

Véronique Witzigmann

*Mein
Backbuch*



Véronique Witzigmann

*Mein
Backbuch*

Lieblingsrezepte für Kuchen,
Torten & Gebäck

südwest^o



Inhalt

Vorwort	6
Back-Einmaleins	8
<i>Erlesene Torten</i>	14
<p>Festtagstorten mit Topfen, Stachelbeeren, Feigen oder Maronen. Klassisch rund, als Engelsflügel oder als Roulade. Cremig, fruchtig, einfach traumhaft köstlich.</p>	
<i>Kuchen vom Blech & Strudel</i>	36
<p>Alltagsgebäck vom Allerfeinsten. Herrlich buttriger Blechkuchen, fruchtig, saftig und mit Streuseln. Strudelvariationen etwa mit Marzipan, Aprikosen, Rhabarber.</p>	
<i>Kuchen aus der Form</i>	54
<p>Ob rund, geschwungen oder eckig, der Geschmack verführt allemal. Vom traditionellen Gugelhupf über Orangentarte und Buchteln bis hin zum Bananenbrot.</p>	
<i>Feines Kleingebäck</i>	82
<p>Muffins, Cupcakes, Strudelherzen – kleine Küchlein, auf die Hand gelegt oder aus der Tasse gelöffelt, versprechen größten Genuss bei jedem Bissen.</p>	
<i>Zu Weihnachten</i>	110
<p>Mit Liebe zum Detail geformte Schildkröten, Prinzenkronen sowie Tannenbäume und Rehe rund um das Lebkuchenhaus laden zum Träumen und Genießen ein.</p>	
<i>Geschenke aus der Küche</i>	132
<p>Mitbringsel für jede Gelegenheit, aus edlen Zutaten und mit Liebe zubereitet. Von Fruchtaufstrich über Gelee bis zu Likör und Konfekt.</p>	
Register	143
Impressum	144

Mit Lust und Liebe

Wenn ich darüber nachdenke, wer meine Liebe zum Backen geweckt hat, dann sind das trotz der genialen Kochkünste meines Vaters die Frauen in meiner Familie gewesen. Zu Beginn war das meine Mama. Denn kaum reichte meine Nasenspitze über die Küchenanrichte, haben wir zusammen mit größter Hingabe – und ich mit viel Mehl – Teige geknetet, ausgestochen und Unmengen an Vanillekipferl gerollt. Ich habe sie immer sehr bewundert für

ihre schönen Kuchen und Kekse. Etwas später wurden die Erfahrungen erweitert durch meine Großmutter und meine Tante Steffi. Mit ihr durfte man auch mal so richtig ordentlich den Strudelteig auf die Tischkante schlagen. Das ist ganz wichtig, sagte sie, denn nur dann wird er richtig gut! Und ich habe gelernt und gesehen, wie viel Fingerspitzengefühl und Liebe nötig ist, bis endlich das fertige Werk die Kaffeetafel ziert. Ebenso habe ich durch diese Erlebnisse erfahren, wie schön es ist, Traditionen zu leben und zu bewahren. Wie bestgehütete Rezepturen von einer Generation zur nächsten wandern und sich auch dort größter Beliebtheit erfreuen.



Zum Feiern, auch im Alltag

Kein Geburtstag ohne Kuchen, kein Fest ohne Torten, keine Adventszeit ohne Weihnachtsbäckerei und kein Kaffeeklatsch ohne Süßgebäckenes. Alle Kulturen setzen mit der süßen Bäckerei Höhepunkte bei verschiedenen Anlässen, denken wir allein an das Anschneiden der Hochzeitstorte. Feierlichkeit, Fürsorge, Gemütlichkeit, Liebe, Zuneigung und Wertschätzung – all dies wird durch das eigene Kuchenbacken auf sinnlichste und lieblichste Weise ausgedrückt. Die Leidenschaft beginnt mit dem ersten Geburtstagskuchen der Kindheit, auf dem jedes Jahr eine zusätzliche Kerze ausgepustet wird. Aber nur der frische Backduft aus der eigenen Küche macht dieses Ereignis zu einem unvergesslichen Erlebnis, an das sich jeder Erwachsene gerührt erinnert.

Geburtstagskuchen spielten in meiner Kindheit eine wichtige Rolle. Einer meiner Lieblingskuchen aus Kindertagen ist die Linzer Torte nach dem Rezept meines Vaters. Selbstgebackenes hat etwas Magisches, was durch keinen noch so guten Konditor geliefert werden kann.

Die Seele wird gestreichelt

Für mich gehört das Zubereiten von Kuchen, Keksen, Strudeln etc. mit zu den schönsten Beschäftigungen der Welt. Und natürlich freue ich mich über viele Süßschnäbel, die ich damit begeistern und verführen kann – gibt es doch viele Gelegenheiten, zu denen sich nur zu gut etwas Selbstgebackenes verschenken oder mitbringen lässt. Denn Backen ist nicht nur »in« zu den klassischen Anlässen wie Mutter-, Valentins- oder Hochzeitstag und zum Kindergarten-sommerfest. Nein, auch zur Wohnungseinweihung oder als Picknickproviant sind z. B. Blechkuchen oder Strudel aufgrund ihrer einfachen Handhabung gern gegessene Mitbringsel. Manchmal lässt sich auch durch einen zarten Biss mehr sagen als mit 1000 Worten.

Das Gebäck ist zwar immer die Hauptattraktion, jedoch bietet es sich auch an, die Köstlichkeit entsprechend in Szene zu setzen. Möglichkeiten dazu bieten sich vielerlei, z. B. in Form einer besonderen Kuchenplatte: Hierzu eignet sich auch eine antike Fliese oder eine Spiegelplatte. Auch ausrangierte Kuchenschachteln oder Holzkistchen lassen sich dem Anlass entsprechend trimmen.

Gebäck statt Dessert

Und so manches Mal ersetzt ein süßes Teilchen bei meinen Abendessen das Dessert. Ihre Gäste lassen sich sicher gern verführen zu einem süßen Abschluss mit einer frischen knusprigen Tarte, einem Strudel mit sahnigem Eis, lauwarmem Fruchtbrot mit Zimtsabayon oder einem Cupcake, der mit seinem cremigen Häubchen direkt aus der Kaffeetasse gelöffelt wird.

Kommen Sie mit in die Backstube!

Es ist mir ein Anliegen, Ihnen in diesem Buch eine bunte Vielfalt an leicht nachvollziehbaren Rezepten anzubieten. Fündig werden sollten sowohl diejenigen unter Ihnen, die wenig Zeit haben und trotzdem Wert auf Feingebackenes aus dem eigenen Backofen legen, als auch die, die schon eine enge Freundschaft mit ihrem Backofen pflegen und sich mit Freude an neuen Kreationen, wie z. B. dem Engelsflügel Jasmin, ausprobieren möchten.

Ich wünsche mir, dass der süße Funke zu Ihnen überspringt und Sie inspiriert durch die Rezepte viele duftende fröhliche Stunden beim (Nach-)Backen und Genießen verbringen.


 -lidst
 Veronique Althjmann

Mein persönliches Back-Einmaleins

Köstliches aus dem Backofen entsteht durch Leidenschaft, richtiges Handwerk, durchdachte Vorbereitung und eine gute Ausrüstung. Meine Backweisheiten haben sich bewährt.

Hilfsmittel und Formen

Eine **Küchenwaage** ist unentbehrlich. Wenn ich auch gern kreativ koche, so ist das genaue Abwiegen beim Backen umso wichtiger. Die Verhältnisse müssen stimmen, damit am Ende ein saftiger, lockerer Kuchen aus dem Backofen kommt. Am besten man verwendet eine elektronische Waage mit genauer Gramm- und Kilogrammanzeige. In Ihrer Standardküchenausrüstung gibt es bestimmt schon eine stabile **Rührschüssel**, um das Arbeiten zu erleichtern. Ich habe eine Auswahl an verschiedenen Größen und Höhen, was sehr praktisch ist. Große und kleine **Siebe** sind unentbehrlich, um z. B. Mehl fein streufähig zu machen. Zum Verzieren schneide ich am liebsten schöne Formen aus Karton aus, lege diese auf die Gebäckstücke und siebe Kakaopulver oder Puderzucker darüber.

Kochlöffel bevorzuge ich aus Holz, und verwende je nach Teigmenge unterschiedlich große. **Teigschaber** aus weichem Gummi, klein und groß, empfehle ich, damit kein Restchen vom kostbaren Teig in der Schüssel bleibt. **Edelstahlpaletten** sind immer eine große Hilfe. Ich besitze welche in zwei unterschiedlichen Längen und streiche damit Teigmassen oder Glasuren glatt und dekoriere sehr präzi-

se. **Backpinsel** werden gerne unterschätzt. Ich benutze Pinsel mit Naturborsten zum Ausstreichen der Kuchenformen oder Bleche und um den Guss auf Plätzchen und Gebäcken gleichmäßiger zu verteilen.

Bei **Schneebeesen** rate ich Ihnen, sich größere und kleinere zuzulegen. Und probieren Sie mal aus, was es für einen Unterschied macht, ob Sie einen mit dickeren oder einen mit dünneren Streben benutzen! Mit ihnen zu arbeiten ist sehr effektiv – egal ob es darum geht, Eischnee locker unter den Teig zu ziehen oder Saucen glatt zu rühren. Ein **Handrührgerät** mit Quirlen und Knethaken ist zwar nur eine moderne Interpretation von Schneebeesen und Händen, erleichtert aber das Backleben doch sehr. Ich benutze es, um Kuchenteige zu kneten und Cremen zu rühren. Ein **Nudelholz** ist unentbehrlich, um Teige gleichmäßig dünn auszurollen. Ich persönlich liebe den Klassiker aus Holz, finde aber auch die Rollen praktisch, bei denen die Griffe nur bei Bedarf aufgeklappt werden können. So kann der Teig direkt gleichmäßig auf dem Blech ausgerollt werden.

Backpapier ist eine geniale Erfindung! Ich verwende es nicht nur, um ein Backblech auszulegen, sondern auch für die Springform. Es verhindert das Verkleben mit dem Teig und erspart das Einbuttern der Form. Es lohnt sich jedoch, erst einmal das Falten zu üben, so ist der Kuchen hinterher schön glatt. Backpapier ist zudem äußerst praktisch, um fertige Gebäckstücke zum Glasieren und Trocknen da-



So viel Spaß wie das Zubereiten des Gebäcks macht, sollte auch der Einkauf machen. Es ist ein sinnlicher Genuss, bei einem guten Händler die besten Zutaten zu erwerben. Da kann man getrost Fragen stellen.

raufzustellen. **Frischhaltefolie** verwende ich, um Teige vor dem Kühlen einzuschlagen oder um frisch gekochten Pudding daran zu hindern, eine Haut auszubilden. Die Auswahl an **Backformen** ist enorm. Als Starterset empfehle ich zwei Backbleche, ein Kuchengitter, eine Gugelhupfform und eine antihafbeschichtete Springform mit 26 oder 28 Zentimeter Durchmesser. Springformen mit Glasboden haben den Vorteil, dass der Kuchen gleich servierfertig ist. Zudem gehören einige **Ausstecher**, z. B. in Form von Herzen oder Sternen, gerne in unterschiedlichen Größen, in jede Backstube. Mein **Küchenwecker** erinnert mich immer zuverlässig daran, wann das Backwerk aus dem Backofen muss.

Beste Zutaten

Das Gebäck kann nur so gut schmecken wie die Produkte, die hierzu verwendet werden. Nicht nur des Geschmacks wegen verwende ich **Eier** aus artgerechter und ökologischer Haltung und lagere sie zum Schutz vor Gerüchen in ihrem Karton im Kühlschrank. Manchmal gebe ich in den Rezepten die Größe des Eis an, da es mir um das Gewicht geht: Ein Ei der Größe M wiegt ca. 50 Gramm, wobei dabei das Eiklar mit 30 Gramm zu Buche schlägt. Damit Eier und Butter die gleiche (Zimmer-)Temperatur bei der Teigherstellung haben, nehme ich beide ca. 2,5 Stunden vorab aus dem Kühlschrank. Vom **Zucker** habe ich ver-

Back-Einmaleins

schiedene Sorten in der Vorratskammer. Vom weißen Zucker verwende ich meistens den feinen Backzucker, da er sich schnell auflöst und sich gut mit den anderen Zutaten zu einem Teig verbindet. Braunen Zucker oder Rohrzucker nutze ich, wenn ich dem Gebäck eine leichte Karamellnote verleihen möchte.

Puderzucker, für den die Raffinade so fein gemahlen wird, dass sie nur noch unter der Lupe erkennbar ist, verwende ich besonders gerne bei der Herstellung von Biskuit, für diverse Zuckerglasuren sowie zur Verzierung von Kuchen und Keksen. **Butter** ist für mich unverzichtbar für wirklich gutes Gebäck. Meistens verwende



Beim Backen lege ich mir alle Zutaten griffbereit zurecht, damit ich reibungslos arbeiten kann. Wenn's Plätzchen gibt, tauche ich die Ausstecher in Mehl, damit der Teig nicht in den Förmchen kleben bleibt.

ich sie bei Zimmertemperatur, für Mürbeteige sollte sie jedoch kalt sein. Zerlassene Butter stelle ich ganz einfach her, indem ich Butter in einen kleinen Topf gebe und auf dem Herd bei schwacher Hitze langsam schmelzen lasse. Beim **Mehl** bin ich eher traditionell und verwende in der Regel Weizenmehle der Type 405 und 550, denn sie haben ideale Backeigenschaften. Für Hefe- und Strudelgebäcke empfehle ich Weizendunst oder Wiener Griessler, jene doppelgriffigen Mehlsorten, die sich durch ihre spezielle feine Struktur besonders für elastische und lockere Teige eignen.

Gewürze sind das A und O des Backens, denn erst sie verleihen dem Gebäck den wunderbar aromatischen Geschmack: Zimt, Nelken, Bourbon-Vanille sind nur der Anfang meiner feinen Backgewürzsammlung. Über den **Abrieb von Orangen und Zitronen** kann ich mich immer wieder begeistern. Ich liebe einfach den Duft von der frisch abgeriebenen Schale von Zitrusfrüchten! Dafür verwende ich reife und unbehandelte Früchte, die ich zuerst gut unter heißem Wasser wasche und dann abtrockne. Für den Abrieb verwende ich eine feine Küchenreibe und achte darauf, dass nur die eigentliche Schale in den Teig wandert, denn die weiße Haut darunter schmeckt bitter.

Der Unterschied zwischen **Blockschokolade** und **Kuvertüre** besteht im Fettanteil. Bei extrabitterer Kuvertüre steht z.B. »70/30/38« auf der Verpackung, wobei die erste Zahl für den Prozentsatz der Kakaomasse steht, die

zweite Zahl für den Zucker und die dritte für den Gesamtfettgehalt. So weiß man mit einem Blick, wie die Kuvertüre zusammengesetzt ist. Kuvertüre verwende ich immer zum Glasieren von Kuchen, denn durch den höheren Fettanteil (Kakaobutter) wird sie beim Erwärmen wesentlich flüssiger als Tafelschokolade. Damit sich die Kuvertüre samtig und glänzend auf dem Gebäck präsentiert, muss man sie ganz vorsichtig verflüssigen. Dafür erhitze ich Wasser in einem Topf und stelle darauf eine kleinere Schüssel mit den zuvor gehackten Kuvertürestücken. Die kleinere Schüssel darf nicht mit dem heißen Wasser in Berührung kommen, lediglich mit dem Dampf. Auch die Kuvertüre sollte nicht mit dem Wasser in Verbindung kommen. Und ich achte darauf, dass die Kuvertüre bei einer Temperatur von unter 40 °C geschmolzen wird. Damit sich die Masse gleichmäßig erwärmt, rühre ich zwischendurch immer wieder um. Zu heißes Schmelzen von Kuvertüre lässt die Masse dickflüssig und klumpig werden. Beim Erstarren gibt es dann graue Schlieren. Sie können die Schokolade aber auch bei 50 °C im Backofen schmelzen lassen, das dauert seine Zeit. Ich arbeite auch gern mit **Callets** (kleinen Kuvertüretropfen), denn sie lassen sich einfacher abwägen, und zudem geht das Schmelzen etwas schneller.

Als geschmackloses Geliermittel ist mir **Gelatine** eine willkommene Hilfe, wenn es darum geht, Cremes und Flüssigkeiten zu festigen. Die Gelatineblätter weiche ich in kaltem Wasser für ca. 4 Minuten ein, drücke sie dann aus

und löse sie unter Rühren in etwas warmer Flüssigkeit (z. B. Fruchtsaft, Likör etc.) auf. Zu der warmen gelösten Gelatine kommen zwei, drei Esslöffel Creme, erst danach kann sie weiter verarbeitet bzw. unter die restliche Masse gerührt werden.

Köstliche Teige

Bei der Herstellung von **Mürbeteig** stelle ich immer wieder fest, dass sich kalte Hände und eine rasche Arbeitsweise empfehlen. Bevor ich den Teig in den Kühlschrank stelle, forme ich anstatt der üblichen Teigkugel ein flaches Teigrechteck. Manchmal bleibt mir etwas vom Teig übrig, was aber kein Problem ist, denn gut verpackt in Klarsichtfolie kann ich ihn für ca. fünf Tage im Kühlschrank aufbewahren oder direkt einfrieren. **Blindbacken** hat den Vorteil, dass der Boden zunächst etwas backen kann, bevor die Füllung darauf kommt. Er wird dadurch knuspriger. Damit die überschüssige Luft entweichen kann, steche ich den Boden vorab mit einer Gabel mehrmals ein. Dann lege ich ein Stück Backpapier auf den Teig und beschwere es mit Hülsenfrüchten. **Quark-Öl-Teig** wird auch als falscher Hefeteig bezeichnet, denn er eignet sich für viele ähnliche Verwendungen. Allerdings lässt er sich einfacher und schneller herstellen. Ich nutze ihn als Boden für Blechkuchen und belege ihn gern fruchtig. Gebäcke aus Quark-Öl-Teig schmecken am besten frisch, aus diesem Grund werden sie bei uns noch am selben Tag gegessen. **Hefeteig** benötigt Zeit und Geduld. Die Hefe-

pilze reagieren sensitiv auf Hitze. Werden sie zu heiß angerührt, sterben sie ab, und das Gebäck geht nicht auf; optimal ist eine Temperatur von ca. 36 °C bis 37 °C. Die Hefe darf nicht in direkte Verbindung mit Salz und Fett kommen. Durch Kneten wird dem Teig immer mehr Sauerstoff zugeführt, und er geht auf. Zum Gehen gebe ich den Teig entweder über Nacht in den Kühlschrank oder ich stelle ihn an einen warmen Ort. Dazu hat mir ein Bäckermeister seinen Trick verraten: Er stellt die abgedeckte Schüssel mit dem Teig in den Backofen, den er vorher leicht temperiert (unter 50 °C), und klemmt einen Kochlöffel in die offene Backofentür. **Biskuitteig** zählt zusammen mit Hefeteig zu den »Sensibelchen« unter den Teigen. Er soll schön luftig geschlagen werden, denn Sauerstoff ist sein natürliches Triebmittel und bringt Volumen. Den Rand der Springform oder des Backbleches fetten ich nicht ein. Damit der Teig gleichmäßiger bäckt, ziehe ich ihn rundum etwas am Rand nach oben. Der Backofen muss vorgeheizt werden und darf in den ersten 20 Minuten des Backens nicht geöffnet werden, da der Teig sonst in sich zusammenfällt. Gut ausgekühlt kann ich ihn am besten schneiden. Damit sich das Backpapier leichter abziehen lässt, verwende ich als Unterlage ein feuchtes Küchentuch und mit einem zweiten bedecke ich den gebackenen Teig. Für Rouladen macht das Verhältnis weniger Eiweiß als Eigelb den Teig etwas elastischer. Ansonsten verwende ich Eigelb und Eiweiß im Verhältnis 1 zu 1. **Rührteig** empfinde ich als besonders flaumig und feinporig, wenn die Butter mit



Die Arbeit beim Backen sollte auch optisch belohnen. Um schöne Stücke mit einer ziehenden Bewegung aus einem Kuchen zu schneiden, tauche ich vorab ein glattes, großes Messer in heißes Wasser.

dem Eigelb zunächst schön schaumig aufgeschlagen wird. Der steif geschlagene Eischnee wird dann im Wechsel mit gesiebttem Mehl luftig unter die Masse gehoben. Wichtig ist, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben. Für **Blätterteig**, **Filoteig** und **Strudelblätter** finden Sie keine Rezepte im Buch, denn es gibt sehr gute (tief-)gekühlte Fertigprodukte.

Gut zu wissen

Für eine **Stäbchenprobe** habe ich immer ein paar Holzstäbchen parat. Es ist eine kleine uralte Hilfe um zu sehen, ob der Kuchen fertig gebacken ist: Das Stäbchen in den höchsten Teil des Kuchens stecken und wieder he-

rausziehen. Befindet sich kein Teigrest mehr daran, ist er fertig. Auch der »Klopftest«, den mir meine Großmutter verraten hat, gibt Auskunft: Ist der Ton dumpf und hohl, ist das Gebäck fertig. **Damit der Kuchen gut aus der Form kommt**, pinsele ich die Form gründlich mit weicher Butter aus und stäube sie dann mit Mehl aus. Zuweilen ersetze ich das Mehl durch Zucker, Mandelblättchen oder Kuchenbrösel. Ein Trick, damit der Kuchen leichter aus der (Spring-)Form kommt, besteht darin, ein Blatt Backpapier etwas überlappend in die Springform einzulegen und diese dann zu verschließen. Sollte der Kuchen trotz gut eingefetteter Form nicht herausgleiten, belegen Sie die Form mit einem nassen Geschirrtuch.



Erlesene Torten

Selbstgebackene Torten sind die Krönung einer jeden Festtagstafel, denn sie präsentieren feinsten Geschmack in ansprechender Optik – modern und leicht interpretiert. Mit österreichischem Backflair.



Torte nach Wachauer Art

Zutaten für 1 Torte

Für die Creme

35 g Zartbitterkuvertüre
(70 % Kakao)
140 g Butter
120 g Puderzucker, gesiebt
2 Eier

Für den Teig

200 g Zartbitterkuvertüre
(50 % Kakao)
7 Eier (Größe M)
120 g feiner Zucker
140 g geriebene Mandeln

Zum Fertigstellen

250 g Orangenmarmelade
etwas Bitterkuvertüre am
Stück (50 % Kakao)

Außerdem

Backpapier
1 Springform à 26 cm
Durchmesser
Butter für die Form
Bindfaden

Zubereitungszeit 1 Std.
Ruhezeit 1 Std.
Backzeit 40 Min.

*Dieses Rezept
finden Sie auf
Seite 14 abgebildet.*

1 Für die Creme die Kuvertüre auf einem Teller im Backofen bei 50 °C weich werden lassen. Abkühlen lassen. Butter mit Puderzucker schaumig rühren, dabei nach und nach die Eier unterrühren. Die Kuvertüre untermischen. Abgedeckt 1 Stunde kalt stellen.

2 Backofen vorheizen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2–3). Backpapier auf den Boden der Springform legen und mit dem Ring einspannen. Den Rand der Form mit Butter einfetten.

3 Für den Teig die Kuvertüre fein reiben. Eier trennen. Zucker und Eigelb gut schaumig rühren. Die Kuvertüre unter die Eigelbmasse mischen. Eiweiß zu Eischnee steif schlagen. Im Wechsel, beginnend mit Eischnee, diesen und die Mandeln unterziehen. Den Teig in die Form füllen und im Backofen 40 Minuten backen.

4 Den Boden in der Form lauwarm abkühlen lassen. Mit einem Messer den Kuchen vom Rand lösen, die Form öffnen, den Ring entfernen, den Kuchen verkehrt auf ein Kuchengitter legen und das Backpapier abziehen. Um den Boden zu teilen, mit einem dünnen Bindfaden das Gebäck mittig umranden und zusammenziehen.

5 Die Marmelade erwärmen, durch ein Sieb auf den unteren Teil des Bodens geben, verstreichen und etwas trocknen lassen. Den zweiten Boden mit einem Teil der gekühlten Creme bestreichen und mit der Cremeseite auf die Marmeladenseite des ersten Bodens legen. Den Rest der Creme obenauf verteilen.

6 Den Rand des Kuchens ebenfalls mit Marmelade bestreichen und grob geschabte Bitterkuvertürenraspeln rundum verteilen.

Mein Tipp Die Original Wachauer Torte wird mit Haselnüssen und Marillenkonfitüre gemacht. Durch die Mandeln wird der Teig jedoch feiner, und durch die Orangenmarmelade bekommt sie ein besonderes Aroma.

Feine Topfentorte mit Aprikosenglasur

- 1 Backofen vorheizen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2–3). Die Springform mit Butter ausstreichen und mehlieren.
- 2 Die Eier trennen. Die Butter mit dem Zucker mit den Quirlen eines Handrührgeräts schaumig rühren. Das Eigelb nach und nach unter Rühren in die Buttermasse geben. Den Topfen unterheben.
- 3 Das Eiweiß zu Eischnee steif schlagen. Abwechselnd mit einem Teigschaber den Eischnee, die Mandeln und die Haselnüsse unter die Butter-Topfen-Masse heben.
- 4 Die Masse in die Springform füllen und verstreichen. Die Form auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und den Kuchen 45 bis 50 Minuten backen. Anschließend den Kuchen aus dem Backofen holen und abkühlen lassen. Die Form ablösen.
- 5 Den Aprikosenfruchtaufstrich erwärmen und durch ein Sieb streichen. Den heißen Aufstrich mit einer Palette auf dem Kuchen verteilen und als Aprikosenglasur vollständig trocknen lassen.
- 6 Die Bitterkuvertüre direkt über dem Kuchen auf einer Küchenreibe fein raspeln. Der Kuchen soll eine sehr dichte feine Schokoladenschicht erhalten.

Zutaten für 1 Torte

Für den Teig

4 zimmerwarme Eier
 100 g weiche Butter
 80 g Zucker
 100 g Topfen (Quark), Magerstufe
 60 g gemahlene Mandeln
 40 g gemahlene Haselnüsse

Für den Belag

200 g Aprikosenfruchtaufstrich
 ca. 20 g Bitterkuvertüre (50 % Kakao)

Außerdem

1 Springform à 26 cm Durchmesser
 Butter und Mehl für die Form

Zubereitungszeit 40 Min.
Backzeit 45–50 Min.

Mein Tipp Dies ist einer meiner absoluten Lieblingskuchen, nicht nur weil er schnell zubereitet ist, sondern auch weil jeder, der ihn probiert, von seinem feinen, leichten Geschmack begeistert ist! Der Kuchen enthält kein Mehl, deshalb bleibt er sehr flach und saftig! Statt Aprikosenfruchtaufstrich kann auch Orangenmarmelade für die Glasur verwendet werden.

Engelflügel Jasmin

Zutaten für 1 Torte

Für den Teig

8 Eier
80 g Zucker
20 g Speisestärke
100 g Mehl

Für die Creme

2 Blatt farblose Gelatine
30 g Marzipanrohmasse
2 EL Mandellikör
(z. B. Amaretto)
5 Eigelb
85 g Zucker
ausgekratztes Mark von
2 Vanilleschoten
450 g Sahne

Zum Fertigstellen

80 g weiße Kuvertüre
350 g halbierte Aprikosen
ohne Stein
ca. 40 g Kokoschips

Außerdem

1 Schablone für den Flügel
(aus dem Internet herunter-
laden, siehe Seite 144)
Backpapier
1 Backblech à 30 x 40 cm
1 Backrahmen à 30 x 20 cm

Zubereitungszeit

1 Std. 30 Min.

Ruhezeit 3 Std.

Backzeit 10 Min.

1 Backofen vorheizen auf 220 °C (Umluft 200 °C, Gas Stufe 4–5). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Schablone vorbereiten.

2 Für den Teig die Eier trennen. Das Eigelb mit 40 Gramm Zucker hell-schaumig aufschlagen. Den restlichen Zucker mit der Stärke mischen. Eiweiß zu Eischnee steif schlagen, dabei ein Drittel der Stärkemischung direkt zu Beginn mit aufschlagen, danach den Rest portionsweise zugeben. Eischnee unter die Eigelbmasse geben. Mehl unterheben. Teig auf dem Backblech verstreichen und 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Zum Auskühlen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter legen.

3 Für die Creme die Gelatine kalt einweichen. Marzipan und Li-kör mit einer Gabel verkneten. Eigelb mit Zucker, Vanillemark und Marzipan hell-schaumig aufschlagen. Sahne nicht zu steif schlagen. Gelatine ausdrücken und mit zwei Esslöffel Wasser erwärmen. 3 bis 4 Esslöffel Sahne unter die flüssige Gelatine mischen und diese Mischung unter die Ei-Marzipan-Masse rühren. Die restliche Sahne unterheben. 150 Gramm Creme zur Seite stellen.

4 Das Backpapier vom Teig abziehen und den Boden längs halbie-ren (es entstehen 2 Rechtecke à 30 x 20 Zentimeter). Die weiße Kuvertüre schmelzen und eine Teighälfte damit dünn bestreichen. Kalt stellen, damit die Kuvertüre fest wird.

5 Den abgekühlten Teigboden in den Backrahmen legen und mit Creme bestreichen. Aprikosenhälften mit der runden Seite nach oben in die Creme drücken und die überquellende Creme glatt verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme darauf nicht zu glatt verstreichen. Die Torte 3 Stunden ins Gefrier-fach (nicht Kühlschränk!) stellen, damit sie sich schneiden lässt.

6 Die Schablone auflegen und den Flügel ausschneiden. Die Rän-der mit der zur Seite gestellten Creme bestreichen und mit Ko-koschips garnieren. Die Abschnitte separat genießen.



Stachelbeertorte mit Baiserhäubchen

Zutaten für 2 kleine Torten

Für die Böden

80 g Mehl
10 g Vanillepuddingpulver
35 g Zucker
10 g gemahlene Haselnüsse
ausgekratztes Mark von
½ Vanilleschote
50 g Butter
1 Eigelb

Für die Creme

20 g Speisestärke
200 ml Milch
50 g Zucker
2 Eigelb
ausgekratztes Mark von
½ Vanilleschote

Für das Kompott

4 Blatt farblose Gelatine
300 g rote Stachelbeeren
20 g Speisestärke
120 ml Apfelsaft
40 g Rohrzucker



1 Für die Nussböden das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Puddingpulver, Zucker, Haselnüsse und Vanillemark untermischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Stücken ringsherum platzieren und das Eigelb in die Mulde geben. Alles mit einer Gabel vermischen und mit einem Teigschaber oder einer Backpalette zu Krümeln hacken. Erst dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten, denn er soll nicht warm werden. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2 Backofen vorheizen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2–3). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig dünn ausrollen, mit dem Boden einer Springform 2 Böden ausstechen und auf das Backblech legen. 20 bis 25 Minuten im Backofen backen.

3 Für die Creme die Speisestärke in eine Schüssel sieben und 50 Milliliter Milch, 10 Gramm Zucker, Eigelb und das Vanillemark zugeben. Alles gut miteinander verrühren. In einem Topf die restliche Milch mit 10 Gramm Zucker aufkochen. Die heiße Milch von der Kochstelle nehmen und das angerührte Stärkepolver einrühren. Die Milch kurz aufkochen; dabei gut rühren, da die Masse leicht am Topfboden ansetzt.

4 In einem zweiten Topf die restlichen 30 Gramm Zucker bei schwacher Hitze schmelzen und zu bernsteinfarbenem Karamell rühren. Die Creme bei schwacher Hitze esslöffelweise zügig mit dem Karamell verrühren. Die heiße Karamellcreme direkt mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

5 Für das Kompott die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Stachelbeeren putzen und halbieren. Die Speisestärke sieben und mit 20 Millilitern Apfelsaft anrühren. In einem Topf den Rohrzucker zu bernsteinfarbenem Karamell schmelzen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, den Karamell mit weiteren 20 Millilitern Apfelsaft ablöschen und rühren, bis er sich gelöst hat. 70 Gramm

der halbierten Stachelbeeren unter den Karamell rühren und aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die angerührte Speisestärke einrühren, den Topf erneut auf die Kochstelle stellen und das Kompott kurz aufkochen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und mit dem restlichen Apfelsaft unter das Stachelbeerkompott rühren. Das Kompott etwas abkühlen lassen und die restlichen Stachelbeeren einrühren.

6 Die Butterkekse in eine Plastiktüte geben, diese verschließen und die Kekse mit einem Teigroller zu Bröseln zerkleinern.

7 Die abgekühlten Nussböden wieder in die Springformen einlegen, um die Torten darin fertig zu stellen.

8 Die Karamellcreme auf den Böden verstreichen und mit den Butterkeksbröseln bestreuen. Darauf das Stachelbeerkompott verteilen. Die Torten für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

9 Inzwischen für das Baiser Zucker und Speisestärke vermischen. Das Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und zunächst nur 2 Esslöffel der Zuckermischung dazugeben, dann esslöffelweise die restliche Mischung. Die Eischneemasse in einen Spritzbeutel füllen und, vom Tortenrand aus anfangend, kleine Tupfen rundum in Kreisen nach innen spritzen. Die Tupfen mit Zucker bestreuen.

10 Den Backofen auf Grillstärke einschalten und die Torten hineinstellen. Die Backofentür durch Einklemmen eines Kochlöffels leicht geöffnet halten. Das Baiser ist fertig, wenn die Hütchen oben eine leicht hellbraune Farbe angenommen haben. Die Torten leicht abkühlen lassen und die Tortenringe öffnen.

Für die Keksschicht

4 Butterkekse

Für das Baiser

180 g Zucker

6 g Speisestärke

2 Eiweiß

60 g Puderzucker

Außerdem

Frischhaltefolie

Backpapier

2 Springformen à 15 cm

Durchmesser

Zucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit

1 Std. 30 Min.

Ruhezeit 1 Std.

Backzeit 20 bis 25 Min.

Mein Tipp Sollte etwas Eischnee überbleiben, können Sie die Reste zu Spiralen oder Hütchen spritzen und im Backofen zu Baiserbussertln bei 80 °C trocknen.

Schokoladentorte

Zutaten für 1 Torte

Für den Boden

150 g Mehl
100 g kalte Butter
40 g Zucker
1 Ei

Für die Creme

125 g Zartbitterkuvertüre
(70 % Kakao)
1 Blatt farblose Gelatine
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Cognac
320 g Sahne

Für die Fruchtschicht

150 g Mangofruchtfleisch
5–6 Blatt farblose Gelatine
500 g Mango-Fruchtpüree
(Fertigprodukt, z. B.
von Boiron)

Für die Garnitur

1 Block Zartbitterkuvertüre
(55 % Kakao) für grobe
Schokoladenspäne
ca. 150 g Mangowürfel

Außerdem

Frischhaltefolie
Backpapier
1 Springform à 28 cm
Durchmesser

Zubereitungszeit

1 Std. 30 Min.

Ruhezeit 40 Min. plus

1 Std. 30 Min. zum Schluss
Backzeit 15 Min.

1 Für den Boden das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und mit der Butter in Stücken, dem Zucker und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2 Backofen vorheizen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2–3). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig dünn ausrollen, mit dem Ring der Springform ausstechen, auf das Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen und in die Springform legen.

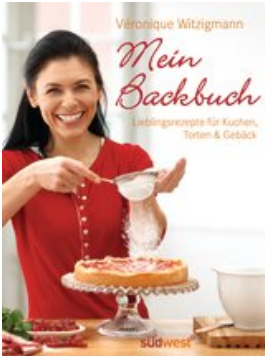
3 Für die Creme die Kuvertüre in einem kleinen Topf im warmen Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Ei mit dem Eigelb in einer Schüssel im warmen Wasserbad hell-schaumig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Eimasse verrühren. Die weiche Kuvertüre und den Cognac unterrühren. Die Sahne schlagen und ein Drittel davon unter die Schokomasse rühren. Dann die restliche Sahne unterheben. Den Tortenboden mit der gesamten Schokoladencreme bestreichen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4 Für die Fruchtschicht das Fruchtfleisch der Mango klein würfeln und von der Mitte aus auf der Torte verteilen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Mangopüree erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken und in das warme Mangopüree einrühren. Achtung, das Fruchtmus soweit abkühlen lassen, dass es leicht zu gelieren beginnt. Dann nochmals gut durchrühren, vorsichtig über die Mangowürfel gießen und mit einer Palette glatt streichen. Die Torte für ca. 1 Stunde 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit Schokospänen und Mangowürfeln dekorieren.

Mein Tipp Außer Mango kann man natürlich auch einen Himbeer- oder Erdbeerspiegel auf die Schokoladentorte geben.



UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Véronique Witzigmann

Mein Backbuch

Gebundenes Buch, Pappband, 144 Seiten, 21,0 x 28,0 cm

ISBN: 978-3-517-08741-2

Südwest

Erscheinungstermin: Juli 2011

Das erste Backbuch von Véronique Witzigmann

Backen ist ihre Leidenschaft: Véronique Witzigmann verrät ihre persönlichen Lieblingsrezepte und bietet eine Sammlung klassisch-inspirierter und moderner Rezepte. Mit über 70 einmaligen Ideen für Kuchen, Torten und Kleingebäck bringt dieses Buch frischen Wind in die Backstuben! Es vermittelt zudem den Spaß und die persönliche Leidenschaft am Zubereiten, die Véronique Witzigmann antreiben. Viele individuelle Tipps und Tricks, Rezeptvarianten und ein großes Kapitel mit Weihnachtsrezepten machen dieses Buch so einzigartig.