



DER GROSSE LAFFER BACKEN

*Einfache Kuchen, üppige Torten, feine Patisserie,
pikantes Gebäck und kernige Brote.*

60 beliebte Back-Klassiker und wie man sie genial variiert.

Alle mit Fotoanleitungen Schritt für Schritt erklärt.



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7	Gugelhupf	220
Warenkunde	10	Hefezopf	230
Selbst gemachte Dekorationen	22	Käsekuchen	236
Küchengeräte & Backformen	24	Käse-Sahne-Torte	244
Nützliche Backhelfer	26	Krapfen	252
Blätterteig	28	Laugenbrezeln	260
Heller Biskuit	32	Linzer Torte	268
Schokoladenbiskuit	36	Löffelbiskuit	276
Hefeteig	40	Macarons	286
Mürbeteig	44	Marmorkuchen	294
Plunderteig	48	Muffins & Cupcakes	302
Konditorcreme	52	Obstkuchen	310
Amerikaner	58	Petits Fours	316
Apfel-Sandkuchen	64	Pizza	324
Baguettes	72	Rosinenschnecken	332
Baumkuchen	78	Rüblitorte	340
Beignets	86	Sachertorte	346
Bienenstich	94	Sauerteigbrot	356
Biskuitroulade	102	Schwarzwälder Kirschtorte	364
Blätterteigtaschen	112	Spekulatius	374
Brioche	118	Streuselkuchen	380
Brownies	126	Strudel	388
Christstollen	134	Tarte au Citron	398
Croissants	142	Tarte Tatin	406
Donauwellen	148	Vanillekipferl	414
Donuts	154	Vollkornbrot	422
Dresdner Eierschecke	162	Waffeln	430
Engadiner Nusstorte	168	Windbeutel	438
Erdbeerkuchen	174	Zimtsterne	446
Flammkuchen	182	Zwetschgendatschi	452
Florentiner	190	Zwiebelkuchen	460
Focaccia	198	Johann Lafers Profi-Tipps	472
Frankfurter Kranz	206	Rezeptregister	472
Grissini	212	Sachregister	477
		Impressum	480

Heller Biskuit

Für 1 Springform von 24 cm Ø: 5 Eier (Größe M) | 2 Eigelb (Größe M)
150 g Zucker | 1 Prise Salz | 1 EL Vanillezucker | ½ Bio-Zitrone
120 g Mehl | 30 g Speisestärke | 50 ml Milch | 50 g Butter
Außerdem: Backpapier für die Form | 1 Holzstäbchen | Alufolie



1 Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.



2 Eier und Eigelbe in eine große Schüssel geben.



3 Zucker, Salz und Vanillezucker hinzufügen.



4 Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einer feinen Reibe dünn abreiben und in die Schüssel geben.

TIPP Verwenden Sie nur die gelben Schalenteile, da die weiße untere Haut bitter ist.



9 Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.



10 Die Biskuitmasse in die Form geben und mit einem Teigschaber glatt streichen.



11 Den Biskuit im heißen Backofen auf der unteren Schiene (Umluft 160°) in etwa 40 Minuten goldbraun backen.



12 Die Stäbchenprobe machen. Dafür mit einem Holzstäbchen in den Biskuit stechen und wieder herausziehen. Der Biskuitboden ist fertig, wenn am Stäbchen kein Teig hängen bleibt.

»Zur Lockerung des Biskuitteigs wird kein Backpulver verwendet. Die feine, weiche Struktur bekommt der Teig ausschließlich durch das lange Aufschlagen der Eigelbe und das behutsame Unterheben des Eischnees.«



5 Alles mit den Quirlen des Handrührgeräts in etwa 5 Minuten schaumig schlagen.

TIPP Achten Sie darauf, dass die Schüssel groß genug ist.



6 Das Mehl und die Speisestärke mischen. Die Mischung in einem feinen Sieb über die Eier-Zucker-Masse sieben.



7 Die Mehlmischung mit einem großen Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 180° vorheizen.



8 Die Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen. Die Butter darin schmelzen lassen. Die Milch-Butter-Mischung nach und nach unter Rühren in die Biskuitmasse laufen lassen.



13 Den Biskuitboden herausnehmen und abkühlen lassen. Den Boden mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und aus der Form nehmen.



14 Das Backpapier abziehen.



15 Den Tortenboden je nach Rezept mit einem langen dünnen Messer mehrmals waagrecht teilen und weiterverarbeiten. Oder einzeln einfrieren und nach Bedarf verwenden.



16 Oder zum Aufbewahren zwischen jede Schicht eine Lage Backpapier legen und alles in Alufolie einwickeln.

Bienenstich



Bienenstich ist ein Kuchen-Klassiker, deshalb fehlt er auch hier nicht. Seine Raffinesse erhält er durch die knusprig-karamellige Mandelschicht und die lockere Vanillefüllung. Der vollendete Genuss setzt das fein ausgewogene Verhältnis von Teig und Füllung voraus. Ich stelle Ihnen hier drei vom Charakter her nah verwandte und doch sehr unterschiedliche Kompositionen vor.



Bienenstich mit Apfel-Zimt-Creme und Walnüssen

Für 1 Springform von 24 cm Ø:

½ Grundrezept Hefeteig (250 g; siehe Seite 42/43)

Nussmasse: 150 g Walnuskerne | 75 g Butter

50 g Zucker | 50 g flüssiger Honig | 2 EL Sahne

Creme: 500 ml naturtrüber Apfelsaft | 1 TL Zimtpulver

2 Eigelb (Größe M) | 50 g Zucker | 20 g Speisestärke

125 g weiche Butter | 2–3 EL zimmerwarmes Apfelmus

(Glas oder selbst gemacht, siehe Rezept rechts)

Außerdem: Butter für die Form | Mehl zum Arbeiten

1 Den Hefeteig nach dem Grundrezept (siehe Seite 42/43) zubereiten und gehen lassen. Inzwischen die Walnuskerne grob hacken. Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf aufkochen und die Walnüsse unterrühren. Die Nussmasse abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und in die Form legen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3 Die Nussmasse auf den Teig geben, gleichmäßig verstreichen und 10 Minuten ruhen lassen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene (Umluft 160°) 30–35 Minuten backen. Die Oberfläche eventuell mit Alufolie abdecken, wenn sie zu braun wird. Den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

4 Inzwischen für die Creme Apfelsaft mit Zimtpulver aufkochen, dann offen um die Hälfte auf 250 ml einkochen lassen. Eigelbe, Zucker und Stärke verrühren. Den eingekochten Apfelsaft unter Rühren nach und nach dazugießen. Die Mischung in einem Topf bei kleiner Hitze so lange rühren, bis eine puddingartige Creme entsteht. Die Creme erkalten lassen.

5 Die weiche Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts in etwa 5 Minuten cremig schlagen. Dann nach und nach löffelweise die Creme unterrühren, danach das Apfelmus untermischen. Den Kuchen mit einem Sägemesser einmal waagrecht durchschneiden. Die Apfel-Zimt-Creme auf die untere Kuchenhälfte streichen, die obere Hälfte darauflegen und den Kuchen etwa 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Apfelmus – selbst gemacht

Für 500 g: 4 Äpfel (z. B. Cox Orange; geputzt ca. 500 g)

75 g Gelierzucker 3:1 | 100 ml Apfelsaft | 50 g Butter

1 Prise Zimtpulver | Saft von 1 Zitrone

1 Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und grob würfeln. Die Apfelstücke mit Gelierzucker, Apfelsaft, Butter, Zimtpulver und Zitronensaft in einen Topf geben, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

2 Das Apfelkompott beiseitestellen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Apfelmus in ein heiß ausgespültes Weckglas füllen. Das Glas sofort fest verschließen und das Apfelmus im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen. So aufbewahrt hält sich das Apfelmus mindestens 1–2 Wochen.



Trüffel-Lauch-Flammkuchen

Für 4 Flammkuchen:

Teig: 15 g frische Hefe | 250 g Mehl | je 1 Prise Salz und Zucker

Belag: 2 Stangen Lauch | 400 g Crème fraîche | Meersalz Pfeffer aus der Mühle | 1 TL Zucker | 50 g frischer schwarzer Winter-Trüffel | ca. 4 EL Trüffelöl

Außerdem: Backpapier für die Backbleche | Mehl zum Arbeiten

1 Aus Hefe, 125 ml lauwarmem Wasser, Mehl, Salz und Zucker einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen, wie im Grundrezept (siehe Seite 184/185) beschrieben.

2 Inzwischen für den Belag den Lauch putzen, gründlich waschen und dünne Scheiben schneiden.

3 Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Hefeteig in vier gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. 1–2 Teigfladen auf ein Backblech legen.

4 Die Teigböden gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen und den Lauch darauf verteilen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Flammkuchen nacheinander im heißen Backofen auf der unteren Schiene in 12–15 Minuten goldbraun backen. Die Flammkuchen herausnehmen, den Trüffel hauchdünn darüberhobeln und das Trüffelöl darüberträufeln.

Gemüseflammkuchen mit Meerrettich

Für 4 Flammkuchen:

Teig: 15 g frische Hefe | 250 g Mehl | je 1 Prise Salz und Zucker

Belag: 250 g junge Möhren | 4 Stangen Staudensellerie | 1 Rote Bete | 200 g Petersilienwurzeln | 6 Stangen Frühlingslauch | ca. 100 g frischer Meerrettich | 400 g Crème fraîche | Meersalz | Pfeffer aus der Mühle | 1 TL Zucker | ca. 4 EL Rapsöl

Außerdem: Backpapier für die Backbleche | Mehl zum Arbeiten

1 Aus Hefe, 125 ml lauwarmem Wasser, Mehl, Salz und Zucker einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen, wie im Grundrezept (siehe Seite 184/185) beschrieben.

2 Inzwischen für den Belag das Gemüse waschen, putzen, wenn nötig schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Meerrettich schälen, die Hälfte des Meerrettichs fein reiben und mit Crème fraîche verrühren.

3 Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Hefeteig in vier gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. 1–2 Teigfladen auf ein Backblech legen.

4 Die Teigböden gleichmäßig mit Meerrettichcreme bestreichen und das Gemüse darauf verteilen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Öl beträufeln. Die Flammkuchen nacheinander im heißen Backofen auf der unteren Schiene in 12–15 Minuten knusprig backen. Die Flammkuchen herausnehmen und den restlichen Meerrettich darüberreiben.

Spargelflammkuchen mit Bärlauchfrischkäse

Für 4 Flammkuchen:

Teig: 15 g frische Hefe | 250 g Mehl | je 1 Prise Salz und Zucker

Belag: 500 g weißer Spargel | 150 g gekochter Schinken am Stück | 40 g Bärlauch | 300 g Doppelrahm-Frischkäse | 3 EL Milch | Meersalz | Pfeffer aus der Mühle | 1 TL Zucker | 4 EL Rapsöl

Außerdem: Backpapier für die Backbleche | Mehl zum Arbeiten

1 Aus Hefe, 125 ml lauwarmem Wasser, Mehl, Salz und Zucker einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen, wie im Grundrezept (siehe Seite 184/185) beschrieben.

2 Inzwischen den Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Schinken klein würfeln. Den Bärlauch abbrausen und trocken schütteln. Mit Frischkäse und Milch in einem Mixer fein pürieren.

3 Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Hefeteig in vier gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. 1–2 Teigfladen auf ein Backblech legen.

4 Die Teigböden gleichmäßig mit Bärlauchfrischkäse bestreichen, Spargelscheiben und Schinkenwürfelchen darauf verteilen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Öl beträufeln. Die Flammkuchen nacheinander im heißen Backofen auf der unteren Schiene 12–15 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.



Spargelflammkuchen mit Bärlauchfrischkäse

Kleine Pfirsich-Tarte-Tatin mit Rosmarin

Für 6 Portionsförmchen à 10 cm Ø:

300 g Grundrezept Blätterteig (siehe Seite 30/31)

Belag: 3 Pfirsiche | 150 g Zucker | 3 EL Mandellikör

(z. B. Amaretto, ersatzweise Mandelsirup) | 6 kleine

Zweige Rosmarin | 75 g Butter

Außerdem: Mehl zum Arbeiten

1 Den Blätterteig nach dem Grundrezept (siehe Seite 30/31) zubereiten. Die Pfirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen.

2 Zucker und Mandellikör in eine Pfanne geben und den Zucker unter Rühren karamellisieren lassen. Pfirsichhälften und Rosmarin dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten köcheln lassen. Die Pfanne beiseitestellen. Karamell und je 1 Rosmarinzweig in die Portionsförmchen geben. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben in den Karamell setzen.

3 Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Aus dem Teig 6 Kreise von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teigkreis auf die Pfirsichhälften legen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen. Die Torteletts im heißen Backofen auf der unteren Schiene in 15–20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und heiß auf kleine Teller stürzen.

Birnen-Tarte-Tatin mit Zimt

Für 1 rechteckigen Bräter von 25 x 20 cm:

250 g Grundrezept Blätterteig (siehe Seite 30/31)

Belag: 1 Zitrone | 4 mittelgroße Birnen | 2 Stangen Zimt

150 g Zucker | 3–4 EL Birnengeist (ersatzweise Birnensaft)

75 g Butter

Außerdem: Mehl zum Arbeiten

1 Den Blätterteig nach dem Grundrezept (siehe Seite 30/31) zubereiten. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Wasser in einer Schüssel mischen. Birnen waschen, schälen, halbieren und entkernen. Die Birnenhälften ins Zitronenwasser legen.

2 Die Zimtstangen halbieren, mit Zucker und Birnengeist in einen rechteckigen Bräter geben und den Zucker unter Rühren karamellisieren lassen. Die Birnenhälften dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten köcheln lassen. Den Bräter beiseitestellen. Die Birnenhälften mit der Schnittfläche nach oben so dicht nebeneinander in den Bräter setzen, dass ein Rechteck entsteht.

3 Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 5 mm dicken und etwa 24 x 15 cm großen Rechteck ausrollen. Die Butter in kleinen Flöckchen zwischen den Birnenhälften verteilen. Den Blätterteig auf die Birnen legen. Im heißen Backofen auf der unteren Schiene (Umluft 200°) in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Den Bräter herausnehmen, einen großen Teller oder eine Servierplatte darauflegen. Teller und Bräter mit einem Küchentuch festhalten. Dann zügig wenden und den Bräter abheben.

Möhren-Tarte-Tatin mit Koriander

Für 1 Tarte von 15 x 15 cm:

250 g Grundrezept Blätterteig (siehe Seite 30/31)

Belag: 6–8 mittelgroße junge Möhren | 150 g Zucker

50 ml frisch gepresster Orangensaft | 1 EL grob

zerstoßene Korianderkörner | 75 g Butter

Außerdem: Mehl zum Arbeiten

1 Den Blätterteig nach dem Grundrezept (siehe Seite 30/31) zubereiten. Die Möhren putzen, schälen und längs halbieren.

2 Zucker und Orangensaft in eine Pfanne (ca. 21 cm Ø) geben und den Zucker unter Rühren karamellisieren lassen. Möhrenhälften und Koriander dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute köcheln lassen. Die Pfanne beiseitestellen. Die Möhrenhälften so dicht nebeneinander in die Pfanne setzen, dass ein Quadrat entsteht.

3 Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 5 mm dicken und etwa 18 x 18 cm großen Quadrat ausrollen. Die Butter in kleinen Flöckchen auf und zwischen den Möhren verteilen. Den Blätterteig auf die Möhren legen. Im heißen Backofen auf der unteren Schiene in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Die Pfanne herausnehmen, einen großen Teller oder eine Servierplatte darauflegen. Teller und Pfanne mit einem Küchentuch festhalten. Dann zügig wenden und die Pfanne abheben.



Möhren-Tarte-Tatin mit Koriander

JOHANN LAFERS

GANZE KUNST DES BACKENS

In diesem großen neuen Standardwerk des Backens verrät Ihnen Patissier und Sternekoch Johann Lafer seine Tipps und Tricks. Er stellt Ihnen die beliebtesten süßen und pikanten Back-Klassiker vor und erklärt jedes Rezept in informativen Stepfotos.

Mit genialem Gespür für Geschmack variiert er diese Klassiker überraschend, vielfältig und kreativ.

Die herausragenden Fotos von Michael Wissing machen Lust aufs Ausprobieren und das Buch auch optisch zum reinen Genuss.

So ist ein außergewöhnliches Backbuch mit 230 wunderbaren Rezepten entstanden, das Anfänger in die Kunst des Backens einführt und Fortgeschrittenen viel Neues bietet.

Die perfekte Ergänzung zum bereits erschienen Bestseller
DER GROSSE LAFER – Die Kunst der einfachen Küche

