

APFELKÜCHLI- BACKBLECH

REZEPTE



zenker®

Inhalt

Wer liebt ihn nicht, den Duft frisch gebackener Apfelküchlein mit Zimt und Vanillesauce? Wenn nur das aufwändige Frittieren nicht wäre!

Mit diesem praktischen Backblech werden die Küchlein nicht mehr frittiert, sondern im Backofen goldbraun gebacken. Doch damit nicht genug: In diesem Blech können weit mehr als nur Apfelküchlein gebacken werden!

Dieses Rezeptheft liefert viele originelle Ideen für süße und pikante Küchlein für jeden Geschmack.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Süße Küchli

Ananas-Küchli5
Apfel-Küchli5

Beeren-Küchli7
Kaffee-Küchli7

Pralinen-Küchli9
Frucht-Küchli9

Lebkuchen-Küchli11
Bananen-Küchli11

Pikante Küchli

Peperoni-Küchli13
Tomaten-Küchli13

Käse-Küchli15
Basilikum-Küchli15

Party-Küchli16

Titelbild:

Apfel-Küchli5

Erstaunlich einfach zubereitet! Tipps & Tricks.



Apfelringe in die gefetteten Vertiefungen legen, vorbereiteten Teig darübergießen.

Wichtig:

Küchli-Blech vor Gebrauch einfetten, kühl stellen.

Donuts, Teig siehe Seite 7

Verzieren mit Puderzucker Glasur: 100 g Puderzucker und 1 EL Wasser verrühren. Für farbige Puderzucker Glasur 2 – 3 Tropfen gewünschte Lebensmittelfarbe darunter rühren.

Bagels, Teig siehe Seite 16

Ofenküchlein, siehe Seite 9

Statt Pralinenfüllung 250 ml Schlagrahm mit 1 EL Puderzucker mischen, Ofenküchlein füllen, Deckel aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.

Variante zum Apfelküchli, siehe Seite 5

Statt Apfelringe getrocknete Apfelringe verwenden, diese vor Gebrauch ca. 1 Std. in Apfelsaft, saurem Most oder Calvados einlegen.

Variante zum Frucht-Küchli, siehe Seite 9

Gebackene, ausgekühlte Küchli quer halbieren, mit Quittengelee bestreichen, Fruchtschnitzchen darauflegen, mit Zucker bestreuen. Ca. 5 Min. im 220 Grad vorgeheizten Ofen karamellisieren.

Zöpfli-Küchli

250 g Mehl, ¼ TL Salz, ¼ Würfel Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt, ½ TL Zucker, 30 g weiche Butter, in Stücken, und 100 – 200 ml lauwarme Milch. Alle Zutaten zu einem weichen, glatten Teig kneten, ca. 1½ Std. aufgehen lassen. Teig in 8 Portionen teilen, Zöpfli flechten, zu Ringen formen, in die vorbereitete Form legen, ca. 20 Min. aufgehen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.



Hinweis zum Küchli-Blech

Das Küchli-Blech ist nicht kratzfest und nicht spülmaschinengeeignet.



erstaunlich

ANANAS-KÜCHLI

TEIG:

- 100 ml Milch
- 1 EL Kirschwasser
- 1 EL Butter, flüssig, etwas abgekühlt
- 1 Eigelb
- 60 g Mehl
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Eiweiß, steif geschlagen

ZUM KAREMELLISIEREN:

- 4 EL Rohzucker
- einige Butterflocken, kalt
- 8 Scheiben Ananas (Ø ca. 7½ cm), aus der Dose

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Kirschwasser, Butter und Eigelb gut verrühren. 2. Die übrigen Zutaten bis auf das Eiweiß mischen, begeben und zu einem glatten Teig verrühren. Ca. 20 Min. ruhen lassen. 3. Eischnee kurz vor dem Gebrauch darunterziehen.

KAREMELLISIEREN:

1. Zucker in der vorbereiteten Form verteilen. Ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens karamellisieren, bis der Zucker flüssig ist. 2. Butter darauf verteilen. Ananasscheiben darauflegen, vorbereiteten Teig darüber gießen.

BACKEN:

Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Küchli herausnehmen und warm servieren.

Dazu passt: Kokos- oder Vanilleeis

APFEL-KÜCHLI

TEIG:

- 175 ml Milch
- 2 EL Butter, flüssig, etwas abgekühlt
- 1 Eigelb
- 70 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Eiweiß, steif geschlagen
- 2 Äpfel (je ca. 140 g, z. B. Braeburn)

AUSSERDEM:

- 3 EL Zimt-Zucker oder Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Butter und Eigelb gut verrühren. 2. Mehl mit Salz und Backpulver mischen und dazugeben, zu einem Teig verrühren. Ca. 20 Min. ruhen lassen. 3. Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen und unterziehen. 4. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in acht ca. 8 mm dicke Ringe schneiden, in die vorbereitete Form legen, Teig darüber gießen.

BACKEN:

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Küchli herausnehmen. Nach Belieben in Zimt-Zucker wenden oder mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Mit Vanillesoße servieren.



fruchtig



erstaunlich

BEEREN-KÜCHLI

TEIG:

- 200 g Weißmehl
- 1½ TL Trockenhefe
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas unbehandelte Zitronenschale
- 1 EL Butter, kalt, in Stücken
- 50 ml Buttermilch
- 1 Ei, verquirlt

FÜLLUNG:

- 360 g Creme double
- 4 EL Puderzucker
- 2 TL Zitronensaft
- ca. 500 g Beeren

ZUBEREITUNG:

1. Mehl mit Trockenhefe, Zucker, Salz, Zitronenschale und Butter mischen.
2. Buttermilch und Ei gut verrühren, begeben, zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig in 8 Portionen teilen, Kugeln formen, etwas flach drücken.
4. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels je ein Loch in die Mitte drücken, so dass Ringe entstehen, diese in die vorbereitete Form geben, zugedeckt ca. 45 Min. aufgehen lassen.

BACKEN:

Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

FÜLLEN:

1. Creme double, Puderzucker und Zitronensaft schaumig schlagen.
2. Küchli quer halbieren, Sahne darauf verteilen, Beeren darauf legen.

KAFFEE-KÜCHLI

TEIG:

- 200 g Weißmehl
- 1½ TL Trockenhefe
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Butter, kalt, in Stücken
- 50 ml Buttermilch
- 1 EL sofort lösliches Kaffeepulver
- 1 Ei, verquirlt

GLASUR:

- 75 g Puderzucker
- 1 TL Kakaopulver
- 1½ EL starker Kaffee

ZUM VERZIEREN:

Schokoladen-Kaffeebohnen

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Vanillezucker und Butter mischen.
2. Buttermilch, Kaffeepulver und Ei gut verrühren, begeben, zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig in 8 Portionen teilen, Kugeln formen, etwas flach drücken.
4. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels je ein Loch in die Mitte drücken, so dass Ringe entstehen, diese in die vorbereitete Form geben, zugedeckt ca. 45 Min. aufgehen lassen.

BACKEN: Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

- GLASIEREN:** 1. Puderzucker und Kakaopulver mischen, mit Kaffee zu einer dicken Glasur verrühren. 2. Ausgekühlte Küchli bestreichen und mit Schokoladen-Kaffeebohnen verzieren.



bunt



erstaunlich

PRALINEN-KÜCHLI

TEIG:

- 120 ml Wasser
- 35 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zucker
- 90 g Mehl
- 1 – 2 Eier, verquirlt

AUSSERDEM:

- 1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen
- 2 EL Mandelblättchen, zum Bestreuen

FÜLLUNG:

- 150 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
- 400 ml Sahne
- 1 EL Cognac
- 1½ EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Wasser, Butter, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen, Hitze reduzieren. 2. Mehl auf einmal beigegeben, mit einem Kochlöffel rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloß bildet, der sich vom Topfboden löst. Teig etwas abkühlen. 3. Eier portionsweise darunter rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø ca. 10 mm) geben, in die vorbereitete Form spritzen. Küchli mit Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

BACKEN/TROCKNEN:

Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Ofen nie öffnen. Anschließend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, quer halbieren.

FÜLLEN:

1. Schokolade und Sahne in einer Pfanne schmelzen, zugedeckt mind. 4 Std. kühl stellen.
2. Schokoladensahne mit Cognac steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø ca. 10 mm) geben, auf die Böden der Küchli spritzen, Deckel darauflegen und mit Puderzucker bestäuben.

FRUCHT-KÜCHLI

TEIG:

- 120 ml Wasser
- 35 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zucker
- 90 g Mehl
- 1 – 2 Eier, verquirlt
- 1 TL Zimt

GLASUR:

- 50 g Puderzucker
- 1 EL Wasser

FÜLLUNG:

- 250 g Rahmquark
- 2 EL Zimt
- 2 EL Puderzucker
- einige Saisonfrüchte (z. B. Pflaumen), in feinen Schnitzen

ZUBEREITUNG:

1. Wasser, Butter, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen, Hitze reduzieren. 2. Mehl auf einmal beigegeben, mit einem Kochlöffel rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloß bildet, der sich vom Topfboden löst. Teig etwas abkühlen. 3. Eier portionsweise darunter rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt, Zimt dazu rühren. In einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle (Ø ca. 10 mm) geben, in die vorbereitete Form spritzen.

BACKEN/TROCKNEN: Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Ofen nie öffnen. Anschließend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, quer halbieren.

GLASIEREN: Puderzucker und Wasser verrühren, Deckel der Küchli damit bestreichen.

FÜLLEN: 1. Quark, Zimt und Puderzucker verrühren.

2. Quark auf den Böden verteilen, Früchte und Deckel darauflegen.



luftig



erstaunlich

LEBKUCHEN-KÜCHLI

TEIG:

- 200 g Weizenmehl, Type 1050
- 1 EL Rohrzucker
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kakaopulver
- 70 g Akazienhonig
- 200 ml Milch
- 150 g Marzipan-Rohmasse,
in 8 Rollen je ca. 15 cm lang

VERZIERUNG:

- 1 EL frisches Eiweiß, verquirlt
- 50 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Lebkuchengewürz, Salz und Kakaopulver mischen. 2. Honig und Milch begeben, zu einem Teig verrühren. 3. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø ca. 10 mm) geben, die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form spritzen, je eine Marzipanrolle hineinlegen, leicht andrücken, restlichen Teig darauf spritzen.

BACKEN:

Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

VERZIEREN:

Eiweiß und Puderzucker gut verrühren, in einen Plastikbeutel füllen, kleine Spitze wegschneiden. Lebkuchen-Küchli beliebig verzieren.

BANANEN-KÜCHLI

TEIG:

- 125 g Mehl
- 3 EL Kokosraspeln
- 60 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, verquirlt
- 200 ml Kokosmilch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Banane, in kleinen Würfeln

ZUM FUELLEN:

- 4 EL Quittengelee
oder Aprikosenmarmelade
- 2 Bananen, in Scheiben
- 3 EL gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG:

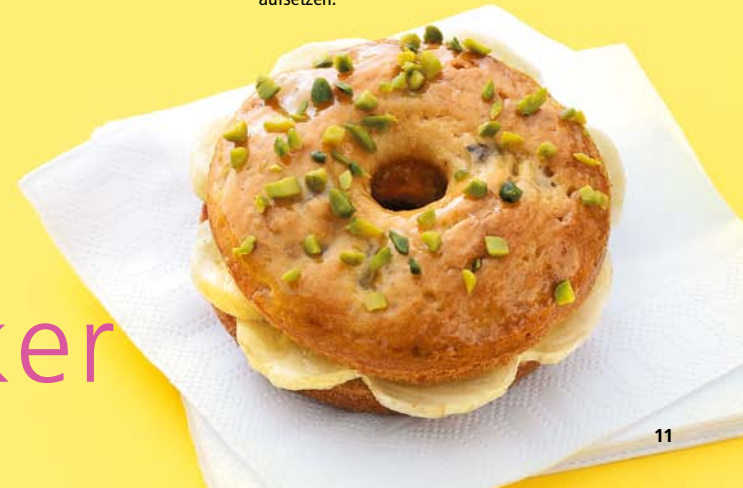
1. Mehl, Kokosraspeln, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz mischen. 2. Ei, Kokosmilch und Öl gut vermischen, Bananwürfel begeben. 3. Alles mit dem Mehl mischen, in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø ca. 10 mm) geben, in die vorbereitete Form spritzen.

BACKEN:

Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Küchli auskühlen, quer halbieren.

FÜLLEN:

1. Böden mit Gelee oder Marmelade bestreichen, mit Bananen belegen. 2. Deckel mit Gelee oder Marmelade bestreichen, mit Pistazien bestreuen, aufsetzen.



lecker



erstaunlich

PEPERONI-KÜCHLI

TEIG:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ¾ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 3 EL Petersilie, fein gehackt
- 150 ml Mineralwasser
- 2 TL Sambal Oelek
- 30 g Butter, flüssig
- 2 Eier, verquirlt
- 1 rote Peperoni,
in 8 ca. 3 mm dicken Ringen

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Petersilie mischen. 2. Mineralwasser, Sambal Oelek, Butter und Eier verrühren, dazu gießen, mit einer Kelle zu einem Teig rühren. 3. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø ca. 10 mm) geben, ein Drittel des Teiges in die vorbereitete Form spritzen, Peperoni-Ringe darauflegen, restlichen Teig darauf spritzen.

BACKEN:

Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm servieren.

TOMATEN-KÜCHLI

TEIG:

- 200 g Weizenmehl, Type 1050
- ¾ TL Salz
- 1 TL milder Paprika
- 1 TL Backpulver
- 150 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)
vom Vortag, geschält, grob gerieben
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Olivenöl
- 2 Eier, verquirlt
- 2 EL Tomatenpüree
- 75 g getrocknete Tomaten in Öl,
abgetropft, in Würfeln
- 15 schwarze Oliven, entsteint,
in Stücken

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Salz, Paprika, Backpulver mit den Kartoffeln mischen. 2. Wein, Öl, Eier und Tomatenpüree verrühren, dazu gießen, mit einem Kochlöffel zu einem Teig verrühren, Tomaten und Oliven begeben. 3. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø ca. 10 mm) geben, in die vorbereitete Form spritzen.

BACKEN:

Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm servieren.



pfiffig



erstaunlich

KÄSE-KÜCHLI

TEIG:

- 120 ml Wasser
- 35 g Butter
- 1 Prise Cayennepfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss
- ¾ TL Salz
- 90 g Mehl
- 1 – 2 Eier, verquirlt
- 50 g Bergkäse, gerieben

ZUM BESTREUEN:

- 3 EL Bergkäse, gerieben

ZUBEREITUNG:

1. Wasser mit Butter, Cayennepfeffer, Muskat mit Salz in einem Topf aufkochen, Hitze reduzieren.
2. Mehl auf einmal begeben, mit einem Kochlöffel rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloß bildet, der sich vom Topfboden löst. Teig etwas abkühlen.
3. Eier portionsweise darunter rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt. Käse daruntermischen.
4. In einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle (Ø ca. 10 mm) geben, in die vorbereitete Form spritzen. Bergkäse, gerieben Käse über die Küchli streuen.

BACKEN/TROCKNEN:

Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschließend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

BASILIKUM-KÜCHLI

TEIG:

- 120 ml Weißwein
- 35 g Butter
- 1 Prise Pfeffer
- ¼ TL Salz
- 90 g Mehl
- 1–2 Eier, verquirlt

BASILIKUM-MOUSSE

- 150 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte) vom Vortag, geschält, fein gerieben
- 3 EL Basilikum, fein geschnitten
- 100 g Mascarpone
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- 100 ml Sahne, steif geschlagen

ZUBEREITUNG:

1. Weißwein mit Butter, Cayennepfeffer, Muskat mit Salz in einem Topf aufkochen, Hitze reduzieren.
2. Mehl auf einmal begeben, mit einem Kochlöffel rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloß bildet, der sich vom Topfboden löst. Teig etwas abkühlen.
3. Eier portionsweise darunter rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.
4. In einen Spritzbeutel mit glatte Tülle (Ø ca. 10 mm) geben, in die vorbereitete Form spritzen.

BACKEN/TROCKNEN: Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschließend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

BASILIKUM-MOUSSE: 1. Kartoffeln, Basilikum, Mascarpone, Salz, Pfeffer verrühren, Sahne darunterziehen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen. 2. Küchli quer halbieren und mit dem Mousse füllen.



leicht

PARTY-KÜCHLI

TEIG:

- 200 g Mehl
- 1 ½ TL Trockenhefe
- ¾ TL Salz
- 1 EL Öl
- 120 ml Wasser

ZUM BESTREUEN:

- 2 EL Sesam oder Mohn

SALAMI-FÜLLUNG:

- 75 g Butter, weich
- 1 EL Dijon-Senf
- 250 g Salami-Scheiben

ANTIPASTI-FÜLLUNG:

- 4 EL Frischkäse (z. B. mit Pfeffer)
- ca. 300 g Antipasti-Gemüse

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Hefe und Salz mischen. 2. Öl und Wasser begeben, zu einem glatten Teig kneten. 3. Teig in 8 Portionen teilen, Kugeln formen, etwas flach drücken. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels je ein Loch in die Mitte drücken, so dass Ringe entstehen, diese in die vorbereitete Form geben. 4. Mit Sesam oder Mohn bestreuen, leicht andrücken. Zugedeckt ca. 45 Min. aufgehen lassen.

BACKEN:

Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Küchli auskühlen und quer halbieren.

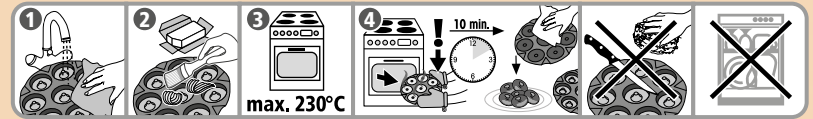
SALAMI-FÜLLUNG:

Butter und Senf gut vermischen, Deckel und Böden damit bestreichen, mit Salami belegen. Deckel darauflegen.

ANTIPASTI-FÜLLUNG:

Deckel und Böden mit Frischkäse bestreichen, mit Antipasti belegen. Deckel darauflegen.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE



- 1 Backform vor dem ersten Gebrauch gründlich per Handwäsche ausspülen.
- 2 Backform vor dem Backen einfetten.
- 3 Bei maximal 230° Celsius backen. Backform niemals unbefüllt in den Backofen geben.
- 4 Beim Entnehmen der Backform aus dem Ofen einen geeigneten Handschuh zum Schutz gegen Hitze verwenden. Gebäck in der Backform ca. 10 Minuten abkühlen lassen, erst dann entformen.

ACHTUNG:

Das Backblech nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen in Berührung bringen. Keine Reinigungsmittel mit Schleifpartikeln verwenden.

REINIGUNG:

10 Minuten nach dem Backen mit einem weichen Tuch und Spülmittel reinigen und gut abtrocknen. Bei stärkeren Verschmutzungen das Backblech etwas einweichen. Reinigung in der Spülmaschine kann die Antihafbeschichtung beschädigen.

HERSTELLERGARANTIE

Auf die vorliegende Ofenform gewährt Ihnen der Garantiegeber, die

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
Oberbernbacher Weg 4
86551 Aichach • Deutschland
www.zenker.de

die auf der Verpackung angegebene Garantiezeit ab Kaufdatum (bzw. bei Bestellungen ab Erhalt der Ware). Die Garantieansprüche müssen Sie nach Auftreten des Defekts innerhalb der Garantiezeit geltend machen. Die Garantie erstreckt sich auf die Beschaffenheit der Produkte.

Ausgeschlossen von der Garantie sind:

- (1) gebrauchsbedingte oder sonstige natürlich hervorgerufene Verschleißmängel;
- (2) Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch bzw. Umgang (z.B. Schlag, Stoß, Fall);
- (3) Schäden durch Nichtbeachtung der vorgegebenen Gebrauchs- und Pflegehinweise.

Im Garantiefall gewährt Ihnen Zenker nach eigenem Ermessen entweder die Reparatur defekter Teile oder den Austausch des Produktes. Falls eine Reparatur nicht durchführbar ist und ein identisches Produkt zum Zwecke des Austauschs nicht mehr im Sortiment verfügbar ist, erhalten Sie ein möglichst gleichwertiges Ersatzprodukt. Eine Rückerstattung des Kaufpreises ist im Garantiefall nicht möglich. Diese Garantie gewährt zudem keine Schadensersatzansprüche. Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des defekten Produktes und des Kaufbelegs (Kopie) bei demjenigen Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Diese Garantie gilt weltweit. Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere Gewährleistungsrechte, gelten für Sie weiterhin und werden durch diese Garantie nicht beschränkt.

Herstellergarantie/warranty:
www.zenker.de/warranty

erstaunlich
vielseitig