

Backen mit ROSS



Backen
mit

ROSS

Impressum

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

Sofern nicht anders angegeben, werden in den Rezepten Weizenmehl Type 405 und Eier in Größe M verwendet.

EIN BUCH DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2021

© 2021 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7,
86859 Igling

Rezeptfotografie: Emma Friedrichs, Herford

People-Fotografie Autor: Frank Peinemann, Köln

Familienfotografien: © privat

Illustrationen: © Susann Schroeter/Shutterstock

Covergestaltung, Layout & Satz: Alexandra Wolf

Redaktion: Eva Dotterweich, München

Lektorat: Eva Dotterweich, Katharina Steffelmaier

Projektmanagement: Katharina Steffelmaier
Herstellung: Carina Ries

ISBN 978-3-7459-0847-3

www.emf-verlag.de

Inhalt

Hi, hier ist euer Rossy!
Fehlt euch die richtige Form?

REZEPTE

All-Time-Favourites

Käsesahne mit Mandarinen
Biskuit mit Vanillepudding
Erdbeer-Schoko-Torte
Lemon Cream Sponge
Kalter Kekskuchen
Mandel-Kirsch-Kuchen
Rhabarber-Crumble
Sticky Chocolate Cake
Schichtkuchen mit Puddingcreme
Bananenkuchen
Heidelbeer-Zitronen-Kuchen
Apfel-Tarte mit Vanille

Very British

Englische Scones
Knusprig-mürbes Shortbread
Bread Pudding mit Lemon Curd
Victoria Sponge Cake
Birnen-Ingwer-Kuchen
St. Clement's Cake
Gewürz-Apple-Crumble

[Möhren-Nuss-Kuchen](#)
[Walnuss-Dattel-Laib](#)
[Einfacher Banoffee Pie](#)
[Honig-Gewürzkuchen](#)
[Brandy Butter](#)
[Erdbeer-Rhabarber-Cobbler](#)
[Rustikaler Apfelkuchen](#)
[Sticky Toffee Cake](#)

Süße Kleinigkeiten

[Schmetterlingsküchlein](#)
[Apfel-Eclairs](#)
[Brombeer-Tartelettes](#)
[Heidelbeer-Muffins](#)
[Weißer Schokomousse-Törtchen](#)
[Flapjacks – Britische Müsliriegel](#)
[Sticky Ginger Cookies](#)
[Macadamia-Karamell-Happen](#)
[Walnuss-Blondies](#)
[Erdnuss-Brownies mit weißen Bohnen](#)
[Lebkuchenhäppchen](#)

Süß wie ein Sommertag

[Summer Pudding](#)
[Geeisterter Nicecream-Torte](#)
[Geeisterter Käsesahnetorte](#)
[Himbeer-Kokos-Torte](#)
[Milchreis-Torte mit Pfirsichen](#)
[Himbeer-Baiser-Roulade](#)

[Tarte au citron](#)

[Beeren-Quark-Torte](#)

[Erdbeer-Marzipan-Tarte](#)

[Passionsfrucht-Tarte](#)

[Rhabarber-Erdbeer-Torte](#)

[Wenn Besuch kommt](#)

[Biskuitrolle mit Kirschen](#)

[Wickeltorte mit Apfel](#)

[Kirsch-Mandel-Tarte](#)

[Erdbeer-Marzipan-Torte](#)

[Himbeer-Mascarpone-Torte](#)

[Waldfrüchte-Pavlova](#)

[Beerentorte mit Schokoglasur](#)

[Naked Cake mit Beeren](#)

[Mandelkrokant auf Honigcreme](#)

[Rumgetränkter Weihnachtskuchen](#)

[Goldene Weihnachtstorte](#)

[Dankeschön!](#)

Hi, hier ist euer Kossy!



Ich sitze in meinem Kinderzimmer und es ist noch dunkel, aus der Küche höre ich Geräusche... das Klappern von Töpfen, Schüsseln. Wie der Backofen sich öffnet und schließt, das regelmäßige „Woosh“ des Schneebesens. Meine Oma Muffy backt. Gleich wird der süße Geruch meiner Lieblingsskuchen durch das ganze Haus ziehen, und wenn ich mich jetzt beeile, darf ich bestimmt den Teig vom Löffel lecken.

Es kann nur ein guter Tag werden!

Einen Großteil meiner Kindheit verbrachte ich zusammen mit meiner Mama Vivien und meiner Oma Muffy in der Küche.

Beide waren fantastisch darin, Kuchen zu backen. Diese gemeinsame Zeit hat uns immer miteinander verbunden, und daran denke ich noch heute gern. Das Backen hat mein Leben und meine Familie immer begleitet, und der Geruch von einem frisch gebackenen Kuchen katapultiert mich bis heute zurück in meine Kindheit, und dann wird mir ganz warm ums Herz.

Ich habe es schon immer geliebt, für meinen Mann Paul und mich sonntags Scones zu backen, so richtig englisch mit Clotted Cream und Marmelade und natürlich schwarzem Tee mit Milch! Wann immer meine Mama aus England zu Besuch kam, musste sie für mich backen, ich schaute ihr über die Schulter und versuchte, mir so viel wie möglich abzuschauen.

Eines Tages kam der Anruf von meinem Management „Sat.1 hat angerufen, sie hätten dich gern beim großen Promibacken dabei – hast du Lust?“ Ob ich Lust habe? Ich bin wie ein Flummi durch mein Haus gesprungen. „Yes! Yes! Yes!“ Und was für eine Lust ich hatte! Dass diese Sendung meine Liebe zum Backen nicht nur stärken, sondern ein wahres Backfeuer in mir zum Brennen bringen würde, ahnte ich noch nicht!

Ich bekam ein intensives Coaching und merkte: 5 Stunden in der Backstube stehen? Kein Problem! Eine Torte superaufwendig verzieren: I love it! Mit jeder Stunde Coaching merkte ich: Das ist genau MEIN DING!

Auf einmal backte ich nicht nur Scones und Bananenkuchen, sondern Torten!

Eine Einhorntorte? Auf jeden Fall! Eine Hochzeitstorte? Na klar! Orangenkuchen? Mache ich dir! Morgen eine Tarte? Was meinst du?

Die Zeit beim Promibacken war wunderschön, anstrengend, schwierig und lustig und einfach eine Erinnerung, die ich nun nicht mehr missen möchte. Ich habe jeden Tag genossen, egal ob auch mal etwas schiefging. Von Woche zu Woche wuchs meine Liebe zum Backen und bis heute ist es eine große Leidenschaft, mein liebstes Hobby geblieben.

Corona kam, und wir alle mussten zu Hause bleiben. Wie viele von euch habe ich mir die Zeit im Lockdown mit Backen vertrieben. Mir fehlte aber der Kontakt zu euch schrecklich – und schon war „Backen mit Ross“ geboren. Zusammen backten wir wochenlang, über das Internet und Social Media verbunden. Nicht immer klappte alles, aber der Austausch mit euch (Was soll ich als nächstes backen? Welche Zutat hat gefehlt, wie sind euch eure Kuchen gelungen?) – all das war eine willkommene Abwechslung in dieser schwierigen Zeit.

Als dann wieder ein Anruf von meinem Management kam – „Ross, ein Verlag möchte gern ein Backbuch mit dir rausbringen!“ – war ich völlig aus dem Häuschen. Wenn das meine Oma wüsste! Ich rief gleich meine Mama in England an und ich glaube, da rollte doch die eine oder andere Träne vor Stolz!

Im Laufe der Jahre habe ich viele Rezepte von meiner Familie und Freunden gesammelt und nach Promibacken sogar einige eigene Rezepte kreiert. Denn ich möchte euch nicht nur zeigen, wie man diese Kuchen macht, sondern auch, dass die Briten nicht nur für Fish & Chips bekannt, sondern auch überaus gute Bäcker sind, die es süß lieben. Ob ein Lemon Cream Sponge ([Rezept siehe hier](#)) oder ein traditioneller englischer Scone ([Rezept siehe hier](#)), jedes dieser Rezepte erzählt eine wundervolle Story aus meinem Leben. Jeder

Kuchen ist für mich ein Stück persönliche Geschichte, und ich kann mich genau daran erinnern, wo ich ihn gebacken habe, und mit wem ich zusammen war, als ich ihn zum ersten Mal probierte. Dabei ging es nicht nur ums Backen, sondern um die gemeinsame Zeit mit meinen Liebsten – wir haben auch immer darüber gesprochen, wie wir die Rezepte verändern müssen oder etwas ganz Neues probieren könnten. Deshalb findet ihr in diesem Buch nicht nur meine liebsten Backrezepte, sondern auch ein paar Einblicke in mein Familien-Fotoalbum – beides ist für mich untrennbar verbunden.

Meine Oma Muffy ist nicht mehr bei uns, aber ihre Rezepte sind nicht mit ihr gestorben. Ich weiß, dass sie sich sehr freuen würde, wenn sie ihre Rezepte, Erfahrungen und Tipps mit vielen anderen teilen könnte, und noch dazu mit Menschen aus einem anderen Land! Was für eine schöne Hommage an sie, und wie besonders für mich und meine Mama, all unsere Erfahrungen in meinem ersten eigenen Backbuch (Ich kann es kaum glauben!) niederzuschreiben.

Backen ist für mich ein bisschen wie Musik, es ist ein kreativer Prozess, der Vorbereitung, Risiko und Emotion erfordert. Es klappt nicht immer, aber die Belohnung, wenn es funktioniert, ist unglaublich!

Oftmals sagen Leute zu mir: Meinst du wirklich, ich kann das? Meine Antwort ist: Ja! Mit etwas Übung, vielleicht ein bisschen Hilfe und Beratung kann jeder fantastische Kuchen für sich, seine Familie und seine Freunde zaubern. Schon das Zusammensitzen bei einem selbstgebackenen Kuchen ist ein tolle Erinnerung, die ich jedem wünsche.

So hoffe ich, dass ihr diese Reise mit mir genießen werdet, durch meine Kindheit in England weiter zu meinen Erfahrungen in Deutschland und auch darüber hinaus – immer mit einem besonderen Kuchen auf jedem Schritt des Weges.

Noch einmal Danke an EUCH:

Meine Schnuckies, ihr macht das
alles möglich! Jetzt aber:
Ready, Steady, Bake!

Euer





I bake - what's your superpower?

Fehlt euch die richtige Form?

Nicht jeder hat die gleichen Backformen zu Hause. Ihr möchtet unbedingt ein bestimmtes Rezept nachbacken, habt aber nicht die Form, die in der Anleitung steht? Kein Problem! Mit dieser Tabelle könnt ihr das Rezept ganz einfach auf die Größe der Form umrechnen, die ihr habt.

Backformgröße laut Rezept in Zentimeter

Gewünschte Backformgröße		Rund (Durchmesser)										Rechteckig (Innenmaße)							
		12	16	18	20	22	24	26	28	30	32	11*25	11*30	11*35	26*34	26*38	32*36	34*38	
Rund (Durchmesser)	12		0,6	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,1	0,5	0,4	0,4	0,1	0,1	0,1	0,1	
	16	1,8		0,8	0,6	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	1,0	0,8	0,7	0,2	0,2	0,2	0,2	
	18	2,3	1,3		0,8	0,7	0,6	0,5	0,4	0,4	0,3	1,2	1,0	0,9	0,3	0,3	0,2	0,2	
	20	2,8	1,6	1,2		0,8	0,7	0,6	0,5	0,4	0,4	1,5	1,2	1,1	0,4	0,3	0,3	0,2	
	22	3,4	1,9	1,5	1,2		0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	1,8	1,5	1,3	0,4	0,4	0,3	0,3	
	24	4,0	2,3	1,8	1,4	1,2		0,9	0,7	0,6	0,6	2,2	1,8	1,5	0,5	0,5	0,4	0,3	
	26	4,7	2,6	2,1	1,7	1,4	1,2		0,9	0,8	0,7	2,6	2,1	1,8	0,6	0,5	0,5	0,4	
	28	5,4	3,1	2,4	2,0	1,6	1,4	1,2		0,9	0,8	3,0	2,4	2,1	0,7	0,6	0,5	0,5	
	30	6,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,6	1,3	1,1		0,9	3,4	2,8	2,4	0,8	0,7	0,6	0,5	
	32	7,1	4,0	3,2	2,6	2,1	1,8	1,5	1,3	1,1		3,9	3,2	2,7	0,9	0,8	0,7	0,6	
Rechteckig (Innenmaße)	11*25	1,8	1,0	0,8	0,7	0,5	0,5	0,4	0,3	0,3	0,3		0,8	0,7	0,2	0,2	0,2	0,2	
	11*30	2,2	1,3	1,0	0,8	0,7	0,6	0,5	0,4	0,4	0,3	1,2		0,8	0,3	0,3	0,2	0,2	
	11*35	2,6	1,5	1,2	0,9	0,8	0,7	0,6	0,5	0,4	0,4	1,4	1,2		0,3	0,3	0,3	0,2	
	26*34	7,8	4,4	3,5	2,8	2,3	2,0	1,7	1,4	1,3	1,1	4,3	3,5	3,0		0,9	0,8	0,7	
	26*38	8,7	4,9	3,9	3,1	2,6	2,2	1,9	1,6	1,4	1,2	4,8	3,9	3,3	1,1		0,9	0,8	
	32*36	10,2	5,7	4,5	3,7	3,0	2,5	2,2	1,9	1,6	1,4	5,6	4,6	3,9	1,3	1,2		0,9	
	34*38	11,4	6,4	5,1	4,1	3,4	2,9	2,4	2,1	1,8	1,6	6,2	5,1	4,4	1,5	1,3	1,1		

Rezepte



All-Time-Favourites



Bei uns in England feiern wir gerne schöne Sommerfeste. Für alle Teilnehmer*innen ist das ein tolles Event, denn jede/r möchte unbedingt den leckersten und schönsten Kuchen mitbringen. Ganz wichtig dabei: Der Kuchen muss sofort weg sein! Für uns ist es fast schon eine Schmach, wenn Kuchen übrigbleibt. Einer Freundin meiner Mutter ist das einmal passiert: Bei einem Fest wollte sie etwas Neues ausprobieren und hatte einen ganz exotischen Kuchen dabei. Er wurde von den Leuten aber nicht mal angeschaut. Sie war so traurig darüber! Das gibt es bei meinen Kuchen sicher nicht – mit ihnen findet ihr einfach nur große Fans.

Die Kuchen in diesem Kapitel sind einfach zuzubereiten und für jede Art von Fest geeignet – wenn zum Beispiel jemand Geburtstag hat oder ein Jubiläum feiert, wenn man ein schönes Mitbringsel für eine Sommerparty braucht oder einen lieben Kollegen bei der Arbeit überraschen will ... oder aber eine „Tea Time“ ausrichtet! Das ist eine Tradition, die bei uns nie fehlen darf, denn dabei sitzen wir zusammen und reden bei einer Tasse Tee über Gott und die Welt. Ein schönes Stück Kuchen ist dann die Krönung!



Die Rezepte auf den Bildern findest du hier:

[Kalter Kekskuchen](#)
[Lemon Cream Sponge](#)



Die Rezepte auf den Bildern findest du hier:

[Rhabarber-Crumble](#)
[Biskuit mit Vanillepudding](#)

Käsesahne mit Mandarinen



Zutaten

für 1 Springform (Ø 26 cm)

1 Pck. Mürbeteig (Kühlregal; 300 g) • 500 g Quark • 8 Blätter Gelatine • 400 g Sahne • 1 Bio-Zitrone • 150 g Puderzucker • 1 Dose Mandarinen (175 g Abtropfgewicht) • 4 EL Orangenmarmelade • 1 Biskuittortenboden (Fertigprodukt;