



Claire Saffitz  
Aus Liebe zum Backen

Extrait du livre

[Aus Liebe zum Backen](#)

de [Claire Saffitz](#)

Éditeur : Unimedica de Éditions Narayana



<https://www.editions-narayana.fr/b27874>

Sur notre [librairie en ligne](#) vous trouverez un grand choix de livres d'homéopathie en français, anglais et allemand.

Copyright :

Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Allemagne

Tel. +33 9 7044 6488

Email [info@editions-narayana.fr](mailto:info@editions-narayana.fr)

<https://www.editions-narayana.fr>

Les [Éditions Narayana/Unimedica](#) sont spécialisées dans le publication d'ouvrage traitant d'homéopathie. Nous publions des auteurs d'envergure internationale et à la pointe de l'homéopathie 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](#), [Dinesh Chauhan](#).

Les [Éditions Narayana](#) organisent des [séminaires spécialisés sur l'homéopathie](#). Des orateurs de renommée mondiale comme [Rosina Sonnenschmidt](#), [Massimo Mangialavori](#), [Jan Scholten](#), [Rajan Sankaran](#) & [Louis Klein](#) attirent plus de 300 participants à chaque séminaire.

# 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  
Kabocho-Kuchen · 40  
Gewürzkuchen mit Kaki · 43  
Mascarponekuchen mit  
Rotweinpflaumen · 45  
Birnenkuchen mit Kastanien · 49  
Zweierlei-Apfel-Streuselkuchen · 51  
Rhabarberkuchen · 54  
Milchreiskuchen mit Mangokaramell · 57  
Ricotta-Kuchen mit Kumquat-Konfitüre · 59  
Glutenfreier Schokoladenkuchen · 63

Gestürzter Blutorangenkuchen  
mit Olivenöl · 65  
Ziegenkäsekuchen mit Honig und Feigen · 69  
Gestürzter Pekannusskuchen mit Ananas · 71

## 74 Pies und Tarten

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



BANANENBROT MIT  
MANDELBUTTER,  
SEITE 36



RHABARBERKUCHEN,  
SEITE 54



PIE MIT EINER CRANBERRY-  
GRANATAPFEL-MOUSSE,  
SEITE 77



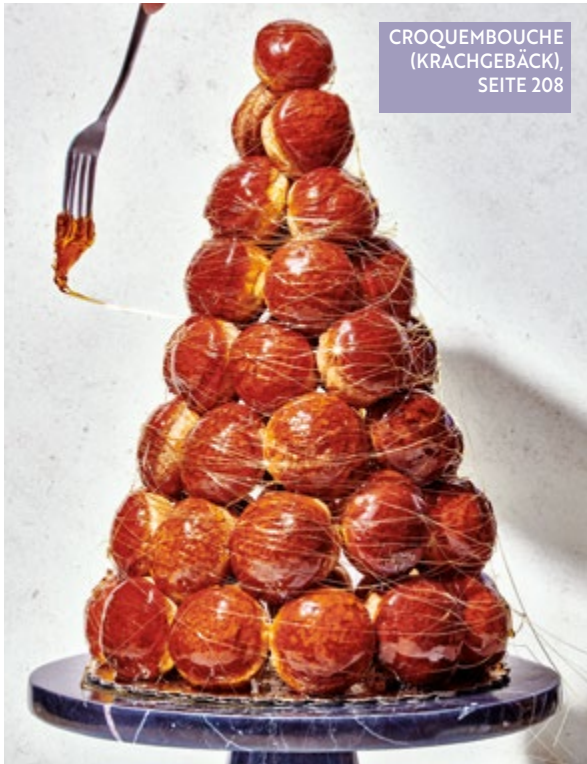
APRIKOSEN-TARTE MIT  
CRÈME FRAÎCHE UND  
BRIOCHE-BODEN, SEITE 100



GEZUCKERTE ZIMT-SCHWEINEÖHRCHEN, SEITE 134



KONFETTI-TORTE, SEITE 169



CROQUEBOUCHE (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
- Karamellierte 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 haben. Ob aus Schokolade oder mit frischem Obst, aus butterzartem Gebäck oder mit einer reichhaltigen Cremefüllung: Ich bin mir sicher, dass jede und jeder am Ende ein Dessert findet, das sie oder ihn wirklich begeistert.

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 herzhaftere 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-Portionchen, 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 Nachtschiff 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 tariieren (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 <sup>1</sup>, 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**

$\frac{3}{4}$  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)

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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). <sup>2</sup> 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 <sup>1</sup> 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 Speisnatron

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 Speisnatron. 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. <sup>2</sup> 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 zusammensetzen 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, <sup>3</sup> einen großen Teller oder eine Tortenplatte (falls Sie den Tortenboden beschnitten haben, sollte die Schnittfläche nach unten weisen). Schieben Sie mehrere Streifen Backpapier unter den Tortenboden, um die Tortenplatte während der Verzierung vor Verschmutzung zu schützen. Mit einem kleinen Spatel geben Sie etwa 180 g des Frostings gleichmäßig auf den ersten Tortenboden und verstreichen dieses bis zum Rand. Dann legen Sie einen weiteren Tortenboden darauf (Schnittfläche nach unten) und geben wieder etwa 180 g Frosting auf. Auch den dritten Tortenboden legen Sie auf und überziehen dann die Oberfläche und die Seiten der gesamten Torte dünn und gleichmäßig mit etwa 230 g des Frostings. Das ist die sogenannte Krümelummantelung, eher eine Art Basis für die Verzierung und es ist völlig

(weiter)



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

**Serviervorschlag:** Ziehen Sie vorsichtig die Backpapierstreifen unter der Torte hervor. Dann können Sie diese anschneiden. <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Sie können diese Torte auch mit zwei 22 cm-Backformen backen. Die Backzeit beträgt dann ca. 40 bis 45 Minuten. Die einzelnen Böden sind dann sehr hoch, sodass Sie sie auch horizontal teilen können, um eine

Torte mit 4 Böden zu machen. Sie brauchen dann etwa 200 g Frosting für jeden einzelnen Boden, der Rest entspricht der Verzierung der kleineren Tortenböden.

- <sup>2</sup> 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.
- <sup>3</sup> 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.
- <sup>4</sup> 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.



# 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 empfehle 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:** <sup>2</sup> 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)

<sup>3</sup> 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. <sup>3</sup> 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  
 Spekulativus-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-Schweineöhrchen 134  
 Hamantaschen mit Earl Grey und Aprikosen 157  
 Knusprige Haferflocken-Pekannuss- 149  
 Kokosgrübchen 147  
 Marcona Mandeln, aus 124  
 Melasse-Gewürzplätzchen 142  
 Pistazienschnecken 139  
 Sablés mit brauner Butter und Salbei 129  
 Tante Roses Mandelbrot 145  
 Cookies aus Marcona Mandeln 124  
 Craquelin 208  
 Croissants, Dinkel- 250  
 Croquembouche (Krachgebäck) 208

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

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

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

Frangipane 326  
 Frangipane, Schokoladen-Haselnuss- 327  
 Frischkäse  
 Blätterteigteilchen, mit Kirschen gefüllte 261  
 Frosting mit brauner Butter 322  
 Frosting mit Schokolade 322  
 Hamantaschen mit Earl Grey und Aprikosen 157  
 Kirschen und gefüllte Blätterteigteilchen 261  
 Klassisches Frischkäse-Frosting 322  
 Ziegenkäsekuchen mit Honig und Feigen 69  
 Frostings 322  
 Früchtebrot 190  
 Klassisches Frischkäse- buttercreme 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 Blutorange-kuchen 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  
Pfersiche  
Pfersich-Melba-Tarte 119  
Pfersich-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 Ho-  
nig-Kürbis-Pie 91

Pie mit Sauerkirschen 109

Pizza mit Fenchel, Venusmu-  
scheln und Gremolata 283

Quiche mit Ricotta und  
Stängelkohl 303

Sahnige Tarte mit grünem  
Blattgemüse und ge-  
backenen Eiern 281

Zwiebel-Lauch-Quiche 307

Pie- und Tarte-Böden

Doppelter Boden 335

Graham-Cracker-Tor-  
tenboden 324

Luftiger Pie-Boden  
mit Butter 330

Mandeln, mit 335

Nussfreier Tarte-Teig 338

Olivenöl-Blätterteig 339

Süßer Tarte-Boden 336

Tortenboden mit Lo-  
tus Biscoff 325

Vollkorn-Pie-Teig 335

Pilze, knusprige, Galette 278

Pilz-Galette, knusprige 278

Pistazien 79, 83, 139

Pistazienschnecken 139

Pizza mit Fenchel, Venusmu-  
scheln und Gremolata 283

Pizzaschneider 20

## Q

Quiche mit Ricotta und  
Stängelkohl 303

Quiche, Zwiebel-Lauch- 307

## R

Reibe 19

feine 19

Rezepte für Spätsom-  
mer/Frühherbst

Pflaumen-Galette mit  
Polenta und Pistazien 79

Rhabarberkuchen 54

Rhabarber-Pavlovas mit Ro-  
senwasser, Erdbeer- 184

Ricotta

Kuchen mit Kum-  
quat-Konfitüre 59

Quiche mit Stängelkohl 303

Ricotta-Kuchen mit Kum-  
quat-Konfitüre 59

Ricotta und Stängel-  
kohl, Quiche mit 303

Riegel und Plätzchen 122

Limetten-Häppchen  
mit Minze 153

Malzige »Für immer«-  
Brownies 137

Salzige Halva-Schnitt-  
chen 126

Roggenmehl 25

Dreifach gebackene Rog-  
gen-Schnittchen 155

Ein-Wenig-von-al-  
lem-Bagel 246

Gewürzkuchen mit Honig 34  
Vollkorn-Brownies 138

Rosé, Mandel-Quit-  
ten-Tarte mit 113

Rosenwasser, Erdbeer-Rha-  
barber-Pavlovas mit 184

Rosmarin

Focaccia-Belag 290

Nusstarte mit einer gu-  
ten Prise Salz 85

Rotwein-Pflaumen, Mascar-  
pone-Kuchen mit 45

Rüblitorte mit Pekannüssen 172

Rührschüsseln 20

## S

Sablés mit brauner But-  
ter und Salbei 129

Sahnige Tarte mit grünem  
Blattgemüse und ge-  
backenen Eiern 281

Salzige Halva-Schnittchen 126

Salz, koscheres 26

Samen

Bialys 249

Ein-Wenig-von-al-  
lem-Bagel 246

Frühstücks-Muffins mit  
Ahornsirup und Sa-  
menvariation 214

Honig-Challa mit Tahin 292

Kaufen und Lagern 27

Konditorcreme mit schwar-  
zem Sesam 320

Mandelkuchen mit Mohn 38

Paris-Brest mit schwar-  
zem Sesam 201

Salzige Halva-Schnitt-  
chen 126

Sauerkirschen, Pie mit 109

Sauerrahm und Schnitt-  
lauch, Partybrot mit 310

Schnecken, Pistazien 139

Schneebeesen 20

Schnittlauch, Partybrot  
mit Sauerrahm 310

Schokolade

Arten von 27

Babkallah 233

Buttermilch-Torte 178

Chocolate Chip-Cookies 131

- Frischkäse-Frosting mit 322  
 Glutenfreier Schokoladenkuchen 63  
 Haselnuss-Frangipane 327  
 Kaufen 27  
 Konditorcreme mit 320  
 Malzige »Für immer«-Brownies 137  
 Zarte Schokoladenbuttercreme 359  
 Schokoladen-Buttermilch-Torte 178  
 Schwarzer Sesam  
   Konditorcreme mit 320  
   Paris-Brest mit 201  
 Schwierigkeitsgrade 11  
 Senfdip, sahniger 301  
 Sesamsamen  
   Ein-Wenig-von-allem-Bagel 246  
   Honig-Challa mit Tahin 292  
   Paris-Brest mit schwarzem Sesam 201  
   Salzige Halva-Schnittchen 126  
 Sieb, feinmaschiges 19  
 Sirup, Honig-Mandel- 318  
 Sommerrezepte  
   Aprikosen-Tarte mit Crème fraîche und Brioche-Boden 100  
   Blaubeer-Blechkuchen 116  
   Brombeer-Karamell-Tarte 97  
   Buchweizen-Blaubeer-Clafoutis 219  
   Erdbeer-Mandel-Bostock 230  
   Fladenbrot mit Zatar-Feta und einem Dip mit gerösteten Auberginen 296  
   Gâteau Basque 194  
   Gefülltes Maisbrot 266  
   Mais-Muffins mit gebräunter Butter 222  
   Mit Kirschen und Frischkäse gefüllte Blätterteigteilchen 261  
   Pfirsich-Melba-Tarte 119  
   Pie mit Sauerkirschen 109  
   Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter-Feta 271  
 Spatel 21  
 Speisenatron 28  
 Spekulatius-Babka 236  
 Spritzbeutel und Tüllen 22  
 Stabmixer 22  
 Standmixer 22  
 Stängelkohl, Quiche mit Ricotta und 303  
 Stehmixer 22  
 Streusel  
   Buchweizen- 317  
   Grundrezept 317  
   Mandel- 317  
   Süßer Hefeteig 342  
   Süßer Kokos-Ölboden 341  
   Süßer Tarte-Boden 336  
   Süßkartoffel-Fladenbrote 350
- T**
- Tahin, Honig-Challa mit 292  
 Tante Roses Mandelbrot 145  
 Tarten 74  
   Apfel-Tarte 88  
   Aprikosen-Tarte mit Crème fraîche und Brioche-Boden 100  
   Brombeer-Karamell-Tarte 97  
   Karamellisierte Chicoree-Galette 276  
   Knusprige Pilz-Galette 278  
   Linzertorte mit Pistazien 83  
   Mandel-Quitten-Tarte mit Rosé 113  
   Meyer-Zitronen-Tarte 102  
   Narrensichere Tarte Tatin 104  
   Nuss-Tarte mit einer guten Prise Salz und einem Hauch Rosmarin 85  
   Pfirsich-Melba-Tarte 119  
   Pflaumen-Galette mit Polenta und Pistazien 79  
   Sahnige Tarte mit grünem Blattgemüse und gebackenen Eiern 281  
   Tropézienne (eine gefüllte Brioche) 187  
   Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter-Feta 271  
 Tarten- und Pie-Böden  
   Doppelter Boden 335  
   Graham-Cracker-Tortenboden 324  
   Luftiger Pie-Boden mit Butter 330  
   Mandeln, mit 335  
   Nussfreier Tarte-Teig 338  
   Olivenöl-Blätterteig 339  
   Süßer Tarte-Boden 336  
   Tortenboden mit Lotus Biscoff 325  
   Vollkorn-Pie-Teig 335  
 Tarte Tropézienne (eine gefüllte Brioche) 187  
 Techniken 15  
 Teigrädchen 20  
 Teigroller 20  
 Teigschaber 19  
 Teigschneider 19  
 Temperatur, Überprüfung der 12  
 Thermometer 22

## Thymian

Focaccia-Belag 291

## Tomate(n)

Focaccia-Belag 291

Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter-Feta 271

## Töpfe 19

## Torten und Desserts 164

Baisertorte mit eingelegten Zitronen 204

Klassischer Geburtstagskuchen 167

Konfetti-Torte 169

Maismehltorte mit Erdbeeren 175

Rüblitorte mit Pekannüssen 172

Schokoladen-Buttermilch-Torte 178

Traubenkonfitüre aus Concord-Trauben 163

## U

Umluft oder Ober-/Unterhitze 14

## V

Vanille-Extrakt, hausgemachtes 27

Vanille, kaufen 26

Vollkornmehl 25

Vollkorn-Pie-Teig 335

Vorratskammer, Zutaten aus der 25

## W

Waage 19

Walnuss-Ahorn-Schnecken 243

Weiches Fladenbrot 347

Weißer Schokolade

Kaufen 27

Salzige Halva-Schnitten 126

Weizenmehl Type 405 25

Windbeutel 208

Winterrezepte

Gestürzter Blutorangenkuchen mit Olivenöl 65

Gestürzter Pekannusskuchen mit Ananas 71

Meyer-Zitronen-Tarte 102

Milchreiskuchen mit

Mangokaramell 57

Ricotta-Kuchen mit Kumquat-Konfitüre 59

Würstchen im Briochemantel 301

Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter-Feta 271

## Z

Zarte Schokoladenbuttercreme 359

Zarte und knusprige Focaccia 286

Zatar-Feta und einem Dip mit gerösteten Auberginen, Fladenbrot mit 296

Zeitangabe vs. Aufmerksamkeit 12

Ziegenkäsekuchen mit Honig und Feigen 69

## Zimt

Gestürzter Pekannusskuchen mit Ananas 71

Gezuckerte Zimt-Schweineöhrchen 134

Tante Roses Mandelbrot 145

## Zitrone(n)

Baisertorte mit eingelegten Zitronen 204

Lemon Curd 328

Meyer Lemon Curd 329

Zopf flechten 234

Zucker für Rezepte 26

Zutaten aus der Vorratskammer 25

Zweierlei-Apfel-Streuselkuchen 51

Zwiebel-Lauch-Quiche 307

Zwiebel(n)

Bialys 249

Zwiebel-Lauch-Quiche 307



Claire Saffitz

## [Aus Liebe zum Backen](#)

Köstliche Rezepte von  
Claire Saffitz

300 pages, relié  
sera disponible en 2023



**acheter maintenant**

Plus de livres sur homéopathie, les médecines naturelles et  
un style de vie plus sain [www.editions-narayana.fr](http://www.editions-narayana.fr)