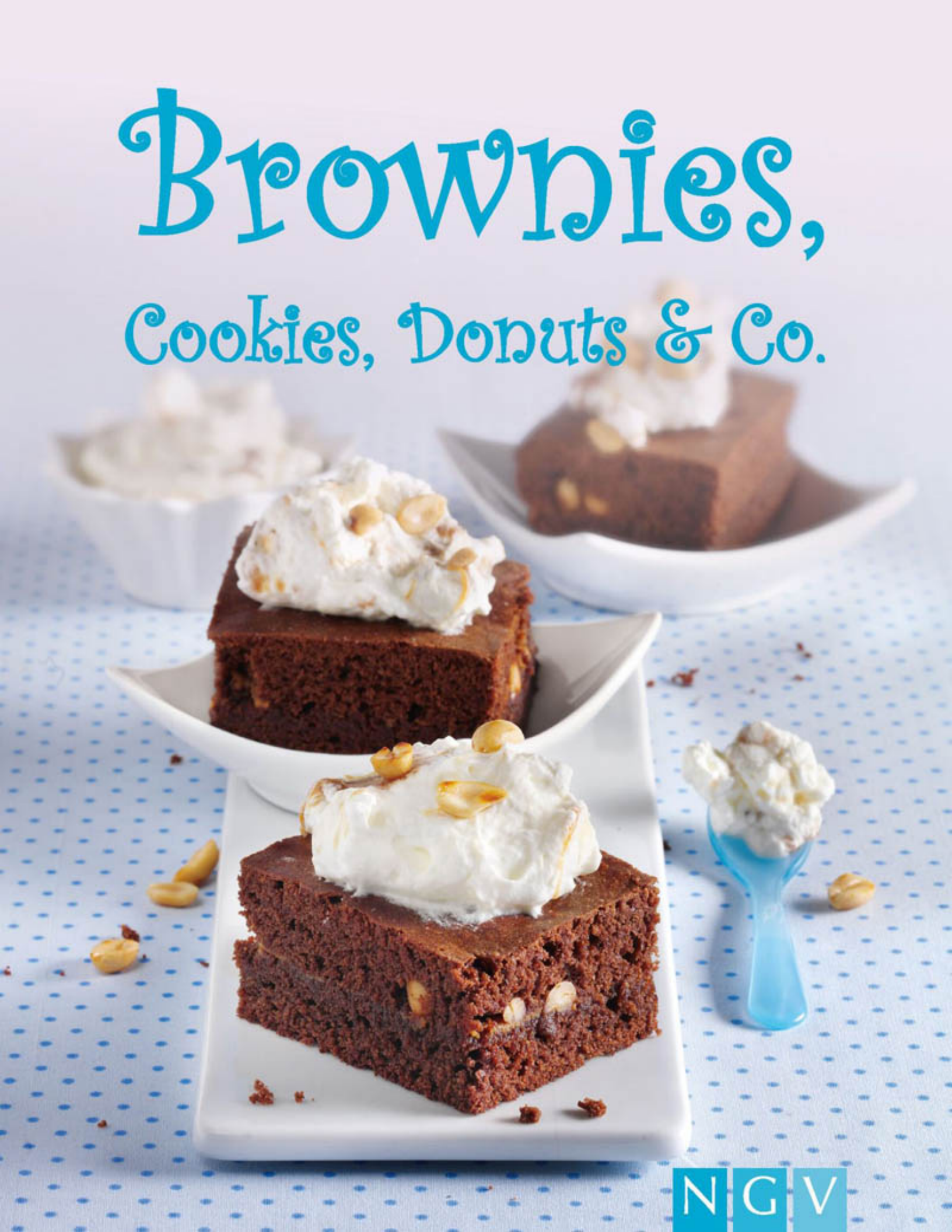
Brownies,

Cookies, Donuts & Co.



NGV

Brownies, Cookies, Donuts & Co.

Brownies, Cookies & Co. gehören zweifellos zu den beliebtesten amerikanischen Exportschlagern für Naschkatzen. Kein Wunder – so süß, so schokoladig, so knusprig, so hübsch anzusehen, wie sie sind! Wenn Sie Lust haben, das trendige Kultgebäck zu Hause selbst zu backen, ist dieses Buch genau das Richtige für Sie. Alle Rezepte sind ausführlich beschrieben und die ansprechenden Bilder machen direkt Lust aufs Ausprobieren.

Probieren Sie …

- Klassiker und Trendrezepte: von allseits beliebten Tricolor-Brownies über Chocolate-Chip-Cookies bis zu Croissant-Donuts mit Schokofüllung
- Verführerisches mit Schokolade und Nüssen: von Marmor-Brownies mit Walnüssen über Schoko-Pekan-Cookies bis zu Erdnussbutter-Donuts
- Aromatisches und Fruchtiges: von Amarena-Cookies mit Limoncello über Joghurt-Aprikosen-Whoopies bis zu Blaubeer-Donuts

Begleiten Sie uns auf einen Streifzug durch die amerikanischen Bäckerei-Regale und entdecken Sie Ihre persönlichen Highlights!

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln
Redaktion: Julia Voigtländer
Umschlagmotive: TLC Fotostudio
Gesamtherstellung: Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Alle Rechte vorbehalten
www.naumann-goebel.de
ISBN 978-3-8155-7622-9

Bildnachweis

Food-Fotografie Michael Brauner: S. 8, 15, 19, 21, 35, 75, 79, 109, 133

TLC Fotostudio: alle übrigen Fotos

Illustrationen: Fotolia.com (Messbecher, Waage: © fireflamenco, Teigrolle: © Marina Zlochin)

BROWNIES,

Cookies, Donuts & Co.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Köstliche Brownies

Knusprige Cookies

Fabelhafte Whoopies

Himmlische Donuts

Einleitung

Süßes Amerika

Brownies, Whoopies, Cookies und Donuts gehören zweifellos zu den beliebtesten amerikanischen Exportschlagern für Süßschnäbel und Naschkatzen. Die kleinen 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.

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 oder in einer großen rechteckigen Form 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 und nicht zu lange gebacken werden. Steckt man gegen Ende der Backzeit ein Holzstäbchen in die Mitte, sollen noch ein paar Teigreste kleben bleiben!

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!

WHOOPIES

Ganz anders als Brownies sind Whoopies hierzulande noch relativ neu in den Regalen, auch wenn sie in Teilen der USA bereits seit den 1920er Jahren populär sind.

Wie eine Art Sandwich kommt das süße, flache Gebäck daher, das mit unterschiedlichsten Mischungen aus Zucker, Butter, Sahne, Frischkäse, Pudding, Früchten, Marshmallows und vielem mehr bestrichen und dann zusammengeklappt wird. Der Teig ist eine Mischung aus Muffin- und Keksteig, der ursprünglich meist Schokoladengeschmack hatte. Die originale Füllung war eine Marshmallow-Creme. Mittlerweile gibt es aber sowohl für die Teighälften als auch für die Füllung unzählige Geschmackskombinationen. Wer möchte, tobt sich außerdem noch beim Verzieren mit Schokostreuseln, gehackten Nüssen oder bunten Zuckerperlen aus oder überzieht das Gebäck mit Zuckerguss oder Schokoglasur.

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. In diesem Buch haben wir den

„Cookie“-Begriff etwas ausgeweitet und neben den ganz klassischen Cookies auch einige nicht-amerikanische Keksrezepte aufgenommen.

DONUTS

Ein Leben ohne Donuts ist für Amerikaner nahezu unvorstellbar – neben Muffins, Popcorn und Hamburgern gelten sie wohl als der Inbegriff des kulinarischen „American way of life“. Längst hat das süße Gebäck auch den Weg in andere Teile der Welt 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 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.

Neben den klassischen Donuts aus Rühr- oder Hefeteig hat sich ein neuer Trend den Weg gebahnt – der sogenannte „Cronut“. Dabei handelt es sich um Croissant-Donuts, also Donuts aus Blätterteig. Außerdem gibt es immer mehr Donut-Bäckereien für Gourmets, die nur mit den feinsten und frischesten Zutaten täglich neue Donut-Kreationen anbieten.

Egal, ob Rühr-, Hefe- oder Blätterteig, Sie sollten darauf achten, das richtige Frittierfett zu verwenden. Gut eignen sich Palmfett, Kokosfett, Butterschmalz oder auch raffiniertes Olivenöl. 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.
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!

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

Köstliche Brownies

Frischkäse-
BROWNIES

Für ca. 24 Stück

150 g weiche Butter
150 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)
4 Eier
140 g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
180 g Mehl
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Eigelb
1 El Speisestärke
75 g gehackte Kürbiskerne
Butter für den Backrahmen

Für den Teig 110 g Butter mit der Schokolade bei geringer Hitze schmelzen lassen. Gut verrühren und abkühlen lassen. 3 Eier, 125 g Zucker, 1 P. Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät verrühren, dann Schokoladenbutter und Mehl zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Einen Backrahmen auf 24 x 24 cm Größe einstellen, einfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Hälfte des Teigs einfüllen und glatt streichen.

Frischkäse mit der übrigen Butter cremig rühren. Restlichen Zucker, Vanillezucker, Ei und Eigelb sowie die Speisestärke einarbeiten. Zum Schluss Kürbiskerne unterheben. Die Käsecreme auf dem Teig verteilen, glatt streichen und den restlichen Teig mit zwei Teelöffeln in Klecksen daraufgeben.

Ca. 35 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In 24 gleich große Stücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten (plus ca. 35 Minuten Backzeit)
Pro Stück ca. 170 kcal/712 kJ

Mandel-
BROWNIES

Für ca. 12 Stück

125 g Bitterschokolade
100 g weiche Butter
2 Eier
200 g brauner Zucker
1 P. Vanillezucker
150 g Mehl
1/2 Tl Salz
1/2 Tl Backpulver
100 g gehackte Mandeln
Mehl und Fett für die Form

Den Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Eine Springform (24 cm Ø) leicht einfetten, mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen.

Die Schokolade in einem kleinen Topf bei geringer Hitze oder im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen, dann beiseitestellen und leicht abkühlen lassen.

Butter, Eier und Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät in einer Schüssel cremig schlagen. Vanillezucker zugeben und gut verrühren. Die Schokolade in die Eiermischung rühren. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Zwei Drittel der Mandeln unterheben, den Teig in die Form füllen, gleichmäßig verteilen und mit den restlichen gehackten Mandeln bestreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen, bis die Kuchenmitte fest ist. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (plus ca. 30 Minuten Backzeit)
Pro Stück ca. 285 kcal/1193 kJ

Tricolor-
BROWNIES

Für ca. 20 Stück

185 g Butter
185 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)
3 Eier
275 g Zucker
80 g Mehl
30 g Kakaopulver
80 g Vollmilchschokolade
80 g weiße Schokolade
Butter für den Backrahmen

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Butter und dunkle Schokolade in einem kleinen Topf bei geringer Temperatur schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier und Zucker cremig rühren, dann die Schokoladenbutter unterziehen. Mehl und Kakaopulver über die Masse sieben und unterrühren. Vollmilch- und weiße Schokolade grob hacken und unter den Teig heben.

Einen Backrahmen auf 20 x 20 cm Größe einstellen, einfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und 35–40 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann in 20 gleich große Quadrate schneiden.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (plus ca. 40 Minuten Backzeit)
Pro Stück ca. 240 kcal/1005 kJ

Schoko-Nuss-
BROWNIES

Für ca. 20 Stück

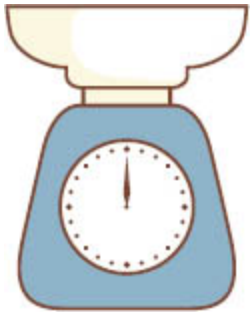
100 g Macadamianüsse
100 g Haselnüsse
200 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)
250 g Butter
360 g Zucker
4 Eier
125 g Mehl
1/4 Tl Backpulver
45 g Kakaopulver
Butter für den Backrahmen

Macadamianüsse und Haselnüsse grob hacken. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Schokolade und Butter bei geringer Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Zucker, Eier, Mehl, Backpulver und Kakaopulver gut miteinander verrühren, dann Schokoladenbutter und Nüsse einarbeiten.

Einen Backrahmen auf 20 x 20 cm Größe einstellen, gut einfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Teig einfüllen, glatt streichen und 30–35 Minuten backen. Im Rahmen abkühlen lassen und in 20 gleich große Stücke schneiden.

TIPP
Wenn Sie keinen Backrahmen haben, können Sie auch eine rechteckige Kuchen- oder Auflaufform verwenden. Je nach ihrer Größe verringert oder erhöht sich dann die Backzeit. Testen Sie den Gargrad mit einem Holzstäbchen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (plus ca. 35 Minuten Backzeit)
Pro Stück ca. 260 kcal/1089 kJ



Kokos-
WHITIES

Für ca. 24 Stück

425 g weiße Kuvertüre
175 g Butter
5 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
2 P. Vanillezucker
150 g Mehl
50 g Kokosraspel
75 ml Sahne
24 Kokoschips zum Verzieren
Butter für den Backrahmen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Backrahmen auf die halbe Blechgröße einstellen und mit Butter einfetten. 250 g von der Kuvertüre hacken. Die Butter in Stücke schneiden. Beides in einem Topf im Wasserbad unter Rühren zerlassen. Dann vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. 50 g Zucker hinzurieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis die Masse erneut sehr steif ist und sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die lauwarme Kuvertüre-Butter-Mischung in dünnem Strahl dazugießen und dabei verquirlen. Das Mehl darübersieben und zusammen mit den Kokosraspeln unterrühren. Zum Schluss den Eischnee in 2 Portionen unterheben.

Den Teig auf das Blech geben, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Nach einer Stäbchenprobe (es sollte noch ein wenig Teig am Stäbchen haften) herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Zum Verzieren die restliche weiße Kuvertüre hacken und mit der Sahne im heißen Wasserbad unter Rühren zerlassen. Dann auf den Kuchen pinseln. Mit einem Messer 5 x 5 cm große Quadrate einzeichnen und in die Mitte eines jeden Quadrats 1 Kokoschip setzen. Vollständig aushärten lassen, dann servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (plus ca. 30 Minuten Backzeit und ca. 30 Minuten Zeit zum Auskühlen)

Pro Stück ca. 244 kcal/1023 kJ

Vegane Walnuss-
BROWNIES

Für ca. 20 Stück

275 g Weizenmehl
125 g Zucker
50 g Kakaopulver
1 P. Vanillezucker
1 Tl Natron
1 Tl Backpulver
150 ml Sojamilch
125 ml Pflanzenöl
125 ml Ahornsirup
150 g vegane dunkle Schokolade
250 g Walnusskerne
4 El Aprikosenkonfitüre
vegane dunkle Kuvertüre für die Glasur

Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Mehl, Zucker, Kakao, Vanillezucker, Natron und Backpulver vermischen. Dann Sojamilch, Öl und Ahornsirup hinzugeben und das Ganze gut verrühren. Schokolade und 150 g Walnüsse grob hacken und unterheben.

Den Teig auf dem Backblech verstreichen und ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann in 20 Stücke schneiden und vom Blech lösen.

Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erhitzen, mit einem Backpinsel auf den Brownies verteilen und kurz abkühlen lassen. Dann die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Brownies damit überziehen. In die noch warme Glasur die restlichen Walnusshälften drücken.

TIPP

Das perfekte Rezept, wenn Sie einmal Brownies komplett ohne tierische Produkte backen möchten. Sie werden sehen, wie lecker es auch ohne Ei und Butter schmeckt!.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (plus ca. 25 Minuten Backzeit)
Pro Stück ca. 308 kcal/1290 kJ

Zartbitter-
BROWNIES