

einfach gut leben

Meine kleinen Backgeheimnisse

Süße Ideen für jede Gelegenheit

Thomas Heinrich



Dort-Hagenhausen-Verlag

Die Basis – Grundrezepte

Mürbteig

Für ca. 600 g

300 g Mehl
200 g Butter
100 g feiner Zucker
oder Puderzucker
1 Ei (oder 2 Eigelb)
2 EL Vanillezucker
1 Msp. Zitronenabrieb
1 Prise Salz

Für ca. 500 g

250 g Mehl
165 g Butter
80 g feiner Zucker
oder Puderzucker
1 Ei (oder 2 Eigelb)
2 EL Vanillezucker
1 Msp. Zitronenabrieb
1 Prise Salz

Für ca. 300 g

150 g Mehl
100 g Butter
50 g feiner Zucker
oder Puderzucker
1 Eigelb
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Zitronenabrieb
1 Prise Salz

In vielen meiner Rezepte verwende ich Mürbteig. Er ist der wichtigste Basisteig, den Sie auch auf Vorrat zubereiten und in Kugelform ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren oder im Tiefkühler einfrieren können.

Der Mürbteig ist ein fettreicher Teig, der in Regel ohne Lockerungsmittel auskommt und bevorzugt für flache Kuchen oder Tortenböden sowie für Kekse und Gebäck verwendet wird. Man kann Mürbteig süß oder salzig zubereiten – wir benötigen für die hier vorgestellten Rezepte allerdings nur die süße Variante.

Die Faustregel für den Mürbteig ist einfach: 1 – 2 – 3
Also 1 Teil Zucker, 2 Teile Butter, 3 Teile Mehl. Je mehr Zucker der Teig enthält, desto knuspriger wird er.

Die Zubereitung ist einfach:

- Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte des Mehlbergs eine Vertiefung drücken.
- Die Butter klein schneiden und mit dem Zucker, dem Ei, dem Vanillezucker, dem Zitronenabrieb und dem Salz in die Vertiefung geben.
- Die Zutaten gut miteinander verkneten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind und ein glatter Teig entstanden ist.
- Mürbteig braucht eine Ruhephase, daher nach dem Kneten den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank oder an einen anderen kühlen Ort legen. Der Teig sollte mindestens 1 Stunde ruhen.
- Nach der Ruhezeit wird der Mürbteig ausgerollt und weiter verarbeitet.

Mandelmürbteig

80 g geschälte,
gemahlene Mandeln
200 g Mehl
150 g Butter
75 g Zucker
1 Eigelb
Abrieb 1 unbehan-
delten Zitrone

Schokomürbteig

130 g Mehl
20 g Kakaopulver
100 g Butter
50 g feiner Zucker
oder Puderzucker
1 Eigelb
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz





Sacherwürfel

Sie brauchen: Kuchengitter

125 g Butter
80 g Puderzucker

6 Eigelbe
125 g dunkle
Kuvertüre
6 Eiweiß
130 g Zucker
1 Prise Salz
125 g Mehl
150 g Aprikosen-
konfitüre
250 g dunkle Kuver-
türe zum Überziehen

■ Butter und Puderzucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach dazugeben.

■ Die dunkle Kuvertüre im Wasserbad auflösen (das geht auch bei wenig Energie in der Mikrowelle) und nicht zu heiß unter die Butter-Eigelb-Masse rühren. Eiweiß und Zucker mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Den Eischnee abwechselnd mit dem gesiebten Mehl unter die Schokoladenmasse heben.

■ Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

■ Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 40 Minuten backen. Der Kuchen wird ein wenig aufgehen und soll nach dem Backen eine Höhe von ca. 2 cm haben. Nach dem Backen herausnehmen und abkühlen lassen.

■ Den Kuchen in drei gleich große Stücke schneiden. Jedes dieser Stücke auf der Oberseite nach Belieben mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Diese drei Stücke dann exakt übereinander setzen, sodass ein hoher, rechteckiger Kuchen mit Konfitüreschichten entsteht.

■ Mit einem langen, scharfen Messer dieses Rechteck in regelmäßige Würfel schneiden.

■ Zum Fertigstellen die Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Würfel mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen (siehe Grundlagen, Seite 17). Auf einem Kuchengitter abtropfen und auskühlen lassen.

Tipp

Sacherwürfel sind die perfekte Synthese aus Konfekt und Kuchen – klein genug, um nicht als richtiger Kuchen durchgehen zu müssen, und groß genug, um befriedigender als ein oder zwei Pralinen zu sein.



Mit einem Klacks kalter Schlagsahne, gerne auch mit etwas Eierlikör aromatisiert, gibt es wenig, was herrlicher schmeckt.





Hefezopf

Für 2 Hefezöpfe

Sie brauchen:

Backblech

40 g frische Hefe

10 g Zucker

200 ml lauwarme
Milch

500 g Mehl

100 g zimmerwarme

Butter

80 g Zucker

1 Ei

3 Eigelb

10 g Vanillezucker

Zitronenschale von
einer 1/2 Zitrone

5 ml Rum

5 g Salz (gestrichel-
ter Teelöffel)

1 Ei

Nach Belieben:

Aprikosenkonfitüre

zum Bestreichen

100 g Puderzucker

■ Hefe, Zucker und lauwarme Milch miteinander zu einem Vorteig vermengen. Den Vorteig 20 Minuten ruhen lassen.

■ Vorteig mit dem Mehl, der Butter, dem Zucker, dem Ei, den Eigelben, Vanillezucker, Zitronenschale, dem Rum und dem Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

■ Backofen auf 180 °C vorheizen.

■ Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und zu Strängen formen. Aus je drei Strängen einen Zopf flechten, die Enden jeweils möglichst rund zueinander fügen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Mit einem Backpinsel die Zöpfe mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten lang backen. Leicht abkühlen lassen.

Möchte man den Hefezopf süß machen, dann mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, also aprikotieren. Für einen Zuckerguss den Puderzucker mit etwas Wasser vermengen, sodass ein zähflüssiger Guss entsteht. Den Zopf mit einem Backpinsel mit dem Zuckerguss reichlich bestreichen.

Rosinen oder nicht: Sie können Ihren Hefezopf natürlich auch mit Rosinen zubereiten, am besten mit in Rum eingelegten Rosinen. Dann die Rosinen in Schritt 2 mit dem Mehl und allen weiteren Zutaten vermischen. Ebenso kann man Orangeat und Zitronat dazugeben. Wenn man möchte, kann man auch Mandelsplitter in den Teig geben. Bei dieser Variante empfiehlt es sich, statt dem Zuckerguss den aprikotierten Zopf mit gehobelten Mandeln zu bestreuen.







Die Lebkuchenbäckerei ist ein fester Bestandteil der Weihnachtszeit und heute noch ein Handwerk, das auf eine sehr lange Tradition zurückblicken kann. Auch wenn es mit Honig gesüßte Kuchen seit der Antike gibt, die Form, die wir als Lebkuchen kennen, existiert bei uns seit gut 1000 Jahren: gesüßt mit Honig und gewürzt mit orientalischen Gewürzen, vor allem Zimt, Nelken, Anis, aber auch Kardamom, Koriander, Muskat und Ingwer (von dem sich auch der englische Begriff für Lebkuchen – Gingerbread, also Ingwerbrot – ableitet). Diese Gewürze sind es auch, die im Mittelalter als „Pfeffer“ bezeichnet dem Lebkuchen auch den Namen „Pfefferkuchen“ gaben. Und in unsere Kultur hat er nicht nur über das „Lebkuchenhäuschen“ Einzug gehalten, er prägt zusammen mit den Weihnachtsmärkten das Deutschland-Bild im Ausland wie die Lederhose und Neuschwanstein.



Register

- Amarettini 143
- Anti-Haft 20
- Apfeldatschi 52
- Apfelkuchen mit Weincreme 68
- Apfelstrudel 54
- Apfeltarte mit Ingwer 78
- Aprikosendatschi 52
- Aprikosenlebkuchen 177

- Baumkuchensterne 173
- Bergsteigerecken 134
- Bindfadenmethode 15
- Birnen-Baiser-Torte 100
- Birnen-Schokoladen-Strudel 56
- Biskuitmasse 14
- Blaubeerpfannkuchen mit Ahornsirup 125
- Blaubeer-Cassis-Törtchen 24
- Brioche 126
- Butterkuchen 40
- Buttermilch-Limetten-Mousse 141
- Buttersterne 168

- Caipirinhaplätzchen 164
- Cantuccini 155
- Champagner-Trüffel-Torte 102
- Chocolate-Chip-Kuchen mit Marshmallows 63
- Crème brûlée von der Tonkabohne 128
- Cupcakes 146

- Datschi 52

- Eier 21
- Eierlikörkuchen mit Schokolade und Mandeln 70
- Elisenlebkuchen 177
- Engadiner Nusstorte 46

- Florentiner 118
- Französische Schokoladentarte 135
- Fruchttarte 50

- Gelatine 18
- Getränkter Zitronenkuchen 45

- Haselnusslebkuchen 178
- Hefeteig 12
- Hefezopf 122
- Himbeertarte mit weißer Schokolade 106
- Himbeer-Trüffel-Torte 103

- Kaiserschmarrn 140
- Karamellcanache 48
- Karamellcreme 147
- Karamell-Bananen-Tarte 48
- Käsekuchen 26
- Käsesahne mit Aprikosen 85
- Käse-Mohn-Kuchen 34
- Kleine Beeren-Mousse-Torte 32
- Knusperflocken 153
- Kokosmakronen 172
- Krapfen 116
- Kuvertüre 17

- Läuterzucker 90
- Liebesaugen 180
- Limettenabrieb 20
- Limettentarte 30
- Linzer Kuchen 74
- Löffelbiskuits 124

- Madeleines 156
- Mandelduchesse 166
- Mandelkuchen 76
- Mandelmürbteig 11
- Marmorkuchen 58
- Marshmallows 152
- Marzipanfiguren 158
- Marzipanlebkuchen 176
- Marzipanstreusel 14
- Milchreis mit Mango 132
- Milchreiskuchen mit Mango 132
- Millirahmstrudel 57
- Mis en Place 10
- Mohn 34
- Mohn-Aprikosen-Kuchen mit Florentinermasse 66
- Mozartkuppel 98
- Mürbteig 11
- Mürbteig, vorbacken 12

- Nocino 86
- Nussstreusel 14

- Obstkuchen 42
- Orangenabrieb 20
- Orangen-Sahne-Roulade mit Kiwi 94
- Orangen-Trüffel-Torte 103

- Panna cotta 138
- Passionsfrucht-Mandarinen-Torte 88
- Petit Fours 108
- Pfirsich-Donauwelle 112

- Quarksoufflé mit Cranberries 136

- Rhabarber-Ricotta-Kuchen 50
- Rhabarber-Streusel 35
- Rohrnudeln mit Zwetschgenmus 130
- Rotweinkuchen 71
- Rüeblikuchen 75
- Rum-Nuss-Kranz 28

Sacherwürfel 82
Saftige Chocolate Cookies 150
Sauerrahm 20
Schmand 20
Schmandkuchen mit
verschiedenen Früchten 36
Schokobohnen 165
Schokocreme 147
Schokokuchen mit Chili 63
Schokokuchen mit Rotweibirnen
62
Schokoladenbiskuit 15
Schokoladenkuchen 60
Schokoladenkuchen mit
Vanillesauce 64
Schokoladensoufflé mit Zimt 137
Schokomürbteig 11
Schokomuscheln 171
Schokoroulade mit Beeren 96
Schoko-Bananen-Kuchen 63
Schoko-Beeren-Kuchen 60
Schoko-Eierlikör-Kuchen 64
Schoko-Himbeer-Ingwer-
Schnitten 62
Schoko-Himbeer-Quark-Kuchen
61
Schoko-Mousse-Torte 110
Schoko-Orangen-Kuchen 61
Schwäbischer Aprikosenkuchen
38
Shortbread Fingers 157
Spanische Vanille 92
Spitzbuben 180
Stachelbeersand 72
Stollenkonfekt 162
Stracciatellatörtchen 105
Streusel 13
Strudelteig 54

Tarte Tatin mit Birnen und
Rosmarin 47
Temperieren 17
Tiramisu 86
Toppings für Cupcakes 147
Trüffelpralinen 148

Vanillekipferl 170
Vanilleparfait 142
Vanillepudding 20
Vanillesauce 64
Vanillezucker 16

Walnusstörtchen mit
Preiselbeeren 104
Weihnachtscantuccini 155
Weiße Cappuccino-Mousse-
Torte 90

Zwetschgendatschi 52
Zimtschnecken 120
Zimtsterne 174
Zimttaler 166
Zitronenabrieb 20

Wir danken

Für die freundliche Unterstützung
bei der Arbeit an diesem Buch
bedanken wir uns herzlich bei:



CAFÉ SCHUNTNER

STÄDTER[®]
Die bunte Welt des Backens

Bethel Fath,
Fotografin, München
E-Mail: bethel.fath@gmx.de

Naomi Lawrence,
Künstlerin, München
naomi-lawrence@gmx.net

Bildnachweis

Fotolia
S. 143

Living4media
S. 22

Christine Paxmann
U1, S. 4, 59, 114

Stockfood
S. 44, 57, 65, 71, 75, 79, 133, 157

Alle anderen Fotos: Bethel Fath

Illustrationen: Naomi Lawrence

ISBN 978-3-86362-014-1

Lektorat: Dr. Margit Roth
Layout und Gestaltung: Christine Paxmann text • konzept • grafik, München

Alle Rezepte dieses Buches wurden mit Sorgfalt zusammengestellt und überprüft.
Eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne
Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen,
Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Copyright © 2013 Verlags- und Vertriebsgesellschaft Dort- Hagenhausen Verlag- GmbH & Co. KG, München

Printed in Italy 2013

Verlagswebsite: www.d-hverlag.de



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Dort-Hagenhausen-Verlags.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© Dort-Hagenhausen-Verlag, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.d-hverlag.de.