



Wolkensonne

Luftig leichte Rezeptideen für unsere neue Backform.

Eine kleine Sammlung an Rezepten für diese Backform „WOLKENSONNE“, so unerwartet abwechslungsreich wie das Wetter. Als Nebenrolle oder Hauptakteur – die Variationen sind fast grenzenlos und der Geschmack immer absolut himmlisch!







Mini-Burger im Fußball-Look

mit hellen Sesam- und dunklen Mohn-Buns

Diese Mini-Burger mit extra viel Käse lassen nicht nur Fußballfan-Hezen höher schlagen! Die Wolkensonne liefert hier perfekte 19 Felder, um gemeinsam die leckeren Burger zu genießen.

Buns

200 ml lauwarmes Wasser
4 EL Milch + 1 EL zum Bestreichen
4 EL Zucker
1 Pck. Trockenhefe
500 g Weizenmehl (Type 550)
2 Eier
80 g weiche Butter
1 Prise Salz
Schwarze Lebensmittelfarbe
Sesam und Mohn

Belag

Ziegenkäse in Scheiben
500 g Hackfleisch/ Veggie-Hack
geriebener Mozzarella
Strauchtomaten
Kraussalat
Burgersoße
Pfeffer und Salz

- Wasser, Milch und Zucker verrühren. Hefe dazugeben. 5 Minuten ruhen lassen.
- Mehl, Salz, Butter und 1 Ei mit der Hefemischung 6 – 8 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für die Fußballoptik Teigmenge im Verhältnis 7 zu 12 teilen. Bei der kleineren Menge die Lebensmittelfarbe gründlich unterrühren. Beide Teige separat 1h an einem warmen Ort gehen lassen.
- Buns formen und in Fußballoptik in der geölten Wolkensonne platzieren. 20 Minuten gehen lassen.
- Ei und 1 EL Milch verquirlen, Buns damit bestreichen und mit Sesam die hellen und mit Mohn die dunklen Buns toppen. Ca. 30 Minuten bei 180 °C Umluft (200 °C Ober-/ Unterhitze) backen.
- Riesen-Burger am Stück halbieren. Ziegenkäse auf Unterteil verteilen. Hackfleisch durchbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, geriebenen Mozzarella drunter mischen. Auf dem Burger verteilen. Mit Tomaten, Salat und Burgersoße toppen, Burger-Deckel draufsetzen. Einzelne Mini-Burger abzupfen und genießen.



Tip:

So gelingen Hefeteige immer: Ofen auf 50 °C einstellen, Teig zugedeckt in hitzebeständiger Form reinstellen, nach ein paar Minuten den Ofen wieder ausstellen und Hefe vor sich hin gären lassen. Das Ergebnis: Fluffige Hefeteige, die sich auf die Weiterverarbeitung freuen!

Rustikaler Zwiebelkuchen

mit roten Zwiebeln und Kräutern der Provence

Dieses Rezept passt genau dann richtig, sobald die ersten Herbst-Vibes aufkommen und man den Spätsommer innerlich bittet, noch ein wenig länger zu verweilen. Dicker Teig, der die herzhafte Süße der Zwiebeln und den kräftigen Geschmack des Ziegenkäses unterstreicht, punktet mit der Extraportion an Kräutern. Eine Erinnerung an den letzten Urlaub!

Teig

- 300 g Mehl (Type 405)
- ½ Würfel Frischhefe
- 150 ml lauwarme Milch
- 50 g weiche Butter
- 3 EL Kräuter der Provence
- 1 TL Salz

Belag

- 10 rote Zwiebeln
- Ziegenkäserolle
- 2 Becher Creme Fraîche
- 2 Eier
- 3 EL Kräuter der Provence
- Honig
- Meersalz und frischer Pfeffer

- Mehl in eine Schüssel geben. Dort zerbröckelte Hefe und die Hälfte der Milch in eine Mulde geben, mit etwas Mehl vom Rand verrühren und zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Restliche Milch, Butter, Salz und Kräuter unterkneten und weitere 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Zwiebeln schälen und in wenig Salzwasser 10 Minuten blanchieren. 1,5 Becher Creme Fraîche, Eier, etwas Salz und Pfeffer sowie die Kräuter miteinander verrühren. Hälfte des Ziegenkäses klein würfeln, zur Masse geben.
- Wolkensonne fetten und mehlen. Den Teig ausrollen und in der Form auslegen. Die Zwiebeln vorsichtig halbieren. Erst die Creme auf dem Teig verteilen, danach die Zwiebeln vorsichtig in jede Mulde platzieren. Zwiebeln mit Honig und Meersalz toppen. Restlichen Ziegenkäse in Scheiben ebenfalls auf dem Zwiebelkuchen verteilen, etwas Honig und frischen Pfeffer daraufgeben.
- Bei 180 °C Umluft (200 °C Ober-/ Unterhitze) ca. 35 Minuten backen.
- Mit restlicher Creme Fraîche servieren.



Tip:

Abwechslung gefällig?
Die Dreifarbigkeit bleibt, aber
der Geschmack ändert sich mit
der Kombi aus Blattspinat –
Paprika/Chili – Parmesan.

BBQ Brötchen Tricolore

mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Schafskäse

500 g Mehl (Type 550)
250 ml lauwarmes Wasser
4 EL Olivenöl
1 Würfel Frischhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 Bund Basilikum
40 g Tomatenmark
50 g getrocknete Tomaten in Öl
120 g Feta

- Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. 20 Minuten gehen lassen.
- 500 g Mehl, 3 EL Olivenöl, Salz und Vorteig mit dem Knethaken mindestens 5 Minuten mixen.
- Teig in 3 gleichmäßige Teile aufteilen. Eine Handvoll Basilikumblättchen und abgetropfte Tomaten in feine Streifen, Feta in kleine Würfel schneiden.
- Restlichen Basilikum mit 1 EL Öl pürieren. Zum ersten Teigdrittel hinzufügen und mit 1 EL Mehl verkneten. Tomatenmark, Tomaten und 1 EL Mehl mit dem zweiten Teigdrittel verkneten. Das letzte Teigdrittel mit dem Feta verkneten. Alle Teige separat 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Die Wolkensonne mit Öl auspinseln. Brötchen mit den Händen formen und je nach Belieben in der Backform verteilen.
- Bei 180 °C Umluft (200 °C Ober-/ Unterhitze) 30 – 40 Minuten backen.



Feurige Kräuter-Schnecken

mit scharf-süßem Guss

Weiche, fluffige Schnecken in der Kräuter-Variante. Die Schärfe der Chilischote spielt natürlich eine entscheidende Rolle bei diesen Rollen. Rund wird es möglichst ausgewogen und in abgestimmter Balance zwischen Süße und Schärfe! Der Guss mit der Extraportion an Kräutern und Chilistückchen toppt die kleinen Teigstücke zur echten Geschmacksexplosion.

Teig

500 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Pck. Trockenhefe
3 EL Zucker
50 ml lauwarmes Wasser
200 ml lauwarmer Milch + 1 EL
4 EL Pflanzenöl
1 TL Salz
1 Ei

Füllung

1 Bund Frühlingszwiebeln
½ Bund glatte Petersilie
50 g geschmolzene Butter
Chili, Pfeffer, Salz

Guss

½ Bund glatte Petersilie
je 3 Stängel Thymian und Rosmarin
1 Knoblauchzehe
1 EL Agavendicksaft
½ Chilischote
50 ml Pflanzenöl
etwas Zitronensaft und Meersalz

- Mehl, Hefe, Zucker und Salz mischen. Wasser, Milch und Öl dazugeben und solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. 1h zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

- Kurz durchkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Mit geschmolzener Butter bestreichen, Frühlingszwiebeln und Petersilie in Streifen darauf verteilen. Mit Chili, Pfeffer und Salz abschmecken. Aufrollen und in 19 Schnecken schneiden. In der geölten Wolkensonne platzieren und 20 Minuten gehen lassen.

- 1 EL Milch und 1 Ei verquirlen, Kräuter-Schnecken damit bestreichen. Bei 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) ca. 35 Minuten backen.

- Mit dem Pürierstab die Kräuter und den Knoblauch unter Zugabe von 50 ml Öl fein zerkleinern. Klein gehackte Chilischote und Agavendicksaft dazugeben. Mit Zitronensaft und Meersalz abschmecken. Den Guss mit dem Pinsel auf die Kräuter-Schnecken streichen.



Mit dieser herzhaften Torte landet direkt ein Stück Schweden auf dem Teller! Zu Midsommar und anderen besonderen Anlässen werden liebevoll dekorierte Sandwichtorten gerne serviert. Diese sehr losgelöste Interpretation der Wildkräuter-Frischkäse-Variante schmiegt sich in jedes Hügelchen der Wolkensonne, sodass die natürliche Kräuter-Deko perfekt in Szene gesetzt wird!

Wildkräuter-Brottorte

mit veganem Räucherlachs, Salatgurke und Radieschen

600 g Kräuterfrischkäse
4 Blatt Gelatine (alternativ Agar Agar)
200 g Schlagsahne
Saft einer Zitrone
½ Pck. Vollkorn-Toastbrot
1 Pck. veganer Räucherlachs
1 Salatgurke in breiten Streifen
½ Bund Radieschen gehackt
Kräuter nach Wahl, hier: Colakraut, Thymian,
Blüte vom Wiesenklees, Blüten vom Currykraut
außerdem Klarsichtfolie

- Kräuterfrischkäse in einer großen Schüssel verrühren. Gelatine in Wasser einweichen, 5 Minuten einwirken lassen, ausdrücken und mit 50 ml Sahne erwärmen.
- Restliche Sahne steif schlagen, unter den Frischkäse heben. Gelatine vorsichtig dazugeben und verrühren, mit Zitronensaft abschmecken.
- Wolkensonne mit Klarsichtfolie auskleiden. Gurkenstreifen reinlegen, und eine Lage Frischkäse-Masse darauf verteilen. Veganen Lachs flächig verteilen, mit einer Schicht Toastbrot abschließen.
- Frischkäse darauf verteilen, gehackte Radieschen und restlichen Frischkäse schichten. Mit einer weiteren Toastbrot-Schicht abschließen.
- Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Mit Kräutern, essbaren Blüten und veganem, gerolltem Lachs dekorieren.

Gefüllte Buchteln

mit Waldbeerenkonfitüre und Orangenaroma

500 g Mehl (Type 550)

250 ml Milch + 1 EL

80 g Zucker

1 Pck. Trockenhefe

1 TL Salz

2 Eier

80 g Butter

geriebene Orangenschale

1 Glas Waldbeerenkonfitüre

etwas Puderzucker

-
- Butter und Milch in einem Topf vorsichtig erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Diese Mischung zu den restlichen Zutaten (außer einem Ei, Konfitüre und Puderzucker) hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
 - Die Wolkensonne mit etwas weicher Butter fetten und mehlen. Teig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 19 gleichgroße Teile formen. Jedes einzelne Teigstück flach drücken und mit Konfitüre füllen. Zu einer Buchtel formen und in der Wolkensonne platzieren. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
 - Einen Esslöffel Milch und Ei verquirlen, mit einem Pinsel die aufgegangenen Buchteln einstreichen.
 - Bei 180 °C Ober-/ Unterhitze 25 – 30 Minuten backen. Frisch mit Puderzucker bestäubt genießen.



Tipp:

Für die weniger süße Variante eignet sich
statt der Konfitüre auch Lemon Curd super!

Dattel-Walnuss-Fudge

mit extra viel Schoko-Ganache

What the Fudge? Schoko-schoko-schokoladig, so schmeckt dieser Traum aus süßen Datteln, karamellisierten Walnüssen und einer extradicken Schicht aus zartschmelzender Ganache. Nicht nur für Schokoholics ein himmlischer Genuss!

Teig

50 g Walnüsse
2 Pck. Vanillezucker
200 g Butter
4 Eier
250 g Rohrzucker
100 g Mehl
80 g Backkakao
50 g Getrocknete Datteln

Ganache

400 g Zartbitterschokolade
200 ml Schlagsahne

Dekor

Backkakao
Blaubeeren

- Walnüsse hacken und mit Vanillezucker in der Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren.
- Butter vorsichtig im Topf schmelzen, etwas abkühlen lassen. Währenddessen Datteln klein würfeln.
- Eier schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen. Butter langsam hinzugeben und unterrühren. Mehl mit Backkakao mischen und über die Masse sieben, vorsichtig einrühren. Zum Schluss Walnüsse und Datteln unterheben.
- In die gefettete und gemehlte Wolkenform geben und bei 175 °C Ober-/ Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen. Kuchen stürzen und Form reinigen.
- Schokolade hacken. Sahne im Topf aufkochen, vom Herd nehmen und Schokolade dazugeben. 3 Minuten warten, dann mit dem Mixer erst auf niedrigster Stufe und danach auf höchster Stufe verrühren. Wolkensonne mit Klarsichtfolie auskleiden, sodass die Schicht dicht ist. Ganache darauf verteilen. Den Kuchen vorsichtig wieder in die Form legen, etwas andrücken. Über Nacht kühl stellen. Mind. 1h vor Verzehr aus dem Kühlschrank holen. Mit gesiebttem Backkakao und Blaubeeren verzieren.



Tip:

Wie von Oma gelernt, fetten und mehlen wir alles gut.
Bevorzugt mit Butter (daran wurde bei Oma nie gespart!)

Zitronen-Mohn-Wolke

mit Lemon Curd und sonniger Mango

Sonniger Genuss mit unserer sommerlichen Zitronen-Mohn-Wolke. Jeder Bissen vereint fruchtige Zitronenaromen mit einem Hauch von Mohn, während die Lemon-Curd-Creme das perfekte Finish bietet.

Teig

- 6 Eier, getrennt
- 140 g Zucker
- Prise Salz
- 140 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- 1 Zitrone (Abrieb)
- 5 EL Mohn

Füllung & Frosting

- 200 g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 400 g Frischkäse
- 150 g Puderzucker
- 8 Blatt Gelatine
- Saft einer Zitrone
- Mango
- 1 Glas Lemon Curd

- Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eier-Zucker-Masse sieben und unterheben. Zum Schluss Zitronenabrieb und Mohn einrühren.

- Die Wolkensonne fetten und mehlen. Teig teilen und nacheinander bei 170 °C Ober-/ Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

- Gelatine in Wasser 5 Minuten einweichen, ausdrücken und mit Zitronensaft in einem Topf unter Rühren auflösen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Lemon Curd mixen. Gelatine-Zitronen-Mix esslöffelweise dazugeben. Sahne unterheben. Mind. 30 Minuten kühl stellen.

- Mango fein würfeln. Lemon-Curd-Creme verrühren und mit der Mango auf dem Kuchenboden verteilen, zweiten Boden draufsetzen. Den Kuchen mithilfe eines Spritzbeutels mit Creme-Wölkchen verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen.





Saftige Kirschbombe

mit einer Extraportion Kirschsirup

Teig

- 250 g weiche Butter
- 350 g Zucker
- 5 Eier
- 400 g Instantmehl (Type 405)
- 1 Pck. Backpulver
- 1 EL Kirschsirup
- 1 Glas Sauerkirschen

Glasuren

- 1 Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 3 EL Kirschsirup
- Ein paar Tropfen gute Lebensmittelfarbe, nach Belieben Kirschen oder Baisertupfen zum Verzieren.

Crème

- 500 g Magerquark
- 3 EL Kirschsirup
- Geraspelte Zartbitterschokolade

Tipp:

Hier lohnen sich zwei Backformen.

- Weiche Butter mit Zucker schön schaumig schlagen. Eier nacheinander einrühren, immer erst komplett einarbeiten, bevor das nächste dazu kommt. Mehl mit Backpulver mischen und reinsieben, nur kurz mixen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
- Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen. 200 ml Kirschsirup mit 1 EL Sirup zum Teig geben, verrühren. Zum Schluss die Kirschen unterheben.
- Wolkensonnen fetten und mehlen. Teig gleichmäßig auf beide Formen aufteilen. Bei 180 °C Ober-/ Unterhitze nacheinander je 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- Quark mit Sirup cremig rühren, Schokolade unterheben und auf den ersten gestürzten und abgekühlten Kuchenboden auftragen. Zweite Hälfte passend draufsetzen.
- Für die Glasur sehr frisches Eiweiß steif schlagen. Puderzucker siebend und in mehreren Portionen untermixen. Schließlich den Sirup einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kirschbombe damit verzieren und nach Belieben mit Kirschen oder Baisertupfen verzieren.



Diese Titelheldin lockt mit verführerisch saftigem Teig, den sie ganz klar der Zugabe von Sirup zu verdanken hat. Der Sirup punktet dabei so sehr, dass er ebenfalls Quarkcreme und Glasur versüßen darf. Das Besondere des Rezepts: Zwei Kuchenböden werden entgegengesetzt gestapelt und krönen die Heldin somit zur echten Kirschbombe.



Schokolééé Fußballkuchen

mit Kokosraspeln und cremigem Joghurt

Olé, olé, dieser Kuchen ist geschmacklich und optisch ein echter Volltreffer. Saftiger Schokoladen-Joghurt-Teig, der die exotisch-sommerliche Note durch Zugabe der Kokosraspeln verliehen bekommt. Das Runde muss ins Eckige, auf geht's, los geht's, Kuchen zubereiten, Wolkensonne in den Ofen schieben und länger als 90 Minuten genießen!

Teig

- 150 g Zartbitterschokolade
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 ml Griechischer Joghurt
- 50 g Kokosraspeln

Glasur

- 1 Pck Joghurt-Glasur
- 100 g Kokosraspeln
- 1 Pck Schokodrops, Zartbitter

- Schokolade über Wasserbad schmelzen.
- Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Eier unterrühren. Leicht abgekühlte Schokolade langsam unter Rühren hinzugeben.
- Mehl und Backpulver mischen und siebend dazugeben. Joghurt einrühren und abschließend Kokosraspeln unterheben.
- Wolkensonne fetten und mehlen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- Mit Joghurt-Glasur bestreichen. Mit Schokodrops Fußballmuster legen und die einzelnen Felder entsprechend mit Drops oder Kokosraspeln belegen.





Wer backt hier?



„Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen!“ Mit diesem Spruch kommentierte Anne-Carins geliebte Oma Erika die ersten Backversuche im Grundschulalter. Dies und weitere Testläufe mit selbstgeernteten Früchten aus dem elterlichen Garten haben wohl den Grundstein für ihre schon frühe Begeisterung, sämtliche Backrezepte auszuprobieren, gelegt. Mit Erfolg: Heute darf sie selbst Rezepte in der mitentwickelten Backform „Wolkensonne“ kreieren.

Anne-Carin Thorn, Produktentwicklung



Backform WOLKENSONNE, Antihaft 

ca. 30 x 35 x 4 cm

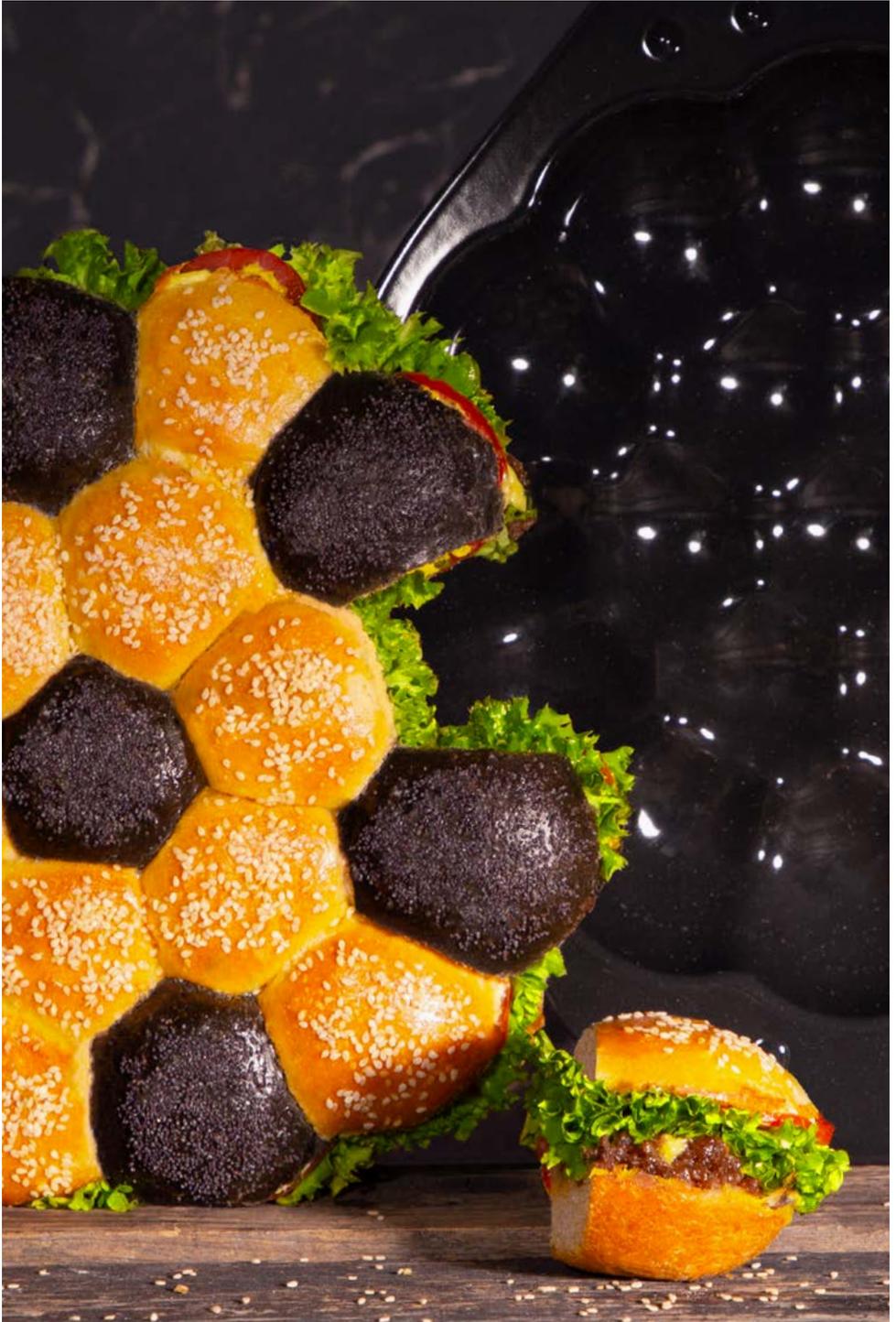
Art.Nr.: 3537-72



Backform WOLKENSONNE, Emaille 

ca. 30 x 35 x 4 cm

Art.Nr.: 3600-72



Lust auf mehr?



C. Hermann Gross Metallwarenfabrik KG
In der Laach 2 · D-56377 Nassau

E-Mail: verkauf@chg-gross.de

Telefon: +49 (0) 2604 707-0

Fax: +49 (0) 2604 707-40

www.chg-gross.de