

## Faschingskrapfen

**Zutaten:** 4 Dotter, 50 g Staubzucker, 20 g Rum, 5 g Salz, ¼ l lauwarme Milch, 30 g frische Germ, 60 g Pflanzenöl, etwas Zitronenschale, 1 EL Vanillezucker, 500 g Weizenmehl W700, Marmelade zum Füllen, Pflanzenöl zum Rausbacken der Krapfen.

**Zubereitung:** Lauwarme Milch mit Germ und 1 EL Staubzucker verrühren. Dotter mit Staubzucker, Salz, Rum und Zitronenschale schaumig schlagen. Das Öl langsam darunter mischen. Zum Schluss das Milch-Germgemisch und das Mehl dazugeben und so lange kneten, bis sich ein geschmeidiger Teig bildet, der sich von der Schüssel löst.

Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 60 g schwere Teigstücke teilen und zu Kugeln schleifen. Etwas flach drücken und auf ein bemehltes Tuch legen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. In einer tiefen Pfanne Öl erhitzen und die Krapfen mit der Oberseite ins ca. 150 ° C heiße Fett geben und solange backen bis sie eine goldgelbe Farbe haben (ca. 3 – 4 Minuten). Umdrehen und auf der anderen Seite fertig backen. Die Krapfen auskühlen lassen und mit Marmelade füllen.



## Omas schnelle Marillenknoedel aus Topfenteig

**Zutaten:** 500 g Topfen, 200 g Weizenmehl W480 griffig oder W700, Marillen oder sonstiges Obst, Würfelzucker, 1 EL Butter, Semmelbrösel.

**Zubereitung:** Marillen entkernen und anstelle des Kerns ein Stück Würfelzucker hineingeben. Topfen und Mehl zu einem Teig verkneten. Die Marillen mit den Teig ummanteln und in schwach kochendem Salzwasser ziehen lassen. Wenn die Knoedel an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Butter und Semmelbrösel anrösten. Die fertig gekochten Knoedel in den Semmelbrösel wälzen.

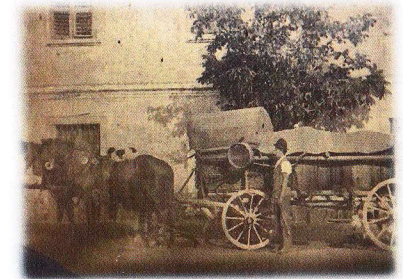


**Hoheiser  
Mühle** Familienbetrieb  
seit 1905  
2111 Rückersdorf, Mühlgasse 32, Tel.: 02264-7240



## ÜBER UNS

Die Hoheiser-Mühle ist ein kleines Familienunternehmen in 4. Generation. Unser Betrieb kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Bereits im Jahre 1823 wurde unsere Mühle urkundlich erwähnt, seit 1905 ist sie im Familienbesitz.



Wie auch unsere Vorfahren legen wir viel Wert auf Tradition und Qualität.

Um diesen Anspruch gerecht zu werden, verarbeiten wir ausschließlich Weizen und Roggen aus der Region von uns persönlich bekannten Landwirten. Dabei legen wir Wert auf altbewährte Getreidesorten. Diese weisen zwar im Vergleich zu den modernen Sorten niedrigere Erträge, aber höhere Qualitätsmerkmale auf, die sich dann wiederum positiv in der Mehlqualität und im Mehlgeschmack niederschlagen.

Mit unseren nachfolgenden Rezepten wünschen wir Ihnen viel Freude und gutes Gelingen beim Ausprobieren unserer Mehle.

### Frühstückskipferl

**Zutaten:** 500 g Weizenmehl W700, 80 g Zucker, ½ Würfel frische Germ, 7 g Salz, 50 g zimmerwarme Butter, 200 ml lauwarmes Wasser, 70 ml Milch.



**Zubereitung:** Germ im lauwarmen Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Germteig verkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Teig in 10 Teile teilen und zu Kugeln rundschleifen. Auf einer bemehlten Fläche nochmals zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen.

Oval ausrollen und mit leichtem Zug zu Kipferl einrollen. Mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 200 ° C Ober- / Unterhitze ca. 15 bis 20 Minuten backen.

### Käsestangerl

**Zutaten:** 500 g Weizenmehl W700, 10 g Backmalz, 10 g Salz, ¼ Würfel frische Germ, 280 ml lauwarmes Wasser, Käse zum Überbacken z.B. Gouda.

**Zubereitung:** Germ im lauwarmen Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Germteig verkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Teig in 80 g Stücke teilen und zu Kugeln rundschleifen. Auf einer bemehlten Fläche nochmals zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.

Oval ausrollen und mit leichtem Zug zu Stangerl einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Stück Käse belegen, mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Rohr bei 210 ° C Heißluft backen, bis die Stangerl goldbraun sind.



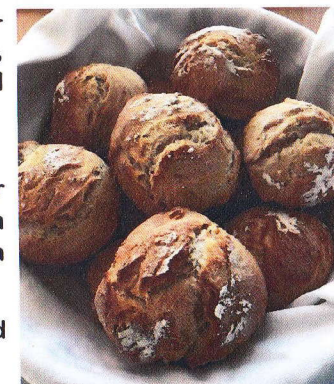
### Schnelle Weckerl nach Wachauer Art

**Zutaten:** 400 g Weizenmehl W700, 100 g Roggenmehl R960, 10 g Salz, 10 g Backmalz, 10 g Zucker, 10 g ganzer Kümmel, 10 g frische Germ, 310 ml lauwarmes Wasser.

**Zubereitung:** Germ im lauwarmen Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem Germteig verkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig in ca. 80 g schwere Stücke aufteilen und zu runden Weckerl schleifen (formen).

Die Weckerl mit der nicht so schönen Seite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zugedeckt nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen. Mit Wasser besprühen und mit ein wenig Roggenmehl R960 bestäuben. Im vorgeheizten Rohr bei 210 ° C Heißluft backen bis die Weckerl eine schöne Farbe haben (dauert ca. 15 – 20 Minuten).



### Hausbrot nach Müllerin Art

**Zutaten für ca. 1,5 kg Brot:** 600 g Roggenmehl R960, 200 g Weizenmehl W700, 80 g Roggenmehl R2500, 450 g Sauerteig, 30 g Salz, 10 g gemahlener Kümmel, eventuell Brotgewürz, 2 EL neutrales Pflanzenöl, 20 g frische Germ, ca. 375 ml Wasser.

**Zubereitung:** Germ im Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem Brotteig verkneten. Zugedeckt ca. 3 Stunden gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und rundwirken, d.h. den Teig einmal von oben nach unten und einmal von links nach rechts mit den Handballen drücken, damit die Luft entweicht und eine schöne runde Teigkugel entsteht. Gärkorbchen mit Roggenmehl R960 bestäuben. Den Teig einfüllen und nochmals zugedeckt 30 Minuten rasten lassen. Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen, mit Wasser besprühen und die Oberfläche etwas einschneiden.

Im vorgeheizten Backrohr bei 240 ° C Heißluft mit viel Dampf (dafür eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen) 10 Minuten backen. Danach das Backrohr kurz öffnen (damit der Dampf entweichen kann), die Hitze auf 180 ° C reduzieren und das Brot weitere 45 – 50 Minuten fertig backen.