

INGRID WEBER

5 Rezepte *von Ingrid*

Hefeteig, Streuselkuchen, Pflaumenkuchen, Sonntagsbrötchen
und Ausstechplätzchen



ingrids-backbuch.store



Ein Brief von Ingrid

Hier sind fünf Rezepte aus meinen Büchern, genau so, wie sie dort stehen. Den Hefeteig mit Hefestück und den Pflaumenkuchen kennst du vielleicht aus meinen Videos, die Mengen sind dieselben.

Die Ausstechplätzchen stammen aus der „Weihnachtsbäckerei wie früher“, die anderen vier aus „Ingrids Backbuch“. Bei jedem Rezept findest du „Mutters Handgriff“ und einen Kasten „Wenn's nicht klappt“.

Viel Freude beim Backen. Wenn dir die Rezepte gefallen, findest du die anderen auf ingrids-backbuch.store.

Ingrid

HEFETEIG, WIE MUTTER IHN MACHTE **IM VIDEO**

Hefeteig mit Hefestück

„Als Kind durfte ich alle paar Minuten unters Tuch gucken, ob das Hefestück reißt. Wenn ja, hab ich es durch die Wohnung gerufen.“

ERGIBT

1 Blech (ca. 30 × 40 cm)

ZUBEREITUNG

30 Min. + 1–2 Std. Gehzeit + 15 Min.

BACKEN

ca. 25–30 Min. (je nach Belag)

500 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)

½ Würfel (21 g) frische Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)

1 TL Zucker fürs Hefestück

250 ml Milch, handwarm

60–80 g Zucker

1 Ei (M), nicht kühlshrankkalt

60–80 g weiche Butter (so viel wie Zucker)

½–1 TL Salz

Butter fürs Blech, Mehl zum Ausrollen

Das brauchst du: Große Schüssel, Holzlöffel oder Küchenmaschine, Geschirrtuch

So geht's

1. Spül die Schüssel warm aus und trockne sie ab. Gib das Mehl hinein, drück eine Mulde, brösel die Hefe hinein und gib 1 TL Zucker und ein paar Löffel Milch dazu. Handwarm heißt: Auf dem Handgelenk spürst du sie kaum.
2. Rühr das mit etwas Mehl vom Rand zu einem dicken Brei, stäub Mehl darüber und lass es zugedeckt 15–20 Minuten stehen. Reißt die Mehldecke wie trockene Erde, lebt die Hefe; tut sich nichts, setz neu an. Trockenhefe kommt ohne Hefestück direkt unters Mehl.

- 3.** Streu das Salz an den Rand, weit weg von der Mulde. Gib Zucker, Ei und die restliche Milch dazu.
- 4.** Schlag den Teig mit dem Holzlöffel (oder der Maschine) 5–10 Minuten, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Klebt er, kipp kein Mehl nach. Zieh ein Stückchen auseinander: Dehnt es sich, bevor es reißt, ist er gut.
- 5.** Arbeite erst jetzt die weiche Butter in Flöckchen ein und schlag weiter, bis der Teig glänzt.
- 6.** Lass ihn zugedeckt gehen, bis er etwa doppelt so groß ist, in einer kühlen Küche gern zwei Stunden. Keine Zugluft, nicht auf Heizung oder Herdplatte; gut geht der Backofen mit nur eingeschaltetem Licht.
- 7.** Mach die Fingerprobe: bemehlten Finger 1–2 cm tief eindrücken. Füllt sich die Delle langsam, ist er fertig; springt sie zurück, braucht er noch; bleibt sie stehen, schlag ihn einmal zusammen und lass ihn neu gehen.
- 8.** Knete ihn kurz durch, roll ihn auf dem gefetteten Blech aus, beleg ihn und lass ihn zugedeckt 15 Minuten nachgehen. Backen je nach Belag, z. B. bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) 25–30 Minuten, bis Rand und Unterseite goldbraun sind.

Mutters Handgriff

Meine Mutter hat die Butter nie geschmolzen. Ich hab sie jahrelang in der Milch zerlassen, und dann war die Milch für die Hefe viel zu heiß.

Im Winter stand die Schüssel bei uns neben dem Kachelofen, nicht drauf.

Wenn's nicht klappt

- **Hefeteig geht nicht auf:** Hefe tot oder Milch zu heiß. → Neu ansetzen, Milch nur handwarm.
- **Hefeteig geht sehr langsam:** Kalte Küche, viel Zucker und Butter oder Teig zu fest. → Wärmer stellen, Zeit lassen, kein Mehl nachkippen.
- **Hefeteig fällt im Ofen zusammen:** Zu lange gegangen. → Vorher Fingerprobe machen.
- **Hefekuchen dicht und fest:** Zu wenig geschlagen. → Schlagen, bis er Blasen wirft und sich dehnen lässt.

Aufbewahren: Frische Hefe hält gut verpackt im Kühlschrank etwa zwei Wochen. Rohen Teig nicht naschen. Den Kuchen am besten am Backtag essen.



HEFETEIG, WIE MUTTER IHN MACHTE

Streuselkuchen vom Blech

„Aus genau dem Teig, den ich dir vorne gezeigt habe. Bei uns zählten auf dem Streuselkuchen nur die dicken Streusel, die dünnen hat keiner gewollt.“

ERGIBT

1 Blech (ca. 30 × 40 cm), ca.
20 Stücke

ZUBEREITUNG

30 Min. + Gehzeit ca. 1–2
Std.

BACKEN

25–30 Min.

Teig

1 Rezept Hefeteig mit Hefestück (Grundrezept)

Butter fürs Blech

Streusel

300 g Weizenmehl

150 g Zucker

1 Päckchen (8 g) Vanillezucker

1 Prise Salz

200 g kalte Butter, in kleinen Würfeln

Das brauchst du: Backblech ca. 30 × 40 cm, Pfannenwender

So geht's

1. Setz den Hefeteig nach dem Grundrezept „Hefeteig mit Hefestück“ an und lass ihn gehen.
2. Mach in der Zeit die Streusel: Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen, die kalte Butter dazugeben und mit den Fingerspitzen rasch zu Krümeln reiben und zusammendrücken, nicht glatt kneten. Zugedeckt kalt stellen. Nasch nicht davon, rohes Mehl kann Keime tragen.

- 3.** Fette das Blech mit Butter. Ist der Teig fertig (Fingerprobe: die Delle füllt sich langsam), knete ihn kurz durch, roll ihn auf dem Blech aus und drück ihn bis in die Ecken.
- 4.** Verteil die kalten Streusel auf dem Teig und lass ihn zugedeckt 15 Minuten gehen. Heiz den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor; Ober-/Unterhitze ist besser, Umluft macht Streusel trocken.
- 5.** Back den Kuchen auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten, bis die Streusel goldgelb sind. Heb an einer Ecke mit dem Pfannenwender an: Ist die Unterseite goldbraun, ist er fertig; ist sie noch hell, gib ihm ein paar Minuten mehr.
- 6.** Lass ihn auf dem Blech kurz abkühlen, schneide ihn in Stücke und lass sie auf einem Kuchengitter auskühlen.

Mutters Handgriff

Die Butter muss kalt sein, und die Streusel kommen noch einmal in den Kühlschrank, bevor sie auf den Teig gehen. Dann bleiben sie dick und zerlaufen nicht.

Wenn's nicht klappt

- **Streusel zerlaufen:** Butter zu weich oder zu lange gerieben. → Kalte Butter nehmen, nur kurz krümeln, Streusel vor dem Belegen kalt stellen.
- **Streusel bleiben hell:** Ofen zu kühl oder zu wenig Zucker. → Ofen richtig vorheizen, Ober-/Unterhitze, Zuckermenge nicht kürzen.
- **Streusel sandig und hart:** Zu fein gerieben oder mit Umluft gebacken. → Gröber zusammendrücken, Ober-/Unterhitze nehmen.
- **Boden unter den Streuseln teigig:** Zu kurz gebacken oder Teig ungleich dick. → Teig gleichmäßig ausrollen, Unterseite prüfen und notfalls ein paar Minuten länger backen.

Aufbewahren: Am besten am Backtag. Locker mit einem Tuch abgedeckt hält er 2 Tage, nicht im Kühlschrank, da wird Hefeteig schnell altbacken. Stücke lassen sich einfrieren; aufgetaut kurz im warmen Ofen aufbacken.

BLECHKUCHEN **IM VIDEO**

Pflaumenkuchen vom Blech

„Als Kind hab ich am Küchentisch die Zwetschgen entsteint. Griff ich zur Zuckerdose, kloppte mir meine Mutter auf die Finger.“

ERGIBT

1 Blech (ca. 30 × 40 cm), ca.
20 Stücke

ZUBEREITUNG

45 Min. + Gehzeit ca. 1 Std.

BACKEN

30–40 Min.

Teig

500 g Weizenmehl
1 Würfel (42 g) frische Hefe
gut 200 ml Milch, lauwarm
75 g Zucker

75 g weiche Butter
1 Ei (M)
1 Prise Salz
Butter fürs Blech

Belag

ca. 2 kg Zwetschgen, noch etwas fest
2–3 EL Grieß (oder Semmelbrösel, ca.
50 g gemahlene Nüsse, zerbröselter
Zwieback)

4–5 EL Zucker
1 TL Zimt

Das brauchst du: Backblech ca. 30 × 40 cm, am besten dunkel; Pfannenwender, Küchengitter

So geht's

1. Wasch die Zwetschgen und reib jede einzeln mit einem Geschirrtuch trocken.
2. Mach aus den Teigzutaten einen Hefeteig wie beim „Hefeteig mit Hefestück“, die Milch nur fingerwarm. Er darf fester sein als sonst und kaum an den Händen kleben. Zugedeckt gehen lassen, bis er doppelt so groß ist und eine Fingermulde langsam hochkommt.

- 3.** Erst wenn der Teig fast fertig ist: Zwetschgen an der Naht aufschneiden, nicht ganz durch, aufklappen, den Stein mit der Messerspitze herausheben und beide Spitzen etwas einschneiden.
- 4.** Fette das Blech mit Butter, kein Backpapier. Roll den Teig knapp 1 cm dick aus, leg ihn aufs Blech, zieh rundherum einen kleinen Rand hoch und streu den Grieß dünn darüber.
- 5.** Stell die Zwetschgen aufrecht mit der Schnittfläche nach oben, schräg und eng wie Dachziegel. Noch kein Zucker! 15 Minuten nachgehen lassen, dabei den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, nicht Umluft.
- 6.** Back den Kuchen auf der unteren Schiene 30–40 Minuten. Heb eine Ecke mit dem Pfannenwender an: Ist der Boden goldbraun, ist er fertig, ist er noch hell, gib ihm ein paar Minuten.
- 7.** Streu sofort Zucker und Zimt gemischt über den heißen Kuchen. Nach ein paar Minuten in große Stücke schneiden und aufs Kuchengitter legen; nicht abdecken, solange er warm ist.

Mutters Handgriff

Zucker zieht Saft aus der Frucht, und der läuft in den Boden. Bei meiner Mutter kam er deshalb erst auf den heißen Kuchen.

Zwetschgen aus dem Glas mindestens eine halbe Stunde abtropfen lassen, abtupfen, doppelt so viel Grieß. Tiefgefrorene gefroren auflegen, auch mit etwas mehr Grieß.

Wenn's nicht klappt

- **Pflaumenkuchen unten klitschig:** Zucker vorher, nasse Früchte, Backpapier. → Trocken reiben, Zucker danach, Blech fetten.
- **Pflaumenkuchen am nächsten Tag matschig:** Auf dem Blech abgekühlt oder warm abgedeckt. → Auf dem Gitter auskühlen; 5 Minuten in den warmen Ofen.
- **Saft läuft aufs Blech:** Kein Rand, Lücken zwischen den Früchten. → Rand hochziehen, Zwetschgen eng stellen.
- **Boden unter den Zwetschgen nicht durch:** Teig zu dick, Ofen nicht vorgeheizt. → Knapp 1 cm dick ausrollen, voll vorheizen.

Aufbewahren: Ausgekühlt locker mit einem Geschirrtuch abdecken, 1–2 Tage bei Zimmertemperatur, nicht im Kühlschrank, da wird der Boden weich. Weiche Stücke 5 Minuten in den warmen Ofen schieben.



BRÖTCHEN UND KLEINGEBÄCK

Sonntagsbrötchen über Nacht

„Abends geformt, morgens nur noch in den Ofen. Bis der Kaffee durchgelaufen ist, riecht die ganze Wohnung nach Bäcker.“

ERGIBT

8 Stück

ZUBEREITUNG

30 Min. + 1 Std. Ruhe am
Abend, 8–12 Std. Kühl-
schrank, 10 Min. am Mor-
gen

BACKEN

20–25 Min.

500 g Weizenmehl Type 550
320 ml kaltes Wasser
8 g frische Hefe (knapp ¼ Würfel) oder 3 g Trockenhefe
10 g (knapp 2 TL) Salz
1 TL Zucker oder Honig
Mehl zum Arbeiten
ca. 100 ml Wasser für den Dampf

Das brauchst du: Zwei Backbleche (eines leer für den Dampf), Backpapier, scharfes Messer, große Tüte zum Abdecken

So geht's

1. Am Abend: Brösel die Hefe ins kalte Wasser und rühr den Zucker hinein. Misch Mehl und Salz, gieß das Hefewasser dazu und knete 8–10 Minuten mit der Maschine (von Hand 10–15), bis der Teig glatt ist und sich dünn ausziehen lässt.

2. Lass ihn zugedeckt 1 Stunde ruhen und falte ihn nach 30 Minuten einmal von allen Seiten zur Mitte.
3. Teil ihn in 8 Stücke (je ca. 105 g). Klapp die Ränder zur Mitte, dreh das Stück mit dem Schluss nach unten und roll es unter der hohlen Hand, bis die Oberfläche straff ist.
4. Setz die Brötchen mit Abstand aufs Backpapier, stülpe eine große Tüte darüber, ohne dass sie den Teig berührt, und stell sie 8–12 Stunden in den Kühlschrank.
5. Am Morgen: Schieb das leere Blech auf die unterste Schiene und heiz den Ofen 30 Minuten auf 250 °C Ober-/Unterhitze vor. Lass die Brötchen solange abgedeckt in der Küche stehen.
6. Schneide sie gut 1 cm tief ein, besprüh sie mit Wasser und schieb sie auf die mittlere Schiene. Gieß das Wasser aufs heiße untere Blech und schließ sofort die Tür. Vorsicht, heißer Dampf: Gesicht weg, Handschuh an, nie Wasser an die Scheibe.
7. Stell auf 220 °C zurück (Umluft nicht empfohlen, zur Not 200 °C). Nach 10 Minuten die Tür kurz öffnen und den Dampf ablassen. Insgesamt 20–25 Minuten backen, bis sie kräftig goldbraun sind und die Unterseite beim Klopfen hohl klingt. Auf dem Gitter auskühlen lassen.

Mutters Handgriff

Straff rollen, sonst laufen die Brötchen über Nacht breit. Und ohne Dampf wird die Kruste nicht dünn und knusprig; das leere Blech heizt deshalb von Anfang an mit.

Wenn's nicht klappt

- **Brötchen flach und breit:** Locker geformt oder Teig zu weich. → Straffer rollen, 300 ml Wasser nehmen.
- **Brötchen blass, Kruste matt:** Kein Dampf, Ofen zu kühl. → 30 Minuten vorheizen, Wasser aufs heiße Blech.
- **Brötchenkruste schnell weich:** Zu kurz gebacken oder warm eingepackt. → Bis zur Klopfprobe backen, offen auskühlen.
- **Brötchen reißen seitlich auf:** Zu wenig gegangen, nicht eingeschnitten. → Länger stehen lassen, 1 cm tief einschneiden.

Aufbewahren: Am besten am selben Morgen; danach im Brotkasten, nicht im Kühlschrank. Ausgekühlt im Beutel einfrieren, gefroren mit Wasser besprühen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 8–10 Minuten aufbacken.



PLÄTZCHEN

Ausstechplätzchen nach der 1-2-3-Regel

„Meine Mutter hat dieses Rezept nie aufgeschrieben. Eins Zucker, zwei Butter, drei Mehl, das konnte sie im Schlaf.“

ERGIBT

ca. 60 Stück (Ø ca. 5 cm, 3 mm dick)

ZUBEREITUNG

25 Min. + 1 Std. Kühlen

BACKEN

8–10 Min. je Blech

Teig

300 g Weizenmehl (Type 405), plus etwas zum Ausrollen

100 g Zucker

1 Päckchen (8 g) Vanillezucker

1 Prise Salz

200 g kalte Butter

1 Eigelb (M)

Zum Verzieren (eins von beiden)

1 Eigelb (M) mit 1 EL Milch verquirlt (Eigelb-Glanz)

150 g Puderzucker mit 2–3 EL Zitronensaft oder heißem Wasser (Zuckerguss)

Das brauchst du: Ausstechformen (ca. 5 cm), Nudelholz, Backpapier, Pinsel

So geht's

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Die Butter direkt aus dem Kühlschrank in kleine Würfel schneiden und dazugeben.
2. Butter und Mehl mit kalten Fingerspitzen rasch zu feinen Krümeln reiben. Eigelb dazugeben und nur so lange zusammendrücken, bis der Teig glatt ist.

3. Teig halbieren, zu zwei flachen Scheiben drücken, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kühlen.
4. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen, Bleche mit Backpapier belegen. Eine Scheibe auf wenig Mehl 3 mm dick ausrollen, die andere bleibt kalt.
5. Plätzchen ausstechen und aufs Blech legen, Reste kurz zusammendrücken, kühlen, neu ausrollen. Vom rohen Teig bitte nicht naschen: rohes Mehl und Ei können Keime tragen.
6. Für den Glanz die Plätzchen dünn mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Für Zuckerguss bleiben sie blank.
7. Auf mittlerer Schiene 8–10 Minuten backen, bis die Ränder hell goldgelb sind. Mit dem Papier auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen.
8. Puderzucker mit so viel Zitronensaft oder Wasser verrühren, dass er dickflüssig vom Löffel fällt. Auf die kalten Plätzchen streichen und trocknen lassen.

Mutters Handgriff

Kalte Butter, kurze Hände. Meine Mutter hat den Teig mit den Fingerspitzen zusammengerieben, nie mit der warmen Handfläche geknetet. Danach kam er für eine Stunde in den Kühlschrank, ohne Ausnahme.

Klebt der Teig am Nudelholz oder reißt er beim Ausstechen, ist er zu warm. Mehr Mehl hilft da nicht, nur eine Viertelstunde Kühlschrank.

Wenn's nicht klappt

- **Teig klebt beim Ausrollen:** Butter ist warm geworden, Teig zu lange geknetet. → 15 Minuten kühlen, kleine Portionen ausrollen, sparsam Mehl streuen.
- **Mürbeteig bröselt (brandig):** Mit warmen Händen oder zu lange geknetet, Fett trennt sich vom Mehl. → 1–2 TL kaltes Wasser einarbeiten, kurz zusammendrücken und kühlen.
- **Plätzchen verlieren die Form:** Teig ging zu warm in den Ofen. → Ausgestochene Plätzchen 10 Minuten auf dem Blech kalt stellen, dann backen.

Aufbewahren: Gut ausgekühlt in einer Blechdose, nach Sorten getrennt, kühl und trocken: 3–4 Wochen. Eingefroren halten sie 2–3 Monate; in der geschlossenen Dose bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Über dieses Buch

Ingrid ist eine erfundene Erzählfigur des YouTube-Kanals „Ingrid Weber“. Ihr Bild und ihre Stimme werden mit KI erzeugt; ihre Erinnerungen sind erzählt, nicht belegt.

Die Rezepte sind anhand bewährter Quellen geprüft: Mengen, Temperaturen und Backzeiten wurden für jedes Rezept mit mehreren veröffentlichten deutschen Rezepten und Fachquellen abgeglichen. Jeder Ofen backt etwas anders; achte deshalb auf die Proben im Rezept (Farbe, Stäbchen- oder Klopffprobe), nicht nur auf die Zeit.

Hinweise zur Lebensmittelsicherheit folgen den Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR): Roher Teig und rohes Mehl sind nicht zum Naschen gedacht, und beim Frittieren gilt besondere Vorsicht.



Weihnachtsbäckerei wie früher

25 Rezepte für Plätzchen, Lebkuchen und Stollen, mit Adventsbackplan. Als PDF für 11,99 €.

ingrids-backbuch.store

Jede Woche ein neuer Handgriff auf dem YouTube-Kanal **Ingrid Weber**.

© 2026 Ingrid Weber. Dieses PDF ist für deinen eigenen Gebrauch: Druck es für deine Küche aus, so oft du willst, aber gib es bitte nicht weiter. Anbieterangaben: ingrids-backbuch.store/impressum