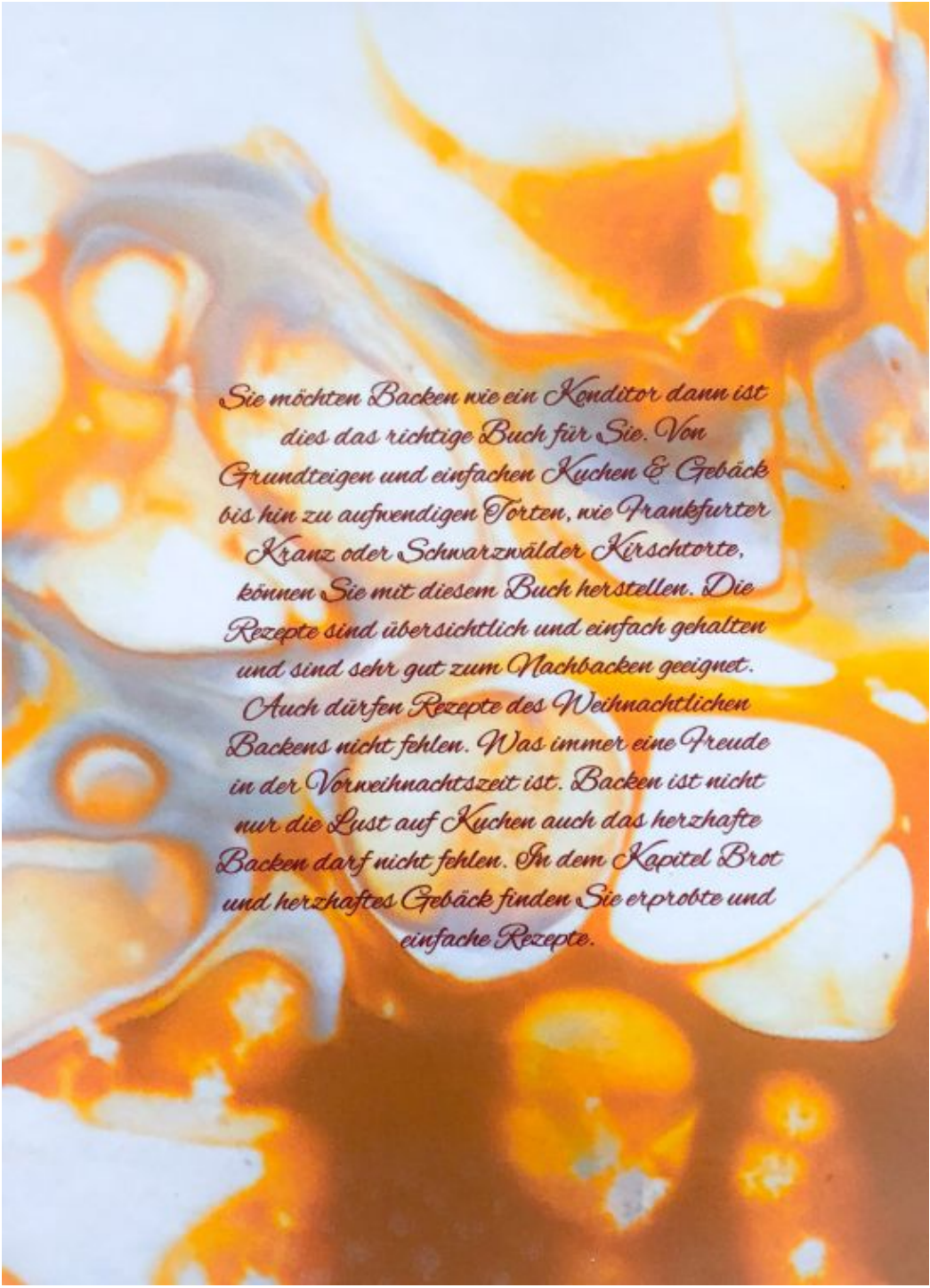




Mit Liebe Backen

Gesammelte Werke aus 40 Jahren

Rita Oakford



Sie möchten Backen wie ein Konditor dann ist dies das richtige Buch für Sie. Von Grundteigen und einfachen Kuchen & Gebäck bis hin zu aufwendigen Torten, wie Frankfurter Kranz oder Schwarzwälder Kirschtorte, können Sie mit diesem Buch herstellen. Die Rezepte sind übersichtlich und einfach gehalten und sind sehr gut zum Nachbacken geeignet. Auch dürfen Rezepte des Weihnachtlichen Backens nicht fehlen. Was immer eine Freude in der Vorweihnachtszeit ist. Backen ist nicht nur die Lust auf Kuchen auch das herzhaftes Backen darf nicht fehlen. In dem Kapitel Brot und herzhaftes Gebäck finden Sie erprobte und einfache Rezepte.

Rita Oakford

Mit Liebe Backen

Gesammelte Werke aus 40 Jahren



Impressum

Texte: © 2021 Copyright by Rita Oakford

Umschlag: © 2021 Copyright by Rita Oakford

Verantwortlich

für den Inhalt: Rita Oakford

ritaoakford@gmail.com

Druck: epubli – ein Service der Neopubli GmbH, Berlin

Vorwort

Als gelernte Konditorin habe ich auch irgendwann angefangen Rezepte zu sammeln. Mit den Jahren wurden es immer mehr und mehr und so sind mit der Zeit nicht nur Backrezepte in einem dicken Ordner gelandet. Mittlerweile sind es über 300 Rezepte. So ist in mir der Wunsch gewachsen sie in ein Buch zu fassen und an meine Kinder weiterzugeben. Was ist da nicht schöner als ein schön gestaltendes Buch in den Händen zu halten.

So ist dies Buch speziell meinen Kindern gewidmet und ich hoffe sie haben genauso viel Freude an dem Sammelurium an Rezepten wie ich am Schreiben und zusammenstellen dieses Buches.



Grundteige

*Mit einigen wenigen Grundteigarten kann man bereits eine Fülle an verschiedenen
Torten und Gebäck herstellen.*

In diesem Kapitel sind einige zusammengestellt.

Bier Teig

Biskuitteig

Brandteig

Hefeteig

Mürbeteig

Quark Öl Teig

Strudelteig

Bierteig / Backteig

Zutaten

Teig 1

*200 g Mehl
2 Eigelbe
125 ml Apfelsaft
125 ml Wein
2 Eiweiß
Salz*

Teig 2

*500 g Mehl
500 g Bier
5 Eigelbe
100 g Zucker
5 Eiweiß*

Zubereitung

Für den Bier teig das Mehl in eine Schüssel geben. Das Bier zufügen und so lange mit einem Schneebesen verrühren bis der Teig glatt ist. Das Eigelb zufügen und unterschlagen, mit Salz würzen. Nun das Eiweiß steif zu Schnee schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben, die Konsistenz sollte luftig sein. Nun eine Fritteuse ohne den Korb Einsatz auf 125 Grad vorheizen nach Erreichen der Temperatur das gewünschte gar gut durch den Bier teig ziehen und portionsweise goldgelb ausbacken.

Dieses Grund Rezept eignet sich sehr gut zum Ausbacken von Putenbrustfilet sowie Hähnchen Brust und auch für Fisch Filet von Seelachs, Rotbarsch oder Kabeljau.

Auch Gemüse wie Champignons, Blumenkohl und Brokkoli Röschen eignen sich sehr gut dafür.

Teig 2 ist für süße Sachen geeignet wie zum Beispiel Früchte, die man ausbacken möchte.



Brandmasse

Zutaten

500 ml Milch

200 g Butter

300 g Mehl

Salz

10 Eier

Zubereitung

Milch, Salz und Butter in einem geschlossenen Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Herdplatte nehmen.

Das Mehl auf einmal in den Topf schütten. Alle Zutaten mit dem Kochlöffel zu einem einheitlichen Kloß rühren. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und so lange rühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag gebildet hat. Dieser Vorgang wird als „abbrennen“ bezeichnet.

Den Kloß in eine Rührschüssel geben.

Das erste Ei wird sofort mit dem Handrührgerät (Knethaken) unter die Brandmasse gerührt. Masse abkühlen lassen.

Alle weiteren Eier werden einzeln aufgeschlagen und nacheinander mit dem Handrührgerät unter die abgekühlte Masse gerührt. Die Masse sollte glatt sein, glänzen und am Löffel sollten sich Teigspitzen bilden.

Brandmasse entsprechend der Rezeptur sofort weiterverarbeiten.

Viel Spaß!



Hefeteig

Zutaten für 1 Blech/Kuchen

500 g Mehl

1 Hefewürfel

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pr. Salz

250ml Milch

100g weiche Butter

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und Hefe, Milch und Zucker hineingeben.

Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Die übrigen Teigzutaten unter den Vorteig mischen und ca. 10 Minuten kräftig verkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten zum doppelten Volumen aufgehen lassen.



Mürbeteig

Zutaten

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Vanille, Zitrone oder Orange

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel geben.

Zucker, Vanillezucker und Salz dazumischen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und die Flöckchen rund um das Mehl verteilen.

Eine Mulde in das Mehl drücken und den Dotter bzw. das Ei hineingeben. Alle Zutaten mit kalten Händen rasch zu einem Teig verkneten. Sie können zum Kneten auch Handschuhe tragen.

Den Teig zu einem Ziegel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Vor dem Weiterverarbeiten im Kühlschrank 1–2 Stunden rasten lassen.

Anschließend den Mürbteig nach nun nach Belieben weiterverarbeiten.

Nuss Biskuitboden

Zutaten für 4 Stück

15 Eigelb

600 g Zucker

200 g Marzipan

15 Eiweiß – steif

400 g gem. Nüsse

600 g Mehl

10 g Backpulver

Vanille, Zitrone, Salz

Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Eiweiß mit einer Prise Salz fast steif schlagen, 250 g Zucker dazu geben und ganz steif schlagen.

Das Eigelb mit den 350 g Zucker und den Gewürzen aufschlagen bis es dick wird.

Zum Schluss das Marzipan unterrühren.

Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen und unter das Eigelb rühren und dann den Eischnee locker unterheben.