



◆.....◆  
**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
Deine Gusseisen Kastenform .....	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





# DEINE GUSSEISEN KASTEN- FORM

*Bitte lese Dir die Anwendungshinweise und Tipps zur Reinigung und Pflege sorgfältig durch. Deine Kastenform wird es Dir danken.*



PFLEGELEICHT



LANGLEBIG



VIELSEITIG

## GEBRAUCHSANLEITUNG

### Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Du die Kastenform das erste Mal verwendest, solltest Du ihn mit warmem Wasser ausspülen und mit einem Tuch abtrocknen. Wenn Du die Kastenform nur an der Luft trocknest oder feucht aufräumst, besteht das Risiko, dass sich Rost bilden kann.

Generell kann Deine Kastenform nicht nur im Backofen sondern auch auf allen Herdtypen verwendet werden. Fasse die heiße Kastenform bitte immer mit einem Topflappen oder Küchenhandschuh an und verwende vor dem Abstellen einen Untersetzer, um die Fläche darunter zu schützen.

### Richtig Einbrennen

Obwohl Deine Gusseisen Kastenform schon voreingebrannt bei Dir ankommt empfehlen wir, diesen vor dem ersten Gebrauch nochmals einzubrennen. Dann bildet sich eine Antihafschicht (sog. Patina), die ihn auch vor Rost schützt.

### Wie gehst Du hierbei vor?

Du kannst die Gusseisen Kastenform entweder auf dem Herd oder im Backofen einbrennen. Wir empfehlen Dir das Einbrennen im Backofen.

- 1 Heize den Ofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vor.
- 2 Spüle die Gusseisen Kastenform mit Wasser aus und trockne sie mit einem Tuch.
- 3 Fette ihn mit Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Leinöl ein und nimm überschüssiges Öl mit Küchenpapier auf, damit sich nur ein leichter Ölfilm bildet. Olivenöl eignet sich nicht, da es sich nicht so hoch erhitzen lässt.
- 4 Stelle die Kastenform anschließend mit der Öffnung nach unten für etwas eine Stunde bei 250 Grad in den Backofen. Ein Stück Alufolie kann als Tropfschutz dienen. Der Deckel kann seitlich an die Kastenform gelehnt oder separat eingebrannt werden.
- 5 Schalte den Ofen anschließend aus und lasse Deine Gusseisen Kastenform abkühlen.
- 6 Wenn Du feststellst, dass die Patina weniger wird, kannst Du Deine Gusseisen Kastenform einfach wieder neu einbrennen.



Falls Du auf dem Herd kochen möchtest, solltest Du anfangs etwas mehr Öl verwenden, damit Dein Gargut nicht kleben bleibt. Durch eine stärker werdende Patina wird dies dann verhindert.

# REINIGUNG & PFLEGE

Deine Gusseisen Kastenform gehört nicht in die Spülmaschine und muss daher von Hand gereinigt werden. Ansonsten würde er seine Patina verlieren und rosten.



**1** Lass Deine Kastenform nach dem Gebrauch auskühlen. Das heiße Gusseisen sollte nicht mit kaltem Wasser in Berührung kommen, da es sonst zu Rissen im Material kommen kann.



**2** Wische sie mit etwas Küchenpapier oder einem Tuch aus. Bei Bedarf mit lauwarmem Wasser nachspülen. Spülmittel und andere aggressive Reiniger würden die Patina beschädigen.



**3** Reibe das Gusseisen anschließend mit etwas Öl ein. Dadurch wird die Bildung der Patina unterstützt.

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

## Rost angesetzt?

Wenn sich bereits eine dickere rötliche Schicht angesetzt hat, dann empfehlen wir, die Oberfläche mit feiner Stahlwolle oder einem Stahlschwamm zu schrubben. Das Eisen hält diese Behandlung aus.

## Bei nur leichtem Rost empfehlen wir Dir folgendes

- 1** Befülle Deine Kastenform ca. 2cm tief mit Speiseöl, damit der Boden gut bedeckt ist.
- 2** Stelle die Kastenform anschließend auf den Herd und erhitze das Öl für einige Minuten.

**3** Füge in das Öl löffelweise Salz und verrühre die Mischung, bis sich eine cremige Substanz bildet. Achte dabei darauf, dass nichts anbrennt und schalte den Herd dann wieder aus und lasse alles abkühlen.

**4** Wische Deine Kastenform nach dem Abkühlen gründlich mit Küchenpapier aus, bis er wieder sauber ist.

**5** Jetzt sollte der Rost verschwunden sein. Falls das nicht so sein sollte, melde Dich gerne bei uns. Wir finden mit Sicherheit eine Lösung.



Lagere Deine Gusseisen Kastenform an einem **trockenen Ort**. Damit das Öl in der Kastenform nicht ranzig wird nachdem Du sie verstaut hast, empfehlen wir z.B. ein **Stück Pappe, festes Papier oder Holz** zwischen Kastenform und Deckel zu legen, um dadurch für eine gute Belüftung zu sorgen und um Rostbildung vorzubeugen.

## SERVICE & SUPPORT

Bei Fragen oder Problemen unterstützen wir Dich jederzeit!



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

Wir antworten Dir innerhalb von 24 Stunden.



# DEIN GÄRKORB



Das Gärkörbchen nicht im Ofen verwenden



ATMUNGSAKTIV



AUS RATTAN



PFLERGELEICHT



LEINENTUCH

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 TOPF

inklusive Gärkörbchen



BÄCKERMESSER Set

inklusive Ersatzklingen



Emaillé 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

- ✓ **350 g** Weizenmehl (Typ 1050)
- ✓ **175 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. 400 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. 350 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 Kastenform auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vor.

**8** Gib den Brotlaib vorsichtig in die Kastenform. 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 die leere Gusseisen Kastenform in den Backofen und heize diesen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vor.

- 6** Nimm jetzt die vorgeheizte Kastenform aus dem Ofen und stülpe den Teig aus dem Gärkorb hinein. Bitte vorsichtig vorgehen, da die Kastenform 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 der Kastenform und lass es abkühlen. Die leere Kastenform kannst du wieder in den Ofen stellen, sodass sie 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 der Kastenform 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 die vorgeheizte Kastenform. 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 der Kastenform nehmen und abkühlen lassen. Die heiße, leere Kastenform 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 die Kastenform
- ✓ **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 die Kastenform 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 in der Kastenform.

**6** Stelle nun die Kastenform 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.



*Guten Appetit!*