

Mini
Koch
Buch

Donuts, Cookies & Co.



NGV

Luftig-zarte Donuts, saftige Brownies, köstliche Cookies und üppige Cupcakes: diese beliebten amerikanischen Exportschlager lassen die Herzen von Süßschnäbeln in aller Welt höherschlagen! Dabei hat das zuckersüße Kultgebäck längst den Weg aus den amerikanischen Kaffee-Ketten in die heimischen Backstuben gefunden – denn die Zubereitung ist kinderleicht, wie unsere über 100 verführerischen Rezepte beweisen. Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise durch die wunderbare Welt des amerikanischen Trendgebäcks!



© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln
Redaktion: Susanne Gärtner
Umschlagmotive: TLC Fotostudio
Gesamtherstellung: Naumann & Göbel
Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Alle Rechte vorbehalten
ISBN 978-3-8155-8493-4

Donuts, Cookies & Co.

Inhalt

Einleitung

Cake-Donuts

Croissant-Donuts

Hefeteig-Donuts

Brownies

Cupcakes

Cookies

Unsere Kochbücher bringen Abwechslung auf den Teller!



Donuts, Cupcakes, Cookies und Brownies gehören zweifellos zu den beliebtesten amerikanischen Exportschlagern für Süßschnäbel und Naschkatzen. Die süßen Köstlichkeiten haben längst den Weg aus den amerikanischen Kaffee-Ketten in die heimischen Backstuben gefunden. In diesem Buch zeigen wir Ihnen, wie Sie das zuckersüße Kultgebäck zuhause ganz leicht selbst herstellen können.



Donuts

Wie aus „Olykoeken“ Donuts wurden

Die ersten Siedler, die aus Holland, Deutschland und Dänemark nach Nordamerika kamen, brachten neben vielen anderen Dingen auch ihre heimischen Süßigkeiten mit ins Land – so auch die in Fett ausgebackenen runden Bällchen, die „nuts“, also Nüsse, aus „dough“, also Teig, die bei uns als Berliner Pfannkuchen oder Krapfen bekannt sind. In Aufzeichnungen der New Yorker Stadtgeschichte aus dem Jahr 1808 werden sie erstmals nachweislich als „balls of sweetend dough, fried in hog’s fat and called donuts or olykoeks“ erwähnt. Damals hatten sie allerdings in der Mitte noch kein Loch ...

Die Idee für den Kringel hatte der Legende nach angeblich ein amerikanischer Kapitän mit niederländischen Wurzeln, der von seiner Mutter die „Olykoeken“ als Proviant mitbekam und sie aus praktischen Gründen an einen Griff seines Steuerrades gehängt haben soll. Die Wahrhaftigkeit dieser Geschichte lässt sich heute kaum nachprüfen – verbrieft ist dagegen die Anmeldung eines Patents im Jahr 1872 für die erste Donut-Ausstechform. In den 1930er-Jahren wurden Donuts bereits in großen Stückzahlen maschinell hergestellt und die ersten Donut-Ketten öffneten ihre Pforten.

Von da an traten die Donuts einen unvergleichlichen Siegeszug durch ganz Amerika an und überall entstanden Donut-Schnellrestaurants. Der neueste Trend sind Donut-Bäckereien für Gourmets, die nur mit den feinsten und frischesten Zutaten täglich neue Donut-Kreationen anbieten. Eines steht auf alle Fälle fest: Ein Leben ohne Donuts ist für Amerikaner nahezu unvorstellbar – neben Muffins, Popcorn und Hamburgern gelten sie wohl als der Inbegriff des „American way of life“. Mittlerweile hat das süße Gebäck aber auch den Weg zurück in die alte Heimat geschafft: von London bis Paris, von Madrid bis Berlin – alle lieben die

„Teigkringel“! Die aus Hefe-, Rühr- oder Croissant-Teig hergestellten Ringe werden dabei meist immer noch ganz klassisch in siedendem Fett ausgebacken, bevor sie – je nach Geschmack – gefüllt, gezuckert, mit Schokolade oder Glasur überzogen und mit Toppings wie Nüssen, Zuckerstreuseln, getrockneten Früchten und vielem mehr bestreut werden.



Der neuestes Trend - Donuts à la française mit Blätterteig

Dass die kreative Entwicklung der Donuts nicht stehen geblieben ist, beweist das neueste Mitglied in der „Donut-Familie“ – der Croissant-Donut. Sein Erfinder, der in New York lebende französische Bäcker Dominique Ansel, hat ihn „Cronut“ getauft und war schlau genug, diesen Namen gleich als Marke schützen zu lassen. Das Original kann man

also wirklich nur in seiner Bäckerei kaufen, die aus Qualitätsgründen allerdings täglich maximal 350 Cronuts herstellt - und damit bei den New Yorkern eine regelrechte Hysterie ausgelöst hat. Schon am frühen Morgen bilden sich rund um die Bäckerei lange Schlangen mit Menschen, die nichts anderes wollen, als einen dieser wunderbar saftigen und köstlichen Donuts! Die Idee, Donuts mal „à la française“ mit buttrigem Croissant-Teig zu machen, haben Bäcker von Los Angeles bis London natürlich schnell aufgegriffen - genauso wie wir in diesem Buch!

Öl, Schmalz & Co.

Wer seine Donuts in der Fritteuse ausbacken möchte, sollte dazu am besten Pflanzenöl verwenden. Pflanzenöle enthalten viele „gesunde“ ungesättigte Fettsäuren und sind deshalb beim Braten und Frittieren den gehärteten Pflanzenfetten mit mehr gesättigten Fettsäuren vorzuziehen. Wer seine Donuts lieber in einem Topf auf dem Herd ausbacken möchte, kann auch Butterschmalz verwenden. Es lässt sich ebenfalls sehr hoch erhitzen und die Donuts bekommen zusätzlich einen leichten Buttergeschmack.

Die richtige Temperatur zum Ausbacken lässt sich bei einer Fritteuse einfach einstellen. Beim Ausbacken im Topf leistet ein Kochthermometer gute Dienste. Alternativ können Sie auch - wie früher die Großmutter - einen Holzkochlöffel in das Fett halten: Wenn sich kleine Bläschen rundherum bilden, ist das Fett heiß genug!

Fritteuse, Donut-Maker & Co.

Wer Donuts liebt und deshalb häufig welche macht, sollte sich am besten eine Fritteuse zulegen. Damit gelingen die „Teigkringel“ zuverlässig in gleicher Qualität - auch bei

größeren Mengen. Denn in einer Fritteuse kann man das Fett genau auf den gewünschten Punkt erhitzen, die Backzeit einstellen und das Öl einfach in der Fritteuse wieder abkühlen lassen.

Wer die Donuts im Topf ausbacken möchte, sollte unbedingt einen schweren Topf oder eine Pfanne mit hohem Rand verwenden, damit das heiße Fett nicht herausspritzen kann. Das abgekühlte Fett kann man durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in eine Glasflasche mit Schraubverschluss abgießen und so bis zum nächsten Donut-Backgang aufbewahren.



Ganz wenig Fett brauchen die Mini-Donuts, die in einem speziellen „Donut-Maker“ gebacken werden. Das Gerät arbeitet nach dem Prinzip eines Waffeleisens – man füllt den Teig in nur leicht mit Öl bestrichene Mulden, schließt den Deckel und bereits nach wenigen Minuten sind die kleinen Kringel knusprig gebacken!

Ansonsten brauchen Sie für die Donuts nur ganz normale Küchenutensilien: von der Rührschüssel bis zum elektrischen Handrührgerät, von der Pfanne bis zum Pürierstab. Eine spezielle Donut-Ausstechform müssen Sie sich nicht unbedingt zulegen – runde Plätzchen-Ausstecher in Groß und Klein tun's auch. Und wenn man diese auch nicht zur Hand hat, kann man den Teig notfalls auch mit einer scharfrandigen Tasse und einem kleinen Schnapsglas zu einem „Donut“ ausstechen!

Brownies

Außen knusprig-zart und innen herrlich saftig – das sind die verführerischen Merkmale, mit denen die beliebten köstlichen Schokoladenkuchen nicht nur bei Schokoholics punkten! Brownies werden klassischerweise auf einem Backblech gebacken und dann nach dem Abkühlen in quadratische Stücke geschnitten. Damit sie ihre typische saftige, fast ein wenig „matschige“, Konsistenz erhalten, sollte der Teig nicht zu dünn – etwa 3 cm dick – auf das Blech gestrichen werden.

Zur Herkunft der Brownies gibt es unterschiedliche Theorien. Die berühmteste Geschichte führt die Entstehung auf einen Küchenunfall zurück: Ein Koch vergaß beim Backen eines Schokokuchens das Backpulver, sodass der Teig mit der geschmolzenen Schokolade nicht richtig aufging, sondern im Kern schwer, klebrig und saftig blieb. Der Kuchen wurde trotzdem serviert und die Gäste waren begeistert!



Cupcakes

Auch Cupcakes, die feinen Törtchen mit üppiger Haube, halten immer häufiger Einzug in unsere Cafés und amerikanische Kaffee-Ketten. Im Gegensatz zu den nicht ganz so süßen und eher rustikaleren Muffins sind Cupcakes feine Miniküchlein, die in der Regel aus einem glatten Rührteig bestehen und von einem zuckersüßen, üppigen Häubchen aus Butter- oder Frischkäsecreme gekrönt sind. Der Rührteig enthält in der Regel mehr Ei und Zucker und wird besonders cremig und luftig aufgeschlagen. Erst nachdem Butter oder Öl, Zucker und Eier mit einem Handmixer gründlich verschlagen sind, werden die restlichen Zutaten untergemischt und zu einem homogenen Teig verrührt. Den wichtigsten Unterschied macht aber das obligatorische Frosting aus, das mal kunstvoll mit einer großen Spritztülle auf die Cupcakes gespritzt und mal mit

einem flachen Messer ungleichmäßig und dick auf den Cupcakes verteilt wird. Dazu kommt je nach Lust und Laune eine reichhaltige Dekoration.



Cookies

Sie sind rund, fingerdick, süß und verführen mit herrlichen Zutaten wie Schokolade, Nüssen, Erdnussbutter oder Trockenfrüchten - Cookies, die unwiderstehlichen US-Kekse! Um die typische teigig-weiche Konsistenz zu erhalten, werden Cookies anstelle von weißem Zucker oft mit braunem Zucker gebacken. Auch der Austausch von etwas Mehl gegen Speisestärke kann zu der perfekten Konsistenz beitragen. Oftmals enthalten Cookie-Rezepte - zusätzlich zum Backpulver - noch Natron, das dafür sorgt, dass die Kekse perfekt aufgehen.



Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß bei Ihrem kulinarischen Streifzug durch die Welt der süßen amerikanischen Köstlichkeiten!



Cake-Donuts

Cake-Donuts

Grundrezept

Für ca. 10 Donuts

2 Eier (M)
160 g Zucker
550 g Mehl (Type 405)
3 TI Backpulver
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2 Messerspitzen Salz
½ TI Muskatnuss
120 ml Milch
40 g weiche Butter
Mehl zum Ausrollen
Frittierfett

1 Die aufgeschlagenen Eier mit Zucker in einer Rührschüssel mit dem elektrischen Handrührer zu einer hellen Creme verrühren.



2 Mehl mit Backpulver, Vanillezucker, Salz und Muskatnuss vermischen. Milch lauwarm erhitzen, weiche Butter zugeben und schmelzen lassen. Abwechselnd den Mehl- und den Milchmix zur EierZucker-Mischung geben, alles immer gründlich vermischen und so lange rühren, bis ein weicher Teig entstanden ist. Teig abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde ruhen lassen.



3 Teig großzügig mit Mehl bestäuben und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa daumendick ausrollen. Mit einem großen runden Plätzchenausstecher etwa 9 cm große Kreise ausstechen, mit einem kleineren runden Ausstecher (ca. 3 cm) die Mitte der Kreise ausstechen. Teigkringel auf ein bemehltes Blech legen und abgedeckt noch einmal 15 Minuten ruhen lassen.



4 Das Fett in der Fritteuse auf 190 °C erhitzen und die Cake-Donuts darin in 2-3 Minuten hellbraun backen, dabei einmal wenden. Die Donuts herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und wie im jeweiligen Rezept beschrieben weiterverarbeiten.



Hugo-Donuts mit Holunderfrosting



Für ca. 10 Donuts

1 x [Grundrezept Cake-Donuts](#)
60 g weiche Butter
160 g Puderzucker
2 Ei Prosecco
2 El Holundersirup
(Fertigprodukt)
1 Handvoll kleine Minzblättchen

1 Cake-Donuts wie im Rezept auf [Seite 14/15](#) beschrieben zubereiten.

2 Weiche Butter und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührer zu einer cremigen Masse verrühren, dabei nach und nach den Prosecco und Holundersirup zugeben und alles gründlich vermischen.

3 Cake-Donuts mit dem Frosting bestreichen und mit den Minzblättchen belegen.

Siciliana-Donuts mit Ricotta-Füllung



Für ca. 10 Donuts

1 x [Grundrezept Cake-Donuts](#)

30 g weiche Butter

130 g Puderzucker

60 g Ricotta

1 El abgeriebene Schale von

1 unbehandelten Orange

2 kandierte Zitronenscheiben

2 kandierte Orangenscheiben

4 El grob gehackte Zartbitterschokolade

1 Cake-Donuts wie im Rezept auf [Seite 14/15](#) beschrieben zubereiten.

2 Weiche Butter und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührer zu einer cremigen Masse verrühren, dabei nach und nach den Ricotta und die fein abgeriebene Orangenschale zugeben und alles gründlich vermischen.

3 Kandierte Zitronen- und Orangenscheiben in feine Streifen würfeln.

4 Cake-Donuts mit einem scharfen Messer quer halbieren. Die unteren Hälften mit der Ricottacreme beträufeln, mit den kandierten Zitronen- und Orangenscheiben und der grob gehackten Schokolade bestreuen. Die oberen Cake-Donuts-Hälften daraufsetzen.

Stracciatella-Donuts mit Orangenfrosting



Für ca. 10 Donuts

1 x [Grundrezept Cake-Donuts](#)

40 g weiche Butter

130 g Puderzucker

2 El Sahne

1 El frisch gepresster Orangensaft Mark von 1 Vanilleschote

4 El grob geraspelte Zartbitterschokolade

4 El grob geraspelte Vollmilchschokolade

1 Cake-Donuts wie im Rezept auf [Seite 14/15](#) beschrieben zubereiten.

2 Weiche Butter und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührer zu einer cremigen Masse verrühren, dabei nach und nach die Sahne, den Orangensaft und das ausgeschabte Mark der Vanilleschote zugeben.

3 Cake-Donuts mit dem Frosting bestreichen und mit der grob geraspelten Schokolade bestreuen.

Fruchtige Donuts mit Pflaumenspalten



Für ca. 10 Donuts

1 x [Grundrezept Cake-Donuts](#)

30 g weiche Butter

120 g Puderzucker

2 El Sahnejoghurt

5 Pflaumen

2 El Zucker

1 Prise gemahlener Zimt

1 Cake-Donuts wie im Rezept auf [Seite 14/15](#) beschrieben zubereiten.

2 Weiche Butter und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührer zu einer cremigen Masse verrühren, dabei nach und nach den Sahnejoghurt zugeben und alles gründlich vermischen.

3 Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumenhälften längs in Spalten schneiden. Zucker und Zimt vermischen.

4 Cake-Donuts mit dem Frosting bestreichen, die Pflaumenspalten in die Mitte geben und mit etwas Zimtzucker bestreuen.

Tipp

Statt frischer Pflaumen kann man auch in Scheibchen geschnittene Trockenpflaumen verwenden.