

KLASSIKER
DR. OETKER
-VERLAG-
SEIT 1891

GRUND BACK BUCH

ALLE WICHTIGEN BACKTECHNIKEN
SCHRITT FÜR SCHRITT



DIE DR. OETKER GELING- GARANTIE

UNSER VERSPRECHEN



Liebe Leserin, lieber Leser,

mit den Rezepten in unseren Backbüchern möchten wir Sie und Ihre Lieben glücklich machen. Zum Glück braucht es den Erfolg, und den kaufen Sie mit jedem Dr. Oetker Buch gleich mit.

Dafür gibt es die *Dr. Oetker Geling-Garantie*. Sie ist unser Versprechen, dass alle Rezepte aus diesem Buch ganz einfach und sicher gelingen. Die Geling-Garantie startet schon bei der Zutatenliste: Alle Zutaten, die wir verwenden, sollten Sie leicht in Ihrem Supermarkt vor Ort einkaufen können. Jeder Zubereitungsschritt ist klar und einfach nachvollziehbar.

Eine Garantie können wir Ihnen aber auch deshalb mit gutem Gewissen geben, weil alle Rezepte dieses Buches von unserem erfahrenen Team entwickelt wurden. Anschließend haben wir jedes Gericht in einer ganz normalen Küche nachgebacken. Immer wieder. So lange, bis wir uns sicher waren, dass es gelingt. Und zwar auch bei Ihnen zu Hause.

Was wir versprechen, halten wir auch. Sollte beim Backen eines unserer Rezepte dennoch etwas danebengehen oder Ihnen einfach nicht schmecken,

dann lassen Sie es uns wissen. Schreiben Sie oder rufen Sie uns an! Wir werden das Rezept nochmals kritisch prüfen und Ihnen helfen herauszufinden, woran es gelegen haben könnte. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer:

+49 (0) 89-5 48 25 15 - 0

Oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter:

redaktion-oetker@zsverlag.de

Natürlich freuen wir uns aber auch über weitere Rückmeldungen und über Lob. Ihre Ideen, Kommentare und Fragen können Sie jederzeit auch über Facebook posten: www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag. Wir sind für Sie da. Garantiert.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Dr. Oetker Redaktion



RATGEBER ALLGEMEIN



TORTEN UND TARTES



KLEINGEBÄCK



BROT UND BRÖTCHEN



PLÄTZCHEN, KEKSE & COOKIES



HERZHAFT GEBACKENES



KUCHEN VOM BLECH



KUCHEN AUS DER FORM



KÜCHENGLOSSAR





RATGEBER

Leckeres Gebäck und verführerische Torten sind kein Zufall, sondern das Ergebnis von guten Zutaten, exakter Zubereitung und praktischer Erfahrung. Am liebsten möchte man sofort kneten, formen und verzieren – aber es lohnt sich, einiges über die Produkte und die Technik zu wissen und den optimalen Teig auszuwählen, bevor es losgeht. Wer dann noch die vielen kleinen Profi-Tricks beachtet, wird schon bald das sinnliche Vergnügen genießen können, sich selbst gebackene Köstlichkeiten auf der Zunge zergehen zu lassen.

ALLGEMEINE HINWEISE

**JETZT NUR NOCH GANZ SCHNELL DIESE HINWEISE LESEN. UND
DANN GEHT ES LOS!**



AUF NUMMER SICHER GEHEN

Sie wissen, welches Gebäck oder welchen Kuchen Sie backen wollen? Super! Damit nichts schiefgeht, lesen Sie das Rezept am besten vor dem Einkauf und auf jeden Fall vor der Zubereitung noch einmal gründlich durch. Dann wissen Sie genau, was Sie in welcher Menge benötigen und wie Sie verführerische Genüsse zubereiten können.

ZUBEREITUNGSZEIT IST NICHT ALLES

Machen Sie sich keinen Stress und planen Sie lieber großzügig. Die Zubereitungszeit dient nur zur Orientierung. Sie ist ein Richtwert, abhängig von Ihrer Backerfahrung, und beinhaltet nur die Zeit der tatsächlichen Zubereitung – die Backzeit ist zusätzlich gesondert ausgewiesen. Längere Wartephase beim Auftauen, Abkühlen oder Gehen des Teiges kommen aber noch dazu. Und bis zur „Genussfähigkeit“ kann es bei Plätzchen, Kuchen, Torten oder Broten auch mal 2 Stunden oder mehr dauern.

BACKOFEN IMMER INDIVIDUELL EINSTELLEN

Hier gibt es keine allgemeinen Regeln: Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind nur Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens über- oder unterschritten werden können. Wichtig: Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatureinstellmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Gerät – deshalb können wir keine allgemeingültigen Angaben machen. Bitte beachten Sie bei der Einstellung des Backofens daher immer die Gebrauchsanleitung des Herstellers.

VORHEIZEN, ABWARTEN UND TESTEN

Backöfen sollten grundsätzlich vorgeheizt werden. Auch wenn es schwerfällt: Teige bzw. Kuchen kommen erst dann in den Ofen, wenn die im Rezept angegebene Temperatur erreicht wird. Ist die angegebene Backzeit verstrichen, gibt die Garprobe die letzte Sicherheit, ob das Backgut auch wirklich fertig ist.

ANGABEN ZU NÄHRWERTEN

Sie sind auf die in den Rezepten angegebenen Stückmengen oder – wenn keine genaueren Stückangaben möglich sind – auf die Gesamtmenge bezogen.

ES GEHT AUCH OHNE LAKTOSE

Backen mit laktosefreien Zutaten ist nicht kompliziert. Im Handel sind viele entsprechende Produkte erhältlich – auch Milch und Milchprodukte von Buttermilch bis Quark. Deshalb kann jedes Rezept einfach umgestellt werden. Aber man sollte genau hinsehen: Milchzucker kann auch „versteckt“ in vielen anderen Lebensmitteln vorkommen, z. B. in essbaren Dekorationswaren wie Schokostangen oder Zuckerperlen. Besser kein Risiko eingehen, sondern im Zweifel nachlesen und sich erkundigen.



KEINE KOMPROMISSE BEI DER KÜCHENHYGIENE

Das ist doch eigentlich selbstverständlich: Wer Lebensmittel verarbeitet, sollte auf seine persönliche Hygiene achten. Also: Regelmäßig Hände waschen, Fingernägel kurz und sauber halten, Ringe ablegen, saubere Kleidung tragen, bei Schnittverletzungen wasserdichte Pflaster verwenden. Außerdem sollten alle Arbeitsgeräte sauber und technisch einwandfrei sein. Wenn Sie dann noch diese Hinweise beachten, ist alles perfekt:

- Lebensmittel richtig lagern und auftauen
- Zerkratzte Brettchen austauschen
- Kühlschrank regelmäßig säubern und auf die richtige Temperatur achten (um 6 °C)
- Spüllappen, Spülbürste und Geschirrtücher regelmäßig wechseln
- Arbeitsplatz bzw. Küche regelmäßig reinigen und Abfälle häufig entsorgen

ABKÜRZUNGEN

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm

kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
Min.	Minute
Std.	Stunde
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gem.	gemahlen
ger.	gerieben
gestr.	gestrichen
TK	Tiefkühlprodukt
°C	Grad Celsius
Ø	Durchmesser
cm	Zentimeter
E	Eiweiß
F	Fett
Kh	Kohlenhydrate
kcal	Kilokalorien

SYMBOLE



Handwerkszeug



Zubereitungs-/Garzeit



Vegan



Mit Alkohol



TRICKS AUF EINEN BLICK

FINGERSPITZENGEFÜHL GEFRAGT

Oft sind es kleine Mengen Backpulver, Hefe, Kräuter oder Gewürze, die dem Teig die richtige Konsistenz und ein feines Aroma verleihen. Das bedeuten die üblichen Mengenangaben bei Backrezepten:

1 Prise passt zwischen Daumen und Zeigefinger

1 Msp. (Messerspitze) geht genau auf die Spitze eines Messers

1 gestr. (gestrichener) TL / EL ist die Menge, die auf einen Tee- oder Esslöffel mit einem Messerrücken glatt gestrichen passt

1 geh. (gehäufter) TL / EL geht maximal auf einen Tee- oder Esslöffel

EINKAUF UND LAGERUNG

BEWUSST EINKAUFEN UND RICHTIG AUFBEWAHREN.



NUR DAS BESTE IST GUT GENUG

Auch beim Backen gilt: Vorräte checken, Einkaufsliste schreiben und möglichst ohne Hunger einkaufen. Dabei durchaus wählerisch sein, denn es gibt immer Alternativen: Frische Produkte aus der Region oder schonend behandelte Tiefkühlware; Saisonobst wie Erdbeeren, Sauerkirschen oder Pflaumen oder Ganzjahresklassiker wie Äpfel, Bananen, Birnen und Kiwi. Vertrauen Sie Ihren Sinnen: Frische Ware sollte nicht nur ansprechend aussehen, sondern auch gut riechen – bei verpackten Artikeln sowie kühlpflichtigen Lebensmitteln immer auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) achten.

KLEINE MENGEN: OBST UND GEMÜSE

Obst und Gemüse möglichst öfter einkaufen und zeitnah verbrauchen. Die meisten Sorten bewahrt man am besten im Gemüsefach des Kühlschranks auf. Praktisch: Einige Kühlgeräte bieten die Biofresh, Vitasafe oder 0 °C-Zone an. Hier lagern Lebensmittel kühler als im restlichen Teil und bleiben so länger frisch, da die Temperatur sich dort zwischen -2 und +3 °C einzeln regeln lässt.

Ausnahme: Kälteempfindliche Lebensmittel wie Auberginen, Bananen, Kartoffeln, Tomaten und Zitrusfrüchte besser dunkel und kühl lagern.
Aufpassen: Viele Früchte wie Äpfel, Birnen, Aprikosen und Bananen reifen nach – diese besser von anderen Lebensmitteln trennen.

EMPFINDLICH: FETTE

Fette sollten geschützt werden vor Wärme, Licht, Sauerstoff und Fremdgeruch. Angebrochenes Öl in der Flasche deshalb stets gut verschließen und bald verbrauchen – sonst wird es ranzig (es riecht und schmeckt bitter-muffig). Wasserhaltige Fette wie Butter, Margarine sowie kalt gepresste Öle mit hohem Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (z.B. Soja- und Sonnenblumenöl) am besten im Kühlschrank aufbewahren.

SINNVOLL: EISERNE RESERVEN SCHAFFEN

Man kann nie wissen: Einige Lebensmittel sollten tiefgekühlt oder in Dosen, Tüten, Gläsern und als Backmischung eingelagert werden. Ideal bei Krankheit, spontanem Besuch oder wenn die Zeit (und Lust) zum Einkaufen fehlt.



SALMONELLEN KEINE CHANCE GEBEN:

- Leicht verderbliche Lebensmittel tierischer Herkunft im Kühlschrank (unter 7 °C) aufbewahren.
- Unverpacktes Hackfleisch noch am Tag der Herstellung (Verbrauchsdatum beachten) verarbeiten.
- Für Gerichte mit rohen Eiern nur ganz frische Eier verwenden (Legedatum beachten, mind. 23 Tage Resthaltbarkeit). Fertige Speisen innerhalb von 24 Stunden verzehren und so lange im Kühlschrank aufbewahren.



PRAKTISCH: KONSERVEN UND GLÄSER

Dosenprodukte sowie Gläser enthalten trotz des Konservierens noch Mineralstoffe und Vitamine. Dosenobst wie Aprikosen und Pfirsiche brauchen nur noch in ein Sieb abgeschüttet zu werden, da das Häuten der Früchte entfällt. Entsteinte Sauerkirschen aus dem Glas sind sogar sofort „einsatzbereit“. Füllen Sie Reste von Dosen zur weiteren Aufbewahrung auf jeden Fall in ein anderes Gefäß um. Obstgläser möglichst dunkel aufbewahren, da Licht vorhandene Vitamine zerstört.

ZIMMERTEMPERATUR: PACKUNGEN UND TÜTEN

Ob Mehl, Zucker, Backpulver, Trockenhefe, Kakao, Schokolade, Kuvertüre, Nüsse, Aromen oder Backmischungen – Tüten und Packungen sollten Sie bei Zimmertemperatur dunkel und trocken lagern. Angebrochenes fest verschließen, in Plastikdosen o. Ä. aufbewahren und bald verbrauchen. Auch hier gilt: Vertrauen Sie Ihrem Seh-, Geruchs- und Geschmackssinn.

KÜHLSCHRANK: LAGERN MIT SYSTEM

So machen Sie nichts falsch: Frischwaren wie Milch, Sahne, Quark oder Käse werden bis zum Verbrauch im Kühlschrank (um 6 °C) aufbewahrt. Die Lebensmittel dabei immer verpackt in den Kühlschrank legen. Ausnahme: Eingeschweißtes Obst und Gemüse wie Äpfel, Kapstachelbeeren und Paprika aus der Packung nehmen (Schimmelgefahr). Wichtig: Unverpackte tierische und pflanzliche Lebensmittel immer getrennt voneinander im Kühlschrank lagern, damit keine Keime übertragen werden.



VERFÜGBAR: OBST UND TEIG TIEFGEKÜHLT

Vor allem Beeren sind nur kurze Zeit frisch erhältlich – tiefgekühlt kann man sie wie anderes Obst unabhängig von der Saison nutzen. Die ideale Lagertemperatur beträgt für TK-Produkte stets $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Auch Teige werden küchenfertig im Tiefkühlfach angeboten – das hat viele Vorteile: Das Abwiegen oder Abmessen der Zutaten entfällt, kein Verrühren oder Verkneten, keine zusätzliche Teiggeh- oder Kühlzeit. Den fertigen Teig einfach nach Packungsanweisung auseinanderrollen, gegebenenfalls kleiner schneiden, formen, belegen und dann backen.



TRICKS AUF EINEN BLICK

TK-WARE SPÄT KAUFEN

Tiefkühlwaren wie Fertigteig, Beeren, Obst, aber auch Milch und Milchprodukte sollten möglichst erst gegen Ende des Einkaufs im Einkaufskorb liegen. Zu Hause die TK-Ware sofort ins Gefriergerät, die andere Ware in den Kühlschrank legen, damit die Kühlkette nicht zu lange unterbrochen wird.

NÜSSE UND KERNE NUR KURZ HALTBAR

Bevor Reste davon ungenießbar werden: In einer trockenen Pfanne anrösten (gibt mehr Aroma) und über Salate, Desserts oder ins Müsli streuen.

BEULEN – NEIN DANKE!

Stark verbeulte oder beschädigte Dosen sollten Sie grundsätzlich nicht verwenden.

BACKZUTATEN

GANZ EINFACH: MIT EINWANDFREIEN ZUTATEN GIBT ES EINWANDFREIE BACKERGESNISSE.



OHNE MEHL GEHT GAR NICHTS

Ob Waffeln, Plätzchen, Kuchen oder Quiche – Mehl braucht man fast immer. Dessen Typenbezeichnung ist abhängig vom Ausmahlungsgrad. Je höher die Typenzahl, desto höher die Anteile an Randschichten des Korns und umso dunkler ist das Mehl. Vollkornmehle bestehen aus dem ganzen vermahlenden Korn, sind daher dunkler als Auszugsmehle und tragen genau wie Vollkornschrote keine Typenbezeichnungen. Und welches soll man jetzt nehmen? Keine Sorge: Mit dem klassischen 405er liegen Sie beim Backen immer richtig. Aber auch die anderen Mehltypen haben ihre Vorteile. Hier eine kurze Übersicht:

HIER EINE KURZE ÜBERSICHT:

- **WEIZENMEHL TYPE 405:** Beliebteste Haushalts- und Kuchenmehlsorte. Sehr fein und wird wegen seiner guten Backeigenschaften am häufigsten verwendet.
- **WEIZENMEHL TYPE 550:** Eignet sich gut für lockere, gut aufgehende Teige wie Hefeteige. Besonders gut für Kuchen, Gebäck, helle Brotsorten und Brötchen.
- **WEIZENMEHL TYPE 1050:** Liegt etwa in der Mitte zum Vollkornmehl und ist merklich dunkler als das 405er. Intensiver Geschmack, deshalb gut für herzhaftes Backen und Brote.
- **WEIZENVOLLKORNMEHL:** Enthält alle hochwertigen Bestandteile des ganzen Korns, wird aber mehlfein vermahlen. Gut mit hellen Mehlen mischbar. Das erhöht die Backfähigkeit.
- **DINKELMEHL:** Auch Urweizen genannt. Wird wie Weizenmehl verarbeitet, da es ähnliche Backeigenschaften hat. Zum Backen eignet sich die Type 630 am besten.
- **ROGGENMEHL TYPE 1150:** Findet hauptsächlich beim Brotbacken Verwendung. Aber auch als Mischung von Weizen- und Roggenmehl lassen sich geschmacklich interessante Ergebnisse erzielen. Der Handel bietet auch Roggenmehl der Type 997 an.
- **VOLLKORNMEHLE:** Ob Dinkel, Roggen oder Weizen – sie sind nicht für alle Gebäcke geeignet und können auch nicht ohne Weiteres im Rezept das Weißmehl oder andere Mehltypen ersetzen. Vollkornmehle brauchen mehr Flüssigkeit und ihre Backfähigkeit ist geringer. Ihr Backwerk könnte dadurch zu trocken und fest werden.



SCHÄDLINGEN KEINE CHANCE GEBEN

Zutaten, die nur selten gebraucht werden, bieten ideale Bedingungen für Schädlinge. Um Gesundheitsgefahren zu vermeiden, die Schränke sauber halten und alle Vorräte in fest verschließbaren Gefäßen kühl und trocken lagern. Im Verdachtsfall werfen Sie Produkte lieber weg.

MEHL IST UNTERSCHIEDLICH LANGE HALTBAR

Am besten wird es bei normaler Temperatur und Raumfeuchtigkeit dunkel im Schrank oder Vorratsraum gelagert. Typenmehle haben eine Mindesthaltbarkeit von einem Jahr und länger, Backschrot (ohne Keim) hat eine Mindesthaltbarkeit von 2 bis 3 Monaten und Vollkornschrote oder Vollkornmehle sollte man nicht länger als 4 bis 6 Wochen aufbewahren.

- **ROGGENSCHROT TYPE 1800/WEIZENSCHROT TYPE 1700:** Wird beides gerne zum Brotbacken genommen. Das grob zerkleinerte Getreide, deshalb auch der Name Schrot, wird ohne Keimling grob gemahlen.
- **BACKMISCHUNGEN:** Backfertige Erzeugnisse für Kleingebäck, feine Backwaren oder Brot, denen schon sämtliche haltbare Backzutaten beigemischt wurden. Bei der weiteren Herstellung werden je nach Rezeptur meist nur Wasser, Eier und Fett zugegeben.

IMMER FRISCHE EIER VERWENDEN

Hühnereier übernehmen drei wichtige Aufgaben für den Backerfolg: Mit dem Mehl festigen sie die Krume, sie verbinden alle Zutaten zu einem glatten Teig und das zu Eischnee geschlagene Eiweiß lockert bei der Zubereitung den Teig oder die Füllung. Soweit nicht anders angegeben, verwenden Sie für alle Rezepte Eier der Größe M.

EIER-FRISCHETEST

Sie sollten zum Backen nicht älter als 1 bis 2 Wochen sein (Legedatum oder Mindesthaltbarkeit beachten!). Wenn Sie unsicher sind, ob ein Ei frisch ist, geben Sie es in ein Glas mit Wasser: Ganz frisch ist es, wenn es flach am Boden liegt, ein paar Tage alt, wenn sich die Spitze leicht nach oben hebt. Steht das Ei senkrecht im Wasser, ist es 2 bis 3 Wochen alt und muss schnell verbraucht werden.



EIWEISS RICHTIG STEIF SCHLAGEN

Entscheidend sind die Wahl des Mixers, die Schlagdauer, die Temperatur des Eiweißes (optimal zwischen 15 und 20 °C) und das Alter der Eier. Zucker wird – wenn erforderlich – erst am Schluss unter Rühren zugefügt. Aufpassen: Schon kleinste Anteile von Eigelb oder eine nicht ganz fettfreie Rührschüssel oder fetthaltige Rührstäbe beeinträchtigen die Qualität des Eischnees. Ein paar Tropfen Zitronensaft oder eine Prise Salz erhöhen das Volumen und geben Halt.



TRICKS AUF EINEN BLICK

EIER AUFSCHLAGEN

Schlagen Sie jedes Ei einzeln am Tassenrand auf und lassen es in die Tasse gleiten. So können Sie ein verdorbenes Ei aussortieren und eventuelle Eierschalenstücke entfernen.

EIGELB UND EIWEISS TRENNEN

Eier auf einer Kante aufschlagen und die Schalen auseinanderbrechen. Lassen Sie das Eigelb dann vorsichtig von einer Schalenhälfte in die andere gleiten. Dabei das Eiweiß in einem darunter stehenden Gefäß auffangen.

EIER – VORSICHT SALMONELLEN

Möglichst frische Eier kaufen, immer im Kühlschrank aufbewahren und bald verbrauchen (auf das MHD achten). Beschädigte Eier sofort verarbeiten und nicht roh verspeisen.

BACKZUTATEN

VOR DEM BACKEN ALLE ZUTATEN IMMER MIT ALLEN SINNEN AUF FRISCHE ÜBERPRÜFEN.

ZUCKER IST SÜSS UND OFT RAFFINIERT

Zucker ist nicht nur für den süßen Geschmack zuständig. Er bewirkt beim Backen eine gleichmäßig gebräunte Oberfläche des Gebäcks. Die wichtigsten Sorten sind:

- **RAFFINADE:** Üblicher Haushaltszucker – als weißer Streuzucker in verschiedenen Körnungen erhältlich und gut zum Backen geeignet.
- **HAGELZUCKER:** Grober weißer Zucker, der sich gut zum Bestreuen von Gebäck eignet.
- **PUDERZUCKER:** Staubfein gemahlene Raffinade für Glasuren und zur Dekoration von Torten und Gebäck; außerdem für feine Gebäcke oder Sandgebäcke.
- **GRÜMMEL:** Grob gestoßener, brauner Kandis, sehr aromatisch im Geschmack. Wird vor allem zum Backen von Honigkuchen, Lebkuchen und Printen verwendet.
- **BRAUNER ZUCKER:** Sammelbezeichnung für Zucker von bräunlicher Farbe wie Rohrzucker oder Kandisfarin.
- **VANILLE- ODER VANILLINZUCKER:** Mischung aus Zucker und echter Vanilleschote. Vanillinzucker besteht aus weißem Zucker und mindestens 0,1 Prozent Vanillin-Aroma.
- **Dekorierzucker:** Mischung aus Puderzucker, Stärke und Fett. Schmilzt nicht auf handwarmem Gebäck.

FAST KEIN TEIG OHNE FETT

Fett macht den Teig geschmeidig, das Gebäck saftig und alles bleibt länger frisch. Es kann aber noch mehr. Am gefetteten Blech oder der Form bleibt so schnell nichts hängen. Das empfohlene Fett wird im Rezept zuerst genannt.

- **BUTTER:** Da sie bei der Aufbewahrung im Kühlschrank eine sehr feste Konsistenz hat, sollten Sie die Butter rechtzeitig herausnehmen, sodass sie streichzart ist. Die mild und leicht rahmige Süßrahmbutter ist ideal für Backwaren und Torten. Beim Backen mit streichzarter Butter oder Butter mit Zusätzen von Öl oder anderen Fetten kann es zu anderen Backergebnissen kommen. Beachten Sie deshalb auch die Zutatenliste.
- **MARGARINE:** Wird vorwiegend aus pflanzlichen Fetten hergestellt. Zum Backen sollten Sie nur Margarine verwenden, die laut Verpackungsaufschrift auch dafür geeignet ist. Margarine bleibt auch im Kühlschrank streichfähig und geschmeidig. Sie verbindet sich gut mit den übrigen Backzutaten und lässt sich leicht unterrühren.
- **HALBFETTBUTTER ODER HALBFETTMARGARINE:** Hat etwa halb so viele Kalorien wie Butter oder Margarine. Als Brotaufstrich sind diese wegen ihres hohen Wassergehaltes sehr gut geeignet. Für Backzwecke lassen Sie sich nur bedingt verwenden.
- **SPEISEÖL:** Wird bei der Zubereitung von Quark-Öl-Teig oder teilweise auch für Hefeteig, Schüttelteig oder All-in-Teig verwendet. Um den Geschmack der Gebäcksorten nicht einseitig zu beeinflussen, sollte man geschmacksneutrale Öle (z. B. Sonnenblumenöl oder Maiskeimöl) verwenden. Olivenöl und Rapsöl sind intensiver im Geschmack und ebenso zum Backen gut geeignet, vor allem für pikante Gebäcke und Brot. Das empfohlene Öl wird im Rezept zuerst genannt.

GELATINE: FÜNF SCHRITTE

Immer Packungsanleitung und Rezept beachten. Hier noch einige Hilfestellungen:

- **ERST EINWEICHEN:** Blattgelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen, gemahlene Gelatine mit 6 Esslöffeln kalter Flüssigkeit (wie Wasser oder Saft) in einem kleinen Topf anrühren und 5 Minuten quellen lassen.
- **DANACH AUFLÖSEN:** Gequollene Blattgelatine etwas ausdrücken und tropfnass in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen – das gilt auch für gequollene, gemahlene Gelatine.

- **BEI KALTEN FLÜSSIGKEITEN ODER CREMEMASSEN GILT:** 2–3 Esslöffel von der zu festigenden Flüssigkeit (Creme) zu der lauwarmen Gelatinelösung geben und verrühren (dient dem Temperatenausgleich). Anschließend die Mischung mit einem Schneebesen unter die übrige Flüssigkeit (Creme) rühren.
- **BEI HEISSEN FLÜSSIGKEITEN GILT:** Gequollene, ausgedrückte Blattgelatine oder gequollene, gemahlene Gelatine unaufgelöst in die heiße, aber nicht mehr kochende Flüssigkeit geben und so lange rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
- **SCHLIESSLICH ERKALTEN UND AUSGELIEREN:** Das fertige Gericht mehrere Stunden möglichst in den Kühlschrank stellen.



KALTE BUTTER

Falls man das rechtzeitige Herausnehmen der Butter mal vergessen hat: Die Butter in Stückchen in die Rührschüssel geben und ein paar Minuten (nicht länger) in den warmen Ofen stellen. Die Butter sollte nicht schmelzen, weil man sie sonst z. B. bei Rührteigen nicht schaumig rühren kann.

BEI GELATINE UNBEDINGT BEACHTEN

- Blattgelatine ist leichter portionierbar als gemahlene Gelatine.
- Findet kein Temperatenausgleich statt, wird die warme Gelatinelösung in Verbindung mit kalter Flüssigkeit Klümpchen bilden!
- Steif geschlagene Sahne oder Eischnee erst dann in Gelatinespeisen einrühren, wenn die Masse zu gelieren beginnt.
- Die Gelierfähigkeit der Gelatine wird durch einige Früchte wie frische Ananas, Feigen, Kiwi, Mango und Papaya beeinträchtigt. Diese müssen vor der Verarbeitung blanchiert werden, denn in rohem Zustand enthalten sie ein eiweißspaltendes Enzym, das die Gelierfähigkeit negativ beeinflusst.



TRICKS AUF EINEN BLICK

SÜSSE ALTERNATIVEN

Zum Süßen geeignet sind auch Ahorn-, Dattel- oder Zuckerrübensirup (Rübenkraut), Agaven- und Fruchtdicksäfte, Malz oder Honig. In Rezepten darf man sie allerdings nicht 1:1 austauschen, da sie eine unterschiedliche Süßkraft und meist einen höheren Wassergehalt haben, stärker oder schwächer als Zucker bräunen und damit das Backergebnis vollkommen verändern.

FETTE RICHTIG LAGERN

Sie müssen kühl, dunkel, gut verpackt oder verschlossen aufbewahrt werden. Streichfette wie Butter oder Margarine eignen sich nur für eine kurzfristige Lagerung (am besten im Kühlschrank). Speiseöle in original verschlossenen

Gefäßen kühl und dunkel aufbewahren. Angebrochene Flaschen baldmöglichst verbrauchen.

GRUNDTEIGE

FÜR ALLE GELEGENHEITEN UND ALLE ZEITPLÄNE GIBT ES IMMER DEN PASSENDEN TEIG!



RÜHRTEIG – GANZ BEWÄHRT

Der Name sagt alles: Für einen Rührteig verrührt man nacheinander Fett, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver. Er ist genau richtig, wenn er schwer reißend vom Löffel fällt. Und dann geht es ab in die gefettete oder auch gemehlte Kuchenform, auf den Rost und in den Backofen, denn jetzt darf man keine Zeit verlieren. Rührteig muss man unmittelbar nach der Zubereitung backen, da das Backpulver sofort zu wirken beginnt. Wichtig: Die Form sollte höchstens 2/3 mit Rührteig gefüllt sein, da der Kuchen noch aufgeht.



ALL-IN-TEIG – GANZ EINFACH

Das ist der perfekte Teig für alle, die wenig Zeit zum Backen haben. In nur wenigen Minuten haben Sie Ihren All-in-Teig fertig. Verwendet werden die gleichen Zutaten wie für Rührteig. Der einzige Unterschied besteht darin, dass

alle Zutaten auf einmal miteinander verrührt werden und nicht nacheinander. Dieser Teig ist daher nicht so locker wie der Rührteig, aber für Kuchen ohne schwere Zutaten sehr gut geeignet.

VARIANTE: ALL-IN-TEIG À LA USA – GANZ FRUCHTIG

Hier werden zuerst die trockenen Zutaten in der Rührschüssel gemischt, danach die feuchten Zutaten zugefügt und alles kurz miteinander verrührt. Vorteil: Dieser Rührteig ist auch für klein geschnittenes Obst oder eingeweichte Trockenfrüchte geeignet.



BISKUITTEIG – GANZ LUFTIG

Biskuitteig entsteht aus einer locker aufgeschlagenen Eier-Zucker-Masse und Mehl. Er ist schön leicht, weil er kein Fett enthält (Ausnahme: Wiener Boden). Da kann man ruhig ein bisschen großzügiger mit der Füllung umgehen. Gebäck aus Biskuitteig hat eine lockere Krume und eignet sich daher sehr gut für Tortenböden und Rollen. Keine Zeit verlieren: Biskuitteig sofort nach der Zubereitung backen, sonst fällt die luftige Masse zusammen. Garprobe machen, mit einem Messer vom Springformboden lösen und auf den mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. So gleicht sich auch eine mögliche Wölbung an der Oberfläche des Biskuitgebäcks wieder aus. Vorsicht: Nicht zu stark ausbacken, sonst wird Biskuit trocken und fest.