

Köstlich Sandra Luz backen

mit der **Thermo**Küchenmaschine

*h.f.*ullmann

Inhalt

Vorwort	6
Einführung	8
Einführung	10
Wichtige Geräte zum Backen	11
Grundrezepte	22
Großer Genuss	34
„Backen“ im Dampfgar-Aufsatz	50
Kleine Köstlichkeiten	78
Toppings	88
Apfel, Nuss und Mandelkern	112
Schokoladen-Glasuren und -Kuvertüren	126
Süßspeisen und Desserts	134
Marzipan	142
Pikante Snacks	154
Register	166
Danksagung	167

Vorwort

Schon als Kind schleckte ich mit Begeisterung den Quirl ab, wenn meine Mutter den fertigen Teig in die Form gab. Gespannt saß ich danach auf einem Hocker vor dem Backofen und wartete, bis der Kuchen in der Bären-Backform seinen „dicken Bauch“ bekam. Solange ich denken kann, wurde in meiner Familie gebacken, und die Leidenschaft fürs Süße hat mein Herz schon früh erobert. Bereits als Kind schaute ich mir bei meiner Großmutter den einen oder anderen Trick ab und ergatterte uralte Familienrezepte. Dass ich eines Tages Konditorin werde und meine Großmutter bei mir über die Schulter schaut, das dachte wohl niemand. Doch ich habe in diesem Beruf meine Berufung gefunden und ich könnte mir nichts Schöneres vorstellen.

Dass ich dieses Jahr mein erstes Backbuch schreibe, dass ich überhaupt jemals ein Backbuch schreibe, auch das hätte ich mir nie im Traum vorstellen können. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön meiner lieben Freundin Elisabeth, die den Kontakt zwischen dem Verlag und mir hergestellt hat.

Dankbar bin ich vielen anderen Menschen, ohne die dieses „Projekt“ nicht möglich gewesen wäre. An erster Stelle möchte ich mich bei meinem Chef Josef Schwalber bedanken, der mir die ganze Zeit über seine Backstube zur Verfügung gestellt hat und mich tatkräftig unterstützt hat. Danke für Ihr Vertrauen! Meiner großartigen, liebenswerten Fotografin Vivi D'Angelo danke ich für die tollen Shooting-Tage. Es war oft stressig und ein bisschen chaotisch, aber mit dir trotzdem immer voller Leben und Freude. Ich bin sehr glücklich, dass du während der ganzen Zeit an meiner Seite warst. Du hast meine Kuchen und Torten perfekt in Szene gesetzt und wunderschöne Fotos damit gezaubert. Danke, dass du so bist, wie du bist! Meiner Lektorin Annerose Sieck möchte ich für die vielen aufbauenden Worte danken, wenn ich mal wieder kurz vor dem Verzweifeln war. Ohne dich wären vielleicht viele Seiten leer geblieben. Mein Dank geht zudem an Herrn Dort, für das Vertrauen in meine Fähigkeiten als Autorin und dafür, dass er mir ermöglicht hat, meine Rezepte auf diese Weise festzuhalten. Das Schreiben hat mir sehr viel Spaß gemacht!



Käsekuchen mit Pfirsichen

Für 1 Springform (26 cm)

600 g Mürbeteig
[siehe Grundrezept]

200 g Schlagsahne
125 g weiche Butter
220 g Zucker
1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote
3 Eier
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
500 g Magerquark
200 g saure Sahne
1 Dose Pfirsiche (240 g Abtropf-
gewicht) oder 3 frische Pfirsiche

■ Mürbeteig nach Grundrezept zubereiten. Eine Springform fetten und mit dem Mürbeteig auslegen. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C vorheizen.

■ Schlagsahne mit dem Rühraufsatz in den Mixtopf geben und [2 Min./Stufe 3] steif schlagen. [Je nach Sahnequalität, Temperatur und Gerätetyp kann es schneller gehen oder länger dauern. Bitte beobachten!] Sahne aus dem Mixtopf in eine Schüssel füllen.

■ Butter, Zucker, Salz und Vanillemark mit dem Rühraufsatz in den Mixtopf geben und [2 Min./Stufe 3] schaumig rühren. Eier einzeln hinzugeben und jeweils [30 Sek./Stufe 2] unterrühren. Vanille-Puddingpulver, Magerquark und saure Sahne hinzufügen und [30 Sek./Stufe 3] unterrühren. Die steif geschlagene Sahne hinzugeben und [20 Sek./Stufe 2] vorsichtig unterheben. Pfirsiche abtropfen und in Scheiben oder Würfel schneiden.

■ Käsekuchen-Masse ca. 2 cm dick in die Form füllen und glatt streichen. Die Pfirsiche darauf verteilen. Dann die restliche Masse einfüllen und glatt streichen.

■ Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und die Käsekuchenmasse am Rand mit einem scharfen, geölten Messer einschneiden. Einige Minuten ruhen lassen, dann in weiteren 40 Minuten fertig backen. Der Käsekuchen ist fertig, wenn er sich bei Druck mit der flachen Hand auf die Oberfläche stabil anfühlt. 1 Stunde abkühlen lassen, dann auf eine glatte Oberfläche stürzen und vollständig abkühlen lassen. Der fertige Kuchen kann nun z.B. mit Puderzucker und Pfirsichen dekoriert werden.

Tipps

Durch das Einschneiden des Käsekuchens und die kurze Ruhezeit außerhalb des Ofens reißt die Oberfläche nicht so leicht auf, da die Spannung genommen wird. Das vorsichtige Stürzen des Kuchens auf eine glatte Oberfläche verhindert, dass der Käsekuchen in sich zusammenfällt.

Der Käsekuchen kann gut abgewandelt werden, z. B. mit Mandarinen statt Pfirsichen und frischem Orangenabrieb. Wer es schokoladig mag, verwendet den Schoko-Mürbeteig und mischt 150 g gehackte Kuvertüre in die Käsemasse.

Russischer Zupfkuchen

Für 1 Springform (26 cm)

Für den Teig

200 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
350 g Mehl
40 g Kakaopulver
2 Eier
1/2 Pck. Backpulver

Für die Füllung

180 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
500 g Magerquark
Mark von 1 Vanilleschote
1 Pck. Vanille-Puddingpulver

■ Eine Springform fetten und mehlen. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C vorheizen.

■ Für den Teig Butter, Zucker, Salz, Mehl, Kakao, Eier und Backpulver in den Mixtopf geben und [30 Sek./Stufe 6] zu einem Teig verarbeiten. Aus dem Mixtopf nehmen und mit den Händen kurz durchkneten. Etwa 2/3 des Teiges ausrollen und die Springform damit auslegen. Den restlichen Teig zur Seite legen.

■ Für die Füllung Butter, Zucker, Salz, Eier, Quark, Vanillemark und Puddingpulver in den Mixtopf geben und [30 Sek./Stufe 5] verrühren. In die Springform füllen. Den restlichen Teig ausrollen und wie Kuhflecken auf die Füllung zupfen.

■ Den Kuchen auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 60 Minuten backen. Nach dem Auskühlen aus der Form lösen und servieren.

Tipp

Dieser Kuchen eignet sich hervorragend für den Dampfgar-Aufsatz. Das Rezept wird hierfür halbiert und in eine 18 cm große Springform gefüllt. Wichtig ist hierbei, dass Sie den Kuchen mit Frischhaltefolie abdecken. Dann ca. [85 Min./Stufe 2/Dampfgar-Stufe] garen. [Erläuterungen zum Backen mit dem Dampfgar-Aufsatz siehe Seite 50]



Chai-Tea-Vanille- Kipferl

Für 40–50 Stück

Für den Teig

200 g Butter
70 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelb
280 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse
Mark von 1/2 Vanilleschote
1 EL Instant-Chai-Tea-Pulver

Zum Wälzen

50 g Zucker
1 EL Instant-Chai-Tea-Pulver
Mark von 1/2 Vanilleschote

Puderrucker zum Bestäuben

■ Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und [1 Min./Knetstufe] vermischen. Dann weitere [10 Sek./Stufe 6] zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten kühl stellen.

■ Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 175 °C vorheizen. Mehrere Backbleche mit Backpapier belegen. Zum Wälzen Zucker, Chai-Tea-Pulver und Vanillemark in einer Schüssel gut vermischen.

■ Den Teig portionsweise zu fingerdicken Rollen formen. Stücke von 4–5 cm abschneiden und mit der flachen Hand zu einem Hörnchen (Kipferl) rollen. Die äußeren Spitzen sollten nicht zu dünn gerollt werden, da sie sonst leicht verbrennen. Die Kipferl in dem Vanille-Chai-Zucker wälzen und mit etwas Abstand auf die Backbleche setzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10–12 Minuten goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderrucker leicht bestäuben.

Tipps

In einer luftdicht verschlossenen Box oder Blechdose lagern. So sind sie mindestens 4–6 Wochen haltbar.

Wer es lieber klassisch mag, kann das Chai-Tea-Pulver einfach weglassen. Der Klassiker darf aber auf keinem Weihnachtsteller fehlen! Sie sind besonders gut fürs Backen mit Kindern geeignet.



Im Handel gibt es heutzutage eine große Auswahl an Backzutaten. Besonders im Bereich Schokolade/Kuvertüre/Glasur tauchen oft Fragen auf. Gibt es einen Unterschied zwischen der herkömmlichen Tafelschokolade und der etwas teureren Kuvertüre? Und kann man Schokoladen-Glasur nicht auch irgendwie selber machen?

Das sind die wichtigsten alternativen Süßungsmittel, die ich außer Früchten und Trockenfrüchten beim Clean Baking verwende:

Natürlich kann man das, und es ist auch gar nicht so schwer, wie es sich vielleicht anhört. Und das Beste: Sie wissen immer genau, was drin ist! Grundsätzlich gilt: Kuvertüre ist hochwertiger als Tafelschokolade und sollte daher beim Backen immer bevorzugt werden. Je nach Gebäck sind unterschiedliche Eigenschaften bei der Glasur erwünscht. Während die Glasur für Kuchen und Torten eher weich sein muss, damit sie beim Schneiden nicht splittert, sollte die Glasur für Kekse oder Schokoladen-Dekore stabil und fest sein. Große Gebäcke wie Kuchen und Torten übergieße ich immer großzügig mit der Glasur oder trage sie mit einem Backpinsel auf. Kleinere Gebäcke wie Kekse werden dagegen in die Glasur getaucht. Für filigrane Dekore wird die Glasur in einen Spritzbeutel gefüllt und

Käsegebäck

Für ca. 50 Stück

Für den Teig

125 g weiche Butter
125 g Sahne
250 g Mehl
200 g geriebener Emmentaler
1 Ei
1 Prise Salz
1 Prise edelsüßes Paprikapulver

Zum Bestreichen und Bestreuen

1 Ei
Käse, Sonnenblumenkerne,
Mohn, Sesam, Kümmel usw.

■ Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und [1 Min./Knetstufe] vermischen. Den Teig aus dem Mixtopf holen und in Frischhaltefolie verpacken. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C vorheizen. Mehrere Backbleche mit Backpapier belegen.

■ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (z. B. kleine Füße, Herzen, Blumen usw.) ausstechen und auf die vorbereiteten Bleche legen. Das Käsegebäck mit dem verquirlten Ei bepinseln und nach Belieben mit Käse, Sonnenblumenkernen, Mohn, Sesam, Kümmel usw. bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12–15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Das Käsegebäck schmeckt am besten, wenn es frisch gebacken ist. Wer es für den nächsten Tag nochmal auffrischen will, kann das Käsegebäck auf einem Backblech ca. 5 Minuten bei 200 °C aufbacken.

Rezepte

- American Cookies 87
Apfel-Blätterteig-Rosen 102
Apfelkuchen mit Walnuss-
creme 42
Apfel-Zimt-Zucker 33
Aprikosen-Joghurt-Charlotte
59
Aromatisierter Zucker 32
- Bananen-Frosting 80
Bananen-Schoko-Cookies 87
Bärentatzen 133
Belgische Waffeln mit
Erdbeer-Rhabarber-
Kompott 153
Beschwipster Aprikosen-
Crumble mit Schoko-
Ingwer-Streuseln 148
Bienenstich 73
Biskuit [Schoko] 26
Biskuit [Vanille] 25
Blätterteig 28
Blitzblätterteig 30
Blueberry Muffins 83
Brandteig 24
Brownies 85
Butterstreusel 23
- Cakepops 92
Chai-Tea-Vanille-Kipferl 125
Chocolate-Peanut-Caramel-
Cupcakes 80
Cranberry-Pistazien-Cookies
87
Crème Brulée 140
- Deutsche Buttercreme 31
Dunkle Schokoladen-
Glasur I 127
Dunkle Schokoladen-
Glasur II 127
- Eierlikör-Mohn-Kuchen 49
Eierlikör-Sahnetorte 65
Erdbeer-Pistazien-Tarte 71
Erdbeer-Schiffchen mit
süßem Basilikum-Minz-
Pesto 105
Exotische Donauwelle 36
- Focaccia mit Tomaten und
Rosmarin 163
Früchtebrot 119
Fruchtspiegel 89
- Golden Peanut-Caramel-Cake
77
- Hefeteig 24
- Johannisbeer-Baiser-Kuchen
40
- Karamellsauce 89
Käsegebäck 165
Käsekuchen mit Pfirsichen 39
Käse-Sahne-Torte mit
Maracuja 60
Kirsch-Mohn-Zöpfchen 98
Kirsch-Wähe 72
Kokosmakronen mit Limette
124
Konfitüre 32
„Krümmelmonster“-Cakepops
92
- Laugenstangen 160
Lava-Küchlein 136
Lebkuchen 130
Limetten-Basilikum-Tarte-
lettes mit Baiser 108
Linzer Torte 44
- Macarons 96
Mandel-Dacquoise mit
Orangencreme 66
Mandelkrokant 89
Marzipan 143
Marzipanstreusel 23
Mini-Donuts [Cookie and
Cream] 101
Mini-Frankfurter-Kränzchen
111
Mini-Stollen-Konfekt 118
Mohnback 49
Mohn-Kirsch-Augen mit
Portwein 129
Mokka-Eclairs 107
Mürbeteig 22
- Nougat-Bohnen 122
Nuss-Nougat-Rolle im Glas 95
Nuss-Spritzgebäck 115
Nussstreusel 23
- Orangenzucker 33
- Pancakes 146
Party-Pesto-Sonne 158
Petits Fours 90
- Quark-Soufflé mit Feigen 139
Quiche Lorraine 164
- Rhabarberkuchen mit
Schmandguss 57
Rotwein-Gewürzkuchen 45
Rührkuchen mit Herz 54
Russischer Zupfkuchen 52
- Sachertorte 64
Sandmasse 30
Schinkenhörnchen 161
Schoko-Bananen-Brot 150

© Ullmann Medien GmbH

Texte und Rezepte: Sandra Luz

Fotos: Vivi D'Angelo, außer: Fotolia S. 13, 17, 21

Redaktion und Lektorat: Annerose Sieck

Gestaltung, Bildredaktion und Satz: Christine Paxmann text • konzept • grafik, München

Gesamtherstellung: Ullmann Medien GmbH, Potsdam

Printed in Slovakia, 2016

ISBN 978-3-7415-2019-8

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmannmedien.com

info@ullmannmedien.com

facebook.com/ullmannmedien

twitter.com/ullmannmedien



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe vom *Ullmann Medien* Verlag.

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.

© *Ullmann Medien* GmbH, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmannmedien.com.