

Andrea NATSCHKE-HOFMANN

Köstlich backen für kalte Tage

REZEPTE FÜR KUCHEN,
GEBÄCK UND MEHR



THORBECKE

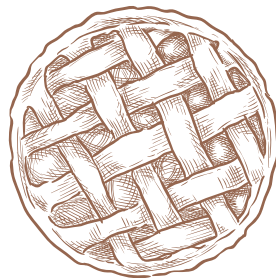


Andrea Natschke-Hofmann

KÖSTLICH BACKEN

für kalte Tage

Rezepte
für Kuchen, Gebäck
und mehr



Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Weitere interessante Lesetipps finden Sie unter:
www.thorbecke.de

Alle Rechte vorbehalten.

Unbefugte Nutzungen, wie etwa Vervielfältigung, Verbreitung, Speicherung oder Übertragung,
können zivil- oder strafrechtlich verfolgt werden.

© 2021 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
ISBN 978-3-7995-1525-2 (Print)
ISBN 978-3-7995-1537-5 (eBook)

INHALT

Vorwort 7
Meine Zutaten 9

Die Rezepte

Leckeres für die Kaffeetafel 15
Seelenfutter von früh bis spät 47
Kleine Naschereien zu Kaffee oder Tee 63
Von meinem Plätzchenteller 79
Wie vom Weihnachtsmarkt 99
Köstliche Küchengeschenke 117

Dank 133
Register 134
Über die Autorin 136





TATSÄCHLICH ...

... mag ich jede Jahreszeit. Im Frühling liebe ich das Erwachen, das frische Grün der Bäume, bunte Tulpen und den Rhabarber. Am Sommer liebe ich die Wärme, die langen Abende auf der Terrasse und das lockere Lebensgefühl!

Was aber das Backen anbelangt, da bin ich der absolute Herbst- und Wintertyp. Ich liebe sämtliche Gebäcke mit Nüssen oder Schokolade, mein favorisiertes Back-Obst ist der Apfel und mit jeglicher Weihnachtsbäckerei – egal ob Stollen, Plätzchen oder Lebkuchen – kann ich Tage verbringen. Ich mag vor allem die Gemütlichkeit und Entschleunigung in Herbst und Winter: Nachmittags bei Kerzenschein Zimtschnecken zu futtern oder, in eine Decke gekuschelt, an Keksen zu knuspern und Kakao zu schlürfen, das verursacht bei mir tiefstes Wohlbefinden.

Was gibt es Schöneres, als nach einem langen Spaziergang mit roter Nase nach Hause zu kommen und dann einen heißen Kaffee und leckeren Kuchen zu genießen? Daher habe ich meine liebsten Rezepte für kalte Tage und eine entspannte, leckere Advents- und Weihnachtszeit zusammengetragen. Eine bunte Mischung aus dem favorisierten Soulfood meiner Familie, Lieblingskuchen aus den Rezeptbüchern meiner Oma oder meines Vaters, einige „Eigenkompositionen“ und natürlich verrate ich auch unsere besten Familienrezepte für Weihnachten.

Ich wünsche ganz viel Freude beim Backen! Genießen Sie den wohligen Moment, wenn Apfelkuchen- oder Zimtduft durch die Küche wabern, und natürlich auch das anschließende Vernaschen der Leckereien oder die großen Augen beim Verschenken der hübschen Küchengeschenke! //

Herzlichst
Andrea Natschke-Hofmann







MEINE ZUTATEN

Eine ganz wichtige Basis für das optimale Ergebnis sind für mich gute, natürliche Zutaten. Damit für meine Familie und Freunde zu backen, ist Ausdruck von Zuneigung und Liebe. Wertvolle Produkte sorgen für den besten Geschmack meiner Rezepte.

Mehl

Bei Mehl nehme ich immer Bio-Qualität. In der Regel nutze ich Weizenmehl, alle Rezepte aus diesem Buch können aber ebenso gut mit Dinkelmehl gebacken werden.

Süßungsmittel

Neben normalem Zucker verwende ich sehr gerne braunen bzw. Roh-Rohrzucker, der im Gegensatz zum Industriezucker nicht so stark raffiniert wurde. Alternativ nehme ich auch Honig, direkt vom Imker, oder Ahornsirup (am liebsten kanadischen) zum Süßen. Grundsätzlich gilt bei all meinen Rezepten: Die Zuckermenge ist nach individuellem Geschmack variabel.

Backtriebmittel

Als Backpulver verwende ich das handelsübliche oder gerne auch Bio-Weinstein-Backpulver. Natron gebe ich mit in Rührkuchen; dieses benötigt allerdings zum Reagieren noch eine Säure, beispielsweise Zitronensaft oder Buttermilch. Backpulver

und Natron bitte immer nur in der angegebenen Menge verwenden, da sie ansonsten den Geschmack verändern.

Für Hefeteig verwende ich in der Regel frische Hefe; falls die einmal nicht zur Hand ist, nehme ich Trockenhefe. Hier entspricht ein Beutel einem halben Würfel Hefe.

Fette und Öle

Ich verwende zum Backen ausschließlich Bio-Butter. Für Rührkuchen nehme ich, weil es den Kuchen schön saftig macht, gerne Öl. Am liebsten ein natives Olivenöl oder aber ein neutrales Rapsöl.

Milchprodukte und Eier

Auch hier achte ich auf Bio-Qualität und kaufe aus fairem Handel. In der Regel verwende ich Milch mit 3,8% Fett, Schlag Sahne, Joghurt mit 3,8%, Schmand, Magerquark oder Quark mit 20% Fett und Frischkäse.

Eier kaufe ich ausschließlich Bio, möglichst aus Haltungen, die auch männliche Küken leben lassen und verwende Größe M.

Aromen und Gewürze

Mein absolutes Lieblingsgewürz, das ich gerne und häufig verwende, ist biologischer Ceylon-Zimt als Zimtstangen oder Pulver. Gerade dabei macht sich gute Qualität im Geschmack sehr bemerkbar!

Bei Vanille nutze ich sehr gerne die Schote direkt; da Vanilleschoten aber sehr teuer sind, oftmals auch nur eine Hälfte davon. Ersatzweise nehme ich Bourbon-Vanillezucker oder eine gute Vanillepaste aus echter Vanille.

Zitronen oder Orangen kaufe ich ausschließlich in Bio-Qualität, so kann ich die Schale unbedenklich mit einer scharfen Raspel abreiben oder Zesten reißen. Auch bei Zitronat und Orangeat nehme ich Bioprodukte, das zahlt sich nämlich sehr im Geschmack aus!

Die Prise Salz in meinen Rezepten ist ein feines Meersalz, das ohne Rieselhilfe auskommt.

Nüsse und Mandeln

Für mich in der kalten Jahreszeit eine Lieblingszutat! Ich kaufe Nüsse und Mandeln ganz und mahle, röste oder blanchiere sie selbst vor der Weiterverarbeitung. Mandeln kann man sehr leicht enthäuten, indem man sie zuvor mit heißem Wasser übergießt und etwas ziehen lässt. Danach lässt sich die braune Schale einfach abstreifen.

Haselnüsse muss man im Ofen rösten und dann kräftig mit einem Handtuch abreiben; so löst sich das Häutchen.

Bei Walnüssen habe ich hier im Ort meine Privatlieferanten und mache mir dann gerne die Mühe, die – ein wenig abgelagerten – Nüsse frisch zum Backen zu knacken. Wenn mein Vorrat nicht ausreicht, dann achte ich beim Kauf auf gute Bio-Qualität.

Obst und Gemüse

Wie man an der Zusammenstellung meiner Rezepte unschwer erkennen kann, ist mir Saisonalität sehr wichtig!

Mein Obst und Gemüse kaufe ich regional beim Bauern oder auf dem Markt (selbst in unserem Supermarkt werden inzwischen regionale Obstsorten angeboten).

Apfelsorten, die ich beim Backen bevorzuge, sind Boskoop, Elstar oder Wellant.

Meine liebsten Birnensorten sind die Abate Fetel und die Pastorenbirne.

Kürbisse, Rote Bete und Süßkartoffeln werden im Herbst geerntet und lassen sich den ganzen Winter über an einem kühlen Ort lagern bzw. sind beim Biomarkt oder Bauern erhältlich.

