

Claire Saffitz

Aus Liebe zum Backen

Texte d'exemple

[Aus Liebe zum Backen](#)

depuis [Claire Saffitz](#)

éditeur: Unimedica



Dans la [boutique en ligne Narayana](#), vous trouverez tous les livres en allemand et en anglais sur l'homéopathie, la médecine alternative et un mode de vie sain.

Copyright :

Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern

Tél. +49 7626 9749 700

Courriel info@narayana-verlag.de

<https://www.narayana-verlag.de>

Narayana Verlag est une maison d'édition spécialisée dans les ouvrages d'homéopathie, de médecines alternatives et de bien-être. Nous publions des livres d'auteurs de renom et novateurs tels que 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 et Dinesh Chauhan.

Les éditions Narayana Verlag organisent des séminaires d'homéopathie. Des conférenciers de renommée mondiale tels que Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran et Louis Klein inspirent jusqu'à 300 participants.

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 Kasten Kuchen 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-Bleckuchen • 116
Pfirsich-Melba-Tarte • 119



BANANENBROT MIT
MANDELBUTTER,
SEITE 36



RHABARBERKUCHEN,
SEITE 54



PIE MIT EINER CRANBERRY-
GRANATAPFEL-MOUSSE,
SEITE 77



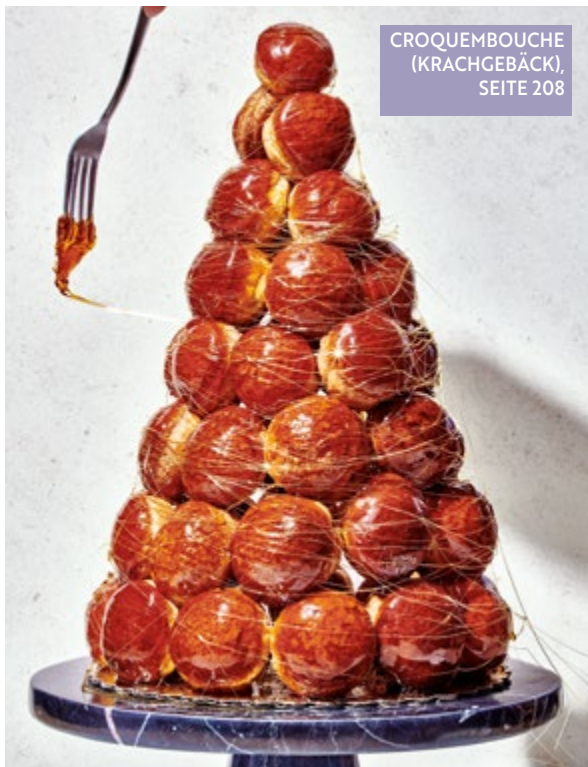
APRIKOSEN-TARTE MIT
CRÈME FRAÎCHE UND
BRIOCHE-BODEN, SEITE 100



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 Goopy 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



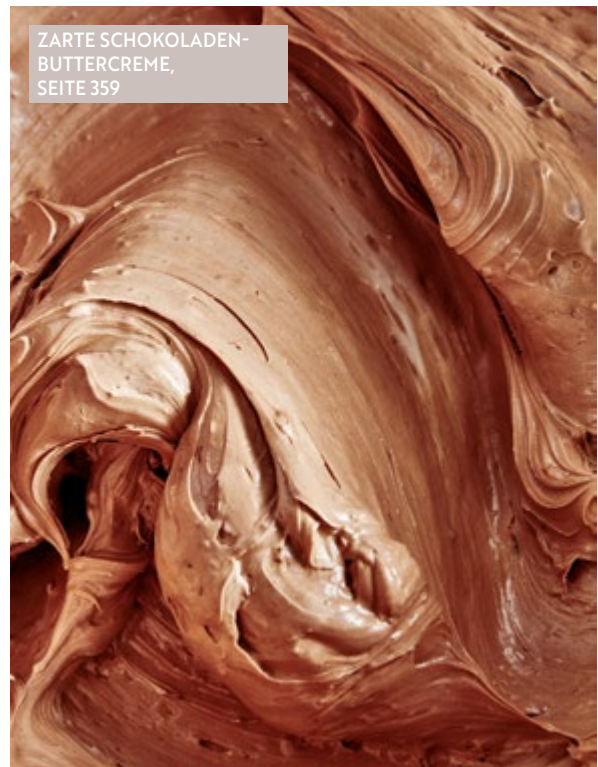
KARAMELLISIERTE
CHICOREE-GALETTE, SEITE 276



HONIG-CHALLA MIT
TAHIN, SEITE 292



BRIOCHE-TEIG, SEITE 351



ZARTE SCHOKOLADEN-
BUTTERCREME,
SEITE 359



*Dieses Buch ist
ein Loblied auf
das Backen.*

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 ha-

ben. 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.

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 herzhaft 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 vermittele. 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 Nachtschisch 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 aus-
schließlich kochen kann,
sondern nur Bäcker, die
es einfach noch nicht
ausprobiert haben.*



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 wunderschön 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



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**

$\frac{1}{4}$ 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 Ei gelb, das Ei und die verbleibenden 100 g Zucker zu einer glatten, dicken Masse, die dabei immer blasser wird (ca. 1 Minute). ➊ 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, bestäuben 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.

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 austreichen. 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-Röhrelement/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.

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

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.

-
- 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

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 Sa-
 menvariation 214
Alkohol, Wahl des 27
Apfel/Äpfel
 Apfel-Trauben-Pie
 mit Streuseln 94
 Narrensichere Tarte Tatin 104
 Tarte 88
 Zweierlei-Apfel-Streu-
 selkuchen 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 Bri-
 oche-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 Back-
matten 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-Pavlo-
 vas mit Rosenwasser 184
 Italienisches 206
 Torte mit eingeleg-
 ten Zitronen 204
 Zubereitung 184
Baisertorte mit einge-
legten Zitronen 204
Bananenbrot mit Man-
delbutter 36
Bialys 249
Birnenkuchen mit Kastanien 49

Biskuit, Miso-Butter-
milch-Brötchen 269
Blätterteigteilchen, mit
Kirschen und Frisch-
käse gefüllte 261
Blattgemüse und geba-
ckenen Eiern, sahnige
Tarte mit grünem 281
Blaubeer-Blechkuchen 116
Blaubeere(n)
 Blechkuchen 116
 Buchweizen-Blau-
 beer-Clafoutis 219
 Frühstücks-Muffins mit
 Ahornsirup und Sa-
 menvariation 214
Blumenkohl, Focac-
cia-Belag 290
Blutorangenkuchen
 mit Olivenöl 65
Bostock, Erdbeer-Mandel- 230
Brioche
 Tarte Tropézienne 187
 -Teig 351
 Würstchen im Brioche-
 mantel 301
 Zöpfe mit Korian-
 derzucker 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
 Spekulator-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-Blau-beer-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 Gooley 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-Schweinöhrchen 134
 Hamantaschen mit Earl Grey und Aprikosen 157
 Knusprige Haferflo-cken-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 Kräutern- 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
 Frühstück-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 gefüllte 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-Schweinöhrchen 134
 Glutenfreier Schokoladenkuchen 63
 Goopy 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, Brioches-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 Marco-na 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 Blut-orangenkuchen 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
 - Oliveöl-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-Quit-ten-Tarte mit 113
- Rosenwasser, Erdbeer-Rhabarber-Pavlovas mit 184
- Rosmarin
 - Focaccia-Belag 290
 - Nusstorte 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-Blau-beer-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 Blutorange-kuchen mit Olivenöl 65
 Gestürzter Pekannusskuchen mit Ananas 71
 Meyer-Zitronen-Tarte 102
 Milchreiskuchen mit Mangokaramell 57
 Ricotta-Kuchen mit Kumpuat-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-Schweinöhrchen 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 pages, geb.
semble 2023

[Achetez maintenant](#)



Plus de livres sur l'homéopathie, les médecines alternatives et le bien-être www.narayana-verlag.de