

FRANZISKA KÖNIG | SIMONE RUTHS

PÂTISSERIE

- de luxe -

Traumhafte
Kuchen & Torten
ganz einfach



GRÄFE
UND
UNZER

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG
GmbH, Postfach 860366, 81630 München



Gräfe und Unzer ist eine eingetragene Marke der
GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch
auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk,
Fernsehen und Internet, durch fotomechanische
Wiedergabe, Tonträger und
Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit
schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Linh Nguyen, Simone Ruths

Rezepte: Franziska König

Lektorat: Gertrud Köhn

Korrektur: Jutta Friedrich

Covergestaltung: Simone Ruths; ki36 Editorial Design,
Sabine Krohberger, München

eBook-Herstellung: Laura Denke

 ISBN 978-3-8338-8450-4

1. Auflage 2022

Bildnachweis

Illustrationen: Simone Ruths

Rezeptfotos & Peoplefotos: Frank Teigler

Peoplefotos: Nicolin Werner

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8450 03_2022_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter

www.gu.de



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

Backofenhinweis:

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Wenn nicht anders erwähnt, beziehen sich die Temperaturangaben auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

DIE AUTORINNEN



FRANZISKA KÖNIG

Die Kreationen aus Franziskas Backstube sind ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus. Was einst als Hobby begann, ist mittlerweile zur Passion geworden. Ihre »Hüftgold-de-luxe-Torten« erfreuen seit vielen Jahren die Darmstädter Kuchenliebhaber.



SIMONE RUTHS

Simone arbeitet als freie Designerin und Autorin in Darmstadt. Unter »rosavision« gestaltet und illustriert sie Koch- und Sachbücher für zahlreiche Verlage. Mit Liebe zum Detail verleiht sie verschiedensten Themen Lebendigkeit und visuelle Tiefe.





QUEL BONHEUR ...



... dass wir uns wieder getroffen haben. Wir, Franziska und Simone, kennen uns schon seit unserer Schulzeit im schönen Odenwald. Nach unserem Abitur haben wir uns für eine sehr lange Zeit aus den Augen verloren. Wie das Leben so will, trafen wir uns vor ein paar Jahren bei der Arbeit für ein wunderschönes Café unserer Stadt wieder. Franziska backte dort traumhafte Torten und Simone schuf als Designerin das Erscheinungsbild des Cafés. Durch unsere Aufgaben ergaben sich viele gemeinsame Treffen. Beim Schwelgen in Erinnerungen an vergangene Tage fiel uns auf, dass wir eine Leidenschaft teilen: Kuchen und alles, was damit zusammenhängt. Eines sonnigen Tages sprachen wir bei einem guten Kaffee und einem leckeren Stück Streuselkuchen über all das, was wir mit dieser Leidenschaft verbinden. Über den Duft beim Backen, über Familie und Geborgenheit und den Genuss des ersten Bissens in ein Stück frisch gebackenen Kuchen. Wir sprachen darüber, wie wir früher bei Oma die Streusel aus der Schüssel naschten und über die eigenen Kinder, denen ein frisch gebackener Marmorkuchen ein breites Grinsen ins Gesicht zaubert. Wir dachten an die dunklen Tage, an denen einem wieder warm ums Herz wird, wenn man sich mit einem Stück Kuchen belohnt, und wie man die fast meditative Stimmung beim Backen genießt und dabei ganz ruhig wird. Alle diese Gefühle, die rund ums Backen entstehen, kennt fast jeder. Kuchen und Torten, so sehen wir das, machen einfach glücklich. Warum also dieses Glück und Wissen nicht mit anderen teilen? Wir, die Kuchenbäckerin und die

Designerin, beschlossen also, unsere Kräfte und Fähigkeiten in eine Schüssel zu werfen und etwas Bleibendes zu schaffen: ein Backbuch mit besonderen Rezepten, die einfach umzusetzen sind, und das wertvolle Tipps und Ideen für bunte, träumerische und vor allem leckere Delikatessen enthält. Ein Buch, das die Angst vor großen Torten nimmt und dabei genauso hübsch anzuschauen ist wie das Backwerk selbst. So begann Franziska zu backen und Rezepte zu schreiben, Simone zu zeichnen und zu gestalten. Da man sich nun so oft sah, wurden noch ganz nebenbei die zahlreichen Familiengeschichten ausgegraben und von beiden zu Papier gebracht. Mit Herzblut und Freude ist so das ganz persönliche »Pâtisserie de luxe« entstanden.

»Je ne regrette rien« – die Kalorien werden hier nicht gezählt, sondern gefeiert, und die Waage dient lediglich dem Abwiegen von Zutaten. Blumen schmücken nicht nur die Kaffeetafel, sondern auch die Hauptdarsteller: Kuchen, Tartes, Gebäck und unsere Hüftgold-de-luxe-Torten.

Und nun fangt an zu backen. Fangt an zu zaubern. Habt Spaß und probiert euch aus. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Zu guter Letzt noch etwas Savoir-vivre: Genießt! Den Kuchen, den Tag, die Familie, die Liebe und das Leben.

KLEINE HELFER IN DER BACKSTUBE

Du bist nur so gut wie die Werkzeuge, die du nutzt.

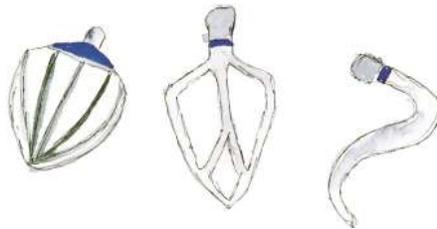
Ein altes Sprichwort, das durchaus nicht ganz von der Hand zu weisen ist. Mit guten Werkzeugen lässt sich auch gut arbeiten. Und je mehr man backt, desto lohnenswerter und arbeitserleichter sind eine gut ausgestattete Backküche und eine hochwertige Küchenmaschine. Doch keine Sorge, für den Anfang genügt auch ein gutes Handrührgerät mit den entsprechenden Rühraufsätzen. Darüber hinaus finden sich in den meisten Haushalten ohnehin nützliche Backhelfer, die einem Einsteiger zunächst einmal genügen.

Mit der Backleidenschaft wächst auch die Begeisterung für die Vielfalt professioneller Backtools. Doch für die ersten Schritte muss man nicht alles im Schrank parat liegen haben. Eine Teigrolle beispielsweise lässt sich prima durch eine saubere Flasche ersetzen, ein Tortenring auch mal durch einen einfachen Springformrand.



HANDRÜHRGERÄT ODER KÜCHENMASCHINE

Ob nun das eine oder das andere – wichtig sind die Aufsätze. Einen Schneebesen braucht man zum Aufschlagen von Eischnee oder Sahne und zum Rühren flüssiger Teige (Wunderkuchenteig), einen Knethaken für schwere Teige (Hefeteig und Mürbeteig). Die meisten Küchenmaschinen haben darüber hinaus in ihrer Grundausstattung einen Flachrührer, der eine Mischung aus Schneebesen und Knethaken ist und sich für alle Rührteige eignet.



ALLROUND-BACKFORMEN

Mit verschiedenen Backformen lassen sich die unterschiedlichsten Böden zaubern. Besonders wichtig ist eine beschichtete Springform. Die

gängigsten Größen sind Formen mit 26 und 28 cm Durchmesser. Alle Rezepte in diesem Buch werden in 26er-Formen gebacken, mit Ausnahme einiger Torten. Man muss aber nicht unbedingt eine 26er-Form kaufen, wenn man bereits eine 28er besitzt. Lediglich sollte man bedenken, dass der Kuchen mit den angegebenen Mengen in der größeren Form etwas flacher ausfällt. Für jedes Rezept wird die Springform mit Backpapier ausgelegt und mit dem Ring fest eingespannt.

WEITERE WICHTIGE FORMEN

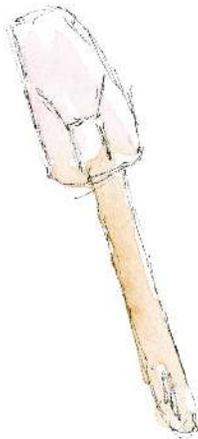
- Tarteformen (flach, rund oder rechteckig) mit gewelltem Rand
- Kastenform für Rührkuchen wie Marmor- oder Rotweinkuchen
- Gugelhupfform für den perfekten Klassiker
- Muffinblech und Tarteletteförmchen für kleines Gebäck
- Backbleche für große Blechkuchen wie Kekse oder Müsliriegel

Backformen gibt es unzählig viele und wirklich sehr schöne. Je mehr man bäckt, desto größer wird die Leidenschaft dafür. Dann macht es viel Freude, seinen Grundstock durch die eine oder andere besondere Form zu erweitern. Für den Anfang jedoch kommt man schon sehr weit mit der guten altbewährten Springform. In ihr gelingen auch die ersten Tarteversuche, sofern man bereit ist, auf den gewellten Rand zu verzichten. Nach und nach kommen alle möglichen Formen hinzu – ihr werdet schon sehen!



Kleine Anekdote

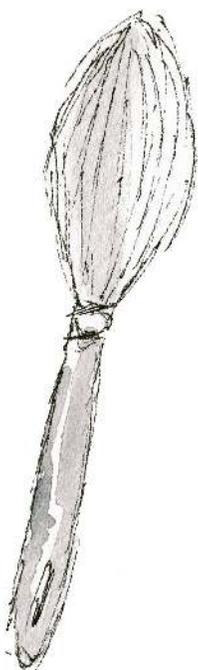
Eine Backform fürs Leben: Meine Mama backt noch immer in der Kranzform ihrer Oma. Manchmal denke ich, während ich ihren leckeren Kuchen genieße, wie viel darin wohl schon gebacken wurde, wie viele Feste und schöne Momente mit den Kuchen aus dieser Form schon gefeiert wurden und wie sie wohl so war, die geliebte Uroma ...



TEIGSCHABER

Ein Teigschaber aus Silikon eignet sich hervorragend zum gleichmäßigen Unterheben von Sahne oder Eischnee. Der Teig oder die Füllung bleibt so schön

luftig, was bei vielen Rezepten wichtig ist. Des Weiteren eignet sich ein Teigschaber zum gründlichen Ausschaben der Schüssel – es bleiben keine Reste darin kleben, und es wird nichts verschwendet. Teigschaber gibt es in unterschiedlichen Größen. Empfehlenswert sind ein kleiner und ein mittelgroßer haushaltsüblicher Teigschaber.



SCHNEEBESEN

Mit Schneebeesen verrührt man unterschiedliche Zutaten miteinander, für deren Mischung es keinen großen Kraftaufwand braucht. Es empfiehlt sich eine kleine, mittlere und eine große Variante. Schneebeesen sind ein häufig gebrauchtes Backutensil, sei es beim Schmelzen von Schokolade, beim Aufschlagen von Cremes oder beim Vermischen größerer Zutatenmengen.



TEIGPALETTEN (AUCH TEIGSPACHTEL) UND WINKELPALETTEN

Sie benötigt man zum gleichmäßigen Verstreichen von Cremes. Es gibt sie in unterschiedlichen Größen und Formen, glatt und auch gezackt, um schöne Muster in Ganache oder Buttercreme zu zaubern. Es gibt ein paar Anhaltspunkte, wann welche Art von Palette zum Einsatz kommt. So ist beispielsweise ein Teigspachtel mit einer flachen, geraden Seite sehr gut für das Glätten von Tortenaußenseiten geeignet, während Cremeschichten auf den Tortenböden leichter mit Winkelpaletten aufzutragen sind. Letztlich kann aber jeder für sich selbst herausfinden, mit welchem Werkzeug er den entsprechenden Arbeitsschritt am besten bewerkstelligen kann. Es ist ein wenig wie Schreiben – jeder wählt seinen Lieblingsstift, den er auf seine ganz eigene Weise führt.



DREHBARE TORTENPLATTE

Tortendrehteller sind praktisch, sie erleichtern das Bestreichen der Tortenaußenseiten mit Creme, aber auch das Dekorieren. Sie sind kein Muss, aber ein Gewinn. Die Teigpalette wird einfach an der Torte angesetzt und dann der Teller sachte gedreht. Creme und Dekoration können so leicht und gleichmäßig aufgetragen und verteilt werden.

TORTENRING UND TORTENFOLIE

Um eine Torte zu bauen, benötigt man einen Tortenring, der Böden und Cremeschichten während der Kühlzeit zusammenhält. Er hält die Torte in Form, bis Füllung und Creme ausreichend gefestigt sind. Tortenringe gibt es in unterschiedlichen Höhen. Je größer also die Torte wird, je mehr Böden und Schichten eingebaut werden, desto höher sollte der Ring sein.

Um zu vermeiden, dass beim späteren Ablösen vom Tortenrand zu viel Creme daran hängen bleibt, kleidet man ihn vor dem Umspannen mit Torten (ring)folie aus, die es ebenfalls in verschiedenen Höhen im Back-Fachhandel zu kaufen gibt. Sie gehört, neben den Teigpaletten, zu meinen absoluten Favoriten unter den Backhelfern, da sie einfach immer einen

perfekten Tortenrand produziert, der nicht mal zwingend mit weiterer Creme ummantelt werden muss, da er für sich schon schön ist und die unterschiedlichen Schichtungen zeigt. Tortenfolie eignet sich dementsprechend besonders gut für alle Naked-Cake-Torten.

Löst man den Tortenring nach der entsprechenden Kühlzeit, so ist die Torte noch immer von der stabilen Folie umkleidet. Diese wird dann vorsichtig rundum abgezogen, ohne dass Creme daran haften bleibt. Mit der Hand abgespült kann die Folie mehrfach verwendet werden.



Tipp

Beim Befüllen des Tortenrings darauf achten, die Creme gleichmäßig und bis zum Rand aufzutragen und den Boden darauf leicht anzudrücken. Nur so entsteht auch eine gleichmäßige Außenwand. Dies gilt aber nur für Cremes mit einer gewissen Festigkeit. Bei der Füllung mit Frucht oder Grütze sollte diese immer nur bis 2 cm vor dem Rand verteilt werden, um späteres Herunterlaufen am Tortenrand zu vermeiden.

KUCHENSCHNEIDER

Ein Kuchenschneider ist ein klassischer Tortenbodenteiler mit einem Schneidedraht zum gleichmäßigen Schneiden von Kuchen und Tortenböden aus Biskuit- oder Rührteig. Dank eines straff gespannten, höhenverstellbaren Drahts ist das mühelose Zerteilen in zwei oder mehrere Teile kein

Problem. Alternativ kann auch ein Messer mit langer gezackter Klinge verwendet werden. Das Ergebnis mit einem Kuchenschneider wird meist aber feiner und gleichmäßiger. Die Anschaffung lohnt sich also in jedem Fall, wenn man häufig Torten backt.



WEITERE BACKAUSSTATTUNG

- KÜCHENWAAGE - zum Abwiegen der Zutaten
- MESSBECHER - für alle Flüssigkeiten
- KUCHENGITTER - zum Auskühlen der Kuchen
- METALLSCHÜSSEL - zum Schokoladeschmelzen
- REIBE - zum Abreiben von Zitronenschale
- TEIGROLLE - zum Ausrollen von Teigböden
- FEINSIEB - zum Sieben von Mehl und Puderzucker
- BACKPINSEL - zum Einfetten der Backformen
- BACKPAPIER - zum Auslegen der Form



WAS NOCH WICHTIG IST



BACKOFENEINSTELLUNG UND BACKZEIT

Die meisten Backrezepte in diesem Buch werden bei Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene gebacken. Diese Einstellung bietet sich für einzelne Kuchen an. Viele Kuchen bleiben bei Ober- und Unterhitze saftiger als bei Umluft.

Umluft hat dafür den Vorteil, dass auf mehreren Blechen gleichzeitig gebacken werden kann, da durch einen Ventilator die Hitze gleichmäßig im Backraum verteilt wird. Wer Teige, für die Ober- und Unterhitze angegeben ist, lieber mit Umluft backen möchte, reduziert einfach die Backofentemperatur um 20°. Die Backzeit verringert sich dabei um etwa 5 Min. Bei Tortenböden tendiere ich dazu, diese einzeln bei Ober-/Unterhitze zu backen. Natürlich kostet das etwas mehr Zeit, die man allerdings meist gut für weitere Vorbereitungen nutzen kann. Alternativ kann man auch mehrere Böden bei Umluft backen oder man backt den gesamten Teig in einer Form bei Ober-/Unterhitze und schneidet den Kuchen später waagrecht in einzelne Böden. Kleiner Nachteil hier ist die deutlich längere Auskühlzeit, denn der Teig

muss wirklich komplett kalt sein, bevor man ihn schneidet.

Die in den Rezepten angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Jeder Backofen backt etwas anders. Daher sollte man bei neuen Rezepten das Backwerk immer gut im Auge behalten und rechtzeitig, gute 10 Min. vor Ablauf der angegebenen Zeit, eine Garprobe machen. Dazu ein Holzstäbchen in die Mitte des Teigs stecken und wieder herausziehen. Wenn kein Teig mehr daran hängen bleibt, ist der Kuchen fertig.

SAHNE

Grundsätzlich gilt: Je höher der Fettanteil, desto besser lässt sich die Sahne aufschlagen. Die sogenannte Konditorsahne, auch Schlagsahne extra oder Schlagrahm genannt, enthält in der Regel mind. 33 % Fett und wird deshalb besonders schnell steif, ganz ohne Zugabe von Sahnefestiger oder Ähnlichem. Stellt man sie 15 Min. vorher ins Gefrierfach, gelingt das Aufschlagen zu einer luftigen Creme noch leichter. Sie ist in gut sortierten Supermärkten erhältlich.

Mit ihrer festen Konsistenz nach dem Aufschlagen eignet sie sich besonders gut zum Füllen von Torten. Ohne großen Aufwand zaubert man allein mit dieser Sahne oder in Kombination mit weiteren Zutaten gelingsicher stabile Torten.