



CHARMIAN CHRISTIE

DAS 3 ZUTATEN BACKBUCH

101
verblüffend
einfache
Rezepte

G|U

Hinweis zur Optimierung

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino 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: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Verena Kordick, Melanie Loser

Lektorat: Karen Dengler, Werkstatt München

Covergestaltung: Robert Rose Inc.

eBook-Herstellung: Christina Bodner

 ISBN 978-3-8338-7598-4

1. Auflage 2020

Bildnachweis

Coverabbildung: Lauren Miller

Fotos: Lauren Miller

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7598 09_2020_01

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

Garantie



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 Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT

GRÄFE UND UNZER VERLAG
Leserservice

Postfach 86 03 13
81630 München
E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*
Telefax: 00800 / 50 12 05 44*
Mo-Do: 9.00 – 17.00 Uhr
Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (*gebührenfrei in D,A,CH)

Für meine Schwestern Robin und Allison.

*Danke für eure geduldige und immense Probierbereitschaft,
das ehrliche Feedback, eure Ermutigung und Unterstützung
und vor allem die Hilfe beim Bewältigen von Bergen von
Geschirr.*

*Damit habt ihr euch doppelte Portionen von allem auf
Lebenszeit verdient.*



Drei Zutaten?

Tatsächlich?

Ja, tatsächlich.

EINFÜHRUNG

Wer mich kennt, weiß, dass ich gern am großen Rad drehe. Ich kann alles aufbauschen. Wirklich *alles*. Man lasse mich ein paar Erdbeeren putzen und schneiden, und auf halber Strecke fange ich an, eine Rum-Erdbeeren-Balsamico-Pistazien-Konfitüre zu fabrizieren. Gefragt, was man mit Schokolade anstellen könnte, würde ich eine Mokka-Haselnuss-Baiser-Orangen-Schichttorte vorschlagen. Eiscreme? Nun, was beginnt mit whiskyangehauchtem braunem Zucker und endet mit buttergebräunten Pekannuss-Stückchen? Wie gut, dass es so viele Bindestriche auf der Welt gibt!

Was nun treibt eine zum Überschwang neigende Person wie mich, die nur allzu gern verschiedenste Aromen in ihren Zubereitungen zusammenbringt, dazu, ein 3-Zutaten-Backbuch zu schreiben? Schon wieder zwei Bindestriche. Allein so gesehen bewege ich mich also auf mir vertrautem Terrain. Außerdem gab es viele Anfragen von Freunden und der Familie sowie von Teilnehmern meiner Kurse. Sie alle wünschten sich einfache Rezepte, deren Zutatenliste nicht noch länger als ihre Kreditkartenabrechnung ist. Unkomplizierte Anleitungen, für die man nicht im Vorfeld drei Delikatessenläden abklappern muss und die dennoch ein köstliches Ergebnis liefern.

Ehrlich gesagt, ich nahm mir dieses Buch vor, weil ich endlich meine Ruhe haben wollte. Dann aber dämmerte mir im Verlauf der Arbeit, dass weniger durchaus mehr sein kann. Ein schlichter Peanut Butter Cookie bedeutet Genuss pur, und ein Mango-Sorbet spricht ohne großes Beiwerk für sich. Bald kam ich richtig in Fahrt, ließ den Backofen hinter mir und schwelgte plötzlich in süßen Zubereitungen wie Eiscremes, Mousses, Konfekt mit Schokolade, Dessertsaucen.

Falls Backen für Sie ganz neu ist, dann trauen Sie sich einfach heran. Es erwarten Sie hier keine allzu großen Schwierigkeiten und auch keine Riesenausgaben für Spezialzubehör. Sollten Sie hingegen bereits ein Routinier sein, finden Sie hoffentlich Anregungen, um altbekannte Favoriten entspannt neu zu interpretieren.

Ganz gleich, wie es um Ihren Erfahrungsschatz bestellt ist, möchte ich Sie ermuntern: Ziehen Sie eine Schürze an, stellen Sie einige Schüsseln bereit und zaubern Sie drauflos!

— **CHARMIAN**



UNVERZICHTBARES ZUBEHÖR

Edle Kupferschüsseln, Messlöffel in putziger Katzenform, skurrile Eiertrenner ... als Hobbybäcker und -koch könnte man kaufen und kaufen. Doch ich rate Ihnen: Gehen Sie vernünftig mit Ihrem Geld um – und mit dem Platz in Ihrer Küche. Die folgenden Utensilien brauchen Sie wirklich für die Rezepte in diesem Buch.

BACKBLECHE UND -FORMEN

Wollen und *Brauchen* sind zwei Paar Schuhe. Ich *will* diese Kuchenform, die aussieht wie eine Ritterburg mit vier Türmen. Was ich aber tatsächlich *brauche*, ist eine stinknormale Muffinform. Die Geschäfte sind voller ansprechend gestalteter Produkte, doch oftmals sind diese ihren meist stattlichen Preis absolut nicht wert. Für die Rezepte in diesem Buch benötigen Sie Standardmodelle, wie man sie in der Backabteilung jedes etwas größeren Supermarkts oder Kaufhauses (oder auch online) findet. Kaufen Sie immer nur, was Ihnen tatsächlich fehlt. Für das gesamte Buch kommen Sie mit den Blechen und Formen aus, auf die ich nachfolgend eingehe.

Auflaufform aus Glas/Keramik/Emaille, quadratisch (20 × 20 cm): Solche Formen nehme ich für Cobblers, da diese Obstaufläufe ja immer Fruchtsäure enthalten, sowie für Rezepte, in denen konzentriert säurehaltige Zutaten wie Zitronensaft vorkommen. Denn Säuren reagieren mit Metallen wie Aluminium oder Gusseisen, was in den Speisen einen metallischen Geschmack erzeugt und außerdem die Formen fleckig werden lässt.

Auflaufform aus Glas/Keramik/Emaille, rechteckig (33 × 23 cm): In diesem Multitalent können Sie eine große Fuhre Riegel usw. zubereiten, aber ebenso das Pfirsich-Fruchteis (s. [>](#)) gefrieren lassen. Außerdem entspricht die Form der Größe von zwei quadratischen Auflaufformen je 20 × 20 cm, sodass Sie damit die doppelte Menge von Schwarzwälder-Kirsch-Fudge (s. [>](#)) oder eine extragroße Portion von Schoko-Mandel-Knusperriegeln (s. [>](#)) zubereiten könnten, ohne sich um zu wenig Platz sorgen zu müssen. (Tatsächlich sind zu kleine Bleche oder Formen ein wichtiges Thema, s. [>](#).)

Backbleche (2 Stück): Bleche variieren in ihrer Größe beträchtlich. Falls Sie bereits welche besitzen, verwenden Sie diese. Andernfalls besorgen Sie sich die größten, die in Ihren Backofen passen. Denken Sie bei einem Neukauf daran, dass das Backgut auf dunklem Material unter Umständen sehr schnell bräunt und dass dünne Bleche sich gern verbiegen, wodurch keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet ist. Halten Sie daher Ausschau nach schweren Blechen von heller Farbe. Falls die bereits vorhandenen Bleche sich als zu dünn erweisen, sodass Ihre Cookies verbrennen, dann legen Sie zwei Bleche aufeinander. Von beschichteten Blechen rate ich ab, da sie schnell beschädigt werden. Sie sind nicht notwendig, sofern Sie Backpapier oder eine Silikon-Backmatte zur Hand haben.

Ich kaufe immer Bleche beziehungsweise rechteckige Backformen mit hohem Rand, da sie vielseitiger nutzbar sind, nämlich zum Backen von Keksen und Cookies ebenso wie für Zubereitungen, die leicht überlaufen könnten wie etwa Sponge Toffee (s. [≥](#)), Bruchschokolade (s. [≥](#)) oder Balsamico-Erdbeeren aus dem Ofen (s. [≥](#)). Ist für ein Rezept ein Blech mit hohem Rand erforderlich, ist dieses unter dem erforderlichen Zubehör aufgeführt.

Kastenform (23 × 13 cm): Eine kleine Kastenform erweist sich als äußerst nützlich zum Tiefkühlen von Süßspeisen wie Erdbeereis (s. [≥](#)) oder Mango-Sorbet (s. [≥](#)).

Kuchenform, rund (Ø 20 cm): Für Cheesecakes, Schokoladenkuchen & Co. ist eine runde Form ein Muss. Wenn sie aus einem schweren, hellen Material besteht, sind Sie für den nächsten Geburtstag gewappnet. (Meiner ist übrigens im Juni, falls es Sie interessiert.)

Metallbackform, quadratisch (20 × 20 cm): Für fast alles, das kein fruchtsäurebeständiges Material erfordert, verwende ich Metallformen. Sie sind leichter als zum

Beispiel Glas, können nicht zerbrechen und lassen sich einfacher stapeln. Keine Bange, falls Sie sich bezüglich der richtigen Wahl unsicher sind. Sofern diese in einem Rezept entscheidend ist, gebe ich dazu einen Hinweis.

Mini-Muffinform (24 Mulden): Sie ist äußerst praktisch für backfreie kleine Leckerbissen mit Schokolade – ich denke hier etwa an Schokoladige Peanut Butter Cups (s. [≥](#)) und Himbeeren mit Schokofüllung (s. [≥](#)). Da ich die Form kaum je zum Backen verwende, habe ich mich für ein schweres Modell mit Antihaft-Beschichtung entschieden, dank derer sich alles, was über den Rand der Förmchen läuft, mühelos abwaschen lässt. Falls Sie die Form jedoch tatsächlich zum Backen verwenden möchten, wählen Sie eine aus schwerem, hellem Material ohne Beschichtung und stocken Sie Ihren Vorrat an Papierbackförmchen zum Auskleiden auf.

Muffinform (12 Mulden): Neben Himbeer-Eiscreme-Muffins (s. [≥](#)), Mandarinen-Muffins (s. [≥](#)) sowie endlosen weiteren Varianten können Sie darin auch Tartelettes, Mini-Cheesecakes und andere Kleinigkeiten mehr backen. Kaufen Sie eine Form aus einem hellen, aber schweren Material, denn darin gart Ihr Backgut schön gleichmäßig. Eventuell besorgen Sie sich gleich zwei Stück davon, und so wären bei Bedarf auch locker mehr als zwölf leckere Kleinigkeiten drin.

AUSSERDEM

Backpapier: Es ist nicht mit Wachspapier für den Haushalt zu verwechseln, dessen Beschichtung bereits bei geringer Hitze schmelzen kann. Im Vergleich dazu verträgt Backpapier, das dünn mit Silikon beschichtet ist, Temperaturen in der Regel bis zu 230°. Es verhindert, dass Speisen an Blechen und Formen ansetzen, was auch das anschließende Abspülen vereinfacht, und es lässt sich

verwenden, um etwa Gebäck zur Aufbewahrung in einer Dose mit Lagen aus Backpapier zu trennen. Für mich muss es immer im Haus sein, zumal ich es beim Backen auf Blechen vielseitiger finde als eine wiederverwendbare Silikon-Backmatte, deren Größe oft nicht wirklich passt.

Beim Auskleiden eckiger oder runder Formen erweist sich Backpapier als etwas widerspenstig, doch glücklicherweise kann man es gefügig machen. Dafür das zugeschnittene Stück unter fließendes kaltes Wasser halten, bis es weich ist wie ein nasser Lappen, dann zusammenknüllen und wieder auseinanderfalten. Überschüssiges Wasser abschütteln, das Backpapier in die Form drücken und mit einem sauberen Geschirrtuch trocken tupfen. Die Auskleidung sieht zwar ein bisschen knitterig aus, doch sie wird nicht verrutschen. Lassen Sie am besten einige Zentimeter Papier über den Rand der Form hängen, denn damit lässt sich später deren Inhalt mühelos herausheben.

Kuchengitter (2 Stück): Man nutzt sie nicht nur, um Gebackenes auskühlen zu lassen, sondern auch, wenn es gilt, etwa Mini-Brezeln mit flüssiger Schokolade zu beträufeln (s. [>](#)). Um aufzufangen, was dabei heruntertropft, breiten Sie Küchen- oder Backpapier unter das Gitter. Kaufen Sie am besten zwei dieser praktischen Utensilien, die sich gut stapeln lassen.

Küchenwaage: Ich kann Ihnen aus eigener Erfahrung versichern, dass eine Waage das Abmessen von Zutaten erheblich beschleunigt, den Spülaufwand verringert und die Genauigkeit verbessert (denn in allen Rezepten dieses Buches liefere ich exakte Gewichtsangaben). Digitale Modelle sind besonders praktisch und präzise und kosten nicht die Welt. Man findet Sie in Kaufhäusern und sogar in größeren Supermärkten.

Messbecher (flüssige Zutaten): Versehen mit einem Ausgießer und einem Griff, sind diese Messbecher dafür konzipiert, alles Flüssige abzumessen, angefangen bei Wasser über Saft bis hin zu Milch und Wein (zum Kochen, nicht für den Koch bzw. die Köchin). Da ich oft mit heißen Flüssigkeiten hantiere, sind mir Messbecher aus Glas lieber als solche aus Plastik. Ich persönlich verwende sehr oft mein 60-ml-Maß, vor allem für Zitronensaft. Allerdings kommen die meisten auch mit einem 250-ml- und einem 500-ml-Maß bestens zurecht.

Messbecher (trockene Zutaten): Man verwendet ihn zum Abmessen von Zutaten wie Mehl, Zucker, Haferflocken, Reis oder Rosinen. Optimal ist ein Messbecher, mit dem man auch kleine Mengen abmessen kann. Genauer geht es aber mit einer Küchenwaage.

Messlöffel: Ein Satz Messlöffel ist unverzichtbar, ein zweiter sorgt für willkommene Entspannung bei der Backschlacht. Nachdem ich im Eifer des Gefechts mehr als einmal das feuchte Teelöffelmaß ins Backnatron getaucht habe, verfüge ich inzwischen über getrennte Sets: eines für flüssige Zutaten wie Vanilleextrakt oder Honig und ein zweites für trockene Ingredienzen. Wichtig sind mir bei meinen Messlöffeln lange Stiele und ein schlanker eigentlicher Löffel. Damit gelange ich mühelos in schmale Gewürzgläser und auch bis hinunter zum Boden. Im Idealfall bietet Ihr Set möglichst viele Größen von 1/8 TL bis zu 1 EL. Bei den Löffelmaßen in diesem Buch entspricht 1 EL genau 15 ml und 1 TL 5 ml.

Muffinförmchen: Eine gängige 12er-Muffinform verlangt nach großen Förmchen zum Auskleiden der Mulden. Dabei haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Ausführungen. Förmchen aus fettdichtem, backfestem Papier kleben nicht am Backgut, haben aber ihren Preis. Noch mehr hinblättern

müssen Sie für Alternativen aus Aluminium mit dekorativem Außendekor und glänzend foliertem Innerem. Sie sind perfekt für besondere Anlässe, aber eben auch teuer. Eine kostengünstige Alternative bilden Papierförmchen, die allerdings beim Abziehen von den Muffins öfters eine Zerreißprobe darstellen. Um dies zu vermeiden, setzt man die Förmchen in die Form und besprüht sie kurz mit Backspray oder streicht sie dünn mit einem geschmacksneutralen Speiseöl aus. Problem gelöst!

Für Mini-Muffinformen verwenden Sie Mini-Förmchen oder Pralinenkapseln. Auch die gibt es, genau wie ihre größeren Pendanten, aus fettdichtem, backfestem Papier, Aluminium oder Papier.

Rührschüsseln (Glas oder Edelstahl): Schüsseln aus Glas oder Edelstahl sind optimal, da sie sich zum Aufschlagen von Sahne gut vorkühlen lassen und außerdem nicht mit säurehaltigen Zutaten reagieren, wie etwa im Fall der Limettentörtchen mit Ingwerboden (s. [≥](#)). Demgegenüber sind Plastikschüsseln leicht und kinderfreundlich, doch haben sie auch ihre Nachteile: Sie können Fremdgerüche annehmen, machen beim Schlagen von Eischnee eventuell Probleme (s. [≥](#)) und sind unter Umständen nicht für die Mikrowelle geeignet. Empfehlenswert ist ein dreiteiliges stapelbares Set (klein, mittel, groß), wobei es für manche Rezepte nicht schaden könnte, eine zweite mittelgroße und große Schüssel im Schrank zu haben.

Schneebeesen: Dieses Küchenwerkzeug ist überraschend vielseitig. Sofern Sie nicht Eier oder Sahne von Hand aufschlagen wollen, muss es kein gigantischer Ballonbesen sein. Stattdessen schaffen Sie sich eine mittelgroße Ausführung von 25–30 cm Länge an. Damit lassen sich gut trockene Zutaten mischen und genauso Flüssigkeiten im Topf auf dem Herd verrühren. Ein kleiner Schneebeesen (etwa

von der Länge eines Teelöffels) ist kein Muss, aber ungemein praktisch, wenn Sie oft Mug Cakes, also Tassenkuchen zubereiten.

Stieleisförmchen: Sehr häufig fassen diese Formen 75 ml oder 125 ml. Ihre Größe beeinflusst nicht die Qualität der fertigen Zubereitung, doch hängt von ihr natürlich ab, wie viele Eisportionen Sie am Ende erhalten. Daher finden Sie bei den Eis-am-Stiel-Rezepten in diesem Buch ungefähre Angaben wie »für 4–6 Stieleisförmchen«. (Zudem verlängert ein größeres Volumen unter Umständen die erforderliche Gefrierzeit.) In puncto Design haben Sie eine große Auswahl, die von skurrilen Raketen- bis zu Sternformen reicht. In jedem Fall gut bedient sind Sie mit der klassischen Popsicle-Form. Und notfalls können Sie auf kleine Pappbecher ausweichen, in die Sie, wenn die Eismasse halb gefroren ist, dann einfach Holzstiele stecken.

In jedem Fall sollten Sie zum Befüllen der Formen entweder die Eismasse zunächst in einen Messbecher mit Ausgießer geben oder aber einen Saucengießlöffel verwenden. So kleckern Sie erheblich weniger.

Teigroller: Damit wird längst nicht nur Teig ausgerollt. Ich nutze meinen Teigroller, um Nusskrokant (s. [>](#)) in Stücke zu brechen, Kekse zu zerbröseln und Leute zu verscheuchen, die Cookies stibitzen wollen. Ein Teigroller kann ganz nach Belieben aus Holz oder Silikon gefertigt und von der Form her zylindrisch oder zu den Enden hin schmaler zulaufend sein. Notfalls ließe er sich auch durch eine saubere leere Weinflasche ersetzen.

Teigschaber (1 großer und 1 kleiner): Sie gehören gleich nach der Zestenreibe zu meinen am häufigsten verwendeten Küchenhelfern. Falls Sie sich neue Teigschaber anschaffen, sollten diese aus hitzefestem Silikon bestehen. Mit einem Set, das verschiedene Größen umfasst, sind Sie

übrigens am besten gerüstet. Sollten Sie sich auf zwei beschränken wollen, dann kaufen Sie einen ganz kleinen, mit dem Sie beispielsweise Kondensmilchdosen sauber leeren können, und einen großen zum Ausleeren großer Schüsseln. Falls Sie sich hier für einen Teigschaber mit Löffelfunktion (ein sogenannter Spoonula) entscheiden, haben Sie ganz nebenbei auch noch einen Rührlöffel zur Hand.

Zesten-/Zitronenreibe (z. B. von Microplane):

Zu diesem (sehr scharfen) Küchenutensil greife ich ganz häufig. Wenn ich Zitrusabrieb benötige, ist es mir genauso zu Diensten wie beim Reiben verschiedenster anderer Zutaten. Dazu zählen zum Beispiel Schokolade, Muskatnuss, Zimtstangen, frischer Ingwer, Knoblauch (tschüss, Knoblauchpresse!) und Parmesan.

UNVERZICHTBARE ZUTATEN

MILCHPRODUKTE

Butter: Für die Rezepte in diesem Buch verwende ich immer gesalzene Butter. Man findet sie mittlerweile in jedem gut sortierten Supermarkt. Und sollten Sie gesalzene Butter als Sonderangebot entdecken, dann schlagen Sie zu. Zu Hause gleich im Einwickelpapier mit Frischhaltefolie umhüllt und dann in einen Gefrierbeutel mit Zipverschluss gepackt, halten sich Ihre Butternvorräte im Tiefkühler bis zu 6 Monate.

Gefrorene Butter lässt man vor der Verwendung im Kühlschrank über Nacht auftauen. Zum Backen muss sie meist raumtemperiert sein. Wie Sie Butter schnell auf Raumtemperatur bringen, ohne sie zu schmelzen, ist auf [s. >](#) beschrieben.

Dulce de Leche: Die karamellisierte gesüßte Kondensmilch ist vergleichbar mit einer dicken Karamellsauce. Sie lässt sie sich wunderbar zum Süßen der Karamell-Apfel-Tartes ([s. >](#)) verwenden, über Vanilleeis ([s. >](#)) träufeln oder liefert die Grundlage für die klassische portugiesische Milchkaramellcreme namens Baba de Camelo ([s. >](#)). Man findet Dulce de Leche manchmal in gut sortierten Supermärkten, bei Anbietern lateinamerikanischer Spezialitäten und natürlich in Onlineshops.

Gezuckerte Kondensmilch: Diese honigdicke, leckere Kombination aus Milch und Zucker kommt häufig in backfreien Desserts sowie Eiscremes als Süßungs- und Bindemittel zum Einsatz. Sie ist so stark eingekocht,

dass sie kaum noch Wasser enthält, und ist nicht zu vergleichen mit der gängigen Kondensmilch (Dosenmilch), die nicht gezuckert und ziemlich flüssig ist. Die Rezepte in diesem Buch verlangen gezuckerte Kondensmilch mit einem Fettgehalt von mind. 8 %.

Sahne (35 % Fettgehalt): Sahne mit diesem Fettgehalt finden Sie häufig unter der (nicht geschützten) Bezeichnung Konditorsahne oder auch als Sahne extra. Oft wird sie in Ganaches verarbeitet, eignet sich aber auch besonders gut als Schlagsahne, weil sie aufgrund ihres hohen Fettgehalts schön fest wird. Damit das Aufschlagen perfekt gelingt, sollten Sie die Sahne bis zum letzten Moment gut gekühlt im Kühlschrank aufbewahren.

ZUCKER

Brauner Zucker (Rohrzucker): Er zeichnet sich durch eine Karamellnote aus, deren Intensität davon abhängt, wie hoch der jeweilige Melasseanteil ist. Sofern ein Rezept nicht ausdrücklich einen bestimmten braunen Zucker verlangt, gilt für mich persönlich: je dunkler, desto besser. Mein Favorit ist Demerara-Zucker, doch eignet sich für die hier versammelten Rezepte jede Art von braunem Rohrzucker. Ein wichtiger Hinweis: Im Gegensatz zum normalen weißen Haushaltszucker härtet brauner Zucker bei der Lagerung schnell aus.

Bewahren Sie ihn daher in einem luftdicht verschlossenen Plastikbeutel auf, aus dem Sie die gesamte Luft herausgedrückt haben. Hart gewordener Zucker wird wieder weich, wenn Sie ihn in einer mikrowellengeeigneten Schüssel in der Mikrowelle auf hoher Stufe in 30-Sekunden-Intervallen erhitzen und dabei zwischendrin durchmischen.

Puderzucker: Dieses Süßungsmittel basiert auf staubfein gemahlenem raffiniertem weißem Zucker, dem, damit er unter dem Einfluss von Luftfeuchtigkeit nicht klumpt, in geringer Menge Speisestärke zugesetzt wurde. Puderzucker löst sich besonders schnell auf. Falls er doch einmal Klümpchen enthält, sieben Sie ihn durch ein feinmaschiges Sieb und messen anschließend die erforderliche Menge ab. Puderzucker ist eine unverzichtbare Zutat für viele Rezepte, in diesem Buch etwa für die Crème Chantilly (s. [>](#)), die Chocolate-Chip-Kühlschranktorte (s. [>](#)) und den Schokokuchen aus der Tasse (s. [>](#)).

Zucker: Gemeint ist hier der raffinierte weiße Zucker, der, passend zu seiner häufigen Verwendung, umgangssprachlich auch als Haushaltszucker bezeichnet wird. Er lässt sich in einem luftdicht verschlossenen Behälter an einem kühlen, trockenen Platz schier endlos aufbewahren.

WEITERE ZUTATEN

Blätterteig: Eine Menge Arbeit erspart Ihnen Blätterteig als Fertigprodukt. Allerdings möchte ich Sie warnen vor Produkten, in denen etwa Palmfett oder Margarine enthalten sind. Sofern ein Hersteller echte Butter verarbeitet, verdient er Ihr Vertrauen. Blätterteig aus dem Kühlregal des Supermarkts ist am einfachsten zu verarbeiten.

TK-Blätterteig richtig zu handhaben erfordert ein gewisses Know-how. Am besten lässt man ihn vor der Verwendung über Nacht im Kühlschrank auftauen. Falls es eilt, erledigen Sie dies bei Raumtemperatur auf der Arbeitsfläche, wobei Sie den Teig jedoch gut im Auge behalten sollten. Denn Blätterteig muss stets verarbeitet werden, solange er noch kalt ist. Stellen Sie sicher, dass der Teig beim Ausrollen

einerseits weich genug ist, um nicht zu reißen, sich andererseits aber noch kalt anfühlt. Denn wenn das enthaltene Fett zu weich wird, lässt sich der Teig nicht richtig ausrollen. Vor Beginn der Verarbeitung bestäuben Sie die Arbeitsfläche und den Teigroller mit Mehl. Befolgen Sie diese einfachen Hinweise, und Sie werden Gebäck fabrizieren, dass aussieht wie von Meisterhand.

EIER TRENNEN OHNE RISIKO

Eier lassen sich am besten trennen, wenn sie kalt sind. Eiweiß dagegen sollte immer raumtemperiert zu Schnee geschlagen werden. Ist allerdings nur ein winziges Stück Schale oder ein kleines bisschen Eigelb im Eiweiß enthalten, können Sie Ihre Idee vom Eischnee vergessen. Fordern Sie das Schicksal nicht heraus, indem Sie alle Eier direkt über der Rührschüssel für den Eischnee trennen. Wenn Sie Pech haben, verletzen Sie beim letzten Ei den Dotter, sodass alle ihre bis dahin sorgfältig getrennten Eiweiße unbrauchbar werden. Um dies zu vermeiden, schlagen Sie ein erstes Ei in eine kleine Schüssel auf. Fahren Sie – mit frisch gewaschenen Händen – mit den Fingern behutsam unter das Eigelb und heben Sie es heraus; das Eiweiß lassen Sie dabei zurück in die kleine Schüssel gleiten, das Eigelb geben Sie in eine Extraschüssel. Überprüfen Sie, dass kein Schalenstück oder Eigelb ins Eiweiß geraten ist, und geben dieses dann in die Rührschüssel für den Eischnee. Auf diese Weise trennen Sie alle Eier nacheinander. Sollten Sie ein Stückchen Eierschale im Eiweiß entdecken, fischen Sie es mithilfe eines größeren Schalenstücks heraus.

EIWEISS STEIF SCHLAGEN

Eischnee ist das A und O für zarte Baisers (s. [≥](#)), und er verleiht vielen Zubereitungen wie Zitrus-Mandel-Kuchen (s. [≥](#)) oder Baba de Camelo (s. [≥](#)) eine leichte, luftige Struktur. Die zum Schlagen verwendete Rührschüssel muss schön groß und außerdem absolut fettfrei sein. In ihr schlagen Sie die raumtemperierten Eiweiße, bis der Schnee die im Rezept verlangte Festigkeit besitzt (Hinweise, warum Sie eventuell keinen perfekten Schnee erhalten, finden Sie auf [≥](#)). Beginnen Sie mit mittlerer Geschwindigkeit und schalten Sie, sobald das Eiweiß

schaumig wird, dann auf die höchste Stufe. Zum Überprüfen der Textur des Eischnees ziehen Sie die Rührbesen des Handrührgeräts senkrecht heraus. Wenn sich Spitzen bilden, die aber sofort umkippen, spricht man von »weichen Spitzen«. Wird steif geschlagener Eischnee verlangt, müssen die Spitzen stehen bleiben und der Schnee sollte glänzen.

EIER TIEFKÜHLEN

Falls ein Rezept nur Eiweiße oder nur Eigelbe verlangt, sollten die nicht verwendeten Anteile keineswegs weggeworfen werden. Eiweiße lassen sich hervorragend tiefkühlen und dann nach dem Auftauen für fast jede Zubereitung verwenden, die Eiweiß verlangt, beispielsweise Italienische Mandelmakronen (s. [≥](#)) oder Baisers (s. [≥](#)). In einer luftdicht verschlossenen Gefrierdose lassen sich Eiweiße im Tiefkühler bis zu 6 Monate aufbewahren (vergessen Sie nicht, auf der Dose das Datum und die Zahl der enthaltenen Eiweiße zu notieren). Das Auftauen erfolgt im Kühlschrank über Nacht.

Eigelbe hingegen lassen sich nicht gut tiefkühlen. Allerdings kann man sie im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren. Dafür gibt man sie in einen luftdicht schließenden Behälter und bedeckt sie mit Wasser, damit sie nicht austrocknen. Vor der Verwendung das Wasser vorsichtig abgießen und die Eigelbe beispielsweise in einer Crème brûlée (s. [≥](#)) oder einem besonders reichhaltigen Omelett verarbeiten.

Eier: Ob Sie braune oder weiße Eier wählen, ob diese aus Boden-, Freiland- oder ökologischer Haltung stammen oder ob es sich um Omega-3-Eier handelt, ist ganz allein Ihre Entscheidung. Hauptsache ist, dass die Eier für die Rezepte dieses Buchs groß (Gewichtsklasse L) und unbeschadet sind.

Auf [≥](#) finden Sie Tipps, wie Sie Ihre Eier am besten verwenden und verwerten.

Haferflocken (zart): Für die Rezepte in diesem Buch sollten Sie zarte (feinblättrige) Haferflocken verwenden. Falls Sie nur kernige (großblättrige) Flocken zur Hand haben, zerkleinern Sie sie grob in der Küchenmaschine oder im Standmixer.

Kakaopulver (ungesüßt): Hergestellt aus getrockneten und stark oder schwach entölten Kakaobohnen, bietet Kakaopulver einen sehr aromatischen und vollmundigen Geschmack. Für die Rezepte in diesem Buch können Sie jedes handelsübliche Kakaopulver verwenden, sei es naturbelassen hergestellt oder mit Kaliumcarbonat (Pottasche) alkalisiert. Ein wichtiger Hinweis: Kakaopulver ist nicht zu verwechseln mit Instant-Kakaopulver, dem extrem zuckerreichen kakaohaltigen Getränkepulver.

Schokolade: Wirklich gute Schokolade zu finden ist nicht schwer, Sie müssen nur das Etikett bzw. die Zutatenliste auf der Rückseite aufmerksam studieren. Und eins vorweg: Je weniger Zutaten dort aufgeführt sind, desto besser. Lesen Sie beispielsweise etwas von Fremdfetten wie Kokos- oder Butterreinfett, dann lassen Sie die Finger davon. Echte Schokolade enthält Kakaobutter. Hochwertige dunkle Schokolade etwa besteht aus Kakao, Kakaobohnen und Rohrzucker. In Vollmilchschokolade findet man außerdem Milchpulver, und weiße Schokolade enthält neben Kakaobutter ebenfalls Trockenmilch sowie Zucker, aber keinen Kakao. Ganz gleich, ob Sie weiße, Vollmilch- oder Zart- bzw. Bitterschokolade suchen, legen Sie das Produkt zurück ins Regal, wenn es modifizierte Öle, modifizierte Milchprodukte oder künstliche Aromastoffe wie beispielsweise Vanillin (als Vanilleersatz) enthält. In diesem

Buch verwende ich meist dunkle Schokolade, und ich mag die mit einem Kakaoanteil von 70 % am liebsten.

Schokotropfen: So lecker sie auch schmecken mögen, sind sie mit richtiger Schokolade nicht zu vergleichen. Denn während Letztere sich beim Erhitzen verflüssigt, sollen Schokotropfen unter Hitzeeinwirkung eigentlich ihre Form behalten. Sie können nur dann in einem Rezept als Ersatz für richtige Schokolade verwendet werden, wenn dies ausdrücklich angegeben ist. Falls ein Rezept in diesem Buch Schokotropfen als Zutat verlangt, haben Sie die freie Wahl zwischen der Zartbitter-, Vollmilch- und weißen Variante.

SCHOKOLADE ÜBER DEM WASSERBAD SCHMELZEN

Wenn in diesem Buch für ein Rezept Schokolade geschmolzen wird, kommt dafür meist die Mikrowelle zum Einsatz. Je nach Art der Schokolade variieren dabei die Zeiten. Kürzer fällt die Zeit oft bei weißer Schokolade aus, da sie schneller schmilzt (und leichter verbrennt). Sie können Schokolade aber ebenso über einem Wasserbad auf dem Herd schmelzen. Sie müssen dabei nur etwas aufmerksamer sein. Die nachfolgend beschriebene Methode gilt für alle Arten von Schokolade einschließlich Schokotropfen.

Damit die Schokolade gleichmäßig schmilzt und nicht verbrennt, gehen Sie wie folgt vor:

- 1 Schokolade in kleine Stücke etwa von der Größe von Schokotropfen hacken.
- 2 Die gehackte Schokolade in eine hitzefeste Schüssel geben und diese in einen Topf mit köchelndem (nicht kochendem!) Wasser einhängen – das Wasser soll etwa 2,5 cm hoch im Topf stehen und darf den Schüsselboden nicht berühren. (Je nach Rezept zur Schokolade weitere Zutaten wie Sahne, Milch oder Butter geben.)
- 3 Während die Schokolade schmilzt, ab und zu behutsam durchrühren und die Hitze so regulieren, dass kein Wasserdampf in die Schüssel gelangt. Andernfalls könnte die Schokolade körnig und klumpig werden. Sobald die Schokolade fast vollständig geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und behutsam weiterrühren, um die letzten Stückchen zu schmelzen. Wie lange das alles dauert, hängt von der Schokoladenmenge, der Schüsselgröße und der Wassertemperatur ab. (Bei weißer Schokolade, die schneller verbrennt als dunkle, sollten Sie besonders

langsam vorgehen. Damit das Wasser nicht zu heiß wird, müssen Sie gegebenenfalls während des Schmelzens den Topf immer mal wieder vom Herd nehmen.)

ABGERIEBENE ZITRUSSCHALEN TIEFKÜHLEN

Die Schale der Frucht mit einer Zestenreibe (s. [>](#)) oder der schmal gelochten Seite einer Vierkantreibe fein abreiben. Was nicht benötigt wird, geben Sie in eine Gefrierdose und stellen die verschlossene Dose ins Tiefkühlfach. So hält sich Zitrusabrieb bis zu 1 Jahr. Die gefrorene Schale muss nicht aufgetaut werden, wenn sie zum Einsatz kommen soll. Beschriften Sie die Dose mit dem Abfülldatum und der Art des Inhalts, damit es nicht zu Verwechslungen kommt (Zitronen- und Orangenabrieb sehen im gefrorenen Zustand ganz ähnlich aus).

ZITRUSSAFT TIEFKÜHLEN

Bevor die frisch abgeriebene Frucht verdirbt, pressen Sie den Saft aus und entfernen Sie gegebenenfalls die Kerne. Besonders viel Saft gewinnen Sie, wenn die Frucht vor dem Auspressen auf hoher Stufe 10-15 Sek. in der Mikrowelle erhitzt und dann auf der Arbeitsfläche mit der flachen Hand unter festem Druck hin und her gerollt wird. (Das machen Sie am besten vor dem Abreiben der Schale, sonst verwandelt sich Ihre Arbeitsfläche in einen Saftsee.)

Frisch gepresster Zitrusaft lässt sich im Kühlschrank 2-3 Tage aufbewahren. Für eine längere Lagerung gießen Sie ihn in Eiswürfelformen, lassen die Saftwürfel durchfrieren und geben sie anschließend in einen Gefrierbeutel mit Zipverschluss, wo sie im verschlossenen Beutel zurück ins Tiefkühlfach kommen. So haben Sie jederzeit praktisch portionierten Zitrusaft zur Hand. Er hält sich bis zu 1 Jahr, lässt aber leider schon nach etwa 6 Monaten geschmacklich nach. Beschriften Sie den Beutel,

denn Zitronen- und Limettensaft sehen im gefrorenen Zustand beinahe identisch aus.

Weißer Schokolade: Einige Rezepte in diesem Buch verlangen karamellierte weiße Schokolade. Um sie herzustellen, besorgen Sie eine hochwertige weiße Schokolade mit einem Kakaobutteranteil von mindestens 30 %. Mit weißen Schokotropfen oder weißer Schokolade minderer Qualität funktioniert das Karamellisieren nicht.

Das Karamellisieren von weißer Schokolade erfordert ein wenig Zeit. Da sich das Resultat aber ebenso lange aufbewahren lässt wie normale weiße Schokolade, nämlich etwa 4 Monate, nehmen Sie sich gleich die doppelte Menge in einer etwa 33 × 23 cm großen Auflaufform vor. Denn der nächste Moment, in dem es unbedingt karamellierte weiße Schokolade sein muss, lässt wahrscheinlich nicht sehr lange auf sich warten!

Zum Aufbewahren gießen Sie die karamellierte weiße Schokolade in einen Behälter mit luftdicht schließendem Deckel und lassen Sie zunächst ohne Deckel auf Raumtemperatur abkühlen. Anschließend wird sie im verschlossenen Behälter an einem kühlen, dunklen Platz gelagert.

Zitrusfrüchte: Die fein abgeriebene Schale (oder die Zesten) von Zitronen, Limetten, Orangen und Grapefruit verleiht Zubereitungen herrliche Aromen und Farbakzente. Man reibt dafür nur die äußere farbige Schicht ab ohne die darunter liegende bitter schmeckende weiße Haut. Da die schalenlosen Früchte aber entweder schnell austrocknen oder – in Frischhaltefolie gewickelt – rasch verschimmeln, sollten Sie, wann immer ein Rezept nach abgeriebener Schale oder frisch gepresstem Saft verlangt, beides zubereiten und das, was Sie nicht benötigen, tiefkühlen (siehe Kasten [≥](#)).

Zutaten-Freebies: Alle Rezepte in diesem Buch basieren auf drei Zutaten. Das ist das Grundprinzip, an das sich etwa das Einfache Shortbread (s. [>](#)) strikt hält. Doch es gibt andere Beispiele wie die Mousse au Chocolat ohne Ei und Sahne (s. [>](#)), bei der zu den drei Zutaten noch Wasser hinzukommt. Ist das ein Regelbruch? Nein, ich sehe das nicht so. Vielmehr betrachte ich Wasser, eine Prise Salz und etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche als die drei (!) »Gratiszutaten«, da sie in jeder Küche vorhanden sein dürften und außerdem in nur kleinen Mengen oder als Hilfsmittel bei der Zubereitung verwendet werden. Und dass es nur drei sind, ist ja auch kein Zufall. Oder?