

NADIYAS BACKWELT

Über 100
unwiderstehliche
Rezepte für
Kuchen, Torten,
Kekse, Brot und
mehr



NETFLIX

BEKANNT AUS DER
NETFLIX-SERIE
»NADIYAS BACKWELT«

Netflix is a registered trademark of Netflix, Inc. and its affiliates. Artwork used with permission of Netflix, Inc.

ars vivendi

NADIYAS BACKWELT

nadiya hussain

Fotos von **Chris Terry**

ars vivendi



Für Abdal

*Wenn du nicht so gerne Kuchen essen würdest, für wen
könnte ich dann backen?*

Dieser Kuchen war schon immer für dich bestimmt.

Inhalt

Einleitung

Kuchen, Küchlein & Blechkuchen

Kurkuma-Ingwer-Happen **Maxi-Scone mit Blaubeeren und Lavendel** Tahini-Kuchen mit Bananen-Curd **Marmorierte Matcha-Kiwi-Rolle** Brownies mit doppeltem Topping **Torta Caprese mit karamellisierter weißer Schokoladensauce** Erdbeer-Cupcakes mit Erdbeereis-Buttercreme **Umgedrehte Key-Lime-Cupcakes** Polenta-Kuchen mit Rhabarber und Rosmarin **Anis-Madeleines mit Grapefruit-Syllabub** Überzogene Lamington-Torte **Saftiger Rosenkuchen** Butterkaramellige Müsliriegel

Kuchen und Desserts ohne backen

Bananeneis-Torte mit Blaubeer-Kompott **Blaubeer-Shinny-Kuchen** Tropische Schichtspeise **Erdbeer-Estragon-Charlotte mit Passionsfrucht** Knusprige Rocky Roads **Selbstgemachte Überraschungseier** Schoko-Puffreis-Happen **Schottisches Cranachan mit Mango und schwarzem Pfeffer** »Teeramisu« mit

Sommerbeeren **Vegane Schoko-Mousse mit Orangenfilets** **Virgin-Mojito-Cremespeise** **Geschichteter Erdbeer-Reispudding**

Tartes & Pies

Karotten-Tarte **Portugiesische Blätterteigtörtchen** **Grapefruit-Ganache-Tarte** **Französische Zwiebeltarte mit Blauschimmelkäse** **Orangen-Zitronengras-Tarte mit Baiserhaube** **Pecannuss-Empanadas** **Kanadische Butter Tart** **Rösti-Quiche** **Sfeehe-Dreieck** **Bunte Pakora-Pie** **Rote-Bete-Tarte-Tatin mit Makrele und Dill-Pesto** **Pithivier mit Hähnchen, Brie, Cranberry und rosa Pfeffer** **Tomaten-Galette**

Desserts

Tutti-frutti-Pavlova **Fruit Cobbler - Obstauflauf** **Schokoladen-Ganache mit süß-salzigen Pita-Chips** **Karamellpudding mit Earl Grey** **Himbeerrolle mit Vanillesauce** **Filoteigtaschen mit Sahnefüllung** **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** **Apfel-Estragon-Auflauf aus dem Slowcooker** **Schokoladen-Karamell-Flan** **Mit Eiscreme überbackene Croissants** **Chai-Chia-Pudding** **Tottenham-Cake mit Vanillesauce**

Gebäck für feierliche Anlässe

Mango-Kokos-Torte mit Buttercremefüllung **Honig-Torte mit gesalzenen Haselnüssen** **Hot Cross Buns mit Beerenfüllung** **Zitroniger Fruchteuchen** **Cupcake-Torte** **Cola-Torte** **Ricotta-Marmorkuchen mit Birnen** **Hefekuchen mit**

Pekannussfüllung Kouign Amann - Bretonischer
Butterkuchen **Brioche-Kranz mit gebackenem
Camembert** Herzhafter
Nussbraten **Skandinavischer Kransekake**

Kekse & kleine Naschereien

Himbeer-Amaretti-Kekse **Rhabarber-Creme-
Küsschen** Schoko-Haselnuss-Küsschen mit
Rosmarin **Spekulatius mit Dip** Shortbread-Splitter
mit Blütenblättern **Schwarzkümmel-
Kekse** Chocolate-Chip-Cookies **Knusprige Kaffee-
Splitter** Ingwer-Mandel-Florentiner **Fenchel-Kokos-
Grissini** Pikantes Kichererbsen-
Knäckebrötchen **Pfefferminz-Nanaimo-Schnitten**

Brot, Brötchen & Gebäck

Cornish Splits **Marmoriertes Zimtbrot** Sauerkirsch-
Hefeschnecken **Brioche mit Schokocreme-
Füllung** Brioche mit Zitrus-Füllung und
Baiserhaube **Arabische Pfannkuchen mit Pistazien-
Minze-Honig** Honeycomb Buns **Focaccia mit Lachs-
Dill-Füllung** Hörnchen mit Rosenblüten-
Harissa **Krapfen mit
Hähnchenfleischfüllung** Schummel-
Sauerteigbrot **Kartoffel-Fladenbrote mit Eier-
Butter** Zwiebel-Laugenknoten **Kardamom-Zitronen-
Brötchen mit Zuckerglasur**

Herzhaftes aus dem Ofen

Toad in the Hole - Fleischbällchen im
Teig **Gebackene Churros mit Chili** Spanakopita mit
Panir **Salami-Käse-Brote »Pull-apart«** Polenta-

Auflauf Blumenkohl-Käse-Lasagne Pilze mit Estragon-Sauce und Eiern auf Toast Knuspriges Hähnchen mit Ofenpommes Gebackene Ratatouille Glasnudeln mit Hähnchen in Teriyaki-Sauce Gebackener Lachs mit grünen Bohnen und Pfirsich Gebackener Reis mit Eiern Würziger Kürbisstrudel

Danksagung

Register













Einleitung

Ich habe mehr als eine große Liebe. Wir alle haben viele.

Für mein fünfzehnjähriges Ich waren es die Backstreet Boys. Eines Tages würde ich sie treffen (bildete ich mir ein) und Kevin heiraten - aber erst, nachdem alle fünf um meine Liebe gekämpft hatten! Selbst heute, mit fünfunddreißig, lassen sie mein Herz höherschlagen. Schließlich waren sie die erste unter all den Bands, in die sich ein fünfzehnjähriges Mädchen verlieben kann.

Auch im echten Leben, weit weg von Fantasiewelten und Teenagerträumen, hatte ich das Glück, viele seltsame und wunderbare große Lieben erleben zu dürfen. Zur älteren Schwester zu werden - der erste Anflug einer mütterlichen Liebe. Eine große Liebe unter vielen. Mein erstes richtiges Haustier, die Katze Hira - sie liebte mich wie Thunfisch und ich sie wie Chips. Das erste Mal Tante werden, das Gefühl dieser einzigartigen Verbindung: Wir teilen die gleiche DNA

und doch hatte ich nicht einmal etwas damit zu tun. Eine große Liebe.

Mein erstes gebrauchtes Fahrrad, das ich mit meinen Schwestern teilte. Es war eine Sie und wir nannten sie Bluebird. Sie war blau, rostig und hatte weiße Reifen. Mein Dad hatte sie für 30 Pennys auf dem Flohmarkt erstanden. Ich liebte dieses Fahrrad, dessen ungefüllter Sitz etwas gegen mich hatte. Mein erstes Paar Inlineskates - ja, sie waren gebraucht und ich bin blitzschnell herausgewachsen. Aber ich rollte damit an Orte, die jenseits der von meinen Eltern gesetzten Grenzen lagen - nicht weit davon entfernt, aber weit genug. Also liebte ich meine Blades.

Liebe finden, tatsächliche, echte Liebe. Mit keiner anderen Liebe zu vergleichen und ganz die eigene. Echte, große, wahre, richtige Liebe. Und Kinder: Individuen, die in mir wachsen und auf das Kennenlernen warten. Man könnte meinen, dass die große Liebe, die man beim ersten Anblick des eigenen Kinds empfindet, mit jedem nächsten Kind verblassen würde oder geringer sei. Aber nein. Es ist immer große Liebe, frische Liebe, neue Liebe. Jedes Mal, mit jedem Kind.



Und dann ist da natürlich Kuchen. Ja, Kuchen.

Jetzt fragt ihr euch vielleicht, warum Kuchen auf dieser Liste auftaucht? Auf dieser Liste großer Ereignisse und bedeutsamer Erinnerungen - wo hat Kuchen da seinen Platz? Wie alles auf meiner Liste großer Lieben, kam das Backen an einem bestimmten Zeitpunkt in mein Leben. Doch anders als Boybands, Rollerblades und Haustiere, die alle zur Kategorie »Es war einmal« zählen, ist das Backen immer noch Teil meines Lebens - zusammen mit meinem Mann und meiner Familie. Backen ist zu einem derart wichtigen Teil von mir geworden, dass es sich nicht verleugnen lässt. Ich lebe es, atme es, ich rühre, wiege ab und backe. Was soll ich sagen, ich träume davon. Wirklich!

Backen ist meine große Liebe.

Als ich den Kuchen für die Hochzeitsfeierlichkeiten meiner Schwester backte, war mir das noch nicht klar. Einfache Biskuitböden, zusammengesetzt mit klebriger Konfitüre, die unter dem Gewicht der dicken weißen Fondant-Schicht und einem hässlichen Fondant-Bräutigam regelrecht ächzten. Als ich ein paar Jahre später für meinen Schulabschluss eine komplette Pokémon-Torte entwarf (rot-weiß marmorierter Biskuit, Konfitüre-Schicht und bunter Fondant, sorgfältig zu einem »Pokéball« geformt), ahnte ich noch nichts von dieser Liebe. Die Lehrerin sagte: »Du hast wirklich Talent zum Backen. Hast du jemals darüber nachgedacht, eine Konditorlehre zu machen?« Ich habe auch wirkliches Talent beim Schuhebinden, dachte ich damals, also was soll's. Ich wollte einfach einen Einser-Abschluss in Ernährungslehre - und den habe ich bekommen. Sonst war da nichts, kein

Funke. Was auch immer es ist, was ich jetzt fühle, die große Leidenschaft wurde damals nicht entfacht.

Zuhause hatten wir einen Ofen, der mit Töpfen und Pfannen gefüllt war und nicht zum Backen verwendet wurde. Er war unser Lager für fettige Frittiertöpfe. Anders habe ich ihn nie erlebt. Er war ein Küchenschrank und KEIN Ofen. Mein Leben ging seinen Lauf. Ich heiratete. Wir zogen in unser eigenes Haus - mit eigenem Ofen. Aber da war immer noch nichts. Kein Verlangen, kein Funke, kein Gedanke ans Backen. Bis ...

»Kannst du backen? Ich esse unheimlich gerne Kuchen.« Ja, ich denke schon. Ich könnte sicher ein bisschen backen, für ihn. Also versuchte ich es. Mit einer schiefen Biskuittorte fing es an. Er aß sie auf. Also sparte ich, um mir ein Ofenthermometer zu leisten, mit dem ich die Temperatur im Ofen überwachen konnte. Der nächste Biskuitboden war schon weniger schief. Und so lecker, dass er ihn wieder komplett verdrückte! Dann Erdbeer-Sahne-Muffins. Ein ganzes Dutzend. Etwas zäh, aber trotzdem köstlich. Und sie wurden verputzt. Zu diesem Zeitpunkt konnten unsere Kleinen auch schon mitessen. Ich hob ein paar Erdbeeren auf, hinten im Kühlschrank versteckt, und probierte es noch einmal. Ich rührte den Teig etwas weniger. Das führte zu einer deutlichen Verbesserung. Diese Muffins waren noch schneller weg als die erste Ladung.

Und bevor ich mich versah, backte ich Brot, setzte Hefeteig an, machte Mürbeteig, Blätterteig, Vorspeisenhappen - absolut köstliche Vorspeisenhappen! Ich backte jetzt jeden Tag, einfach, weil ich jemanden hatte, der es aß. Das Backen wurde Teil meines Lebens, wie das Kochen, die Wäsche, das Saugen, das Atmen. Es war natürlich, es war normal. Und ich liebte es.

So ist es für mich eine unheimlich große Freude, euch dieses wunderschöne Buch zu präsentieren. Nachdem ich einmal mit dem Schreiben angefangen hatte, wollte ich gar nicht mehr aufhören. Aber man sagte mir, ich müsste. Also tat ich es auch. Allerdings erst, nachdem ich einige meiner Lieblingsrezepte zusammengestellt hatte - einige traditionell, andere neu interpretiert und weitere irgendwo dazwischen. Dieses Buch ist eine Sammlung all der köstlichen Ideen, die in meinem Kopf herumschwirren, und all der Dinge, die mein Mann immer wieder essen möchte.

Lasst mich kurz die Kapitel vorstellen. Kuchen, Küchlein & Blechkuchen: Probiert die Brownies unbedingt aus! Im Kapitel Kuchen und Desserts ohne Backen wird - genau, richtig geraten - nichts gebacken. Kuchen und Torten gibt es trotzdem, z. B. die Bananeneis-Torte mit Blaubeer-Kompott. Tartes & Pies: Hier findet ihr alle möglichen Köstlichkeiten, von der süßen Kartottentarte bis zur Bunten Pakora-Pie. Desserts: Für dieses Kapitel braucht ihr einen Löffel, um den Fruit Cobbler oder die mit Eiscreme überbackenen Croissants genießen zu können. Gebäck für feierliche Anlässe können wir alle mal gebrauchen und hier gibt es eine gute Auswahl. Wie wäre es z. B. mit einem Brioche-Kranz mit gebackenem Camembert oder einem Hefekuchen mit Pekannussfüllung? Ein Backbuch ohne Kapitel zu Brot, Brötchen & Gebäck wäre nichts Halbes und nichts Ganzes, also findet ihr hier alles Mögliche von Cornish Splits zu Krapfen mit Hähnchenfleischfüllung. Kekse, wir brauchen Kekse! Seien es knusprige Kaffee-Splitter oder Rhabarber-Creme-Küsschen. Wenn euch nach Herzhaftem aus dem Ofen ist, wie wäre es mit gebackenen Churros mit Chili oder einer Blumenkohl-Käse-Lasagne? Dieses Buch hat für jeden etwas zu bieten - zu allen möglichen Anlässen. Nicht, dass

wir einen besonderen Anlass bräuchten, um den Ofen vorzuheizen...

Nicht alle werden diese Zeilen verstehen. Aber diejenigen unter euch, die das Backen ebenso lieben wie ich, werden es sofort nachvollziehen können. Deswegen haltet ihr dieses Buch auch in den Händen. Das Backen muss nicht eure große Liebe sein oder auf einer langen Liste großer Lieben auftauchen, so wie es bei mir der Fall ist. Aber vielleicht wird es noch zu einer eurer großen Lieben - und vielleicht findet ihr in diesem Buch das Rezept, das diese Liebe entfacht oder zumindest einen Funken überspringen lässt.

**Backen, essen, lieben -
und wieder von vorne!**



KUCHEN, KÜCHLEIN & BLECHKUCHEN

Erstes Kapitel



Kurkuma-Ingwer-Happen

ERGIBT ETWA 24 STÜCK

ZUBEREITUNG 20 MINUTEN

BACKEN 30 MINUTEN

IN DER KEKSDOSE BIS ZU 5 TAGE HALTBAR

Eine traditionelle libanesische Köstlichkeit, von mir neu interpretiert. Kurkuma duftet zwar herzhaft, verleiht diesem Rezept aber eine süße Note. Ingwer unterstreicht die Kurkuma - eure Geschmacksknospen werden also was zu tun haben. Die rautenförmigen, mit knusprigen Pinienkernen und Sesamsamen garnierten Happen sehen schön aus und sind ganz einfach gemacht. Perfekt, wenn man Lust auf ungewöhnlichere Süßigkeiten hat.

Für den Kuchen

80 g Tahini (Sesammus)

400 g Weizenmehl, gesiebt

300 g Zucker

2 TL gemahlener Ingwer

2 TL gemahlene Kurkuma

½ TL Backpulver

120 ml Olivenöl von guter Qualität

2 große Stücke in Sirup eingelegter Ingwer, ab gespült und sehr fein gehackt, plus 4 EL Sirup aus dem Glas

Für den Belag

1 EL Sesamsamen

1 EL Pinienkerne

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine 20 × 30 cm große, rechteckige Backform mit Backpapier auslegen.

Tahini auf dem Boden der Form verteilen und mit einem Pinsel die Innenseiten gleichmäßig damit bestreichen.

Mehl, Zucker, gemahlene Ingwer, gemahlene Kurkuma und Backpulver in einer Schüssel mischen.

In die Mitte eine Mulde formen und das Olivenöl hineingießen, anschließend 350 ml kochendes Wasser und den gehackten Ingwer dazugeben. Sorgfältig umrühren, bis eine duftende gelbe Masse entstanden ist.

Die Masse in die vorbereitete Backform gießen. Sie wird auseinanderlaufen und sich gleichmäßig darin verteilen. Sesamsamen und Pinienkerne auf die Oberfläche streuen.

Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen, bis die Oberfläche nachgibt, wenn man sanft darauf drückt. Die Form aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Den Kuchen mit dem Brotmesser diagonal in gleichmäßige

Streifen schneiden. Von der gegenüberliegenden Seite wiederholen, sodass rautenförmige Stücke entstehen.

Abschließend die Oberfläche mit etwa 4 EL Ingwersirup bestreichen.

Vor dem Servieren vollständig in der Backform abkühlen lassen.





Maxi-Scone mit Blaubeeren und Lavendel

FÜR 12 PORTIONEN
ZUBEREITUNG 25 MINUTEN
BACKEN 15 MINUTEN
SCHMECKT FRISCH AM BESTEN

Der dezent nach Lavendel duftende Teig für diese Scones wird zu einem Kreis geformt und dann wie eine Pizza in Stücke geschnitten. Zum Servieren wird mit Konfitüre durchzogene Clotted Cream darauf geschichtet und mit vielen frischen Blaubeeren garniert. In England herrscht eine große Debatte, was zuerst auf die Scones gehört: Cream oder Konfitüre? Mir ist das ehrlich gesagt gleich - solange keine Komponente weggelassen wird. Nach einem großen Geschmacks-Desaster hatte ich mir mal geschworen, nie wieder mit Lavendel zu backen. Inzwischen habe ich aber gelernt, dass ein klein wenig davon schon ausreicht. Also experimentiert

hier nicht mit den Mengenangaben - sonst werdet ihr es bereuen!

Für die Scones

350 g Weizenmehl, gesiebt, plus mehr zum Bestäuben

1 Prise Salz

4 ½ TL Backpulver

100 g weiche Butter

50 g Zucker

1 TL getrocknete Lavendelblüten, zerstoßen

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

175 ml zimmerwarme Vollmilch

Für den Belag

250 g Clotted Cream (alternativ Crème double)

1 TL Vanillepaste

100 g Blaubeerkonfitüre

200 g frische Blaubeeren

Abrieb von ½ Bio-Zitrone

Den Ofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel sorgfältig mischen.

Die Butter mit den Fingerspitzen unter die Mehlmischung kneten, bis keine großen Stückchen mehr zu erkennen sind. Zucker, Lavendel und Zitronenabrieb unterheben.

In die Mitte eine Mulde formen, die Milch hineingießen und mit dem Teigschaber vermengen. Den Teig mit den Händen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche locker zusammenbringen – nicht kneten, sonst werden die Scones zäh statt locker und zart.

Den Teig direkt auf dem vorbereiteten Blech zu einem 2 cm dicken Kreis ausrollen. Nach Belieben kann der Rand sauber abgeschnitten werden, ich habe ihn aber gerne unregelmäßig.

Den Kreis mit einem scharfen Messer in 12 Tortenstücke schneiden. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen, bis die Scones am Rand schön goldbraun und in der Mitte etwas heller sind. Drückt man sanft auf die Oberfläche, sollte sie nicht mehr nachgeben.

Auf dem Blech vollständig abkühlen lassen. Dann auf eine Servierplatte setzen.

Clotted Cream und Vanillepaste glatt rühren. Die Konfitüre mit einem Löffel unter die Mischung ziehen, sodass ein Marmor-Effekt entsteht.

Die Masse auf den Scones verteilen und dabei rund um den Rand 1 cm frei lassen, sodass man die Scones gut von der Hand essen kann. Mit Blaubeeren und Zitronenabrieb garnieren. Schon kann serviert werden.

