

# kraut & rüben

Magazin für biologisches Gärtnern und naturgemäßes Leben

FEBRUAR 2016

**Robuste  
Rosen**

**Erste Zwiebelblumen**  
Rasen in Frühlingslaune

**Wildkräuter  
im Garten**  
Besser als ihr Ruf

**Gewächshäuser  
aus Folie**

**Gemüse nach Plan**  
Kleine Beete, große Ernte

**Sonderteil**

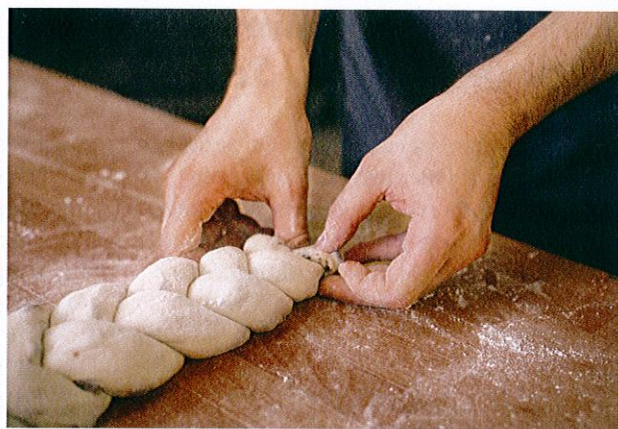
**Tiere im Garten**

Wie aus Besuchern Stammgäste werden



dlv





## Butterhefezopf – ein schwäbischer Klassiker

### Für 2 Zöpfe

100 g Rosinen, 3 EL Rum (40% vol.), 500 g Weizenmehl (Type 550), 20 g frische Hefe, 225 ml lauwarme Vollmilch, 50 g Zucker, 60 g weiche Butter, 1 Ei (Größe M), Mark von ½ Vanilleschote, Schale von ½ Bio-Zitrone, 10 g Salz

### Zum Dekorieren

1 Ei (zum Abstreichen), 1 Prise Salz, 100 g Hagelzucker, 100 g Mandelstifte

- Die Rosinen in einer kleinen Schüssel mit Rum übergießen und zugedeckt stehen lassen.
- Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken.
- Die Hefe zerbröckeln, in einer Tasse mit etwas lauwarmen Milch verrühren und in die Mulde gießen. Die übrigen Zutaten zugeben. Kräftig durchkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zum Schluss die Rosinen leicht mit Mehl bestäuben und vorsichtig unterkneten.
- Den Teig in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde reifen lassen. Nach 30 Minuten mittig zusammenfallen, so wird der Zopf stabiler und feinporiger.
- Den Teig in 6 gleich große Stücke aufteilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, leicht rund und dann

lang formen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Zu länglichen Strängen rollen. Jeden Zopfstrang mit Spannung ausformen und beim Aufarbeiten mit einem Hauch von Mehl bestäuben.

- Je 3 Teigstränge zu einem strammen Zopf flechten. An den Enden leicht einschlagen und andrücken.
- Die Zöpfe auf ein Backblech mit Backpapier geben und zugedeckt ruhen lassen. Das Ei mit 1 Prise Salz verrühren und die Zöpfe nach 20 Minuten damit abstreichen, 10 Minuten antrocknen lassen.
- Den Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Beide Zöpfe nochmals mit Ei abstreichen, mit Hagelzucker und Mandelstiften bestreuen.
- Anschließend das Backblech mit den Zöpfen auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben.
- Die Ofentüre nach etwa 4 Minuten kurz öffnen, um Feuchtigkeit entweichen zu lassen.
- Nach ca. 10 Minuten die Temperatur auf 160 °C reduzieren, die Hefe zöpfe in 10–20 Minuten fertig backen, bis sie am Ausbund, in der Mitte der Oberfläche, gerade anfangen zu bräunen und bei Druck bereits fest sind.

### Zeitbedarf

25 Minuten • 100 Minuten ruhen • 20–30 Minuten backen



# *Gebäck vom Feinsten*

Sie sind auf der Suche nach Klassikern wie Hefezopf und Apfelkuchen? Dann sind Sie hier richtig: Dieses Backwerk bereichert jedes Kaffeekränzchen.



## Apfelkuchen – schnell zubereitet

Für die Sandmasse (1 Springform mit 26 cm Ø)  
5 Eier (Größe M), 250 g weiche Butter, 100 g Zucker,  
Mark von 1 Vanilleschote, Schale von 1 Bio-Zitrone,  
150 g Puderzucker, 1 Msp. Salz, 150 g Dinkelmehl (Type 630),  
100 g Mais- oder Weizenstärke, Butter für das Blech

Für den Belag  
5–8 Äpfel (z.B. Boskoop, Cox Orange), Saft von ½ Zitrone,  
1 Eigelb (zum Abstreichen), 100 g Mandelblättchen, 100 g  
Apfel- oder Aprikosenkonfitüre

- Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Eier trennen.
  - Für die Sandmasse die Butter mit Zucker, Vanillemark und Zitronenschale in einer großen Schüssel schaumig rühren, Eigelbe nach und nach zugeben.
  - Die Eiweiße mit Puderzucker und Salz zu cremigem Eischnee aufschlagen. Mehl und Stärke mischen und in eine Schüssel sieben.
- Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen. Die Springform einfetten.

- Ein Drittel des Eischnees mit dem Schneebesen unter die Masse heben, abwechselnd die Mehl-Stärke-Mischung und den restlichen Eischnee unterziehen.
- Die Masse gleichmäßig in die Backform streichen, mit den Äpfeln fächerförmig belegen. Die Äpfel mit Ei abstreichen, damit sie beim Backen Farbe bekommen. Den Kuchen in den heißen Ofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 40 Minuten backen.
- Den Apfelkuchen aus dem Ofen holen und auf ein Kuchengitter stellen. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die Konfitüre in einem Topf kurz aufkochen. Den Kuchen mit der heißen Konfitüre bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Nach dem Abkühlen auf eine Kuchenplatte legen.

**Zeitbedarf**  
45 Minuten • 30–40 Minuten backen

Für dieses Rezept können Sie alle saisonalen Früchte verwenden. Sie können die Sandmasse zur Abwechslung auch mit Marzipan verfeinern. Backen Sie je nach Anlass mit dieser Masse kleine Tartes, Muffins oder einen Blechkuchen.

# Schneckennudeln – süße Stückchen

## Für den Teig (20–30 Stück)

500 g Weizenmehl (Type 550), 30 g frische Hefe, 225 ml lauwarme Vollmilch, 50 g Zucker, 60 g weiche Butter, 1 Ei (Größe M), 10 g Salz, Schale von ½ Bio-Zitrone, Mark von ½ Vanilleschote, 1 Eigelb (zum Abstreichen)

## Für die Füllung

200 g Sultaninen, 10 ml Rum (40% vol.), 50 ml heißes Wasser, 200 g Zucker, 5 g Zimt, 100 g flüssige Butter

## Für die Glasur

200 g Puderzucker, 2 Eiweiß, Saft von ½ Zitrone, 300 g Aprikosenkonfitüre

- Für die Füllung die Sultaninen in einer kleinen Schüssel mit Rum und heißem Wasser übergießen und zugedeckt stehen lassen. Zucker und Zimt in einer Schale vermischen.
- Für den Hefeteig das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe zerbröckeln, in einer Tasse mit etwas Milch verrühren und in die Mulde gießen. Die übrigen Zutaten zugeben und von Hand kräftig durchkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zur Kugel formen und zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen (30 x 42 cm) und mit flüssiger Butter bestreichen. Die eingeweichten Sultaninen zusammen mit Zimt und Zucker aufstreuen, den Teig von der langen Seite her möglichst eng aufrollen. Die Teigkante gut andrücken und mit dem Eigelb abstreichen.
- Von der Teigrolle ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden und flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

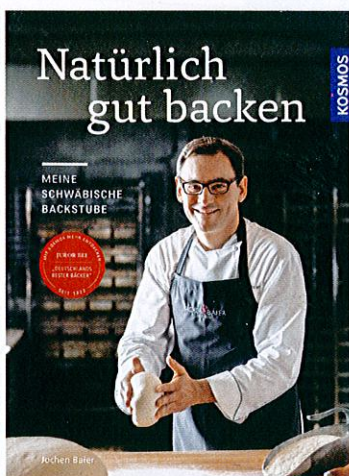


Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

- Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Ein leeres Backblech auf die untere Schiene einschieben. Die Schneckennudeln auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben.
- Damit der Teig luftig wird, auf das untere Blech 1 Tasse Wasser gießen und die Ofentüre sofort wieder schließen. Das Blech nach 5 Minuten herausnehmen. Die Schneckennudeln in 10–20 Minuten fertig backen.
- Für die Glasur Puderzucker mit Eiweiß und Zitronensaft verrühren. Aprikosenmarmelade in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen. Die Schneckennudeln aus dem Ofen holen und mit der heißen Konfitüre bestreichen. Anschließend mit Zuckerglasur überziehen und erkalten lassen.

## Zeitbedarf

40 Minuten • 80 Minuten ruhen • 10–20 Minuten backen



## Backtipps vom Profibäcker

Die Rezepte sind dem neuen Buch von Jochen Baier entnommen. Der preisgekrönte Bäcker und Konditor entstammt einer Bäckerdynastie und führt in 6. Generation den Betrieb im schwäbischen Herrenberg. Von Seelen über Flachswickel, Träubleskuchen und Dinnede bis hin zu Schneckennudeln – in *Natürlich gut backen* kommen Liebhaber schwäbischer Backspezialitäten voll auf ihre Kosten. Aber nicht nur süßem Backwerk, sondern auch Brot und herzhaftem Kleingebäck widmet Baier einige Kapitel in seinem Buch. Mit Tipps und genauen Schritt-für-Schritt-Anleitungen macht er auch Anfängern Lust, sich ans Backen zu wagen.

**Natürlich gut backen, von Jochen Baier,**  
128 Seiten, laminiertes Pappband,  
60 Farbfotos, Kosmos Verlag, Stuttgart 2015  
ISBN 978-3-440-15030-6, € 16,99

Dieses Buch können Sie bestellen unter  
[www.landecht.de/garten](http://www.landecht.de/garten)  
oder unter Tel. 089-12705228

seit 2019  
 **Landecht** 

# Testen Sie Ihr Wissen!



**1** Wer verbreitet Blausternen-Samen?

- J) Grünfinken
- Z) Ameisen
- M) Blausternmäuse

S. 4



**5** Wann platzt die Rinde von Quittenbäumen ab?

- O) Bei Wachstum
- N) Bei Pilzbefall
- U) Bei Sonnenbrand

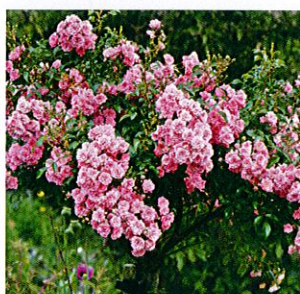
S. 38



**2** Wie wächst Gemüse in Höhenlagen besser?

- E) Mit Sonnenöl einsprühen
- O) Schutzdächer aufbauen
- I) Mit Vlies abdecken

S. 30



**6** Was zeichnet Kleinstrauchrosen aus?

- R) Sie werden nur 30 cm hoch
- N) Die Triebe hängen bogig über
- E) Sie brauchen jedes Jahr Schnitt

S. 70



**3** Wer trinkt am liebsten an Glockenblumen?

- L) Glockenblumen-Löffelwespen
- T) Glockenblumen-Scherenbienen
- G) Glockenblumen-Gabelfliegen

S. 40



**7** Womit befestigt man einen Folientunnel?

- T) Ringforelle
- E) Spiralhering
- N) Kringelhecht

S. 64



**4** Was macht einen guten Meisenkasten aus?

- R) Bodenplatte mit Luftlöchern
- H) Kaminöffnung im Dach
- O) Ansatzstange vorm Einflugloch

S. 50

Lösungswort:

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.

**Wir verlosen 10 Bücher Natürlich gut backen vom Kosmos-Verlag**

Schicken Sie Ihre Antwort an:  
Redaktion kraut&rüben  
Stichwort Gewinnspiel Februar  
Lothstr. 29, 80797 München  
oder gewinnen.kur@dlv.de

**Einsendeschluss ist der 26. Februar 2015**

Die Deutscher Landwirtschaftsverlag GmbH verarbeitet Ihre Daten in maschinenlesbarer Form. Die Daten werden vom Verlag genutzt, um die Gewinner zu benachrichtigen und die Preise zu verschicken.



Sponsored by

**KOSMOS**