Claire Saffitz

Aus Liebe zum Backen

Leseprobe

Aus Liebe zum Backen

von Claire Saffitz

Herausgeber: Unimedica



Im Narayana Webshop finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Copyright:
Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern
Tel. +49 7626 9749 700
Email info@narayana-verlag.de
https://www.narayana-verlag.de

Narayana Verlag ist ein Verlag für Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise. Wir publizieren Werke von hochkarätigen innovativen Autoren wie Rosina Sonnenschmidt, Rajan Sankaran, George Vithoulkas, Douglas M. Borland, Jan Scholten, Frans Kusse, Massimo Mangialavori, Kate Birch, Vaikunthanath Das Kaviraj, Sandra Perko, Ulrich Welte, Patricia Le Roux, Samuel Hahnemann, Mohinder Singh Jus, Dinesh Chauhan.

Narayana Verlag veranstaltet Homöopathie Seminare. Weltweit bekannte Referenten wie Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein begeistern bis zu 300 Teilnehmer

Inhalt

Rezept-Matrix · xii
Einleitung · xiv
So arbeiten Sie mit diesem Buch (und werden dabei zum Backprofi) · 9
Backzubehör · 19
Zutaten aus der Vorratskammer · 25
Ein paar Gedanken zum Thema saisonal und nachhaltig · 30

32 Kastenkuchen und Rührkuchen

Gewürzkuchen mit Roggenmehl und Honig · 34
Bananenbrot mit Mandelbutter · 36
Mandelkuchen mit Mohn · 38
Kabocha-Kuchen · 40
Gewürzkuchen mit Kaki · 43
Mascarponekuchen mit Rotweinpflaumen · 45
Birnenkuchen mit Kastanien · 49
Zweierlei-Apfel-Streuselkuchen · 51
Rhabarberkuchen · 54
Milchreiskuchen mit Mangokaramell · 57
Ricotta-Kuchen mit Kumquat-Konfitüre · 59
Glutenfreier Schokoladenkuchen · 63
Gestürzter Blutorangenkuchen mit Olivenöl · 65
Ziegenkäsekuchen mit Honig und Feigen · 69
Gestürzter Pekannusskuchen mit Ananas · 71

74 Pies und Tarten

Pie mit einer Cranberry-Granatapfel-Mousse · 77
Pflaumen-Galette mit Polenta und Pistazien · 79
Linzertorte mit Pistazien · 83
Nuss-Tarte mit einer guten Prise Salz und einem Hauch Rosmarin · 85
Apfel-Tarte · 88
Karamellisierte Honig-Kürbis-Pie · 91
Apfel-Trauben-Pie mit Streuseln · 94
Brombeer-Karamell-Tarte · 97
Aprikosen-Tarte mit Crème fraîche und Brioche-Boden · 100
Meyer-Zitronen-Tarte · 102
Narrensichere Tarte Tatin · 104
Pie mit Sauerkirschen · 109
Mandel-Quitten-Tarte mit Rosé · 113
Blaubeer-Blechkuchen · 116
Pfirsich-Melba-Tarte · 119



BANANENBROT MIT MANDELBUTTER, SEITE 36



RHABARBERKUCHEN, SEITE 54



PIE MIT EINER CRANBERRY-GRANATAPFEL-MOUSSE, SEITE 77



APRIKOSEN-TARTE MIT CRÈME FRAÎCHE UND BRIOCHE-BODEN, SEITE 100



GEZUCKERTE ZIMT-SCHWEINEÖHRCHEN, SEITE 134



KONFETTI-TORTE, SEITE 169



CROQUEMBOUCHE (KRACHGEBÄCK), SEITE 208



SPEKULATIUS-BABKA, SEITE 236

122 Riegel und Plätzchen

Cookies aus Marcona-Mandeln · 124
Salzige Halva-Schnittchen · 126
Sablés mit brauner Butter und Salbei · 129
Chocolate-Chip-Cookies · 131
Gezuckerte Zimt-Schweineöhrchen · 134
Malzige „Für immer"-Brownies · 137
Pistazienschnecken · 139
Melasse-Gewürzplätzchen · 142
Tante Roses Mandelbrot · 145
Kokosgrübchen · 147
Knusprige Haferflocken-Pekannuss-Cookies · 149
Limetten-Häppchen mit Minze · 153
Dreifach gebackene Roggen-Schnittchen · 155
Hamantaschen mit Earl Grey und Aprikosen · 157
Erdnussbutter-Plätzchen mit Traubenkonfitüre · 161
Traubenkonfitüre aus Concord-Trauben · 163

164 Torten und elegante Desserts

Klassischer Geburtstagskuchen · 167
Konfetti-Torte · 169
Rüblitorte mit Pekannüssen · 172
Maismehltorte mit Erdbeeren · 175
Schokoladen-Buttermilch-Torte · 178
Galette des Rois mit Schokolade und Haselnüssen · 181
Erdbeer-Rhabarber-Pavlovas mit Rosenwasser · 184
Tarte Tropézienne (eine gefüllte Brioche) · 187
Früchtebrot · 190
Gâteau Basque · 194
Kokosnuss-Torte · 198
Paris-Brest mit schwarzem Sesam · 201
Baiser-Torte mit eingelegten Zitronen · 204
Croquembouche (Krachgebäck) · 208

212 Frühstück und Brunch

Frühstücks-Muffins mit Ahornsirup und Samenvariation · 214
Kaffee-Kaffee-Kuchen · 217
Buchweizen-Blaubeer-Pfannkuchen · 219
Mais-Muffins mit gebräunter Butter · 222
Klassische englische Muffins · 225
Brioche-Zöpfe mit Korianderzucker · 227
Erdbeer-Mandel-Bostock · 230
Babkallah · 233
Spekulatius-Babka · 236
Butterkuchen aus St. Louis (St. Louis Gooey Butter Cake) · 240
Walnuss-Ahorn-Schnecken · 243
Ein-Wenig-von-allem-Bagel · 246
Bialys · 249
Dinkel-Croissants · 250
Kouign-amann · 255
Mit Kirschen und Frischkäse gefüllte Blätterteigteilchen · 261

264 *Brote und herzhafte Backwaren*

Gefülltes Maisbrot · 266
Miso-Buttermilch-Brötchen · 269
Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter-Feta · 271
Gougères · 275
Karamellisierte Chicoree-Galette · 276
Knusprige Pilz-Galette · 278
Sahnige Tarte mit grünem Blattgemüse und gebackenen Eiern · 281
Pizza mit Fenchel, Venusmuscheln und Gremolata · 283
Zarte und knusprige Focaccia · 286
Focaccia-Belag: Knoblauch und Rosmarin · 290
Focaccia-Belag: Gerösteter Blumenkohl · 290
Focaccia-Belag: Tomaten, Knoblauch und Thymian · 291
Focaccia-Belag: Lila Kartoffeln · 291
Honig-Challa mit Tahin · 292
Fladenbrot mit Zatar-Feta und einem Dip mit gerösteten Auberginen · 296
Würstchen im Brioche-Mantel · 301
Quiche mit Ricotta und Stängelkohl · 303
Zwiebel-Lauch-Quiche · 307
Partybrötchen mit Sauerrahm und Schnittlauch · 310

314 *Grundlagen*

Streusel-Grundrezept · 317
Honig-Mandel-Sirup · 318
Konditorcreme · 319
Klassisches Frischkäse-Frosting · 322
Graham-Cracker-Tortenboden · 324
Frangipane · 326
Lemon Curd · 328
Luftiger Pie-Boden mit Butter · 330
Süßer Tarte-Boden · 336
Olivenöl-Blätterteig · 339
Süßer Hefeteig · 342
Pâte à Choux (Brandteig) · 344
Weiches Fladenbrot · 347
Brioche-Teig · 351
Einfacher Blätterteig · 354
Zarte Schokoladenbuttercreme · 359

Danksagung · 363
Stichwortverzeichnis · 365



KARAMELLISIERTE CHICOREE-GALETTE, SEITE 276



HONIG-CHALLA MIT TAHIN, SEITE 292



BRIOCHE-TEIG, SEITE 351



ZARTE SCHOKOLADEN-BUTTERCREME, SEITE 359



Es gibt nur eine Sache, die ich noch lieber tue, als Süßspeisen zu essen: sie zuzubereiten. Diese dem Backen ganz eigene Alchemie, die Butter, Zucker, Eier und Mehl auf wundersame Weise im Ofen zu einem Kuchen verwandelt, verzaubert mich immer wieder. Ich sehne mich geradezu nach diesem taktilen Erlebnis, Teig zwischen den Fingern zu kneten. Einen Tortenboden auszurollen ist meine Art von Yoga. In meiner DNA sind Kuchen, Gebäck und immer wieder Ideen, wie ich etwas Neues entwickeln kann, das dann zu einer leckeren Süßspeise wird, fest verankert.

Ich bin immer ein wenig misstrauisch, wenn mir jemand sagt „Ich hasse Süßigkeiten" oder „Ach, Nachtisch ist nicht so mein Ding". Süß ist eine der fünf Geschmacksrichtungen, die kann man doch nicht einfach ignorieren! Und obwohl ich selbst kein wirklicher Fan von sehr Süßem bin, empfehle ich allen, die behaupten, dass sie sich nichts aus Süßem machen, einmal etwas Neues auszuprobieren, weil sie vielleicht einfach noch nicht das Richtige probiert haben. Ob aus Schokolade oder mit frischem Obst, aus butterzartem Gebäck oder mit einer reichhaltigen Cremefüllung: Ich bin mir sicher, dass jede und jeder am Ende ein Dessert findet, das sie oder ihn wirklich begeistert.

Dieses Buch ist ein Loblied auf das Backen.

Wenn man sich als Liebhaber von köstlichen Desserts und Kuchen outet, dann geht es dabei vorrangig gar nicht um das Backen oder den ganzen Süßkram drumherum. Für mich geht es dabei eher um eine Einstellung, bei der man das Zubereiten und Probieren als eine der Grundlagen für echten Genuss versteht. In diesem Buch dreht sich alles um das Thema Backen. Die meisten Rezepte sind süß, es sind aber auch einige herzhafte Alternativen vertreten. Ganz allgemein möchte ich dazu anregen, Essen als etwas zu betrachten, das feierlich, reichhaltig und gelegentlich sogar eine Prise luxuriös anmutet.

Oft höre ich auch, wie jemand behauptet „ich kann zwar kochen, aber beim Backen tue ich mich wirklich schwer", als ob es sich beim Kochen und Backen um unterschiedliche Disziplinen handelt. Ganz im Gegenteil: Meiner Meinung nach sind sie sogar eng miteinander verbunden. Diese Art von Aussagen zeigen, wie voreingenommen manch einer dem Backen gegenübersteht. Während das Kochen oft als kreativ und leidenschaftlich empfunden wird, weil „man dort viel improvisieren kann", gilt Backen als eine Aufgabe, bei der man sehr genau abmessen muss, kaum von den Vorgaben abweichen darf und häufig wird es auch als besonders anspruchsvoll beschrieben.

Mit diesem Buch möchte ich der Kunst des Backens die passende Form geben! Die hier vertretenen Rezepte sind moderne Interpretationen klassischer Gerichte. Dabei überraschen manche mit pfiffigen Variationen, mit denen ich aufzeigen möchte, wie vielseitig und flexibel das Backen eigentlich ist (das ist auch der Grund dafür, warum ein ganzes Kapitel den herzhaften Alternativen gewidmet ist). Insgesamt habe ich dieses Buch als liebevoll gemeinte Gegendarstellung für

all diejenigen geschrieben, die das Backen geringschätzig für eine Kunst halten, die kaum kreative Interpretationen zulässt.

Meine Karriere begann in der Testküche der Zeitschrift *Bon Appétit*, wo ich auch heute noch als Video-Moderatorin arbeite und gelegentlich noch selbst mit Hand an- (den Teig) lege, obwohl ich nicht mehr Vollzeit dort beschäftigt bin. Die Arbeit in der Testküche hat mich gelehrt, Rezepte zu entwickeln, die die naturgegebenen Einschränkungen von Hobbyköchen mit einbeziehen. So gerne Sie und ich auch Zeit in der Küche verbringen, mir ist durchaus bewusst, dass das Backen manchmal auch in Arbeit ausarten kann. Es braucht Zeit und Geld, um die richtigen Zutaten zu besorgen. Das Geschirr wäscht sich nicht von alleine, und auch Geduld und Aufmerksamkeit wollen geschult werden. Aber das Wichtigste: Es erfordert eine Menge Übung, wenn man den Anspruch hat, auch nur ansatzweise gut in dem zu werden, was man da tut.

Vermutlich glauben manche Hobbyköche, dass sie nicht backen können, weil dem Backvorgang eine ganz eigene Herausforderung innewohnt. Beim Kochen kann man jederzeit improvisieren und das Rezept entsprechend anpassen, aber der Backofen verzeiht deutlich weniger. Backen erfordert ein grundlegendes Verständnis bestimmter Regeln und Grundsätze. Im Ofen vereinen sich die einzelnen Zutaten auf mysteriöse Art und Weise und verändern sich. Selbst wenn das Ergebnis sich sehen lassen kann, ist man sich nie sicher, ob einem das auch beim nächsten Mal gelingt. Es hat Jahre gedauert, bis ich meine Angst vor dem Backen verloren hatte, und trotz meiner ganzen Erfahrung begegne ich dem Backen auch heute noch mit Ehrfurcht. Wird die Füllung richtig eindicken? Verbrennt der Kuchenboden schon? Ist die Mitte wirklich durchgebacken, auch, wenn das Teststäbchen sauber herausgerutscht ist? Diese Gedanken sind ganz normal, und mit meinen Rezepten, Tipps und Tricks möchte ich Ihnen helfen, mehr Selbstvertrauen in Bezug auf das Backen aufzubauen.

Mit diesem Buch möchte ich meine Liebe zur Süßspeise feiern und rechtfertigen, gleichzeitig aber auch zögerliche Hobbybäcker dazu anregen, neue Zutaten und neue Techniken auszuprobieren und es ganz einfach einmal zu versuchen. Jedes der Rezepte ist so geschrieben, dass Ihnen wirklich alle Informationen zur Verfügung stehen, die Sie benötigen, um Erfolg zu haben. Sie finden hier Anmerkungen, in denen ich Ihnen die Grundlagen der Backkunst vermittle. Warum sollte die Butter für einen Mürbteig kalt sein oder wie kann man ein Eiweiß so schlagen, dass es feste Spitzen ausbildet? Mein Ziel ist es, Ihnen das WIE und WARUM zu vermitteln, um dem eigentlichen Backvorgang ein wenig von seinen Geheimnissen zu entlocken und das Backen an sich zu einem echten Vergnügen zu machen.

Beim Backen beachte ich im Grunde dieselben Regeln wie beim Kochen. Auch hier steht die Verwendung saisonaler Zutaten an oberster Stelle. Am liebsten backe ich mit frischem Obst und achte gleichzeitig darauf, dass alles eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt: Es muss entweder knusprig oder zart, aber

auch kuchenartig, puddingartig oder buttrig anmuten. Wie beim Kochen suche ich ebenso in dieser Hinsicht nach Ausgewogenheit. Darum verwende ich ausgesprochen gerne bittere Zutaten wie Tahin (Sesampaste) und 100 % ungesüßtes Kakaopulver, die sich zusammen mit Zucker zu einem unglaublich interessanten, vielschichtigen Geschmackserlebnis verbinden. Indem ich den Zucker in meinen Rezepten mit anderen bitteren, sauren und salzigen Aromen vereine, erschaffe ich Süßspeisen und Kuchen, die süß sind, aber eben nicht zu süß. Auch die Konsistenz ist ein wichtiges Thema. Darum gibt es hier ebenfalls einige Plätzchen, die in der Mitte zartschmelzend und an den Rändern knusprig gebräunt sind oder mit reichhaltiger Creme gefüllte Tartes mit luftig-leichten Böden.

Was Sie hier nicht ohne Weiteres finden, sind kunstvoll verzierte Desserts in Single-Portiönchen, da ich der Meinung bin, dass es viel schöner ist, diese leckeren Köstlichkeiten miteinander zu teilen. Ich liebe diesen Moment, wenn ich einen ganzen glasierten Kuchen, eine aromatische Tarte oder eine luftig-leichte Schichttorte auf einen Tisch stelle, an dem meine Freunde sitzen. Wie herrlich ist doch dieser Augenblick, wenn die Torte angeschnitten wird und wir die ersten Stücke servieren und gemeinsam genießen! Selbst wenn einmal etwas schief geht, bleibt der Nachtisch immer der rauschende Höhepunkt, ein Blickfang und etwas, auf das sich wohl alle Gäste freuen.

Ich habe bewusst auf schickes In-Szene-setzen verzichtet. Meiner Meinung nach ist es gar nicht notwendig, ein Dessert so zu gestalten, dass sich keiner wirklich traut, den ersten Bissen zu nehmen. Wenn es gut schmeckt, dann sieht es in der Regel auch gut aus. Ich möchte, dass hausgemachte Süßspeisen gleichermaßen so aussehen und nicht nur für Instagram oder Facebook perfekt gestylt werden. Aber das Endergebnis soll natürlich trotzdem ansprechend präsentiert sein: ein kunstvoll angebrachter Klecks Sahne hier, ein Hauch Glitzerpuder dort … Aber ich lasse mich dabei von dem Vorsatz leiten, dass jede Deko, Verschönerung oder Verzierung auch den Geschmack hervorheben sollte.

Einige der Rezepte warten mit überraschenden Elementen oder einer ungewöhnlichen Kombination von Aromen auf, wie z. B. der **Baiser-Torte mit eingelegten Zitronen** (Seite 204) oder die **Brioche-Zöpfe mit Korianderzucker** (Seite 227). Manches wird sicher auch bekannt anmuten. So setze ich zum Beispiel in meinem Rezept für **Apfel-Tarte** (Seite 88) auf die altbewährte Mischung aus Buttercreme und braunem Zucker, weil es einfach unmöglich ist, diese geradezu perfekte Kombination noch zu verfeinern. Ob es aber nun um ein Rezept geht, das derart exotisch ist, wie der **Kabocha-Kuchen** (Seite 40) oder ein bekanntes, wie die beliebten **Chocolate Chip-Cookies** (Seite 131): Ich hoffe, Sie werden viele dieser Rezepte wieder und wieder zubereiten und genießen!

Von einfachen **Cookies aus Marcona-Mandeln** (Seite 124) bis zu einer etwas aufwendigeren **Pfirsich-Melba-Tarte** (Seite 119): Die Bandbreite an Desserts und Süßspeisen in diesem Buch bedeutet, dass wirklich jeder (vom Anfänger bis zum erfahrenen Hobbybäcker) Rezepte findet, die er oder sie direkt in



Angriff nehmen kann. Ich habe den Schwierigkeitsgrad der einzelnen Rezepte auf einer Skala von 1 (sehr einfach) bis 5 (sehr aufwendig) bewertet. Die einfacheren Rezepte sollen es auch Einsteigern leicht machen, sich wie ein Profi zu fühlen, ohne einen großen Aufwand betreiben zu müssen, während es sich bei den aufwendigeren Rezepten um eine Art Backprojekt handelt. Wenn Sie mehr über die Bewertungskriterien erfahren möchten, dann lesen Sie auch den Abschnitt „So arbeiten Sie mit diesem Buch (und werden dabei zum Backprofi)“ auf Seite 9.

Unabhängig vom Schwierigkeitsgrad habe ich mich jedoch darum bemüht, die einzelnen Rezepte so zu gestalten, dass sie auch für Hobbybäcker leicht nachzubacken sind. Wann immer möglich, habe ich Standard-Backformen verwendet. Die meisten Zutaten gibt es in jedem gut bestückten Supermarkt. Zusätzlich achte ich auch darauf, dass beim Nachbacken möglichst wenig „Abfallprodukte“ entstehen. Wenn ein Rezept z. B. nach Sauerrahm verlangt, dann dürfen es ruhig die vollen 200 g im Becher sein, statt exakt 160 g oder 175 g. Außerdem ist es mir wichtig, dass jedes Rezept eine Art Ganzheitlichkeit vertritt, das bedeutet, dass ich nicht zwei Zutaten verwenden werde, wo eine durchaus ausreicht.

Mit diesem Buch möchte ich Sie motivieren, Zeit in der Küche zu verbringen. Gleichzeitig gebe ich den Anstoß dazu, diese auch interessant und unterhaltsam zu gestalten. Ich hoffe weiterhin, dass erfahrene Hobbybäcker sich dazu verleiten lassen, das eine oder andere neue Rezept auszuprobieren und sich kreativ auszutoben – oder sich dabei gleichzeitig zu entspannen und den Alltag einmal hinter sich zu lassen. Backanfängern wünsche ich das Selbstvertrauen, mit den ersten Rezepten anzufangen und sich dabei nicht einschüchtern zu lassen. Und letztendlich wäre es natürlich ebenfalls schön, wenn ich alle Skeptiker eines Besseren belehren könnte, indem ich ihnen zeige, dass Backen sehr viel flexibler und mehrschichtiger ist, als sie vielleicht bisher geglaubt haben. Es gibt da draußen niemanden, der ausschließlich kochen kann, sondern nur Bäcker, die es einfach noch nicht ausprobiert haben.

Als Süßspeise-Liebhaberin gibt es für mich kein Essen, das „gut“ oder „schlecht“ ist. Essen hat per se keinerlei moralische Gewichtung. Ein Dessert oder eine Torte ist nicht „sündig“ und ich muss mir nicht die Erlaubnis von jemandem (mich selbst einbegriffen) einholen, um es zu genießen. In diesem Buch finden Sie viele praktische Rezepte für Hobbybäcker, aber es ist gleichzeitig auch eine persönliche Meditation in Bezug auf die Vorteile und Freuden eines weniger restriktiven Lebens. Ich hoffe, dass Sie sich nicht nur daran wagen, etwas aus diesem Buch nachzubacken, sondern auch, dass Sie es mit Ihren Freunden und Verwandten wirklich genießen. Und zwar ohne Reue. Ich liebe Desserts. Und ich bin davon überzeugt, dass wir alle Desserts lieben.



Es gibt da draußen niemanden, der ausschließlich kochen kann, sondern nur Bäcker, die es einfach noch nicht ausprobiert haben.


M

So arbeiten Sie mit diesem Buch (und werden dabei zum Backprofi)

Als Rezept-Entwicklerin finde ich es immer wieder faszinierend (und manchmal auch erstaunlich), dass ein Rezept an einem Tag perfekt gelingt und am nächsten völlig in die Hose gehen kann. Obwohl das Backen oft als eine „Wissenschaft" betrachtet wird, weil es chemische Grundkenntnisse erfordert und das präzise Abmessen der Zutaten, ist eine Küche kein Labor. Es ist so gut wie unmöglich, alle beteiligten Variablen wie Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit genau zu kontrollieren. Selbst wenn ich einen umfassenden Ansatz verfolgen würde, um jedes einzelne Rezept auszuprobieren, und dabei in unterschiedlichen Küchen mit verschiedenen Zutaten, unterschiedlichen Geräten und Ausrüstung arbeiten würde, bin ich mir sicher, dass mir das eine oder andere Rezept manchmal auch nicht gelingen würde.

Da ich also weiß, dass es ein Rezept mit absoluter Erfolgsgarantie nicht gibt, habe ich lange darüber nachgedacht, wie ich die Erfolgsquote für einen Hobbybäcker so weit als möglich maximieren könnte. Meist geht ein Rezept schief, wenn man unwissentlich eine Abkürzung nimmt, eine Zutat austauscht oder einen Schritt überspringt, ohne dass einem bewusst ist, dass dies das Ergebnis maßgeblich beeinflussen könnte. Auch wenn es harmlos erscheinen mag, den Sauerrahm in einem Rezept durch fettarmen Joghurt zu ersetzen (vielleicht haben Sie das in einem anderen Rezept probiert und es gab überhaupt kein Problem), besteht doch die Möglichkeit, dass dies nach hinten losgeht.

Hobbybäcker wollen sich auf ein Rezept verlassen können, das ihnen genau vorschreibt, wo sie es ruhig etwas lockerer angehen dürfen und wo sie unbedingt auf Kurs bleiben sollten. Der Weg zu einem Dessert, bei dem den Gästen das Wasser im Munde zusammenläuft, kann tückisch sein. Beispielsweise kann braune Butter Blasen schlagen und verbrennen, wenn man nicht aufpasst, oder das Eiweiß flockt aus, wenn es zu lange geschlagen wird. Aber keine Sorge: Die Rezepte in diesem Buch leiten Sie Schritt für Schritt an und Sie finden genaue Anweisungen, wo Sie einen alternativen Weg einschlagen können, wo Sie unbedingt wie angegeben weitermachen müssen und wo Sie besser ein wenig Vorsicht walten lassen.

Als Navigator durch die Welt des Backens verwende ich viele Wörter. Und mir ist durchaus bewusst, dass ein langes, wortreiches Rezept sowohl für Einsteiger als auch für erfahrene Bäcker zunächst einmal einschüchternd und vielleicht sogar abschreckend wirkt. Während die Länge eines Rezeptes ein Spiegelbild dessen ist, wie viele Einzelschritte durchzuführen sind, sollten Sie es in diesem Buch aber auch als eine Reflexion meines Ansatzes verstehen, bei dem ich eher zu viele Informationen anbiete als zu wenige. Auch was das Endergebnis angeht, gebe ich Ihnen einige Tipps und Tricks mit an die Hand. Ich werde Sie niemals anweisen, einen Kuchen so lange zu backen, bis ein Holzstäbchen, das Sie in die Mitte stecken, sauber herauskommt. Um womöglich Rätselraten oder gar Zweifel

vorwegzunehmen, erkläre ich Ihnen stattdessen, dass er an der Oberfläche goldbraun aussehen, in der Mitte auf Druck leicht nachgeben und insgesamt einfach hervorragend duften sollte.

Ich erinnere mich noch gut daran, wie es war, als ich das Backen noch als mühsam empfand. Aber irgendwo auf meinem Weg habe ich nach viel Übung und viel Lernen eine Schwelle überschritten und das Backen weniger als eine Abfolge von Aufgaben angesehen, die ich erledigen muss, sondern mehr wie ein System mit logischen, miteinander wundersam verbundenen Vorgängen. Der Teig für einen Kuchen ist zum Beispiel im Grunde genommen eine Methode, gekühltes Fett in Mehl einzuarbeiten und kaltes Wasser zu verwenden, um dann einen Teig daraus zu kneten. Damit Hobbybäcker diese einzelnen Vorgänge und Methoden besser erlernen können, beginne ich jeden einzelnen Schritt mit einer fett gedruckten Überschrift, um das Ziel dieses Schrittes zusammenzufassen. Wenn Sie mehrere Kuchen in Kastenformen aus diesem Buch backen, werden Sie z. B. schnell merken, dass bei allen mehr oder weniger dieselbe Grundtechnik verwendet wird: Zunächst verrühren Sie die feuchten Zutaten, dann die trockenen und dann werden die feuchten in die trockenen gemischt. Solche Muster zu erkennen, macht Sie mit der Zeit zu einem viel klügeren, besseren und vor allem intuitiveren Hobbybäcker.

Ich habe alle Rezepte in diesem Buch mit einem Schwierigkeitsgrad von 1 bis 5 bewertet. Dabei habe ich die einzelnen Schritte so kurz wie möglich gefasst. Wenn also in einem Rezept steht, dass Sie den Kuchen in einem Wasserbad kochen müssen, dann steht das entweder da, weil das Rezept sonst nicht gelingen würde oder weil es Ihnen hilft, weitere Schritte einzusparen. Hier führe ich noch einmal genau auf, wofür die einzelnen Bewertungen stehen:

1. Sehr einfach: Ein schnelles Rezept, das nur wenige Techniken und keine besonderen Küchengeräte erfordert. Dieses Rezept kann sogar von Personen gebacken werden, die nie zuvor gebacken haben.

2. Einfach: Ein Rezept, das eine Reihe von Schritten enthält und für das evtl. einige besondere Küchengeräte erforderlich sind. Es bedarf aber keiner ausgefeilten Techniken. Diese Kategorie eignet sich ebenfalls für Anfänger.

3. Mittelschwer: Ein Rezept, das einige Techniken erfordert, Geduld und ein oder zwei Teile von speziellem Backzubehör. Es kann jedoch auch von einem Anfänger gebacken werden.

4. Herausfordernd: Ein Rezept, das zwei oder mehr Komponenten zusammenbringt und deutlich fortgeschrittenere Techniken erfordert. Diese Rezepte eignen sich für Hobbybäcker, die bereits über etwas Erfahrung verfügen.

5. Meisterlich: Ein Rezept mit mehreren Komponenten, das einen gewissen Zeitaufwand und besondere Ausstattung erfordert. Für diese Rezepte sind evtl. auch gleich mehrere Techniken erforderlich und die Hobbybäcker sollten doch schon über einige Erfahrung auf diesem Gebiet verfügen.

Die Rezepte sind in jedem Kapitel nach Schwierigkeitsgrad geordnet und beginnen jeweils mit den einfacheren und enden mit den Rezepten, für die ein gewisses Können erforderlich ist. Ich habe mich bewusst dafür entschieden, damit sowohl Anfänger als auch Fortgeschrittene sofort einen Eindruck davon erhalten, wie viel Zeit sie für jedes einzelne Rezept einplanen sollten. Außerdem bauen die Fertigkeiten, die Sie hier erlernen, aufeinander auf. Wenn Sie Schwierigkeitsgrad 1 und 2 absolviert haben, können Sie sich an 3 und 4 wagen und am Ende sogar an 5, wenn Sie das möchten. Sobald es Ihnen also gelingt, einen **Brandteig** (Seite 344) und eine **Konditorcreme** (Seite 319) herzustellen, die beide mit Schwierigkeitsgrad 2 gekennzeichnet sind, können Sie die beiden kombinieren, um den **Paris-Brest mit schwarzem Sesam** (Seite 201) zu backen. Dann haben Sie vielleicht schon den Mut, sich an das **Croquembouche (Krachgebäck)** (Seite 208) zu wagen, einem der Rezepte des Schwierigkeitsgrads 5.

Beachten Sie jedoch, dass der Schwierigkeitsgrad nicht unbedingt ein Hinweis darauf ist, wie lange es dauert, dieses Rezept zu backen. Einige sehr einfache Rezepte brauchen viel Zeit, weil sie vielleicht über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden müssen, während ein anderes, herausforderndes Rezept oft ganz schnell zusammengestellt werden kann. Um wirklich zu erfahren, wie viel Zeit Sie für die einzelnen Rezepte einplanen sollten, achten Sie bitte auf die „Arbeitszeit" und die „Gesamtzeit", die bei jedem Rezept und in der Rezeptmatrix aufgeführt sind. Die Rezeptmatrix bietet Ihnen einen Überblick darüber, wie schwierig die einzelnen Rezepte sind und wie lange es dauert, diese zuzubereiten. Wenn Sie ein Rezept backen, bei dem eine der Komponenten vorab fertiggestellt werden muss, wie das zum Beispiel bei der **Pflaumen-Galette mit Polenta und Pistazien** (Seite 79) der Fall ist, für die Sie zunächst einen **Luftiger Teigboden mit Butter** (Seite 330) backen müssen, enthalten die Gesamtzeit und Arbeitszeit nicht die Zeit, die es erfordert, das Komponentenrezept fertigzustellen (diese finden Sie dann bei dem entsprechenden Rezept).

Wenn Sie sich „eingebacken" haben, dann werden Sie am Ende neben der Liste der Zutaten und den (vielen) Wörtern auf der Seite vor allem auf den Charakter und den Aufbau des Rezeptes achten. Dann werden Sie in den Hinweisen nicht mehr nachlesen müssen, dass Sie Mürbeteig, der warm und klebrig geworden ist, zunächst einmal kühlen müssen, sondern legen ihn ganz automatisch in den Kühlschrank. Wenn auf der Zutatenliste eines Rezeptes steht, dass Eiweiß und Eigelb Zimmertemperatur haben sollten, dann wissen sie intuitiv schon, dass Sie die Eier trennen müssen, solange sie noch gekühlt sind, weil das dann deutlich einfacher geht. Sobald Sie bei diesem Punkt angekommen sind, verlieren Sie die Angst vor Fehlern und genießen den ganzen Vorgang sehr viel mehr.

Im Folgenden möchte ich Ihnen einige Tipps mit auf den Weg zum perfekten Backerlebnis bieten, um Ihre Chance auf Erfolg zu erhöhen.

Organisation ist alles: Bevor Sie den Ofen einschalten, sollten Sie überprüfen, ob Sie alle Zutaten vorrätig haben. Lesen Sie sich das Rezept mindestens einmal durch, auch die hilfreichen Hinweise unten auf den Seiten. Achten Sie darauf, dass Ihnen ausreichend Zeit bleibt, das Rezept fertigzustellen und überprüfen Sie ebenso, ob Sie längere Pausen einplanen müssen, wenn ein Teig gekühlt werden muss oder aufgehen soll. Ich kann nicht behaupten, dass ich diesem Rat immer folge – aber wenn ich es nicht tue, bedaure ich das eigentlich jedes Mal.

Richtig abmessen: Ich habe für die meisten Zutaten das Gewicht in Gramm (*g*) hinzugefügt, weil das die absolut beste und genaueste Art und Weise ist, ein konsistentes Ergebnis zu erzielen. Sie können ganz einfach eine Schüssel auf die Küchenwaage stellen, sie tarieren (auf Null setzen) und dann die Zutaten direkt aus dem Beutel/Behälter/Glas/der Flasche, in der sie gekauft wurden, hineingeben. Wenn Sie jedoch gerne in Bechern messen, verwenden Sie zum Abmessen von



Saison: Alle | Aktive Zubereitungszeit: 50 Minuten | Gesamtzeit: 1 Stunde 45 Minuten plus der Zeit zum Auskühlen und 1 Stunde Ruhezeit im Kühlschrank | Schwierigkeitsgrad: 3 (mittelschwer, was aber hauptsächlich an dem Curd liegt)

Limetten-Häppchen mit Minze

Ergibt 16 Häppchen

Spezielles Backzubehör:
Backform (bevorzugt aus Metall) 20 x 20 cm [1], Backthermometer

MÜRBETEIGBODEN

Butter für die Form

2 EL fein geriebene **Limettenschale** (von ca. 3 Limetten)

50 g **Kristallzucker** 1 EL (44 g)

130 g **Weizenmehl** Typ 405

2 EL fein gehackte **Minze**

¼ TL **Backpulver**

1 Prise **Salz**

110 g **Butter**, ungesalzen, in kleine Stücke geschnitten und gekühlt

LIMETTEN-CURD

170 ml frischer **Limettensaft** (von ca. 7 Limetten)

60 ml frischer **Zitronensaft** (von ca. 1 großen Zitrone)

1 TL (3 g) **Maisstärke**

Eine Prise **koscheres Salz**

200 g **Kristallzucker**

5 große **Eigelb** (80 g)

1 großes **Ei** (50 g)

6 EL (85 g) **ungesalzene Butter**, geschnitten und gekühlt

Puderzucker und **Abrieb einer Limette** für die Verzierung

Außer dem berühmten Key Lime Pie gibt es nur wenige Desserts, bei denen die Limette eine Hauptrolle einnimmt. Was ihr nicht wirklich gerecht wird. Wenn man neben Limettensaft auch ein wenig Zitronensaft und noch eine herzhafte Menge Limettenabrieb und frische Minze in den Boden einarbeitet, dann werden daraus Köstlichkeiten, die mich irgendwie an den Kuchenverkauf in der Grundschule erinnern. Es war mir wichtig, dass die Füllung dieser Häppchen ein wenig sauer bleibt (daher habe ich auch Zitronensaft hinzugefügt), dabei aber herrlich seidig-zart und gut abgebunden ist, sodass sie problemlos in gleichmäßige Stückchen geschnitten werden können. Um das zu erreichen, muss ich ein Curd für die Füllung zubereiten, der ich noch ein wenig Maisstärke hinzugebe, damit sie sich besser absetzt und die Limettenriegel fest genug werden, um auch übereinander gelagert werden zu können. Dieses Rezept ist ein wenig aufwendiger als die klassisch gerührten Füllungen der meisten Zitronenschnittchen, das Ergebnis ist den Extra-Aufwand aber unbedingt wert!

Den Ofen vorheizen und die Backform vorbereiten: Schieben Sie das Backofengitter auf die mittlere Schiene und heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor. Legen Sie eine 20 x 20 cm Backform mit 2 Lagen Alufolie aus, die Sie kreuzweise übereinanderlegen. Auch die Ecken und Seiten sollten gut mit Alufolie bedeckt sein. Die Alufolie mit Butter einfetten und Form beiseitestellen.

Den Mürbeteig vorbereiten: In einer mittelgroßen Schüssel massieren Sie mit Ihren Fingerspitzen den Limettenabrieb in den Kristallzucker, bis die aromatischen Öle austreten und die Mischung wie nasser Sand aussieht. Geben Sie jetzt das Mehl, die gehackte Minze, das Backpulver und Salz dazu. Gut vermengen. Dann die gekühlten Butterstückchen hineingeben und die Schüssel einige Male schwenken, um die Butter mit Mehl zu bestäuben. Mit den Fingerspitzen arbeiten Sie die Butter vollständig in die Mehlmischung ein, bis feuchte Krümel entstehen, die leicht zusammenkleben, wenn Sie darauf drücken.

(weiter)

[1] Um dieses Rezept in eine Tarte zu verwandeln, verwenden Sie statt der quadratischen eine Tarte-Form mit Hebeboden, mit 22 cm Durchmesser. Drücken Sie den Mürbeteig auf den Boden und an den Seiten der gebutterten Form und streichen Sie den Tarte-Boden mit der Rückseite eines Löffels glatt. Der Boden sieht zunächst recht krümelig aus, aber Sie sollten so viele Lücken wie möglich ausfüllen. Ansonsten darf die Tarte ruhig ein wenig rustikal aussehen. Backen Sie den Boden wie oben beschrieben vor und geben Sie dann das Curd in die Form. Es bleibt evtl. ein wenig Curd übrig. Backen Sie die Tarte dann ca. 35 bis 40 Minuten. Die Mitte sollte noch ein wenig wackelig bleiben. Statt Mürbeteig können Sie auch den **Süßen Tarte-Boden** (Seite 336) verwenden und diesen ebenfalls vorbacken.

[2] Zucker und Eier sollten Sie erst mischen, wenn die Limettenmischung anfängt zu köcheln. Wenn die Zucker-Eier-Mischung zu lange herumsteht, sieht das Curd nachher geronnen aus.

Den Boden backen: Geben Sie den Mürbeteig in die vorbereitete Form und verteilen Sie die Teigkrümel gleichmäßig auf dem Boden der Form. Mit den Händen drücken Sie die Krümel zu einer gleichmäßig dicken Lage zusammen, die bis in die Ecken reicht und am Rand leicht hochgezogen wird. Backen Sie den Mürbeteig, bis er eine goldbraune Oberfläche hat, ca. 20 bis 30 Minuten. Form aus dem Ofen nehmen. (Ofen anlassen und die Temperatur auf 140 °C reduzieren.) Boden vollständig auskühlen lassen, während Sie die Füllung vorbereiten.

Limetten-Curd-Füllung zubereiten: Geben Sie den Limettensaft, den Zitronensaft, die Maisstärke, das Salz und 100 g Kristallzucker in einen kleinen Topf. Kochen Sie das Ganze auf mittlerer Stufe auf und rühren Sie die Mischung gelegentlich um, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Sobald sie kocht, müssen Sie kräftig rühren, bis die Maisstärke die Mischung eingedickt hat (1 Minute), dann sofort vom Herd nehmen.

In einer mittelgroßen Schüssel schlagen Sie das Eigelb, das Ei und die verbleibenden 100 g Zucker zu einer glatten, dicken Masse, die dabei immer blasser wird (ca. 1 Minute). [2] Weiter rühren und dabei die heiße Zitrusfrüchtemischung esslöffelweise in die Eier geben, um die Temperatur leicht zu erhöhen, bis etwa die Hälfte der Zitrusfrüchtemischung in die Eier gerührt ist.

Die Eiermischung zurück in den Topf geben und dann auf mittlerer Stufe und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis das Curd nach 3 bis 5 Minuten milchig wird und dick genug wird, um die Rückseite eines Löffels zu bedecken (ein Backthermometer, das Sie in die Masse stechen, würde jetzt ca. 75 bis 80 °C anzeigen).

Nehmen Sie den Topf vom Herd und rühren Sie langsam und stückchenweise die Butter in die Masse. Warten Sie, bis ein Stück geschmolzen ist, bevor Sie das nächste hineingeben. Es sollte eine glatte Mischung ergeben.

Den Kuchen backen: Füllen Sie das noch heiße Curd auf den Tortenboden und schütteln Sie die Form leicht, damit sich eine gleichmäßige Schicht bildet. Backen Sie den Kuchen, bis die Seiten leicht aufgehen und die Mitte noch ein wenig wackelt, wenn Sie die Form schütteln (30 bis 35 Minuten). Aus dem Ofen nehmen und noch in der Form vollständig abkühlen lassen.

Vor dem Servieren kühl stellen: Stellen Sie die abgekühlte Form in den Kühlschrank und kühlen Sie die Limettenhäppchen etwa eine Stunde, bis die Form sich kühl anfühlt. Dadurch erhärtet die Butter in der Curd und dem Boden, sodass Sie das Ganze einfacher aus der Form nehmen und schneiden können. Mit den Rändern der Alufolie heben Sie den Kuchen aus der Form und ziehen dann vorsichtig die Folie an der Seite ab. Mit einem Metallspatel, den Sie unter den Kuchen schieben, heben Sie ihn von der Folie ab. Schneiden Sie ihn auf einem Schneidbrett in 16 quadratische Häppchen. Bestäuben Sie die Häppchen vor dem Servieren mit Puderzucker und streuen Sie etwas Limettenabrieb darüber.

TIPPS UND TRICKS

Die Limettenhäppchen bleiben bis zu 5 Tage gut gekühlt haltbar. Sie schmecken am ersten oder zweiten Tag allerdings am besten. Wenn Sie sie vorher zubereiten, stäuben Sie den Puderzucker und den Limettenabrieb erst kurz vor dem Servieren über die Häppchen. Der Mürbeteigboden kann einen Tag vorher zubereitet werden. Gut auskühlen lassen und abgedeckt bei Raumtemperatur aufbewahren. Das Limetten-Curd können Sie bis zu 3 Tage vorher vorbereiten. Füllen Sie es dann in einen Plastik- oder Glasbehälter (auf keinen Fall in einen Edelstahlbehälter, da das Curd dann nach Metall schmeckt), drücken Sie ein Stück Klarsichtfolie direkt auf die Creme und stellen den Behälter in den Kühlschrank. Bevor Sie diese dann auf den Teigboden geben, sollte das Curd auf Raumtemperatur erwärmt und gut durchgerührt werden.

Saison: Alle | Aktive Zubereitungszeit: 30 Minuten (zuzüglich der Zeit, in der Sie die Zarte Schokoladenbuttercreme zubereiten) | Gesamtzeit: 1 Stunde | Schwierigkeitsgrad: 3 (mittelschwer)

Schokoladen-Buttermilch-Torte

Für 10 Personen

Spezielles Backzubehör:
Standmixer, drei runde Backformen mit 20 cm Durchmesser [1] Backthermometer (für die Buttercreme)

Butter und **Mehl** für die Form

300 g **Weizenmehl** Typ 405

2½ TL **Backpulver**

2 TL (6 g) **Salz**

½ TL **Speisenatron**

170 g **Zartbitterschokolade**, grob gehackt

160 ml **Kaffee**, **aufgebrüht** (oder 1 TL **löslicher Kaffee**, den Sie in 160 ml **Wasser** auflösen)

40 g **Kakaopulver**

160 ml **Buttermilch**, zimmerwarm

2 TL **Vanilleextrakt**

170 g **ungesalzene Butter**, zimmerwarm

200 g **Kristallzucker**

200 g **hellbrauner Zucker**

60 ml **neutrales Öl** (Pflanzenöl oder Traubenkernöl)

3 **Eier** (150 g) der Größe L, zimmerwarm

Zarte Schokoladenbuttercreme (Seite 359) oder **Klassisches Frischkäse-Frosting mit Schokolade** (Seite 322)

Schokoladenkuchen, die so mächtig sind, dass ich bei jedem Bissen nur daran denke, Wasser zu trinken, sind nicht so mein Ding. Das hier ist eher die Art von Schokotorte, die ich bevorzuge: Eine Torte, die wegen der darin enthaltenen Buttermilch sehr zart und durch den braunen Zucker leicht feucht bleibt. Außerdem sind Schokolade und Kakaogehalt hervorragend aufeinander abgestimmt. Um den Schokoholikern in meinem Leben etwas Gutes zu tun, habe ich diese Torte mit der **Zarten Schokoladenbuttercreme** (Seite 359) verziert, einem unglaublich reichhaltigen und zugleich luftigen Frosting, das man eben nicht *auch noch* mit einem viel zu schokoladenhaltigen Tortenboden kombinieren sollte. Wenn Ihnen diese Art der Buttercremezubereitung zu technisch erscheint (sie erfordert ein Backthermometer und genaue Zeitvorgaben), schmeckt diese Torte aber auch köstlich mit der Schokoladenversion des **Klassischen Frischkäse-Frostings** (Seite 322).

Den Ofen vorheizen und die Backformen vorbereiten: Schieben Sie zwei Backofengitter auf die Schienen im oberen und unteren Drittel des Backofens und heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor. Fetten Sie 3 Kuchenformen (20 cm) mit Butter ein und legen Sie dann ein rundes Stück Backpapier auf den Boden der Form. Evtl. Luftblasen ausstreichen. Jetzt noch das Backpapier mit Butter bestreichen und großzügig Mehl in die Form stäuben. Die Formen schütteln und drehen, um die Seiten und Böden mit Mehl zu bedecken, den Überschuss abklopfen. Stellen Sie die Backformen beiseite.

Die trockenen Zutaten miteinander vermengen: In einer großen Schüssel verrühren Sie Mehl, Backpulver, Salz und Speisenatron. Beiseitestellen.

Die Schokoladenmischung schmelzen: Geben Sie die gehackte Schokolade, den Kaffee und das Kakaopulver in eine separate, große, hitzebeständige Schüssel. Stellen Sie die Schüssel auf einen mittelgroßen Topf, den Sie vorher mit 2,5 cm leicht köchelndem (nicht kochendem) Wasser gefüllt haben. Die Schokoladenmischung gelegentlich umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich alle Zutaten gut vermengt haben. Vom Herd nehmen und die Buttermilch und die Vanille hineinrühren. Beiseitestellen.

TIPPS UND TRICKS

Die Torte hält sich bis zu 3 Tage im Kühlschrank, wenn sie gut abgedeckt wird. Vor dem Servieren sollte die Torte einige Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden. Die Tortenböden halten sich, gut abgedeckt bei Raumtemperatur, bis zu 2 Tage oder können bis zu 3 Wochen ins Gefrierfach. Wenn Sie die Tortenböden verwenden möchten, streichen Sie das Frosting auf die noch gefrorenen Tortenböden. Dann die fertige Torte in den Kühlschrank stellen (leicht abgedeckt), bis die Tortenböden vollständig aufgetaut sind (min. 24 Stunden vor dem Servieren). Bevor Sie die Torte abdecken, sollte das Frosting schon fest sein.

Butter, Zucker und Öl aufschlagen: In einem Standmixer mit Flexi-Rührelement/Unterheber verrühren Sie die Butter, den Kristallzucker, den braunen Zucker und das Öl. Auf mittlerer Stufe rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Geschwindigkeit jetzt wieder steigern und dabei mit einem Spatel ein- oder zweimal an den Seiten entlangschaben, bis alles gut vermengt ist und die Füllung glatt und luftig wird. Das dauert etwa 5 Minuten.

Die Eier hinzufügen: Die Geschwindigkeit auf die mittlere Stufe reduzieren. Ein Ei nach dem anderen in die Masse geben und gut durchrühren. Den Mixer ausschalten und die Seiten der Schüssel abschaben.

Trockene und feuchte Zutaten abwechselnd miteinander verrühren: Geben Sie etwa ein Drittel der Mehlmischung hinzu und rühren Sie diese so lange unter, bis das Mehl fast nicht mehr zu sehen ist. Jetzt fügen Sie die Hälfte der abgekühlten Schokoladenmischung hinzu und rühren nur so lange, bis diese untergehoben ist. Dann geben Sie abwechselnd Schokoladenmischung und Mehl in die Schüssel und rühren weiter. Sobald kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist, schalten Sie den Mixer aus und entnehmen die Schüssel. Mit einem flexiblen Spatel schaben Sie die Seiten der Schüssel ab und falten die Reste mehrfach in den Teig, damit alles gut vermengt ist und keine Schokoladenschlieren mehr zu sehen sind.

Die Formen füllen und die einzelnen Böden backen: In jede der drei Backformen füllen Sie jetzt ein Drittel des Teigs (ca. 510 g für jede Form) und streichen den Teig dann glatt. Geben Sie die Backformen in den Ofen, zwei auf die obere Schiene, eine dazwischen auf die untere. Backen Sie den Kuchen so lange, bis er sich leicht vom Rand löst, die Mitte bei Druck einen kleinen Widerstand leistet und ein Zahnstocher, den Sie in die Mitte stecken, sauber herauskommt (ca. 30 bis 40 Minuten). Nach 25 Minuten Backzeit tauschen Sie die Formen und drehen sie gleichzeitig um 180 Grad.

Die Tortenböden auskühlen lassen: Nehmen Sie die Tortenböden aus dem Ofen und lassen Sie diese noch in der Form vollständig auskühlen. [2] Schneiden Sie mit einem kleinen Kuchenspatel oder einem stumpfen Messer an der Innenseite der Kuchenform entlang und stürzen Sie die Kuchen dann auf ein Kuchengitter. Entfernen Sie vorsichtig das Backpapier.

Die Böden glattschneiden (falls erforderlich): Jetzt drehen Sie die abgekühlten Böden noch einmal um und legen Sie auf eine Kuchenplatte aus Karton oder ein Schneidbrett. Wenn die Böden in der Mitte deutlich aufgegangen sind, oder wenn Sie es unbedingt ganz flach haben wollen, schneiden Sie mit einem langen Sägemesser und langen, gleichmäßigen Sägebewegungen die obere Schicht der Tortenböden ab. Dabei bleibt das Messer immer parallel zur Arbeitsplatte. (Die Kuchenreste dürfen Sie sich schmecken lassen.) Dadurch entstehen gleichmäßig flache Tortenböden, die leichter zusammenzusetzen sind. Wenn der Teig in der Mitte allerdings nur leicht aufgegangen ist, macht das nichts aus.

Zusammensetzen und Füllung aufbringen: Legen Sie den ersten Tortenboden auf eine Kuchenpappe, [3] einen großen Teller oder eine Tortenplatte (falls Sie den Tortenboden beschnitten haben, sollte die Schnittfläche nach unten weisen). Schieben Sie mehrere Streifen Backpapier unter den Tortenboden, um die Tortenplatte während der Verzierung vor Verschmutzung zu schützen. Mit einem kleinen Spatel geben Sie etwa 180 g des Frostings gleichmäßig auf den ersten Tortenboden und verstreichen dieses bis zum Rand. Dann legen Sie einen weiteren Tortenboden darauf (Schnittfläche nach unten) und geben wieder etwa 180 g Frosting auf. Auch den dritten Tortenboden legen Sie auf und überziehen dann die Oberfläche und die Seiten der gesamten Torte dünn und gleichmäßig mit etwa 230 g des Frostings. Das ist die sogenannte Krümelummantelung, eher eine Art Basis für die Verzierung und es ist völlig

(weiter)



in Ordnung, wenn die Tortenböden teilweise noch zu sehen sind. Stellen Sie die Torte in den Kühlschrank, bis das Frosting fest ist (10 bis 15 Minuten). Dann verteilen Sie den Rest des Frostings großzügig auf der gesamten Torte.

Serviervorschlag: Ziehen Sie vorsichtig die Backpapierstreifen unter der Torte hervor. Dann können Sie diese anschneiden. 4

---

1 Sie können diese Torte auch mit zwei 22 cm-Backformen backen. Die Backzeit beträgt dann ca. 40 bis 45 Minuten. Die einzelnen Böden sind dann sehr hoch, sodass Sie sie auch horizontal teilen können, um eine Torte mit 4 Böden zu machen. Sie brauchen dann etwa 200 g Frosting für jeden einzelnen Boden, der Rest entspricht der Verzierung der kleineren Tortenböden.

2 Aber Geduld: Wenn die Tortenböden noch warm sind, wird die Butter im Frosting sofort schmelzen, sobald Sie das Frosting auftragen und der ganze Kuchen kann absacken.

3 Setzen Sie die Torte direkt auf einer Pappscheibe zusammen, dann ist sie später leichter zu transportieren. Ich habe immer einen Stapel davon vorrätig, aber Sie können auch eine eigene erstellen, indem Sie die Kuchenform als Schablone nutzen, die Scheibe dann ausschneiden und mit Folie überziehen.

4 Wenn Sie sich für die **Zarte Schokoladenbuttercreme** entscheiden und die Torte vorher vorbereiten möchten, sollten Sie die Torte rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit Sie auf Raumtemperatur erwärmt, bevor Sie die Torte servieren (etwa 2 bis 4 Stunden vorher). Solange die Torte noch gekühlt ist, bleibt das Frosting fest und schmeckt dann nicht so gut.

Saison: Alle | Aktive Zubereitungszeit: 3 Stunden 15 Minuten (zuzüglich der Zeit, in der Sie den Brandteig oder die Vanillecreme mit Schokolade zubereiten) | Gesamtzeit: 4 Stunden | Schwierigkeitsgrad: 5 (meisterlich)

Croquembouche (Krachgebäck)

Für 14 Personen

Spezielles Backzubehör:
Ein Spritzbeutel mit einer Tülle mit 0,5 cm Durchmesser, runde Ausstechform mit 2,5 cm Durchmesser

CRAQUELIN

110 g **ungesalzene Butter**, zimmerwarm

150 g **hellbrauner Zucker**

130 g **Weizenmehl** Typ 405

Eine Prise **koscheres Salz**

FÜLLUNG/VERZIERUNG

Brandteig (Seite 344), den Sie in einen Spritzbeutel gefüllt haben

Konditorcreme mit Schokolade (Seite 320) [1]

240 g **Crème fraîche**

650 g **Zucker**

190 ml **Wasser**

Meine Schwester erzählt gerne die Geschichte von meinem ersten Versuch, Croquembouche zu backen. Das war damals, noch bevor ich auf die Gastronomie-Fachschule gegangen bin, bevor ich in einem Restaurant gearbeitet habe und lange bevor ich verstanden habe, wieviel Arbeit damit eigentlich verbunden ist. Ich habe den Karamell verbrannt, als ich das Ganze in ihrer Küche zusammensetzen wollte und – so erzählt sie es jedenfalls – musste sie in Panik bitten, schnell loszugehen und noch mehr Zucker zu kaufen. Seit damals habe ich meine Croquembouche-Fertigkeiten durchaus verbessert und einige Strategien entwickelt, um die Zubereitung zu vereinfachen. Sie sollten allerdings wissen, dass eine Croquembouche Ihnen eine Menge Geduld abverlangt, Sie sollten also ein paar Stunden erübrigen können, um die einzelnen Schritte durchzuführen. Und ich empfehlen Ihnen dringend, die Konditorcreme und den Brandteig schon vorab zuzubereiten. In diesem Rezept kommt auch etwas vor, das als *Craquelin* bekannt ist, ein einfacher Plätzchenteig, der kreisförmig ausgestochen und auf jedem Windbeutel gebacken wird. Dadurch erhalten Sie ein rundes, ja, sogar leicht texturiertes Aussehen. Ich verwende das *Craquelin* gerne, weil es die Windbeutel insgesamt gleichmäßiger aussehen lässt. Dadurch sind sie deutlich einfacher zu stapeln. Wenn Sie das *Craquelin* nicht backen wollen, ist das auch in Ordnung. Dann sollten Sie die Windbeutel allerdings mit geschlagenem Ei bestreichen, bevor Sie diese in den Backofen schieben. Viel Erfolg allen mutigen Bäckern, die sich an dieses Rezept wagen!

***Craquelin* zubereiten:** Geben Sie die Butter und den braunen Zucker in eine mittelgroße Schüssel und mischen Sie diese, bis Sie eine glatte, cremige Masse erhalten. Das Mehl und Salz hineinrühren, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Der Teig ist jetzt recht fest. Falten Sie den Teig mehrmals so, als ob Sie ihn kneten würden, um sicherzugehen, dass alle Zutaten gut vermengt sind und teilen Sie ihn dann in zwei Hälften.

***Craquelin* ausrollen und die Kreise ausstechen:** Rollen Sie eines der Teigstücke jetzt zwischen zwei Lagen Backpapier auf ca. 0,5 cm aus (es hilft, wenn Sie das Backpapier mehrmals vorsichtig abziehen und etwas versetzt wieder

[1] Statt Schokoladen- können Sie auch nur Konditorcreme oder die Version mit schwarzem Sesam verwenden, um die Windbeutel zu füllen. Den Geschmack bestimmen allein Sie!

[2] Ich kann nicht oft genug darauf hinweisen, dass Sie wirklich äußerst vorsichtig arbeiten sollten: Karamell ist sehr heiß und man verbrennt sich ganz leicht damit (ich jedenfalls schaffe das bei jeder Croquembouche ein- oder zweimal). Sie können das Risiko abmildern, wenn Sie eine doppelte Schicht puderfreie Latexhandschuhe über die Hand ziehen, mit der Sie die Windbeutel eintauchen.

auf den Teig geben, dadurch bilden sich weniger Falten). Ziehen Sie das Backpapier jetzt auf ein Backblech und kühlen Sie den Teig im Kühlschrank (10 bis 15 Minuten). Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und ziehen Sie die obere Lage Backpapier ab. Mit einem kreisförmigen Ausstecher (2,5 cm) stechen Sie jetzt so viele Teigkreise aus, wie Sie können. Geben Sie die Kreise auf einen Teller, decken Sie diesen ab und stellen Sie ihn in den Kühlschrank. Wiederholen Sie das Ausrollen und Ausstechen mit der zweiten Teighälfte, bis Sie ca. 70 Kreise ausgestochen haben. Diese sollten Sie jetzt abdecken und bis zum Backen kühl stellen (Teigreste bitte entsorgen).

Die Windbeutel backen: Folgen Sie den Anweisungen für das Brandteig-Rezept von Seite 344, um die einfachen, mit Creme gefüllten Windbeutel auf das Backpapier zu spritzen. Statt den Windbeutel mit Ei zu bepinseln, geben Sie einen der *craquelin*-Kreise oben auf jeden Brandteig-Kringel. In den Backofen stellen, backen und auskühlen lassen.

Die Unterlage vorbereiten: Umhüllen Sie eine Tortenunterlage, den Boden einer Springform oder eine Kuchenplatte mit 22 cm Durchmesser mit Alufolie. Legen Sie diese Aluplatte dann auf einen größeren Servierteller oder eine Tortenplatte und stellen Sie diese direkt neben sich auf die Arbeitsfläche.

Konditorcreme mischen und die Windbeutel füllen: In einer großen Schüssel rühren Sie die Creme mit Schokolade und Crème fraîche zu einer glatten Masse. Geben Sie diese in einen Spritzbeutel mit einer runden Tülle von 0,5 cm Durchmesser. Drehen Sie den Beutel oben zu und drücken Sie dabei gleichzeitig die Luft heraus. Stecken Sie die Tülle in den Boden jedes Windbeutels und drücken Sie den Spritzbeutel kräftig, um den Windbeutel zu füllen. Er sollte vollständig befüllt werden, allerdings nicht bis zu dem Punkt, wo er auseinanderfällt oder die Füllung wieder aus der Öffnung austritt. Füllen Sie so viele Windbeutel wie möglich mit der Konditorcreme-Mischung. Für eine Croquembouche mit einem Basisring von 11 Windbeuteln benötigen Sie ungefähr 66 Windbeutel. Legen Sie alle gefüllten Windbeutel auf zwei Kuchengitter. Legen Sie zwei große Backbleche mit Rand mit Backpapier aus und stellen Sie die Kuchengitter dann in die Backbleche.

Die erste Charge Karamell zubereiten: Stellen Sie einen sauberen, hitzebeständigen Messbecher neben den Backofen. In einem kleinen Topf verrühren Sie 400 g Zucker und 110 ml Wasser miteinander. Erhitzen Sie das Ganze bei mittlerer Temperatur und rühren Sie dabei mit einem hitzebeständigen Spatel um, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Sobald die Mischung aufkocht, rühren Sie nicht mehr weiter und streichen mit einem befeuchteten Backpinsel an der Topfseite entlang, um evtl. dort haftende Zuckerkristalle aufzulösen. Kochen und dabei den Topf mehrfach schwenken, bis die Mischung am Rand braun wird. Jetzt reduzieren Sie die Temperatur auf die mittlere Stufe und kochen den Karamell weiter, bis die Farbe einem schönen Bernsteinbraun gleicht (es sollte nicht zu dunkel werden, denn es dunkelt noch nach, sobald es vom Herd genommen wird). Jetzt nehmen Sie den Topf sofort vom Herd und gießen den Karamell vorsichtig in den Messbehälter. Lassen Sie den Karamell eine Minute ruhen, damit es sich setzt und eindickt.

Alle Windbeutel in den Karamell eintauchen: [2] Packen Sie einen Windbeutel an seiner Unterseite an und tauchen Sie ihn dann mit der runden Seite nach unten in den Karamell, sodass die Oberfläche des

(weiter)

[3] Während Sie die Croquembouche stapeln, sollten Sie ab und an einen Schritt zurücktreten, um sich zu vergewissern, dass ein gleichmäßiger Kegel entsteht. Und keine Sorge: Selbst, wenn er nicht perfekt ist, werden Sie auf jeden Fall damit Eindruck schinden!

Craquelin vollständig von Karamell bedeckt ist. Den überflüssigen Karamell lassen Sie abtropfen. Dann legen Sie den Windbeutel, Karamellseite nach oben, zurück auf das Kuchengitter, damit er dort auskühlen kann. Mit allen Windbeuteln wiederholen. Sie sollten allerdings rasch arbeiten, denn der Karamell dickt schnell ein und dann wird das Eintauchen schwierig. Sie sollten aber auch vorsichtig sein, denn man kann sich schnell daran verbrennen!

Die zweite Charge Karamell zubereiten: Sobald alle Windbeutel überzogen sind, waschen Sie den Topf und den Messbecher mit viel heißem Wasser aus, um evtl. Karamellreste auszuspülen. Die Gefäße gut trockenreiben, dann erneut einen Karamell zubereiten. Diesmal mit den verbleibenden 250 g Zucker und 80 ml Wasser. Wieder in den sauberen Messbecher gießen.

Den ersten Ring Windbeutel auslegen und eintauchen: Stellen Sie 11 gefüllte, in Karamell getauchte Windbeutel auf die mit Folie umhüllte Basis zu einem Ring zusammen. Sie sollten sich dabei berühren. Tauchen sie einen Windbeutel nach dem anderen in den frischen Karamell und stellen Sie sie dann zurück auf die Basis. Die runde Seite weist dabei nach außen; die mit Karamell behaftete Seite auf die Basis drücken. Festhalten, bis der Karamell erhärtet ist, das sollte nur einige Sekunden dauern. Wiederholen Sie den Vorgang mit allen Windbeuteln der Basis, um den ersten Ring der Croquembouche zu bilden.

Croquembouche stapeln: Wiederholen Sie das Eintauchen und bauen Sie so nach und nach einen Ring Windbeutel nach dem anderen auf. Jeder Ring sollte einen Windbeutel weniger haben, um einen hoch aufragenden, hohlen Kegel zu bilden. Am besten geht das, wenn Sie jeden Windbeutel in den Zwischenraum der beiden darunterliegenden platzieren. Dabei sollte er leicht versetzt nach innen angeklebt werden, um ein gleichmäßiges Gefälle zu schaffen, das sich zu einer Spitze entwickelt. 3 Mit einigen der kleineren Windbeutel können Sie evtl. Lücken füllen. Manchmal braucht man ein paar Windbeutel mehr oder weniger, um einen vollständigen Ring zu bilden. Ganz oben auf der Croquembouche sollte ein einziger Windbeutel platziert werden.

Karamellfäden bilden (optional): Solange der Karamell noch nicht ausgehärtet ist, tauchen Sie eine Gabel in den Messbecher und lassen den Karamell zurück in den Becher fließen, bis es in einem dünnen Faden herabfällt. Mit der Gabel weben Sie diesen Faden kreisförmig um die Croquembouche und arbeiten sich dabei von der Spitze nach unten. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Karamell erhärtet ist und nicht mehr fließen kann. Verzieren Sie die Croquembouche mit den übriggebliebenen Windbeuteln, die Sie um den Basiskreis drapieren und voilà, schon können Sie dieses köstliche Gebäck servieren. Regen Sie Ihre Gäste ruhig dazu an, die einzelnen Windbeutel mit der Hand rauszubrechen.



TIPPS UND TRICKS

Die Croquembouche sollte maximal zwei Stunden vor dem Servieren zusammengesetzt werden, damit der Karamell noch schön knusprig ist und die Windbeutel knackig. Heben Sie die Croquembouche bei Zimmertemperatur an einem kühlen, trockenen Ort auf. Obwohl die Croquembouche problemlos 1 Tag aufbewahrt werden kann, wird der Karamell schnell weich und klebrig. Der *Craquelin*-Teig hält sich in einem abgedeckten Behälter bis zu 3 Wochen im Kühlschrank. Die gebackenen, ungefüllten Windbeutel können Sie 1 Tag lang in einem luftdicht verschlossenen Behälter bei Zimmertemperatur aufbewahren.









Stichwortverzeichnis

A

Abmessen, richtiges 11
Ahornsirup
  Frühstücks-Muffins mit Ahornsirup und Samenvariation 214
Alkohol, Wahl des 27
Apfel/Äpfel
  Apfel-Trauben-Pie mit Streuseln 94
  Narrensichere Tarte Tatin 104
  Tarte 88
  Zweierlei-Apfel-Streuselkuchen 51
Apfel-Tarte 88
Apfel-Trauben-Pie mit Streuseln 94
Aprikosen
  Hamantaschen mit Earl Grey und 157
  Tarte mit Crème fraîche und Brioche-Boden 100
Aprikosen-Tarte mit Crème fraîche und Brioche-Boden 100
Auberginen, Fladenbrot mit Zatar-Feta und einem Dip mit gerösteten 296

B

Babkallah 233
Babka, Spekulatius 236
Backbleche 14, 20
Backformen 21
Backpapier und/oder Backmatten aus Silikon 20
Backpinsel 20
Backpulver 28
Backtriebmittel 27
Backzubehör 19
Bacon
  Gefülltes Maisbrot 266
  Zwiebel-Lauch-Quiche 307
Bagel, Ein-Wenig-von-allem- 246
Baiser 184
  Erdbeer-Rhabarber-Pavlovas mit Rosenwasser 184
  Italienisches 206
  Torte mit eingelegten Zitronen 204
  Zubereitung 184
Baisertorte mit eingelegten Zitronen 204
Bananenbrot mit Mandelbutter 36
Bialys 249
Birnenkuchen mit Kastanien 49
Biskuit, Miso-Buttermilch-Brötchen 269
Blätterteigteilchen, mit Kirschen und Frischkäse gefüllte 261
Blattgemüse und gebackenen Eiern, sahnige Tarte mit grünem 281
Blaubeer-Blechkuchen 116
Blaubeere(n)
  Blechkuchen 116
  Buchweizen-Blaubeer-Clafoutis 219
  Frühstücks-Muffins mit Ahornsirup und Samenvariation 214
Blumenkohl, Focaccia-Belag 290
Blutorangenkuchen mit Olivenöl 65
Bostock, Erdbeer-Mandel- 230
Brioche
  Tarte Tropézienne 187
  -Teig 351
  Würstchen im Briochemantel 301
  Zöpfe mit Korianderzucker 227
Brioche-Teig 351

Brioche-Zöpfe mit Korianderzucker 227
Brombeer-Karamell-Tarte 97
Brötchen, Partybrot mit Sauerrahm und Schnittlauch 310
Brote 264
  Babkallah 233
  Bananenbrot mit Mandelbutter 36
  Bialys 249
  Ein-Wenig-von-allem-Bagel 246
  Fladenbrot mit Zatar-Feta und einem Dip mit gerösteten Auberginen 296
  Gefülltes Maisbrot 266
  Honig-Challa mit Tahin 292
  Klassische englische Muffins 225
  Partybrot mit Sauerrahm und Schnittlauch 310
  Spekulatius-Babka 236
  Tante Roses Mandelbrot 145
  Weiches Fladenbrot 347
  Zarte und knusprige Focaccia 286
Brownies
  Malzige »Für immer«- 137
  Minz- 138
  Nuss- 138
  Vollkorn- 138
Buchweizen-Blaubeer-Clafoutis 219
Buchweizen-Streusel 317
Butter
  Frischkäse-Frosting mit brauner 322
  Kaufen 25
  Mais-Muffins mit gebräunter 222
  Sablés mit brauner Butter und Salbei 129
  Zarte Schokoladenbuttercreme 359
Butterkuchen aus St. Louis (St. Louis Gooey Butter Cake) 240

C

Challa mit Tahin, Honig- 292
Chicoree, karamellisierte 276
Chocolate Chip-Cookies 131
Concord-Trauben
  Apfel-Trauben-Pie mit Streuseln 94
  Erdnussbutter-Plätzchen mit Traubenkonfitüre 161
  Traubenkonfitüre 163
Cookies. *Siehe auch* Riegel und Plätzchen
  Chocolate Chip-Cookies 131
  Dreifach gebackene Roggen-Schnittchen 155
  Erdnussbutter-Plätzchen mit Traubenkonfitüre 161
  Gezuckerte Zimt-Schweineöhrchen 134
  Hamantaschen mit Earl Grey und Aprikosen 157
  Knusprige Haferflocken-Pekannuss- 149
  Kokosgrübchen 147
  Marcona Mandeln, aus 124
  Melasse-Gewürzplätzchen 142
  Pistazienschnecken 139
  Sablés mit brauner Butter und Salbei 129
  Tante Roses Mandelbrot 145
Cookies aus Marcona Mandeln 124
Craquelin 208
Croissants, Dinkel- 250
Croquembouche (Krachgebäck) 208

D

Digitale Küchenwaage 19
Digitales Küchenthermometer 22
Dinkel-Croissants 250
Dinkelmehl, Backen mit 25
Dips
  Auberginen, gerösteten 296
  Sahniger Senf 301
Doppelter Boden 335
Dreifach gebackene Roggen-Schnittchen 155

E

Earl Grey und Aprikosen, Hamantaschen mit 157
Eier 26, 351
Einfacher Blätterteig 354
Ein-Wenig-von-allem-Bagel 246
Erdbeer-Mandel-Bostock 230
Erdbeer-Rhabarber-Pavlovas mit Rosenwasser 184
Erdnussbutter-Plätzchen mit Traubenkonfitüre 161

F

Feigen und Honig, Ziegenkäsekuchen 69
Feinmaschiges Sieb 19
Fenchel, Venusmuscheln und Gremolata, Pizza mit 283
Feta
  Fladenbrot mit Zatar- 296
  Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter- 271
Fladenbrot mit Knoblauch und Kräutern 298
Fladenbrot mit Zatar-Feta und einem Dip mit gerösteten Auberginen 296

Frangipane 326
Frangipane, Schokoladen-Haselnuss- 327
Frischkäse
Blätterteigteilchen, mit Kirschen gefüllte 261
Frosting mit brauner Butter 322
Frosting mit Schokolade 322
Hamantaschen mit Earl Grey und Aprikosen 157
Kirschen und gefüllte Blätterteigteilchen 261
Klassisches Frischkäse-Frosting 322
Ziegenkäsekuchen mit Honig und Feigen 69
Frostings 322
Früchtebrot 190
Klassisches Frischkäse- 322
Zarte Schokoladenbuttercreme 359
Früchtebrot 190
Frühlings-/Sommerrezepte
Erdbeer-Rhabarber-Pavlovas mit Rosenwasser 184
Maismehltorte mit Erdbeeren 175
Rhabarber- 54
Frühstücks-Muffins mit Ahornsirup und Samenvariation 214

G

Galette
des Rois mit Schokolade und Haselnüssen 181
Karamellisierte Chicoree 276
Knusprige Pilz- 278
Pflaumen-Galette mit Polenta und Pistazien 79
Galette des Rois mit Schokolade und Haselnüssen 181
Gâteau Basque 194
Gebäck
Erdbeer-Mandel-Bostock 230
Kouign-amann 255
Mit Kirschen und Frischkäse gefülllte Blätterteigteilchen 261
Gedanken zum Thema saisonal und nachhaltig 30
Gefülltes Maisbrot 266
Gestürzter Blutorangenkuchen mit Olivenöl 65
Gestürzter Pekannusskuchen mit Ananas 71
Gewürzkuchen mit Kaki 43
Gewürzkuchen mit Roggenmehl und Honig 34
Gezuckerte Zimt-Schweineöhrchen 134
Glutenfreier Schokoladenkuchen 63
Gooey Butter Cake, St. Louis 240
Gougères 275
Graham-Cracker-Tortenboden 324
Grundausstattung, Backzubehör 19

H

Haferflocken
Knusprige Haferflocken-Pekannuss-Cookies 149
Streusel 317
Hamantaschen mit Earl Grey und Aprikosen 157
Handmixer 22
Häppchen mit Minze, Limetten- 153
Haselnüsse
Galette des Rois mit Schokolade 181
Schokoladen-Frangipane 327
Hefe 28
Hefeteig, süßer 342
Herbstliche Rezepte
Apfel-Trauben-Pie mit Streuseln 94
Birnenkuchen mit Kastanien 49
Erdnussbutter-Plätzchen mit Traubenkonfitüre 161
Früchtebrot 190
Karamellisierte Chicoree-Galette 276
Karamellisierte Honig-Kürbis-Pie 91
Mandel-Quitten-Tarte mit Rosé 113
Ziegenkäsekuchen mit Honig und Feigen 69
Herbst-/Winterrezepte
Apfel-Tarte 88
Narrensichere Tarte Tatin 104
Pie mit einer Cranberry-Granatapfel-Mousse 77
Pizza mit Fenchel, Venusmuscheln und Gremolata 283
Zweierlei-Apfel-Streuselkuchen 51
Himbeeren, Pfirsich-Melba-Tarte 119
Holzlöffel 21
Honig
Challa mit Tahin 292
Karamellisierte Chicoree-Galette 276

Honig...
Karamellisierte Honig-Kürbis-Pie 91
Mandel-Sirup 318
Ziegenkäsekuchen mit Feigen 69
Honig-Challa mit Tahin 292
Honig-Mandel-Sirup 318

K

Kabocha-Kuchen 40
Kaffee-Kaffee-Kuchen 217
Kakaopulver 27
ungesüßtes 27
Karamell
Brombeer-Karamell-Tarte 97
Milchreiskuchen mit Mangokaramell 57
Karamellisierte Chicoree-Galette 276
Karamellisierte Honig-Kürbis-Pie 91
Kartoffel(n)
Focaccia-Belag, lila 291
Weiches Fladenbrot 347
Käse
Fladenbrot mit Zatar-Feta und einem Dip mit gerösteten Auberginen 296
Gougères 275
Mascarpone-Kuchen mit Rotwein-Pflaumen 45
Quiche mit Ricotta und Stängelkohl 303
Ziegenkäsekuchen mit Honig und Feigen 69
Kastanien, Birnenkuchen mit 49
Kastenreibe 19
Kirschen
Frischkäse gefüllte Blätterteigteilchen, mit 261
Gâteau Basque 194
Klassische englische Muffins 225
Klassischer Geburtstagskuchen 167
Klassisches Frischkäse-Frosting 322
Knoblauch
Fladenbrot mit Kräutern 298
Focaccia-Belag 290, 291
Zwiebel-Lauch-Quiche 307
Knusprige Haferflocken-Pekannuss-Cookies 149
Knusprige Pilz-Galette 278
Kochutensilien 21
Kokosgrübchen 147
Kokosnuss
-karamell 147
Karamellfüllung 147
Konditorcreme mit 320
Tortenboden 198
Kokosnusstorte 198
Kokosnuss-Tortenboden 198
Kokosöl-Boden, süßer 341
Konditorcreme 319
Kokosnuss, mit 320
Schokolade 320
Konfetti-Torte 169
Konfitüre, Kumquat- 59
Korianderzucker, Brioche-Zöpfe mit 227
Kouign-amann 255
Kräuter
Fladenbrot mit Knoblauch 298
Kräuter-Feta 273
Kuchen
Gestürzter Blutorangenkuchen mit Olivenöl 65
Glutenfreier Schokoladenkuchen 63
Kabocha- 40
Mascarpone-Kuchen mit Rotwein-Pflaumen 45
Milchreiskuchen mit Mangokaramell 57
Rhabarber- 54
Ricotta-Kuchen mit Kumquat-Konfitüre 59
Ziegenkäsekuchen mit Honig und Feigen 69
Küchenreibe 19
Küchenthermometer, digitales 22
Küchenwaage 19
Kumquat-Konfitüre, Ricotta-Kuchen mit 59
Kürbis
Kabocha-Kuchen 40
Karamellisierte Honig-Kürbis-Pie 91

L

Lauch
Knusprige Pilz-Galette 278
Zwiebel-Lauch-Quiche 307
Lemon Curd 328
Limetten-Häppchen mit Minze 153
Lineal 20
Linzertorte mit Pistazien 83
Lotus Biscoff 236, 325
Luftiger Pie-Boden mit Butter 330

M

Maismehl
  Gefülltes Maisbrot 266
  Mais-Muffins mit gebräunter Butter 222
Maismehltorte mit Erdbeeren 175
Mais-Muffins mit gebräunter Butter 222
Malzige »Für immer«-Brownies 137
Mandelbrot, Tante Roses 145
Mandelkuchen mit Mohn 38
Mandel(n)
  Bananenbrot mit Mandelbutter 36
  Cookies aus Marcona Mandeln 124
  Erdbeer-Bostock 230
  Frangipane 326
  Kuchen mit Mohn 38
  Mandel-Streusel 317
  Tante Roses Mandelbrot 145
Mandeln
  Honig-Sirup 318
  Kuchen mit Mohn 38
Mandelpaste 113
Mandel-Quitten-Tarte mit Rosé 113
Mandel-Streusel 317
Mangokaramell, Milchreiskuchen mit 57
Mascarpone-Kuchen mit Rotwein-Pflaumen 45
Mehl 25
Melasse-Gewürzplätzchen 142
Messbecher und -löffel 20
Meyer Lemon Curd 329
Meyer-Zitronen-Tarte 102
Milchreiskuchen mit Mangokaramell 57
Minz-Brownies 138
Miso-Buttermilch-Brötchen 269
Mit Kirschen und Frischkäse gefüllte Blätterteigteilchen 261
Mohnsamen
  Bialys 249
  Ein-Wenig-von-allem-Bagel 246
  Frühstücks-Muffins mit Ahornsirup und Samenvariation 214
  Mandelkuchen 38
Muffins 215
  Frühstücks-Muffins mit Ahornsirup und Samenvariation 214
  Klassische englische 225
  Kouign-amann 255
  Mais-Muffins mit gebräunter Butter 222

N

Narrensichere Tarte Tatin 104
Nudelholz 20
Nussfreier Tarte-Teig 338
Nuss/Nüsse 27
  Birnenkuchen mit Kastanien 49
  Brownies 138
  -freier Tarte-Teig 338
  Galette des Rois mit Schokolade und Haselnüssen 181
  Gewürzkuchen mit Kaki 43
  Knusprige Haferflocken-Pekannuss-Cookies 149
  Nuss-Tarte mit einer guten Prise Salz und einem Hauch Rosmarin 85
  Pistazienschnecken 139
  Rösten 27
  Rüblitorte mit Pekannüssen 172
  Schokoladen-Haselnuss-Frangipane 327
  Walnuss-Ahorn-Schnecken 243
Nuss-Tarte mit einer guten Prise Salz und einem Hauch Rosmarin 85

O

Olivenöl-Blätterteig 339
Olivenöl, gestürzter Blutorangenkuchen mit 65
Organisation 11

P

Paris-Brest mit schwarzem Sesam 201
Partybrot mit Sauerrahm und Schnittlauch 310
Pâte à Choux (Brandteig) 344
Pekannüsse
  Gestürzter Pekannusskuchen mit Ananas 71
  Gewürzkuchen mit Kaki 43
  Rüblitorte 172
Pfannen 19
Pfannkuchen, Buchweizen-Blaubeer-Clafoutis 219
Pfirsiche
  Pfirsich-Melba-Tarte 119
Pfirsich-Melba-Tarte 119
Pflaumen-Galette mit Polenta und Pistazien 79
Pie-Boden mit Mandeln 335
Pie mit einer Cranberry-Granatapfel-Mousse 77
Pie mit Sauerkirschen 109

Pies (Tartes) 74
Apfel-Trauben-Pie mit Streuseln 94
Cranberry-Granatapfel-Mousse, mit einer 77
Karamellisierte Honig-Kürbis-Pie 91
Pie mit Sauerkirschen 109
Pizza mit Fenchel, Venusmuscheln und Gremolata 283
Quiche mit Ricotta und Stängelkohl 303
Sahnige Tarte mit grünem Blattgemüse und gebackenen Eiern 281
Zwiebel-Lauch-Quiche 307
Pie- und Tarte-Böden
Doppelter Boden 335
Graham-Cracker-Tortenboden 324
Luftiger Pie-Boden mit Butter 330
Mandeln, mit 335
Nussfreier Tarte-Teig 338
Olivenöl-Blätterteig 339
Süßer Tarte-Boden 336
Tortenboden mit Lotus Biscoff 325
Vollkorn-Pie-Teig 335
Pilze, knusprige, Galette 278
Pilz-Galette, knusprige 278
Pistazien 79, 83, 139
Pistazienschnecken 139
Pizza mit Fenchel, Venusmuscheln und Gremolata 283
Pizzaschneider 20

Q

Quiche mit Ricotta und Stängelkohl 303
Quiche, Zwiebel-Lauch- 307

R

Reibe 19
feine 19
Rezepte für Spätsommer/Frühherbst
Pflaumen-Galette mit Polenta und Pistazien 79
Rhabarberkuchen 54
Rhabarber-Pavlovas mit Rosenwasser, Erdbeer- 184
Ricotta
Kuchen mit Kumquat-Konfitüre 59
Quiche mit Stängelkohl 303
Ricotta-Kuchen mit Kumquat-Konfitüre 59
Ricotta und Stängelkohl, Quiche mit 303
Riegel und Plätzchen 122
Limetten-Häppchen mit Minze 153
Malzige »Für immer«-Brownies 137
Salzige Halva-Schnittchen 126
Roggenmehl 25
Dreifach gebackene Roggen-Schnittchen 155
Ein-Wenig-von-allem-Bagel 246
Gewürzkuchen mit Honig 34
Vollkorn-Brownies 138
Rosé, Mandel-Quitten-Tarte mit 113
Rosenwasser, Erdbeer-Rhabarber-Pavlovas mit 184
Rosmarin
Focaccia-Belag 290
Nusstarte mit einer guten Prise Salz 85
Rotwein-Pflaumen, Mascarpone-Kuchen mit 45
Rüblitorte mit Pekannüssen 172
Rührschüsseln 20

S

Sablés mit brauner Butter und Salbei 129
Sahnige Tarte mit grünem Blattgemüse und gebackenen Eiern 281
Salzige Halva-Schnittchen 126
Salz, koscheres 26
Samen
Bialys 249
Ein-Wenig-von-allem-Bagel 246
Frühstücks-Muffins mit Ahornsirup und Samenvariation 214
Honig-Challa mit Tahin 292
Kaufen und Lagern 27
Konditorcreme mit schwarzem Sesam 320
Mandelkuchen mit Mohn 38
Paris-Brest mit schwarzem Sesam 201
Salzige Halva-Schnittchen 126
Sauerkirschen, Pie mit 109
Sauerrahm und Schnittlauch, Partybrot mit 310
Schnecken, Pistazien 139
Schneebesen 20
Schnittlauch, Partybrot mit Sauerrahm 310
Schokolade
Arten von 27
Babkallah 233
Buttermilch-Torte 178
Chocolate Chip-Cookies 131

Frischkäse-Frosting mit 322
Glutenfreier Schokoladenkuchen 63
Haselnuss-Frangipane 327
Kaufen 27
Konditorcreme mit 320
Malzige »Für immer«-Brownies 137
Zarte Schokoladenbuttercreme 359
Schokoladen-Buttermilch-Torte 178
Schwarzer Sesam
Konditorcreme mit 320
Paris-Brest mit 201
Schwierigkeitsgrade 11
Senfdip, sahniger 301
Sesamsamen
Ein-Wenig-von-allem-Bagel 246
Honig-Challa mit Tahin 292
Paris-Brest mit schwarzem Sesam 201
Salzige Halva-Schnittchen 126
Sieb, feinmaschiges 19
Sirup, Honig-Mandel- 318
Sommerrezepte
Aprikosen-Tarte mit Crème fraîche und Brioche-Boden 100
Blaubeer-Blechkuchen 116
Brombeer-Karamell-Tarte 97
Buchweizen-Blaubeer-Clafoutis 219
Erdbeer-Mandel-Bostock 230
Fladenbrot mit Zatar-Feta und einem Dip mit gerösteten Auberginen 296
Gâteau Basque 194
Gefülltes Maisbrot 266
Mais-Muffins mit gebräunter Butter 222
Mit Kirschen und Frischkäse gefüllte Blätterteigteilchen 261
Pfirsich-Melba-Tarte 119
Pie mit Sauerkirschen 109
Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter-Feta 271
Spatel 21
Speisenatron 28
Spekulatius-Babka 236
Spritzbeutel und Tüllen 22
Stabmixer 22
Standmixer 22
Stängelkohl, Quiche mit Ricotta und 303
Stehmixer 22
Streusel
Buchweizen- 317
Grundrezept 317
Mandel- 317
Süßer Hefeteig 342
Süßer Kokos-Ölboden 341
Süßer Tarte-Boden 336
Süßkartoffel-Fladenbrote 350

T

Tahin, Honig-Challa mit 292
Tante Roses Mandelbrot 145
Tarten 74
Apfel-Tarte 88
Aprikosen-Tarte mit Crème fraîche und Brioche-Boden 100
Brombeer-Karamell-Tarte 97
Karamellisierte Chicoree-Galette 276
Knusprige Pilz-Galette 278
Linzertorte mit Pistazien 83
Mandel-Quitten-Tarte mit Rosé 113
Meyer-Zitronen-Tarte 102
Narrensichere Tarte Tatin 104
Nuss-Tarte mit einer guten Prise Salz und einem Hauch Rosmarin 85
Pfirsich-Melba-Tarte 119
Pflaumen-Galette mit Polenta und Pistazien 79
Sahnige Tarte mit grünem Blattgemüse und gebackenen Eiern 281
Tropézienne (eine gefüllte Brioche) 187
Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter-Feta 271
Tarten- und Pie-Böden
Doppelter Boden 335
Graham-Cracker-Tortenboden 324
Luftiger Pie-Boden mit Butter 330
Mandeln, mit 335
Nussfreier Tarte-Teig 338
Olivenöl-Blätterteig 339
Süßer Tarte-Boden 336
Tortenboden mit Lotus Biscoff 325
Vollkorn-Pie-Teig 335
Tarte Tropézienne (eine gefüllte Brioche) 187
Techniken 15
Teigrädchen 20
Teigroller 20
Teigschaber 19
Teigschneider 19
Temperatur, Überprüfung der 12
Thermometer 22

Thymian
Focaccia-Belag 291
Tomate(n)
Focaccia-Belag 291
Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter-Feta 271
Töpfe 19
Torten und Desserts 164
Baisertorte mit eingelegten Zitronen 204
Klassischer Geburtstagskuchen 167
Konfetti-Torte 169
Maismehltorte mit Erdbeeren 175
Rüblitorte mit Pekannüssen 172
Schokoladen-Buttermilch-Torte 178
Traubenkonfitüre aus Concord-Trauben 163

U

Umluft oder Ober-/Unterhitze 14

V

Vanille-Extrakt, hausgemachtes 27
Vanille, kaufen 26
Vollkornmehl 25
Vollkorn-Pie-Teig 335
Vorratskammer, Zutaten aus der 25

W

Waage 19
Walnuss-Ahorn-Schnecken 243
Weiches Fladenbrot 347
Weiße Schokolade
Kaufen 27
Salzige Halva-Schnittchen 126
Weizenmehl Type 405 25
Windbeutel 208
Winterrezepte
Gestürzter Blutorangenkuchen mit Olivenöl 65
Gestürzter Pekannusskuchen mit Ananas 71
Meyer-Zitronen-Tarte 102
Milchreiskuchen mit Mangokaramell 57
Ricotta-Kuchen mit Kumquat-Konfitüre 59
Würstchen im Briochemantel 301
Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter-Feta 271

Z

Zarte Schokoladenbuttercreme 359
Zarte und knusprige Focaccia 286
Zatar-Feta und einem Dip mit gerösteten Auberginen, Fladenbrot mit 296
Zeitangabe vs. Aufmerksamkeit 12
Ziegenkäsekuchen mit Honig und Feigen 69
Zimt
Gestürzter Pekannusskuchen mit Ananas 71
Gezuckerte Zimt-Schweineöhrchen 134
Tante Roses Mandelbrot 145
Zitrone(n)
Baisertorte mit eingelegten Zitronen 204
Lemon Curd 328
Meyer Lemon Curd 329
Zopf flechten 234
Zucker für Rezepte 26
Zutaten aus der Vorratskammer 25
Zweierlei-Apfel-Streuselkuchen 51
Zwiebel-Lauch-Quiche 307
Zwiebel(n)
Bialys 249
Zwiebel-Lauch-Quiche 307

Claire Saffitz

Aus Liebe zum Backen

Köstliche Rezepte von Claire Saffitz

392 Seiten, geb.
erscheint 2023

Jetzt kaufen



Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise www.narayana-verlag.de