

Mehr Lust auf Leckeres?

Sie backen gerne für Geburtstagskinder, Kaffeetafeln oder gemütliche Sonntagnachmittage? Dann ist eine **Mitgliedschaft im Dr. Oetker Back-Club** genau das Richtige für Sie. Denn neben neuen köstlichen Rezepten für jeden Anlass bietet er für **nur 12,50 € im Jahr** seinen Mitgliedern viele Angebote und Möglichkeiten:

- neue, gelingsichere Rezepte, entwickelt von der Dr. Oetker Versuchsküche,
- 6-mal im Jahr das Club-Magazin „Gugelhupf“ mit Rezepten, Tipps und Tricks,
- Gratisproben,
- Back-Seminare zu günstigen Club-Preisen,
- eine kostenlose Back-Hotline in die Dr. Oetker Versuchsküche für alle Fragen rund ums Backen,
- Preisvorteil beim Einkaufen in der Dr. Oetker Collection.

Wenn Sie selbst Mitglied werden oder eine

Mitgliedschaft für ein Jahr verschenken möchten, dann schicken Sie diese Karte an:

Dr. Oetker Back-Club, 33543 Bielefeld.



Haben Sie Fragen zur Mitgliedschaft? Informationen erhalten Sie telefonisch unter **0 18 03/80 71 30** (9 Cent/Min.), per E-Mail unter der Adresse **club@oetker.de** oder via Internet unter **www.oetker.de**.

Werden Sie Mitglied im Dr. Oetker Back-Club!

Ja, ich möchte Mitglied im Dr. Oetker Back-Club werden!

Ja, ich möchte eine Mitgliedschaft verschenken. Senden Sie mir bitte die Unterlagen zu.

Name

Vorname

Geburtsdatum

Straße, Hausnummer

PLZ

Ort

Lassen Sie den Jahresbeitrag von 12,50 € von meinem Konto abbuchen:

Konto-Nr.

BLZ

bei (Geldinstitut)

Datum, Unterschrift

Mit dem Club-Beitrag von 12,50 € im Jahr habe ich Anspruch auf alle kostenlosen Service-Leistungen und alle weiteren Angebote des Dr. Oetker Back-Clubs. Darüber hinaus gehe ich keine weiteren Verpflichtungen ein. Die Mitgliedschaft verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn nicht 3 Monate vor Ablauf des Mitgliedsjahres gekündigt wird.

Widerrufsrecht: Diesen Antrag kann ich innerhalb von 2 Wochen, ab Erhalt des ersten Club-Magazins, ohne Angabe von Gründen schriftlich (Brief, Fax, E-Mail) widerrufen. Der Widerruf ist an Dr. Oetker Back-Club, 33543 Bielefeld oder an die Faxnummer 018 03/ 80 71 40 oder an club@oetker.de zu richten. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Im Falle eines wirksamen Widerrufs muss ich bereits erhaltene Leistung nicht zurückgeben.



Qualität ist das beste Rezept.

Man nehme:



*Backideen
zum Genießen*



Qualität ist das beste Rezept.

Man nehme:

Backideen zum Genießen aus der Dr. Oetker Versuchsküche

Aprikosen-Fächertorte	Seite 4
Kokos-Rote-Grütze-Torte	Seite 6
Apfel-Wein-Rolle	Seite 8
Feiner Orangen-Gugelhupf	Seite 10
Windbeutel mit Wein-Zitronen-Sahne	Seite 12
Muffin-Variationen	Seite 14
Fruchtige Cantuccini	Seite 16
Schnelle Zwiebelstangen	Seite 18

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Backen der Genießer-Rezepte wünscht Ihnen

Ihre




Kerstin Buchholz

Kerstin Buchholz
Leiterin der Dr. Oetker Versuchsküche



Weitere leckere Rezepte
finden Sie auch in unseren
Backbüchern.

An diesen Zeichen erkennen Sie den Leichtigkeitsgrad der einzelnen Rezepte:

-  Gelingt leicht
-  Etwas Übung erforderlich
-  Aufwändig



Außerdem weisen wir Sie darauf hin, dass die Gelinggarantie der Rezepte nur bei Verwendung der original Dr. Oetker Zutaten gegeben werden kann.



Aprikosen-Fächertorte

12 Stück 🍰 🍰

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett, Backpapier

Rührteig: 100 g weiche Margarine oder Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 3 Eier (Größe M), 125 g Weizenmehl, 2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin, 25 g gehobelte Mandeln

Pudding: 1 Päckchen Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack, 40 g Zucker, 350 ml Aprikosen- oder Pfirsichnektar

Füllung: 1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 240 g), 4 Blatt Dr. Oetker Gelatine weiß, 150 g Joghurt mild (3,5% Fett), 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale, 400 g kalte Schlagsahne

Außerdem: etwas Puderzucker

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie den Boden der Springform (Ø 26 cm) und belegen Sie den Boden mit Backpapier.

Rührteig: Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen und die

Man nehme:



Mandeln aufstreuen. Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

Papier vorsichtig abziehen, den Boden zurückstürzen und den Boden waagrecht so durchschneiden, dass der untere Boden etwa doppelt so dick ist wie der obere. Oberen Boden in 12 Tortenstücke schneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

Pudding: Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker - **aber nur mit 350 ml Nektar** - zubereiten, noch heiß auf den unteren Boden streichen und erkalten lassen.

Füllung: Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Etwa 4 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben und in den Kühlschrank stellen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel des Joghurts mit der lauwarmen aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit dem übrigen Joghurt verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Zuletzt die Früchte unterheben, alles in den Tortenring füllen und glatt streichen. Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Torte in 12 Stücke einteilen. Mit der Sahne aus dem Spritzbeutel 12 Tufts auf die Torte spritzen. Die Tortenstücke des oberen Bodens fächerartig auflegen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Kokos-Rote-Grütze-Torte

etwa 12 Stück  

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Boden:

150 g Zwieback
150 g Butter
25 g Kokosraspel

Füllung:

600 g Balance Frischkäse® (16% Fett i. Tr.)
300 g Joghurt mild (3,5% Fett)
3 EL Zitronensaft
4 EL Batida de Coco® (Kokoslikör)
4 Beutel (je 15 g) Dr. Oetker Gelatine Fix
50 g Kokosraspel
100 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Becher (500 g) Dr. Oetker Rote Grütze

Vorbereiten: Zunächst legen Sie einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte und stellen den geschlossenen Springformrand (Ø 26 cm) ohne Boden darauf.

Boden: Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen, Topf von der Kochstelle nehmen und Zwiebackbrösel und Kokosraspel mit einem Esslöffel sorgfältig unter die Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Man nehme:



Füllung: Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und Likör in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) glatt rühren. Gelatine Fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Minute** weiterrühren. Kokosraspel und Zucker unterrühren. Unter knapp die Hälfte der Creme den Vanillin-Zucker und unter die übrige Creme 350 g der Grütze rühren. Die helle Creme als einen äußeren Ring an den Rand der Springform geben und glatt streichen. Die dunkle Creme in die Mitte des Bodens geben und gleichmäßig über den ganzen Boden verstreichen (auch auf der hellen Creme). Die übrige Rote Grütze in 2 Ringen auf der Torte verteilen und mit einem Zahnstocher kleine Zacken herausziehen. Die Torte 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen, Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Nach Belieben vor dem Servieren die Torte mit Kokosraspeln verzieren.

TIPPS:

- Für eine alkoholfreie Variante können Sie den Batida de Coco einfach weglassen.
- Statt Roter Grütze können Sie auch Dr. Oetker Kirsch Grütze verwenden.



Apfel-Wein-Rolle

etwa 20 Stück  

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Füllung:

2-3 säuerliche Äpfel (etwa 400 g)
2 EL Zitronensaft
100 ml trockener Weißwein oder Apfelsaft
1 Päckchen Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
50 g Zucker
50 g gehobelte Mandeln

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Original Backin

Vorbereiten: Zunächst fetten Sie das Backblech (40 x 30 cm) und belegen Sie es mit Backpapier. Heizen Sie den Backofen vor.

Füllung: Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. Äpfel mit Zitronensaft und 50 ml Weißwein oder Saft etwa 5 Minuten dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen, mit übrigem Weißwein glatt rühren, zur Apfelmasse geben und alles unter Rühren aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, Mandeln unterheben und abkühlen lassen.

Biskuitteig: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backin mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und sofort backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Apfel-Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, dabei an den Längsseiten jeweils 1 cm frei lassen. Platte von der Längsseite her aufrollen und völlig erkalten lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben oder nach Belieben verzieren.

Man nehme:



Feiner Orangen-Gugelhupf

etwa 16 Stück 

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

350 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Päckchen Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Päckchen Dr. Oetker Finesse Orangen-
frucht
250 g weiche Butter oder Margarine
5 Eier (Größe M)
50 ml Milch

Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

Vorbereiten: Zunächst heizen Sie den
Backofen vor. Fetten und mehlen Sie die
Gugelhupfform (Ø 22 cm).

All-in-Teig: Mehl mit Gustin und Backin
mischen und in eine Rührschüssel sieben.
Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit
einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz
auf niedrigster, dann auf höchster Stufe
2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Teig in der Gugelhupfform glatt streichen.
Form auf dem Rost in den Backofen
schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 55 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den
Herd beachten.

Kuchen in der Form 10 Minuten auf einem
Kuchenrost abkühlen lassen, dann lösen,
auf einen mit Backpapier belegten
Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben und
servieren.

TIPPS:

- Falls sich das Gebäck nicht aus der Form
lösen sollte, Backform kurz auf die Arbeits-
fläche aufschlagen.

- Für einen Geburtstagskuchen überziehen
Sie den Gugelhupf mit 100 g geschmolzener
Schokolade und verzieren ihn mit bunten
Schokolinsen.

- Oder verzieren Sie den Gugelhupf mit
einem „Pralinenband“. Dazu werden
verschiedene Pralinen auf der Oberseite
des Kuchens jeweils mit einem kleinen
Schokoladentupfer und an der Seite mit
einem Zahnstocher befestigt. Nach
Belieben das Pralinenband auf der
Unterlage auslaufen lassen.



Man nehme:



Windbeutel mit Wein-Zitronen-Sahne

etwa 24 Stück  

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Brandteig:

150 ml Wasser
30 g Butter oder Margarine
100 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Prise Salz
3-4 Eier (Größe M)
1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin

Wein-Zitronen-Sahne:

1 Päckchen Dr. Oetker
Fruttina Zitronen-Geschmack
100 g Zucker
250 ml (1/4 l) Weißwein (Zimmertemperatur)
400 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

200-250 g vorbereitetes Obst, z. B. kernlose
Weintrauben, Mandarinen aus der Dose

Vorbereiten:

Heizen Sie den Backofen vor.
Fetten Sie das Backblech und belegen Sie
es mit Backpapier.

Brandteig: Wasser mit Butter oder
Margarine in einem kleinen Topf aufkochen.
Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit
Gustin und Salz mischen, sieben und auf
einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles
mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig-
kloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter
ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“)
und in eine Rührschüssel geben. 3 Eier
nacheinander mit dem Handrührgerät

Man nehme:



(Knethaken) auf höchster Stufe unter den
Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und
nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis
er stark glänzt und in Spitzen an einem
Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den
kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln
12 große Teighäufchen auf das Backblech
setzen. Das Blech im unteren Drittel in den
Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den
Herd beachten.

Während der ersten 15 Minuten der Backzeit
den Backofen nicht öffnen, da das Gebäck
sonst zusammenfällt. Sofort nach dem
Backen jeden Windbeutel waagrecht in der
Mitte durchschneiden und die Gebäckhälften
auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Wein-Zitronen-Sahne: Fruttina mit Zucker
in einer Rührschüssel vermischen. Wein
nach und nach mit einem Schneebesen
unter Rühren hinzufügen und **1 Minute**
kräftig verrühren. Sahne steif schlagen.
Wenn die Masse geliert, Sahne portions-
weise unterheben. Wein-Zitronen-Sahne in
einen Spritzbeutel (Stern- oder Lochtülle,
Ø etwa 10 mm) geben und auf die Wind-
beutelhälften spritzen. Je nach Saison die
Wein-Zitronen-Sahne mit den Früchten
belegen und nach Belieben mit gehackten
Pistazienkernen bestreuen. Die Windbeutel
schmecken frisch am besten, ansonsten bis
zum Verzehr kalt stellen.

TIPPS:

-Für eine alkoholfreie Alternative können Sie
den Wein durch warmes Wasser ersetzen.
-Die Windbeutel können Sie ungefüllt gut
einfrieren, dann erst nach dem Auftauen
durchschneiden.



Muffin-Variationen

12 Stück 

Für 12er-Muffin-Backblech:

etwas Fett
Weizenmehl

Teig:

1 Backmischung Dr. Oetker Schoko Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Füllung:

2 Päckchen Dr. Oetker
Backfeste Pudding Creme
500 ml (1/2 l) Milch
1 Päckchen Dr. Oetker
Finesse Orangenfrucht

Außerdem:

75 g kakaohaltige Fettglasur (liegt der Backmischung bei)
nach Wunsch bunte Mini-Schokolinsen,
Mini-Konfekt, Gummibärchen etc.

Vorbereiten: Zunächst fetten und mehlen Sie das 12er-Muffin-Backblech. Heizen Sie den Backofen vor.

Teig: Backmischung in eine Rührschüssel geben, weiche Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Nun alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Vertiefungen des Muffin-Backblechs verteilen. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Man nehme:



Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Die Muffins noch 10 Minuten in der Form stehen lassen. Das Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Die Muffins einmal waagrecht durchschneiden.

Füllung: Beide Päckchen Backfeste Pudding Creme mit Milch und Finesse nach Packungsanleitung zubereiten. Sofort jeweils knapp 1 Esslöffel Creme auf die unteren Hälften geben und etwas glatt streichen, oberen Hälften auflegen und leicht andrücken. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen. Glasur-Beutel hineinlegen und etwa 10 Minuten darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur auf die Muffins sprenkeln. Nach Wunsch Süßigkeiten auf die noch feuchte Glasur legen.



Fruchtige Cantuccini

etwa 65 Stück  

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

120 g getrocknete Aprikosen
150 g ganze Mandeln
300 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin
175 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker
Bourbon Vanille-Zucker
1 Prise Salz
50 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
1-2 EL Wasser

Knetteig: Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Mandeln grob hacken. Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und jedes Stück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Die Rollen etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Inzwischen belegen Sie das Backblech mit Backpapier und heizen Sie den Backofen vor. Die Rollen mit Abstand auf das Blech legen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Die noch nicht durchgebackenen Gebäckstangen mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche oder ein Brett ziehen und etwa 25 Minuten abkühlen lassen.

Dann jede Stange mit einem scharfen Messer schräg in 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Nun jeweils die Scheiben von 2 Stangen mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und fertig backen.

Herdeinstellung: siehe oben

Backzeit: etwa 10 Minuten

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

TIPPS:

-Die Cantuccini in gut schließenden Dosen aufbewahren und Backpapier zwischen die einzelnen Lagen legen.

-Die Aprikosen können auch gegen die gleiche Menge getrocknete Cranberries ausgetauscht werden. Diese brauchen nicht in Stücke geschnitten zu werden.

Man nehme:



Schnelle Zwiebelstangen

etwa 44 Stück  

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 TL Salz
75 g weiche Butter oder Margarine
100 g geriebener Käse, z. B. Gouda
1/3 Becher (etwa 40 g) Dr. Oetker Crème légère Kräuter
150 ml Milch

Belag:

2/3 Becher (etwa 85 g) Dr. Oetker Crème légère Kräuter
100 g Röstzwiebeln
50 g geriebener Käse, z. B. Gouda

Vorbereiten: Belegen Sie das Backblech mit Backpapier. Heizen Sie den Backofen vor.

Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 33 x 26 cm) ausrollen. Die Teigplatte mit restlicher Crème légère Kräuter bestreichen. Röstzwiebeln und Käse daraufverteilen und leicht andrücken. Mit einem Teigrädchen die kurze Seite halbieren. Von der langen Seite her etwa 1,5 cm breite Streifen abschneiden. Jedes Stück einmal um 360° um die eigene Achse drehen und auf das Backblech legen. Die Stangen nur 15 Minuten ruhen

Man nehme:



lassen und dann auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Die Zwiebelstangen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

TIPPS:

- Servieren Sie die Zwiebelstangen mit Dr. Oetker Dip légère Aioli.
- Die Zwiebelstangen lassen sich gut einfrieren. Das aufgetaute Gebäck bei Backtemperatur 5 Minuten in den Backofen schieben.

