



**BUCHAUTOR.**  
70.000 Stück hat  
Christian Ofner  
bisher verkauft.

# DER BROTBOOMER BACKT ES AN

Christian Ofner ist der steirische „Brottagonist“ Nummer eins. Seine Backkurse sind ausgebucht, seine Bücher gehen weg wie die warmen Semmeln und jetzt startet er Bühnenshows mit vollen Hallen.

## Gefüllter Germteig mit Pistazien

### Zutaten für den Teig

325 g Weizenmehl Type 480  
Universal, 5 g Salz, 2 g Gerstenmalzmehl  
oder Honig, 50 g Zucker, 40 g Butter  
(handwarm), 21 g frische Germ (halber  
Würfel), 170 g Milch, lauwarm, Zitronen-  
glasur (Staubzucker und Zitronensaft);

**Pistazienfülle:** 170 g Milch leicht im  
Kochtopf erwärmen. 160 g Pistazien  
gerieben, 60 g süße Brösel (Biskotten), 40  
g Zucker, 5 g Zimt, gemahlen, 20 g Rum  
(38%), 20 g Marillenmarmelade und 5 g  
Honig beimengen, gut verrühren, von der  
Kochstelle nehmen und ziehen lassen.  
(Die Fülle zieht nach

- Teig 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver kneten, Teig 20 min rasten lassen.
- Pistazienfülle herstellen.
- Teigstück rundformen und nochmals 20 min zugedeckt rasten lassen.
- Zu einem Rechteck ausrollen (optimale Größe: 48 x 38 cm).
- Fülle gleichmäßig über den ganzen Teig verteilen. Teig nun von oben nach unten kompakt einrollen, Teigrolle quer über das ganze Backblech mit Papier legen.
- Mit einer Schere die Teigrolle einschneiden und die angeschnittenen Teigstücke wechselseitig auseinander legen.
- Leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt ca. 30 min gehen lassen.
- Oberfläche immer wieder leicht mit Wasser besprühen.
- Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben. Bei 170 °C Heißluft oder 180 °C Ober- Unterhitze 30 min backen, danach mit Zitronenglasur bestreichen.

**Weitere Rezepte** und  
Videos: [www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at)



**DIE PISTAZIEN** als  
Fülle geben einen exte-  
nsiven Touch.

**I**ch halte nichts von Broten, für die man drei Tage braucht. Die Rezepte müssen einfach und schnell umsetzbar sein.“ Geht es ums Backen, hat Christian Ofner eine klare Linie. Und die kommt bei seinen Fans an. 2010 gründete er seine Firma „Der Backprofi“ mit einem Auto, zwei Knetmaschinen und viel Elan. Auf Charityveranstaltungen, Messen und überall, wo es nur möglich war, präsentierte er sich und bot seine Backkurse an.

„Was willst du mit Brotbacken?“ Die Reaktionen waren oft nicht extrem ermutigend, beeindruckend ließ er sich davon nicht. Mit ein, zwei, drei Teilnehmern fing er an, heute ist er der Popstar der Szene. Gute Laune, Jungcharme und die Gelingt-Garantie ließen die Fangemeinde rasant wachsen. Auf Facebook hat Christian Ofner rund 18.000 Follower und seine vier Backbücher haben sich zum Dauerseller entwickelt – 70.000 Bücher gingen bisher über den Ladentisch.

Im Sog seines Erfolgs baute er einen florierenden Onlinehandel mit Mehlen, Gewürzen und Backmischungen auf – alles in Bioqualität. „Leicht war es nicht, die Lieferanten ausfindig zu machen. Rotklee zum Beispiel bekomme ich von einem Südtiroler Bergbauern.“ Pro Tag kommen 50 bis 70 Bestellungen herein, die meisten aus Europa, aber auch aus den USA, Neuseeland und Australien.

Die Firmenzentrale in Gleisdorf ist dafür bestens aufgestellt. Kein Stäubchen ist zu sehen, lange Regale sind gut gefüllt, in der Luft liegt ein Duft von Rosmarin, Fenchel, Anis und Koriander. In einer Ecke hat sein eigenes, kleines Fernsehstudio, hier nimmt er regelmäßig seine eigenen You-Tube-Videos auf, manche bereits von 300.000 Usern angesehen.

Immer neue Rezepte denkt er sich aus. Dreimal probiert er sie aus, bevor er sie veröffentlicht. Müsste er aber gar nicht. „Habe ich ein Rezept einmal im Kopf funktioniert es zu 99 Prozent. Verbrannt habe ich noch selten ein Brot.“

Als nächsten Schritt hat er für nächstes Jahr im Frühling seine Backshow im Visier. Mit 500 bis 1000 Zuschauern rechnet er pro Auftritt. Alles ist professionell geplant. Mit vier Kameras, Regisseur, Drehbuch und Merchandising-Stand. Wie man es von den Größen der Branche – Tim Mälzer oder Steffen Hensler – gewohnt ist.

Die Steiermark, das Burgenland, Niederösterreich und Wien hat er auf seinem Plan. Aber er denkt bereits in größeren Dimensionen. Aus Deutschland kommen bereits regelmäßig Anfragen, München und Frankfurt. Lange wird es nicht dauern, und er wird auch dort seine Showtour starten. Dann könnte seine ohnehin flotte Karriere noch mehr aufgehen. So schnell wie seine Teige. Gut und sofort umsetzbar ist eben die Devise. *Werner Ringhofer*

**GUT DRAUF** und viele Pläne. Als nächstes will Christian Ofner Rezepte für Hundekse und dann für Katzen- und Pferdekekse kreieren.

## Marzipanstollen mit Cranberries und Marillen

### Zutaten Früchteansatz

100 g Cranberries, 100 g Marillen, getrocknet und halbiert, 125 g Rosinen, 100 g Mandeln, 3 g Zimt, 15 g Rum

### Zutaten für den Hauptteig

500 g Bio-Weizenmehl Type 480 Universal, 7 g Salz, 65 g Zucker, 75 g Butter (handwarm), 21 g frische Germ (halber Würfel), 280 g Milch, lauwarm, 360 g Marzipan (Rohmasse), 50 g Butter, 250 g Staubzucker

■ Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, 2 Minuten Früchte unterheben, gesamt 12 Minuten

■ Teig 30 min ruhen lassen

■ Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-45 Minuten

■ Backzeit: ca. 30 Minuten bei 175 °C Heißluft fallend auf 195 °C Ober-Unterhitze

■ Für den Früchteansatz Zutaten gut durchmischen und zugedeckt mindestens bei 12 bis 24 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

■ Hauptteig 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver kneten, 2 Minuten Früchte unterheben.

■ Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

■ Teig auf leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, drei Teigstücke zu je ca. 460 g auswiegen.



■ Die Teigstücke rundformen, 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

■ Aus der Marzipanrohmasse sechs Stücke zu je 60 g auswiegen und zu ca. 16 cm langen Würsten rollen.

■ Teigkugeln leicht bemehlen und ausrollen (optimale Größe: 20 x 20 cm).

■ Mit dem Rundholz zwei Vertiefungen eindrücken und jeweils

eine Marzipanrolle hineinlegen.

■ Den Teig nun von unten nach oben in Stollenform einschlagen.

■ Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Wasser befeuchten, mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.

■ Backofen auf 175 °C Heißluft oder 195 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

■ Vor dem Backen nochmals kräftig mit Wasser besprühen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben. Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben.

■ 30 min backen, danach verbrannte Rosinen an der Außenseite entfernen. Stollen im warmen Zustand mit flüssiger Butter bestreichen und in Staubzucker wälzen.