

Thema: Schmalzgebäck - wie vom Rummel

Knusprig, duftend und ein bisschen nostalgisch: In diesem Kurs backen wir das süße Glück vom Rummelplatz. Von Schmalzkuchen über Berliner bis zu Churros lernen wir die Geheimnisse des Schmalzgebäcks kennen. Gemeinsam kneten, ausbacken und genießen wir acht Rezepte - süß, fruchtig, international und sogar herzhaft.

1. Warenkunde

Mehl: Für Schmalzgebäck eignet sich klassisches Weizenmehl Type 405. Es sorgt für eine zarte Krume und feine Struktur. **Fett:** Traditionell wurde im Rummel-Schmaus Butterschmalz verwendet. Heute kann man auch Frittierfette oder neutrale Öle einsetzen, Butterschmalz liefert jedoch das typische Aroma. **Hefe & Triebmittel:** Viele Gebäcke sind Hefeteige, andere Brand- oder Rührteige. Hefe bringt die luftige Struktur, Backpulver beschleunigt einfache Teige. **Zucker & Aromen:** Ob Vanille, Zimt oder Rum - süße Würze gehört zum Jahrmarkterlebnis. Zimt-Zucker und Puderzucker sind Pflicht. **Früchte & Füllungen:** Apfelringe oder Kirschen bringen fruchtige Frische, Konfitüren füllen Berliner, Schokolade begleitet Churros. **Werkzeuge:** Küchenmaschine für Hefeteig, Spritzbeutel für Brandteig, Thermometer für die Frittiertemperatur, Schöpfkelle, Schaumlöffel und Küchenpapier.

Gruppe 1

Schmalzkuchen & Mutzenmandeln

Gruppe 2

Berliner / Krapfen & Spritzkuchen

Gruppe 3

Apfelringe im Bierteig & Kirschkrapfen

Gruppe 4

Churros mit Schokosauce & Herzhafte Schmalzkrapfen mit Kümmel & Salz

Ablaufplan (17:00-20:45 Uhr)

17:00-17:15 Begrüßung, Einführung, Hygientipps, Einteilung in Gruppen
17:15-18:00 Teigbereitung
18:00-18:45 Teige gehen lassen & Vorbereiten
18:45-19:45 Ausbacken der Gebäcke, Probieren
19:45-20:15 Glasieren, Bestäuben, Anrichten
20:15-20:30 Gemeinsame Verkostung mit Feedbackrunde
20:30-20:45 Aufräumen & Verabschiedung

Gruppe 1 - Klassiker pur

Schmalzkuchen

Zutaten:

400 g Weizenmehl
40 g Zucker
½ Würfel frische Hefe
200 ml Milch (lauwarm)
40 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
1 l Butterschmalz
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: **Milch anwärmen.** Sie soll lauwarm sein, also angenehm warm am Finger, nicht heiß. **Hefe auflösen.** Einen Teelöffel Zucker in die Milch geben, Hefe hineinbröckeln, kurz umrühren und fünf Minuten stehen lassen, bis sie leicht schäumt. **Teig ansetzen.** Mehl in eine große Schüssel geben, Salz, Butter (weich) und Ei dazu, dann die Hefemilch hineingießen. **Kneten.** Erst mit dem Löffel mischen, dann mit den Händen oder der Maschine 8-10 Minuten zu einem glatten, weichen Teig kneten. Wenn er klebt, etwas Mehl nachgeben. **Gehen lassen.** Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einen warmen, zugfreien Ort stellen. Nach etwa einer Stunde sollte sich der Teig verdoppelt haben. Auf bemehlter Fläche 1 cm dick ausrollen, in kleine Rauten schneiden. Das Butterschmalz auf 170 °C erhitzen, die Teigstücke portionsweise goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mutzenmandeln

Zutaten:

200 g Mehl
80 g Zucker
2 Eier
50 g Butter
½ TL Backpulver,
1 Pck. Vanillezucker ,
1 TL Rum oder Zitronenschale
1 l Butterschmalz ,
Zucker zum Wälzen

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier cremig rühren. Mehl, Backpulver und Rum (oder Zitronenschale) hinzufügen und zu einem festen Teig kneten. Kurz ruhen lassen, kleine mandelförmige Stücke formen. Im heißen Schmalz goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Zucker wälzen.

Gruppe 2 - Gefüllt & üppig

Berliner / Krapfen

Zutaten:

400 g Mehl
60 g Zucker
½ Würfel Hefe
200 ml Milch
60 g Butter
2 Eier
1 Prise Salz
1 l Butterschmalz
150 g Konfitüre
Zucker zum Wälzen

Zubereitung: **Milch anwärmen.** Sie soll lauwarm sein, also angenehm warm am Finger, nicht heiß. **Hefe auflösen.** Einen Teelöffel Zucker in die Milch geben, Hefe hineinbröckeln, kurz umrühren und fünf Minuten stehen lassen, bis sie leicht schäumt. **Teig ansetzen.** Mehl in eine große Schüssel geben, Salz, Butter (weich) und Ei dazu, dann die Hefemilch hineingießen. **Kneten.** Erst mit dem Löffel mischen, dann mit den Händen oder der Maschine 8-10 Minuten zu einem glatten, weichen Teig kneten. Wenn er klebt, etwas Mehl nachgeben. **Gehen lassen.** Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einen warmen, zugfreien Ort stellen. Nach etwa einer Stunde sollte sich der Teig verdoppelt haben. Dann 12 Kreise ausstechen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen. Im 170 °C heißen Schmalz goldgelb ausbacken, auf Küchengitter abtropfen lassen. Mit Konfitüre füllen und in Zucker wälzen.

Spritzkuchen

Zutaten:

250 ml Wasser
70 g Butter
1 Prise Salz
130 g Mehl
3 Eier
1 l Butterschmalz
150 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Zubereitung: Wasser, Butter und Salz aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und rühren, bis sich der Teigkloß vom Topf löst. Etwas abkühlen lassen, dann die Eier einzeln unterrühren. Den Brandteig in Ringe aufspritzen und bei 170 °C goldbraun ausbacken. Mit Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren und die Ringe damit überziehen.

Gruppe 3 – Fruchtig & leicht

Apfelringe im Bierteig

Zutaten:

4 Äpfel
150 g Mehl
1 Ei
150 ml helles Bier
1 EL Zucker
1 Prise Salz
1 l Butterschmalz
Zimt-Zucker zum Wälzen

Zubereitung: Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden. Aus Mehl, Ei, Bier, Zucker und Salz einen glatten Teig rühren. Apfelringe eintauchen, kurz abtropfen lassen und im 170 °C heißen Schmalz goldgelb frittieren. Auf Küchengitter abtropfen lassen und in Zimt-Zucker wälzen.

Kirschkräpfen

Zutaten:

300 g Mehl
40 g Zucker
1 Ei
150 ml Milch
40 g Butter
½ Würfel Hefe
1 Prise Salz
1 Glas Sauerkirschen (abgetropft)
1 l Butterschmalz
Zucker zum Bestäuben

Zubereitung: **Milch anwärmen.** Sie soll lauwarm sein, also angenehm warm am Finger, nicht heiß. **Hefe auflösen.** Einen Teelöffel Zucker in die Milch geben, Hefe hineinbröckeln, kurz umrühren und fünf Minuten stehen lassen, bis sie leicht schäumt. **Teig ansetzen.** Mehl in eine große Schüssel geben, Salz, Butter (weich) und Ei dazu, dann die Hefemilch hineingießen. **Kneten.** Erst mit dem Löffel mischen, dann mit den Händen oder der Maschine 8–10 Minuten zu einem glatten, weichen Teig kneten. Wenn er klebt, etwas Mehl nachgeben. **Gehen lassen.** Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einen warmen, zugfreien Ort stellen. Nach etwa einer Stunde sollte sich der Teig verdoppelt haben. Abgetropfte Kirschen vorsichtig unterkneten, kleine Kugeln formen. Im 170 °C heißen Schmalz goldbraun frittieren, abtropfen lassen und in Zucker wälzen.

Churros mit Schokosauce

Zutaten:

250 ml Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
3 Eier
1 l Frittierfett
Zimt-Zucker
100 g Zartbitterschokolade
100 ml Sahne

Zubereitung: Wasser mit Butter und Salz aufkochen, Mehl zugeben und kräftig rühren, bis sich ein Teigkloß bildet. Etwas abkühlen lassen, dann Eier einzeln einarbeiten. Den Teig in Streifen ins heiße Fett spritzen, goldbraun frittieren und in Zimt-Zucker wälzen. Für die Sauce Schokolade und Sahne sanft erhitzen, glattrühren und warm servieren.

Herzhafte Schmalzkrapfen mit Kümmel & Salz

Zutaten:

300 g Mehl
½ Würfel Hefe
150 ml Milch
30 g Butter
1 Ei
1 TL Salz
1 TL Kümmel
1 l Schmalz
Grobes Salz zum Bestreuen

Zubereitung: **Milch anwärmen.** Sie soll lauwarm sein, also angenehm warm am Finger, nicht heiß. **Hefe auflösen.** Einen Teelöffel Zucker in die Milch geben, Hefe hineinbröckeln, kurz umrühren und fünf Minuten stehen lassen, bis sie leicht schäumt. **Teig ansetzen.** Mehl in eine große Schüssel geben, Salz, Butter (weich) Kümmel und Ei dazu, dann die Hefemilch hineingießen. **Kneten.** Erst mit dem Löffel mischen, dann mit den Händen oder der Maschine 8-10 Minuten zu einem glatten, weichen Teig kneten. Wenn er klebt, etwas Mehl nachgeben. **Gehen lassen.** Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einen warmen, zugfreien Ort stellen. Nach etwa einer Stunde sollte sich der Teig verdoppelt haben. Kleine Bällchen formen und im 170 °C heißen Schmalz goldbraun backen. Auf Küchengitter abtropfen lassen und mit grobem Salz bestreuen.

Einkaufsliste (für 12 Teilnehmer)

4 kg Weizenmehl (Type 405)
1 kg Zucker
500 g Puderzucker
12 Eier
400 g Butter
3 Würfel frische Hefe
2 Pck. Backpulver
3 l Milch
500 ml Bier
2 Gläser Sauerkirschen
1 kg Äpfel
2 Gläser Konfitüre
200 g Zartbitterschokolade
200 ml Sahne
Vanillezucker, Zitronenschale, Rum oder Aroma nach Wahl
Zimt, Salz, Kümmel
6-8 l Butterschmalz oder Frittierfett

Ablaufplan (17:00-20:45 Uhr)

17:00-17:15 Begrüßung, Einführung, Hygienetipps, Einteilung in Gruppen
17:15-18:00 Teigbereitung
18:00-18:45 Teige gehen lassen & Vorbereiten
18:45-19:45 Ausbacken der Gebäcke, Probieren
19:45-20:15 Glasieren, Bestäuben, Anrichten
20:15-20:30 Gemeinsame Verkostung mit Feedbackrunde
20:30-20:45 Aufräumen & Verabschiedung

Kursleiter-Checkliste

Teilnehmerliste & Namensschilder
Hygieneeinweisung & Schürzen
Zutaten abwiegen & bereitstellen
Frittierstationen prüfen
Küchenpapier, Schaumlöffel, Thermometer bereitstellen
Zucker, Zimt & Glasuren vorbereiten
Verkostungstisch eindecken
Resteboxen organisieren und Feedbackrunde moderieren