



*Kirche – Küche –  
Kulinarik!*

*„Der Berg backt“*

*Backbuch der Pfarrei  
St. Sebastian,  
Püttlingen*

# Zupfbrot

## Zutaten:

500g Mehl

1 TL Salz

20g frische Hefe

250ml lauwarmes Wasser (evtl. etwas mehr)

2 EL Öl

125g Kräuterbutter

## Zubereitung:

Die ersten fünf Zutaten in eine Schüssel geben und daraus einen Hefeteig herstellen. Abgedeckt gut 20 bis 30 Minuten gehenlassen. Danach ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen. Der Teig wird dann in viele kleine Rechtecke je ca. 4 cm x 8 cm geschnitten.

Anschließend nimmt man 3 dieser Rechtecke und stellt sie im Kreis aufrecht zu einem engen Dreieck in die Mitte einer Springform. (Muss dicht sein, sonst läuft die Kräuterbutter raus.) Die anderen Rechtecke werden anschließend drum herumgestellt. Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 30 Minuten backen.

Wenn das Brot gebacken ist, sieht es aus wie eine Rosenblüte und man kann einfach etwas davon herauszupfen.



## Focaccia mit Tomaten

### Zutaten:

400g Mehl  
20g frische Hefe  
6 Tomaten  
4 EL Olivenöl  
6 Knoblauchzehen  
Oregano  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Hefe in wenig lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und eine Prise Salz mischen, eine Vertiefung eindrücken, die aufgelöste Hefe hineingeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen.

In der Zwischenzeit Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, halbieren und entkernen. Knoblauch schälen und halbieren.

Ein Backblech mit Olivenöl gut einfetten. Den Teig nochmal gut durchkneten und auf das gefettete Blech legen. Den Teig so auf dem Blech verteilen, dass der gesamte Boden bedeckt ist. 24 Mulden in den Teig drücken und diese Vertiefungen mit Tomaten und Knoblauch füllen.

Zum Schluss etwas Olivenöl über die gesamte Focaccia träufeln, mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 Minuten knusprig backen.

## Johannisbeerkuchen

### Zutaten:

170g Zucker  
170g Butter  
4 Eigelb  
1 Pck. Vanillezucker  
Abgeriebene Zitronenschale  
300g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
Etwas Milch  
4 Eiweiß  
200g Zucker  
300g Johannisbeeren



### Zubereitung:

Zucker, Butter, Eigelb, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver vermischen und darüber sieben, gut unterrühren und bei Bedarf etwas Milch dazugeben, damit ein gut streichfähiger Rührteig entsteht.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 190° C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten goldgelb backen.

In der Zwischenzeit die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen, während weiter geschlagen wird. In diese feste Masse nun die Johannisbeeren unterheben.

Nun auf den gebackenen heißen Teig die Baisermasse aufstreichen und wieder in den Ofen geben und bei 170° C nochmals ca. 20 Minuten überbacken. Die Spitzen der Baisermasse sollten nur hellbraun werden. Man kann auch bei 100° C mit Heißluft „nachtrocknen“ lassen.

## Vanillekipferl

### Zutaten:

560g Mehl  
160g Zucker  
400g Butter  
200g Haselnüsse gemahlen  
(oder Erdnüsse)

100g Zucker  
4 Pck. Vanillezucker



### Zubereitung:

Mehl, Zucker, klein geschnittene Butter und Nüsse zu einem Teig verkneten, 1 Stunde kühl stellen. Eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden, die man zu Kipferl formt.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auf der zweit untersten Schiene bei 180° C goldgelb backen. Ca. 15 Minuten pro Blech.

Zucker und Vanillezucker mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.