

*Puth Topp / Anneliese Riffert*  
**VOLLKORN-  
BÄCKEREI  
ZU HAUSE**  
*Brot und Gebäck aus vollem Korn  
-gesund und köstlich-*

A 079794

Verlag Topp/Riffert  
2947 Friedeburg 2

|   |    |
|---|----|
| Vorwort . . . . .                             | 5  |
| Einleitung . . . . .                          | 7  |
| Warum backen mit Vollkorn? . . . . .          | 8  |
| Mehltypen . . . . .                           | 12 |
| Teiglockerungsmittel . . . . .                | 13 |
| Herstellung von Hefebrot . . . . .            | 14 |
| Herstellung von Reinzucht-Sauerteig . . . . . | 17 |
| Herstellung von Sauerteigbrot . . . . .       | 18 |
| Herstellung von Backfermentbrot . . . . .     | 19 |

## **Brot**

|  |    |
|--|----|
| Bananenbrot . . . . .                        | 37 |
| Bauernbrot . . . . .                         | 31 |
| Buttermilchbrot . . . . .                    | 22 |
| Fladenbrot . . . . .                         | 33 |
| Gerstenbrot . . . . .                        | 30 |
| Haferstuten . . . . .                        | 25 |
| Heilkräuterbrot . . . . .                    | 36 |
| Katenbrot . . . . .                          | 32 |
| Kräuterbrot im Kasten . . . . .              | 26 |
| Kürbisbrot . . . . .                         | 29 |
| Leinsamenbrot (Hefe) . . . . .               | 23 |
| Roggen-Leinsamenbrot (Backferment) . . . . . | 39 |
| Roggenmischbrot . . . . .                    | 34 |
| Roggenstuten . . . . .                       | 24 |
| Roggenschrotbrot . . . . .                   | 31 |
| Rosinenstuten . . . . .                      | 24 |
| Sonnenblumenbrot . . . . .                   | 26 |
| Stangenbrote . . . . .                       | 27 |
| Toastbrot . . . . .                          | 23 |
| Vierkornbrot (Hefe) . . . . .                | 35 |
| Vierkornbrot (Backferment) . . . . .         | 39 |
| Weizen-Roggen-Gewürzbrot . . . . .           | 38 |
| Weizenvollkornbrot . . . . .                 | 22 |
| Zwiebelbrot . . . . .                        | 28 |

## **Kleingebäck**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Feines Hefe-Kleingebäck . . . . . | 43 |
| Flädl. . . . .                    | 44 |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Leinsamenbrötchen . . . . .      | 44 |
| Party-Brötchen . . . . .         | 42 |
| Schulkuchen . . . . .            | 43 |
| Weizenvollkornbrötchen . . . . . | 42 |

### **Kuchen**

|   |    |
|---|----|
| Bisquitrolle . . . . .                      | 57 |
| Dresdner Stollen . . . . .                  | 46 |
| Früchtebrot . . . . .                       | 49 |
| Frühstückskuchen . . . . .                  | 51 |
| Gewürzschnitte . . . . .                    | 53 |
| Haselnußschnitte . . . . .                  | 53 |
| Hefezopf . . . . .                          | 47 |
| Honigkuchen, hell . . . . .                 | 50 |
| Honigkuchen, dunkel . . . . .               | 50 |
| Königskuchen . . . . .                      | 52 |
| Nußbrot . . . . .                           | 48 |
| Nußkuchen . . . . .                         | 52 |
| Obstkuchen (Blech) . . . . .                | 54 |
| Obstkuchen mit Quark (Springform) . . . . . | 54 |
| Quarkstollen . . . . .                      | 46 |
| Rosenkuchen . . . . .                       | 48 |
| Schokoladenkuchen . . . . .                 | 51 |
| Zitronenkuchen (Blech) . . . . .            | 56 |
| Zitronenkuchen . . . . .                    | 56 |
| Zwetschenkuchen . . . . .                   | 55 |

### **Torten**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Apfel-Käsekuchen . . . . .          | 67 |
| Aprikosentorte . . . . .            | 64 |
| Bisquitteig (Springform) . . . . .  | 61 |
| Feine Apfeltorte . . . . .          | 66 |
| Käsekuchen . . . . .                | 61 |
| Kirschtorte . . . . .               | 64 |
| Linzer Torte . . . . .              | 63 |
| Mandel-Walnußtorte . . . . .        | 66 |
| Möhrentorte . . . . .               | 63 |
| Mürbeteig für Tortenböden . . . . . | 60 |
| Mürbeteig mit Quark . . . . .       | 60 |
| Nußtorte . . . . .                  | 65 |
| Obst-Krümeltorte . . . . .          | 67 |
| Quark-Mandarinentorte . . . . .     | 62 |

## Kekse

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Baseler Leckerli . . . . .       | 74 |
| Bethmännchen . . . . .           | 73 |
| Früchteprinten . . . . .         | 74 |
| Haferflocken-Nuß-Kekse . . . . . | 71 |
| Knuspermüsli . . . . .           | 75 |
| Mandel-Lebkuchen . . . . .       | 73 |
| Mandelkekse . . . . .            | 72 |
| Mandelkränze . . . . .           | 72 |
| Nußkekse . . . . .               | 71 |
| Pfeffernüsse . . . . .           | 71 |
| Rodonkuchen . . . . .            | 70 |
| Spekulatius . . . . .            | 73 |
| Waffelröllchen . . . . .         | 75 |
| Walnußtaler . . . . .            | 70 |

## Allerlei Pikantes und Süßes

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Apple-Pie . . . . .                 | 81 |
| Käsebrezel . . . . .                | 78 |
| Käsegebäck mit Roggen . . . . .     | 78 |
| Käsegebäck mit Weizen . . . . .     | 78 |
| Käsetörtchen . . . . .              | 79 |
| Pfirsich-Pastete . . . . .          | 81 |
| Pizza . . . . .                     | 79 |
| Zwiebelkuchen (Mürbeteig) . . . . . | 80 |
| Zwiebelkuchen, schwäbisch . . . . . | 80 |
| Marzipan . . . . .                  | 82 |
| Frischkornbrei . . . . .            | 82 |

