g Staubzucker
- 1 EL Honig
- 1 Prise Zimt
- 80 ml Milch
- 250 g Speisestopfen (20 %)
- 480 g abgetropfte Kompottpfirsichhälften

Streuselteig:

- 100 g glattes Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 70 g weiche Butter
- 1/2 KL Zimt gemahlen

Pfirsich-Mohn-Taler

Germteig: Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 50 cm langen Rolle formen. Die Teigrolle in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

Die Teigscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech etwas flach drücken.

Mohn-Pfirsichbelag: Für den Belag Mohn mit Staubzucker, Honig, Zimt, Milch und Topfen verrühren. Den Belag auf die Teigscheiben streichen. Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden und die Taler damit belegen.

Streuselteig: Für den Streuselteig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel darauf verteilen. Die Taler ca. 15 Min. gehen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **200 Grad** Gas: Stufe 4
Backzeit: **ca. 15 Min.**



TIPP:

Statt gemahlenem Mohn kann man auch geriebene Haselnüsse verwenden.



für ca. 16 Stück

Schinken-Käsefüllung:

1 EL Speiseöl

300 g würfelig geschnittene Zwiebeln

80 g Tomatenmark

etwas Salz

etwas Pfeffer gemahlen

etwas Paprikapulver edelsüß

100 g Salamischeiben

100 g geriebener Käse (Emmentaler)

Spinat-Germteig:

400 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Germ

225 g Spinat

1 KL Salz

5 EL kaltes Wasser

4 EL Speiseöl

Zum Bestreichen:

1 EL Speiseöl



Würziger Spinatring

Schinken-Käsefüllung: Für die Füllung das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig rösten. Das Tomatenmark einrühren und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Spinat-Germteig: Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30 x 50 cm) ausrollen. Die Zwiebelmasse gleichmäßig darauf verteilen; dabei an den Längsseiten einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Mit Salamischeiben belegen und mit Käse bestreuen.

Das Ganze von der Längsseite einrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech zu einem Ring formen. Den Spinatring zugedeckt ca. 15 Min. rasten lassen.

Den Ring im Abstand von 2 cm so einschneiden, dass das innere Drittel ganz bleibt. Den Spinatring mit Öl bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **200 Grad** Gas: Stufe 4

Backzeit: **ca. 25 Min.**

TIPP:

250 ml Joghurt mit 1 Prise Salz und 1 EL italienischer Kräutermischung verrühren und als Joghurt-Kräuterdip zum Spinatring servieren.



für ca. 20 Stück



Germteig:

380 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Germ

1 KL Salz

100 ml Milch

100 ml Speiseöl

150 g Crème fraîche

1 Ei

50 g tiefgekühlte italienische Kräuter

Zum Unterkneten:

60 g grob gehackte, entkernte schwarze Oliven

150 g würfelig geschnittener Feta oder Schafskäse



Feta-Olivenhappen

Germteig: Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 15 Min. gehen lassen.

Zum Oliven und Feta kurz unterkneten.

Unterkneten:

Den Teig in 20 gleiche Stücke teilen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und flach drücken. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **200 Grad** Gas: Stufe 4

Backzeit: **ca. 18 Min.**

TIPP:

Die Feta-Olivenhappen zu italienischer Jause servieren.



für ca. 20 Stück

Germteig:

380 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Germ

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Dotter

200 ml warme Milch

50 g flüssige Butter

Apfel-Puddingbelag:

1 1/2 kg geschälte, geviertelte Äpfel

250 ml Milch

1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Puddingpulver

Vanille-Geschmack

Haselnusschaum:

3 Eiklar

100 g Zucker

1/2 KL Zimt gemahlen

50 g gehobelte Haselnüsse

Apfelkuchen mit Zimt-Baiser



Germteig: Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einem befetteten Backblech (30 x 35 cm) ausrollen.

Apfel- Für den Belag die Äpfel in Spalten schneiden.

Puddingbelag: Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen und auf den Teig streichen. Die Äpfel fächerförmig auf den Pudding legen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **180 Grad** Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 25 Min.**

Haselnusschaum: Für den Schaum Eiklar aufschlagen. Die Zucker-Zimtmischung nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Schaum in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Streifen auf den Kuchen spritzen. Die Haselnussblättchen daraufstreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **180 Grad** Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 15 Min.**

TIPP:

Gehobelte Haselnüsse kann man mit einer Handreibe – mit Gurkenscheibeneinsatz – herstellen.





Tipps & Tricks

Trockengermer

Dr. Oetker Trockengermer ist ein Trieb- und Lockerungsmittel, das für alle süßen und pikanten Gebäcke geeignet ist.

Ein Päckchen Trockengermer enthält 7 g.

Diese Menge ist ausreichend für 500 g Weizenmehl.

Trockengermer wird aus frischem Germ hergestellt, die durch Wasserzug zur lange haltbaren Trockengermer wird.

Die Germ bleibt in geschlossener Verpackung mindestens 18 Monate haltbar. Bei Zugabe von Milch oder Wasser und Zucker ist sie wieder voll funktionsfähig.

Durch ihre speziellen Eigenschaften ist Trockengermer optimal zur Bevorratung und Lagerung geeignet.

Backen mit Trockengermer erfordert keine besonderen Vorarbeiten. Stets griffbereit, ist Trockengermer somit schnell und einfach einzusetzen.

Aufbewahrung

Zubereiteter Germteig lässt sich gut einfrieren und ist 6 - 8 Monate haltbar. Dazu den Teig ohne Gezeit zubereiten, auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem flachen Rechteck formen, in Frischhaltefolie und Gefrierbeutel verpacken und einfrieren. Zur Verarbeitung den Teig eingepackt über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und nach Rezept weiterverarbeiten (1. Gezeit).

Gebackener Germteig lässt sich auch gut einfrieren. Dazu das erhaltete Gebäck portionsweise in Gefrierbeutel gut verpacken. Zum Verzehr das Gebäck (portionsweise) bei Zimmertemperatur auftauen lassen und eventuell bei Backtemperatur 5 - 10 Minuten aufbacken.

Garprobe

Bei Blechkuchen aus Germteig sollte die Unterseite leicht gebräunt und trocken sein. Um dies zu prüfen, den Kuchen vorsichtig mit einem breiten Messer hochheben.



Qualität ist das beste Rezept.