



**KRUSTENZAUBER GmbH**  
Im Kaisemer 16a | 70191 Stuttgart  
Germany



## STARTER-BOOKLET

Mit hilfreichen Tipps zur Anwendung & Pflege,  
sowie leckeren Rezeptideen für den perfekten Start  
mit Deinem neuen Backbegleiter.



99  
LIEBE IST WIE DAS  
TÄGLICHE BROT: IMMER  
GLEICH UND DOCH  
IMMER WIEDER ANDERS.

– Sigrid Undset –

## DAS ERWARTET DICH

Die Geschichte von KRUSTENZAUBER .....	4
Dein Gusseisen Topf .....	6
Gebrauchsanleitung .....	7
Pflegehinweise .....	8
Service & Support .....	9
Dein Gärkorbchen .....	10
Unsere Produkte .....	11
Rezept für original Krustenbrot .....	12
Rezept für einfaches Topfbrot .....	14
Rezept für saftige Joghurtkruste .....	16
Rezept für traditionellen Krustenbraten .....	18





# GENUSS TRIFFT AUF TRADITION

## Die Geschichte von KRUSTENZAUBER

Schon als kleiner Junge hat mich der einmalige Duft von ofenfrischem Brot und leckerem Kuchen in die Backstube meiner Großeltern gelockt. Oma, Opa und ihre kleine Dorfbäckerei waren berühmt und berüchtigt für ihre leckeren Krustenbrote. Als Kind war es für mich das Größte, in der Backstube zu helfen und als Dankeschön als Erster das ofenfrische Brot probieren zu dürfen.

Obwohl ich beruflich nicht in die Fußstapfen meiner Großeltern getreten bin, ist die Liebe zum Backen in meiner Familie auch Generationen später ungebrochen.

Das köstliche Krustenbrot gibt es heute immer noch, sowohl in der originalen Bäckerei als auch in unserer

eigenen Küche. Da wir natürlich keinen großen Backofen in der Küche haben, nutzen wir Gusseisentöpfe für unser perfektes Brot. Am liebsten genießen wir es bei einem ausgiebigen Frühstück oder einem herzhaften Vesper im Kreis unserer Liebsten.

Diese Backtradition möchten wir gerne mit Dir teilen. Auf den folgenden Seiten findest Du unser originales KRUSTENZAUBER-Rezept und weitere leckere Rezeptideen.

Jetzt bist Du an der Reihe. Schnapp Dir Deinen neuen KRUSTENZAUBER-Backbegleiter und verzaubere Deine Liebsten mit dem wahrscheinlich leckersten Krustenbrot, das Du da draußen bekommen wirst ;)

Viel Spaß beim Backen wünschen

*Michael & Katharina*

und das KRUSTENZAUBER-Team





# Dein Emaillie Topf



**Bitte lese Dir die Anwendungshinweise und Tipps zur Reinigung und Pflege sorgfältig durch. Dein Gusseisen Topf wird es Dir danken.**

Der Gusseisen Topf von KRUSTENZAUBER ist sowohl von innen als auch von außen mit Emaillie beschichtet. Die Beschichtung schützt den Topf vor Rost und ermöglicht eine leichte Reinigung.



PFLEGELEICHT



LANGLEBIG



VIELSEITIG

# Gebrauchsanleitung

## Vor dem ersten Gebrauch

Vor der ersten Nutzung empfehlen wir, den Topf einmal mit warmem Wasser und Spülmittel abzuwaschen. Anschließend den Topf abspülen und gut abtrocknen. Bitte nicht an der Luft trocknen lassen oder feucht in den Schrank stellen, da sich sonst an den Stellen ohne Emaillie-Beschichtung Rost bilden kann. Um das zu verhindern, kannst Du die Teile an Rand und Deckel, die nicht beschichtet sind, mit etwas Öl einreiben und vor Rost schützen.

## Richtige Anwendung

Der Topf hat den Vorteil, dass er sich schön gleichmäßig erhitzt. Das führt aber auch dazu, dass die Griffe sehr heiß werden. Fasse den heißen Topf deshalb bitte immer mit Topfhandschuhen oder Topflappen an. Beim Aufsetzen auf den Tisch oder die Arbeitsfläche

bitte aus dem gleichen Grund immer einen Untersetzer nutzen, um Deine Oberflächen vor der Hitze zu schützen. Gusseisen ist sehr hart und spröde. Harte Stöße/Schläge können deshalb zu Beschädigungen führen.

Der gusseiserne Topf von KRUSTENZAUBER ist neben dem Backofen natürlich auch für alle Herdtypen geeignet (auch Induktion). Wenn Du den Topf zum Kochen nutzen möchtest, achte bitte darauf, dass der leere Topf nicht zu stark auf der Herdplatte erhitzt wird. Das könnte zu Beschädigungen führen (250 Grad im Ofen sind kein Problem). Um sicher zu gehen, heize den Topf bei niedriger Stufe ca. 5 Minuten vor. Achte beim Herd bitte noch darauf, dass die Herdplatte nicht größer ist als der Topfboden bzw. bei Gasherden die Flammen nicht über die Seitenwände hinausbrennen.



Verwende immer einen Topfhandschuh oder Topflappen



Verwende immer einen Untersetzer



Für alle Herdtypen geeignet



Verwende Kochutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon



# REINIGUNG & PFLEGE



**1** Wichtig ist, den heißen Topf immer erst abkühlen zu lassen und nicht direkt mit kaltem Wasser in Berührung kommen zu lassen. In der Emaille könnten bei zu starken Temperaturschwankungen Sprünge entstehen.



**2** Reinige den Topf am besten mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem Schwamm oder Lappen. Stahlwolle, Scheuermittel oder andere Metallgegenstände empfehlen wir nicht zur Reinigung, um die Emaille zu schützen. Aus dem gleichen Grund empfehlen wir die Reinigung von Hand und nicht in der Spülmaschine.



**3** Trockne nach dem Reinigen den Topf immer gründlich ab und stelle ihn erst ganz trocken zurück in den Schrank. Die Stellen, die nicht mit Emaille beschichtet sind (Rand und Teile des Deckels) kannst Du mit etwas Öl einreiben, um sie vor Rost zu schützen.

Wenn Du diese Hinweise befolgst, kann Dir Dein neuer Kochbegleiter lange Zeit viel Freude bereiten.



## Griff am Deckel

Der Griff bzw. Knauf am Deckel ist aus Edelstahl und rostfrei.

Bei häufiger Nutzung kann es zu leichten Verfärbungen kommen, die jedoch keine Auswirkung auf die Qualität oder Funktion haben. Sollte Dich die Verfärbung stören, kannst Du den Griff mit etwas Stahlreiniger wieder auf Hochglanz bringen.



Sollte doch einmal etwas eingebrannt sein, lass die Reste einfach in etwas Wasser einweichen und entferne sie anschließend mit einem weichen Schwamm oder Tuch.



## Schon gewusst?

Generell eignet sich der Topf sehr gut zum fettarmen Kochen. Etwas Fett, Öl, Butter oder ähnliches ist jedoch wichtig, um die Emaille zu schützen.

Beim Umrühren eignen sich Kochutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon am besten. Metall (Mixer, Messer, Rührgeräte) könnte die emaillierte Oberfläche beschädigen.

## Service & Support

Bei Fragen oder Problemen unterstützen wir Dich jederzeit!



[support@krustenzauber.de](mailto:support@krustenzauber.de)

Wir antworten Dir innerhalb von 24 Stunden.





ATMUNGSAKTIV



AUS RATTAN



PFLERGELEICHT



LEINENTUCH

# DEIN GÄRKORB

*Das Gärkörbchen hilft Dir dabei, dass der Brotteig während des Gehens in Form bleibt und seine notwendige Ruhe bekommt.*

So kann der Teig wunderbar aufgehen und das spätere Brot erhält durch die Struktur des Körbchens ein wunderschönes Muster. Vor dem Hineinlegen des Brotteigs solltest Du das Gärkörbchen unbedingt mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Damit Du lange Zeit Freude mit Deinem Gärkörbchen hast, solltest Du es nicht mit Wasser auswaschen. Lass Teigreste einfach trocknen und klopf diese danach ab oder wische das Körbchen mit einem trockenen Tuch aus.



# GENUSS TRIFFT AUF HANDWERKSKUNST

Ein Auszug aus der Produktwelt von KRUSTENZAUBER



Gusseisen  
KASTENFORM

inklusive  
Gärkörbchen



BÄCKERMESSER  
Set

inklusive  
Ersatzklingen



Gusseisen  
TOPF

inklusive  
Gärkörbchen



Gusseisen  
BRÄTER

inklusive  
Gärkörbchen

✓ Aus hochwertigen Materialien

✓ Lange Freude bei richtiger Pflege

✓ Sorgfältig von Hand gefertigt





# ORIGINAL KRUSTENBROT



VORBEREITUNG  
30 MINUTEN



RUHEZEIT  
150 MINUTEN



BACKZEIT  
50 MINUTEN



GESAMTZEIT  
240 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT  
MITTEL

## ZUTATEN

- ✓ **500 g** Weizenmehl (Typ 1050)
- ✓ **250 g** Roggenmehl (Typ 1150)
- ✓ **1 Würfel** frische Hefe
- ✓ **30 g** Sauerteigpulver
- ✓ **1 TL** Zucker oder Honig
- ✓ **2 EL** Öl, z.B. Sonnenblumenöl
- ✓ **1 EL** Malzextrakt  
(alternativ Honig oder Agavendicksaft)
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **Eine kleine Hand voll**  
Zarte Haferflocken
- ✓ **50 g** Sonnenblumenkerne  
(alternativ je nach Vorliebe Kürbiskerne,  
Leinsamen, Sesam, Kümmel)
- ✓ **Ca. 500 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **Etwas Mehl** zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

- 1** Vermische das Mehl, den Sauerteig, die Haferflocken und das Salz. In der Mitte der Masse eine Kuhle eindrücken und dort die frische Hefe hinein bröseln. Füge anschließend den Zucker oder Honig hinzu und bedecke die Kuhle mit etwas lauwarmem Wasser.
- 2** Warte nun ca. 10 Minuten, bis das Hefegemisch zu schäumen beginnt. Gib währenddessen den Malzextrakt und das Öl vorsichtig auf den Rand der Masse.
- 3** Knete anschließend den Teig mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät gut durch und gebe währenddessen langsam ca. 450 ml lauwarmes Wasser hinzu. Der Teig sollte so lange geknetet werden, bis eine homogene Masse entsteht, die nicht am Rand der Rührschüssel festklebt. Gib während des Rührens die Sonnenblumenkerne hinzu.

**4** Lass den Teig anschließend für 1 Stunde in einer abgedeckten und bemehlten Schüssel bei Zimmertemperatur ruhen.

**5** Knete den Teig danach nochmals gut auf einer bemehlten Arbeitsfläche von Hand für einige Minuten durch.

**6** Bestäube nun das Gärkörbchen mit etwas Mehl und gib den Teig hinein. Decke den Teig mit dem Leinentuch ab und lasse ihn so nochmals für 90 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

**7** Heize anschließend den Backofen mit geschlossener Topf auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vor.

**8** Gib den Brotlaib vorsichtig in die Topf. Du kannst Backpapier hineinlegen oder den Boden mit etwas Öl bestreichen, sodass der Teig nicht am Boden festbrennt.

**9** Bei geschlossener Form für mindestens 50 Minuten (Stäbchenprobe) backen. Nach den ersten 10 Minuten Backzeit die Temperatur von 250 auf 200 Grad reduzieren.







# EINFACHES TOPFBROT



VORBEREITUNG  
10 MINUTEN



RUHEZEIT  
90 MINUTEN



BACKZEIT  
50 MINUTEN



GESAMTZEIT  
150 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT  
LEICHT

## ZUTATEN

- ✓ **350 g** Weizenmehl (Typ 550)
- ✓ **150 g** Roggenmehl (Typ 1150)
- ✓ **20 g** frische Hefe
- ✓ **150 g** Joghurt (natur)
- ✓ **220 ml** Wasser lauwarm
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **2 EL** Balsamico
- ✓ **1,5 TL** Honig
- ✓ **1 TL** Backmalz

## ZUBEREITUNG

- 1** Löse die Hefe in 220ml lauwarmem Wasser auf.
- 2** Gib alle Zutaten (auch die aufgelöste Hefe und das Wasser) in eine große Rührschüssel.
- 3** Mixe den Teig ca. 5 Minuten in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer (jeweils den Teigaufsatz nutzen), bis eine glatte Teigmasse entsteht.
- 4** Bestäube nun das Gärkörbchen großzügig mit Mehl und gib den Teig hinein. Bedecke den Teig mit dem Leinentuch und lasse ihn rund 90 Minuten ruhen.
- 5** Stelle den leeren Gusseisen Topf in den

Backofen und heize diesen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vor.

**6** Nimm jetzt den vorgeheizten Topf aus dem Ofen und stülpe den Teig aus dem Gärkorb hinein. Bitte vorsichtig vorgehen, da der Topf bereits heiß ist.

**7** Das Brot backt nun ca. 45-50 Minuten. Optional kannst du in den letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen für eine noch knusprigere Kruste.

**8** Nimm nun das Brot aus dem Topf und lass es abkühlen. Den leeren Topf kannst Du wieder in den Ofen stellen, sodass er hier langsam auskühlt.



*Guten Appetit!*





SAFTIGE

# JOGHURTKRUSTE



VORBEREITUNG  
10 MINUTEN



RUHEZEIT  
90 MINUTEN



BACKZEIT  
50 MINUTEN



GESAMTZEIT  
150 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT  
LEICHT

## Zutaten

- ✓ **350 g** Weizenmehl (Typ 550 oder 630)
- ✓ **150 g** Roggenmehl (Typ 1150)
- ✓ **100 g** Naturjoghurt (3,8% Fett)
- ✓ **2 EL** weißer Balsamico
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **1 TL** Honig
- ✓ **1 TL** Backmalz
- ✓ **240 ml** warmes Wasser (max. 40 Grad)
- ✓ **10 g** frische Hefe
- ✓ **Etwas Öl**
- ✓ **Brotgewürz** oder Kümmel nach Wunsch

## Zubereitung

- 1** Gib alle Zutaten (außer Wasser und Hefe) in eine große Schüssel.
- 2** Löse die Hefe im warmen Wasser auf und gib die Mischung ebenfalls in die Schüssel.
- 3** Knete im Anschluss die Masse mit einem Knethaken für ca. 3 Minuten, bis ein glatter Teig entsteht.
- 4** Jetzt kannst Du das Leinentuch vom Gärkob abnehmen und die Form gut mit Mehl bestäuben. Lege nun den Teig hinein und decke ihn mit dem Leinentuch ab. So kann der Teig für ca. 90 Minuten gehen.
- 5** Heize gegen Ende der Gehzeit den Ofen mit dem Topf auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vor.

**6** Gib nach Ende der Gehzeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und falte den Teig mehrmals. Nun kann die Kugel in den vorgeheizten Topf. Schneide die Kugel mehrfach ein (z.B. mit dem KRUSTENZAUBER Bäckermesser). So bildet sich eine knusprige und schöne Kruste.

**7** Deckel drauf und auf die unterste Schiene für 50 Minuten ab in den Ofen.

**8** Wenn das Brot nach 50 Minuten eine schöne Farbe hat, ist es fertig, sonst einfach noch 5 Minuten ohne Deckel weiterbacken.

**9** Jetzt kannst du das Brot aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Den heißen, leeren Topf kannst du zurück in den Ofen stellen, sodass er langsam abkühlt und währenddessen Dein frisches Brot genießen.



*Guten Appetit!*





# TRADITIONELLER KRUSTENBRATEN



VORBEREITUNG  
20 MINUTEN



KOCHZEIT  
140 MINUTEN



GESAMTZEIT  
160 MINUTEN



PORTIONEN  
4



SCHWIERIGKEIT  
LEICHT

## ZUTATEN

- ✓ **1,2kg** Schweinebraten (mit Schwarte)
- ✓ **1/4 Stück** Sellerieknolle
- ✓ **1** Prise Salz
- ✓ **1** Prise Pfeffer
- ✓ **1** fein gepresste Knoblauchzehe
- ✓ **2 EL** Öl zum Einreiben
- ✓ **2** mittelgroße Zwiebeln
- ✓ **3** Knoblauchzehen
- ✓ **3** mittelgroße Möhren
- ✓ **1 Schuss** Öl für den Topf
- ✓ **1 L** Gemüsebrühe

## ZUBEREITUNG

- 1** Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor.
- 2** Spüle den Schweinebraten mit kaltem Wasser ab und tupfe ihn mit Küchenpapier trocken. Schneide anschließend die Schwarte mit einem Messer rautenförmig ein und reibe das Fleisch mit ein wenig Öl, Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch gut ein bzw. würze es.
- 3** Schäle die Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneide sie in Viertelstücke. Putze Möhren und Sellerie und schneide sie in grobe Stücke.
- 4** Gib nun Öl in den Topf und erhitze ihn auf einer Kochplatte. Lege den Schweinebraten mit der Schwarte nach unten hinein und brate ihn kurz an.

**5** Drehe das Fleisch um, sodass die Schwarte oben ist, und verteile das Gemüse und die Gemüsebrühe im Topf.

**6** Stelle nun den Topf mit geschlossenem Deckel für rund 140 Minuten in den Backofen. Übergieße den Braten ab und zu mit Bratensaft, dies sorgt für eine knusprige Kruste. Um die Schwarte noch knuspriger und krosser zu machen, schalte ca. 15 Minuten vor dem Ende der Bratzeit die Grillfunktion an und erhöhe die Temperatur auf 220 Grad. Nimm hierzu den Deckel ab.

**7** Richte den Schweinekrustenbraten auf einer Platte an. Passiere den Bratensaft und das weiche Gemüse durch ein Sieb und schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab. Reiche die Soße dann zum Fleisch.



### Tipp

Als Beilage eignen sich Kartoffel- oder Semmelknödel, Sauerkraut mit Apfel oder Rotkohl.

