

ANNE-KATRIN WEBER | SABINE SCHLIMM

Backschätze

Rezepte für die Seele



G | U



Süße Pause mit Hefeschnecken: Kleine Teilchen Seite 7

Für Kinderhände haben diese süßen Sachen genau das richtige Format. Aber komischerweise wollten die Großen früher auch etwas abhaben von Amerikanern und Apfeltaschen, Nussecken und Windbeuteln. Höchste Zeit, sie selbst zu backen – und ganz freiwillig zu teilen.



... und dienstags Kuchen: Alltagsbäckerei Seite 41

Große Kaffeetafel? Weiße Tischdecke? Braucht man zum Kuchenessen nicht! Nusskuchen und Gugelhupf, Streusel vom Blech und die Obstkuchen einer ganzen Gartensaison überzeugen durch schlichte Größe. Hier kommen die Rezepte zum unkomplizierten Einfach-Losbacken.



Linzer Torte und Blümchengeschirr: Sonntagsbäckerei Seite 107

Wenn Großmutter das gute Kaffeegeschirr aus dem Schrank holte, gab es Grund zur Freude: über Sachertorte, Frankfurter Kranz oder Käsesahne. Der Anlass? Ist in der Erinnerung etwas verschwommen. Klar und deutlich ist dagegen das Bild der Tortenpracht.



Mutzen und Makronen: Besonderes rund ums Jahr Seite 143

*Zum Karneval gehört Fettgebackenes, zu Ostern
das pudierzuckerbestäubte Lamm und zu Weihnachten der Stollen.
Für uns Kinder hatte das Jahr eine klare Ordnung.
Kuchen statt Kalender – wie wär's damit mal wieder?*



Das tägliche Butterbrot: Herzhaftes aus der Backstube Seite 185

*Backen muss nicht süß sein: Eine Scheibe frisch gebackenes Brot
mit Butter – ein einfaches Glück, das sich wiederzuentdecken lohnt.
Genau wie selbst gemachte Sonntagsbrötchen,
Lieblingspizza und der Rahmkuchen zum Wein.*

Grundrezepte

<i>Plunderteig</i> Seite 14	<i>Biskuitmasse</i> Seite 124
<i>Rührteig</i> Seite 46	<i>Brandmasse</i> Seite 148
<i>Mürbeteig</i> Seite 70	<i>Hefeteig</i> Seite 194

Register Seite 218

Franzbrötchen

*Mit Brötchen haben sie nur sehr entfernt etwas zu tun,
diese buttersaftigen, zimtsüßen Teilchen, die zu Hamburg gehören wie Michel und St. Pauli.
Wer ihretwegen nicht in die Hansestadt reisen kann, backt sie eben selbst.*

Für den Hefeteig:
250 ml Milch
500 g Mehl (Type 550)
1 Würfel Hefe (42g)
50 g Zucker
50 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Schale
von 1 Bio-Zitrone

Für den Belag:
150 g Zucker
2 TL Zimtpulver
150 g kalte Butter

Außerdem:
Mehl zum Verarbeiten
Backpapier für die Bleche
1 Eigelb und 1 EL Milch
zum Bestreichen

Für 12 Stück · Pro Stück ca. 365 kcal
45 Min. Zubereitung · 1 Std. 30 Min. Ruhen · 2 × 20 Min. Backen

1. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit der Hälfte der Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Übrige lauwarml Milch, restlichen Zucker, weiche Butter in Flöckchen, das Ei, das Salz und die Zitronenschale zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 30 Min. abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den gegangenen Teig auf wenig Mehl kräftig durchkneten. Wieder in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch bedecken und weitere 30 Min. gehen lassen.

3. Für den Belag Zimt und Zucker mischen. Die Butter in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 35 × 50 cm ausrollen. Gleichmäßig mit den Butterscheiben belegen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Von der langen Seite her aufrollen und etwas flacher drücken. Die Rolle in ca. 4 cm breite Scheiben schneiden. Jedes Teigstück mit einem Holzlöffel der Länge nach kräftig eindrücken. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Teigstücke mit etwas Abstand darauflegen. Abgedeckt weitere 15 Min. gehen lassen.

4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen. Das erste Blech in den Ofen schieben und die Franzbrötchen in 15–20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das zweite Blech Franzbrötchen ebenso backen.



Süße Pause mit Hefeschnecken



Bild links:
Franzbrötchen

Bild oben:
Drücken Sie die Zimtbrötchen gut mit dem Löffel ein, um die typische Form zu erhalten.

Bild unten:
Die Rosinen für Rosinenfranzbrötchen werden eingeweicht, damit sie beim Backen nicht hart werden.



Variante: Rosinenfranzbrötchen

Rosinen sind ein heikles Thema beim Franzbrötchen. Die einen behaupten, echt sei es nur ohne, und überhaupt – wer bräuchte schon Rosinen? Die anderen finden diese Zimtteilchen mit Rosinen besonders saftig. Entscheiden Sie selbst: Weichen Sie 50 g Rosinen ca. 10 Min. in heißem Wasser ein, gießen Sie sie ab und tupfen Sie sie trocken. Verteilen Sie sie mit der Zucker-Zimt-Mischung auf dem Teig.





Brauner

Kirschkuchen

Kirschen fühlen sich in dunkler Gesellschaft außerordentlich wohl. Ihr intensives Aroma tut sich gerne mit Schokolade und Gewürzen zusammen, ohne sich jemals von diesen kräftigen Gesellen überwältigen zu lassen. Das Ergebnis ist dieser intensiv aromatische, saftige Kuchen.

Für den Rührteig:
 500 g frische Sauerkirschen
 100 g Zartbitterschokolade
 (mind. 45 % Kakaoanteil)
 4 Eier (Größe M)
 150 g weiche Butter
 150 g Zucker
 100 g Mehl
 1 TL Backpulver
 100 g gemahlene Haselnüsse
 1 TL Zimtpulver
 1 Msp. gemahlene
 Muskatblüte (Macis)
 1 Msp. gemahlener Piment
 1 TL abgeriebene Schale
 von 1 Bio-Orange
 2 TL Kakaopulver
 1 Prise Salz

Außerdem:
 Butter für die Form
 Puderzucker zum Bestreuen

Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) · Pro Stück ca. 335 kcal
 40 Min. Zubereitung · 50 Min. Backen

1. Für den Teig die Kirschen abbrausen, trocken tupfen, entstielen und entsteinen. Die Schokolade grob hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter und 100 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Eigelbe und lauwarmer Schokolade unterrühren. Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Gewürze, Orangenschale und Kakao mischen und kurz unterrühren. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker und dem Salz steif schlagen und behutsam unter den Teig heben.
3. Die Springform einfetten. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 50 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen: Wenn an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
4. Den Kuchen herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den erkalteten Kuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.

Austauschtipp

Natürlich gibt's diesen Kirschkuchen nicht nur im Juli zur Kirschenzeit: Verwenden Sie während des restlichen Jahres einfach **1 Glas Sauerkirschen** (370 g Abtropfgewicht), die Sie gut abtropfen lassen.



... und dienstags Kuchen

Weihnachtsplätzchen

und saure Gurken

*Wenn im Advent erst ein Lichtlein brannte,
dann zwei, dann drei, dann vier – drehte sich da nicht früher
alles um Apfel, Nuss und Mandelkern,
um Lebkuchenduft und Tannengrün, um Vanille und Nelken?
Ja, auch. Was aber in der Adventszeit sprunghaft anstieg,
war keineswegs nur der Verbrauch an Zimt, Zucker und Zitronat.
Vor allem war es der an sauren Gurken.*



Die kamen dann zum Einsatz, wenn nach einem langen Backtag alle verfügbaren Flächen mit abkühlenden Vanillekipferln, Basler Leckerli und Zimtsternen vollstanden. Wenn kleine Füße die Mehls Spuren in gefährliche Nähe des Wohnzimmerteppichs getragen hatten und schokoladige Fingerabdrücke alle Küchenschränke zierten. Und vor allem dann, wenn ganze Wolken des viel besungenen Plätzchenduftes bei allen Beteiligten den Wunsch auslösten, nie, nie, nie wieder etwas Süßes essen zu müssen. Das war der Moment des großen Sauer-macht-lustig-Gegenmittels. Und spätestens bei der zweiten Essiggurke, direkt aus dem Glas gefingert, überlegte Mutter laut, ob man nicht im nächsten Jahr einfach mal weniger Rezepte ...

Alles wie immer, bitte

Dieser revolutionäre Gedanke löste allerdings entsetztes Protestgeschrei aus. Was? Zu Weihnachten gehörten einfach alle Plätzchen, die es immer schon zu Weihnachten gegeben hatte! Wir waren Kinder, und wie alle Kinder waren wir aus Überzeugung konservativ. Natürlich ist das längst Vergangenheit. Heutzutage fühlen wir uns flexibel, jederzeit offen für neue Ideen, neue Eindrücke, neue Gedanken – es sei denn, Weihnachten steht vor der Tür. Denn zu keiner anderen Zeit des Jahres hat »wie es früher war« eine solche Bedeutung wie im Dezember.

Sicher, oft fehlt uns heute die Zeit für solche Backorgien, wie wir sie von früher kennen. (Und kann es nicht sein, dass uns da die Erinnerung den einen oder anderen Streich spielt und auch unsere Mütter nicht den gesamten Advent vor dem Backofen verbracht haben?) Aber wenn wir schon Rührschüssel

und Ausstechförmchen hervorkramen, dann doch, um die altvertrauten Plätzchen »von früher« zu backen. Da bemühen sich die Zeitschriftenredaktionen jedes Jahr, dem Thema Weihnachtsbäckerei noch eine neue Facette abzugewinnen. Und wir? Wir blättern die bunten Hefte durch, nur um uns dann von Mutter per Telefon von alten vergilbten Zetteln und fleckigen Karteikarten die Familienrezepte diktieren zu lassen.

Die wunderbaren Restemakronen

Nur für eine Plätzchensorte gab und gibt es kein Rezept: für die geliebten Restemakronen. Am Ende der Adventsbäckerei, wenn unzählige Butterplätzchen mit Eigelb bepinselt und unzählige Packungen mit Backzutaten aufgerissen worden waren, blieben immer jede Menge Eiweiß und kleine Restchen in Mandel-, Rosinen- und Schokoflockentütchen übrig. All das fand seine letzte Bestimmung in einem **Makronenrezept »nach Vorratslage«**: Dazu wurden die Eiweiße steif geschlagen und pro Eiweiß mit 80 g Zucker vermischt. Zu dieser Makronenbasis kamen die gesammelten Reste – falls nötig, etwas zerkleinert oder gemahlen. Wie viel? Ungefähr 100 g je verwendetem Eiweiß. Alles wurde vorsichtig vermischt. Falls von der Lebkuchenbäckerei noch Oblaten übrig waren, wurde je ein Esslöffel von der Masse daraufgesetzt; sonst kamen die Makronen direkt aufs Backpapier. Der Ofen war noch heiß – hinein mit dem Blech bei 150° (Umluft 140°). Das Backen dauerte ungefähr 20 Minuten – oder bis jemand schrie: »Sie werden schon braun!« Und sobald die Restemakronen fertig waren, wurde das letzte Glas saure Gurken geöffnet. Weihnachten konnte kommen!



Laugenbrezeln

Ein Bad in Natronlösung beschert den Brezeln (oder Brezen) den Glanz und die schön braune Kruste. Die perfekte Form dagegen ist Übungssache: Hauptsache, es gibt einen schön dicken, lockeren »Bauch« und dünne, knusprige »Arme«.

Für den Hefeteig:
 500g Mehl (Type 550)
 1/2 Würfel Hefe (ca. 21g)
 1 TL Zucker
 2 TL Salz
 25g Schweineschmalz
 oder Butter

Außerdem:
 Mehl zum Verarbeiten
 Backpapier für die Bleche
 20g Natron
 1-2 EL grobes Salz
 zum Bestreuen

Für 10 Stück · Pro Stück ca. 200 kcal
 55 Min. Zubereitung · 1 Std. 15 Min. Ruhen · 25 Min. Backen

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 100 ml lauwarmem Wasser, Zucker und etwas Mehl verrühren und den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Den gegangenen Vorteig mit 175 ml lauwarmem Wasser, Salz und Schmalz oder Butter zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zehn Portionen teilen und jede zu einer Kugel formen. Abgedeckt ca. 20 Min. ruhen lassen.

3. Jedes Teigstück auf wenig Mehl zu einem ca. 20 cm langen Strang formen, dann 10 Min. ruhen lassen. Anschließend jeden Strang auf eine Länge von ca. 60 cm rollen, mit einem »Bauch« in der Mitte und dünn zulaufenden Enden. Die Stränge zu Brezeln schlingen und auf der Arbeitsfläche ca. 30 Min. gehen lassen.

4. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für die Lauge 1 l Wasser zum Kochen bringen und das Natron einrühren. Jede Brezel mit einer Schaumkelle für ca. 20 Sek. in die kochende Lauge tauchen. Herausnehmen, etwas abtropfen lassen, auf ein Blech legen und mit dem groben Salz bestreuen. Die restlichen Brezeln ebenso verarbeiten. Zum Schluss den »Bauch« der Brezeln leicht einschneiden.

5. Eine weite hitzefeste Schale mit heißem Wasser auf den Backofenboden stellen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Brezeln im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. hellbraun backen. Die Bleche nach 10 Min. tauschen, damit die Brezeln gleichmäßig bräunen. Herausnehmen und abkühlen lassen.





3/4 kg
Weizenmehl



Die schönsten **Kindheitserinnerungen** sind ganz eindeutig – süß!
Ob Rosinenschnecken, Erdbeerkuchen oder Bienenstich: Backschätze wie diese
ziehen uns auch heute noch magisch an. Weil sie uns ein **heimeliges
Gefühl** der Geborgenheit geben, das wir mitunter einfach brauchen.
Grund genug, sie hier zu versammeln, alle **Lieblingsrezepte**
von früher und heute: Über 80 süße und auch herzhaft Leckereien aus dem
Backofen, die unsere Augen leuchten lassen wie damals!



WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-2630-6



9 783833 826306



€ 19,99 [D]
€ 20,60 [A]

www.gu.de