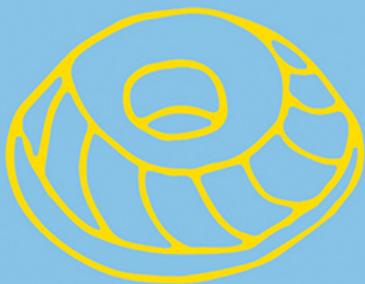
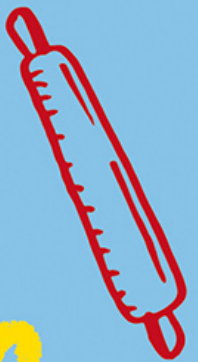


KLASSIKER
DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891

BACKEN MACHT FREUDE



für Kinder



DIE DR. OETKER GELING-GARANTIE

UNSER VERSPRECHEN



Liebe Eltern,

mit den Rezepten in unseren Koch- und 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 nachgekocht oder 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 Kochen oder Backen eines unserer Rezepte dennoch etwas danebengehen oder es 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@edel.com

Natürlich freuen wir uns aber auch über weitere Rückmeldungen und auch 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

Inhalt

Ratgeber

Bevor es losgeht ...
Grundausrüstung von A–Z
Zutaten von A–Z
Kleiner Backofen-1 x 1
Formen vorbereiten
Rund ums Ei
Schokolade schmelzen
Gelatine verarbeiten
Teigwissen
Tricks & Pannenhilfen

Kuchen für jeden Tag

Feine Torten

Klein & schnuckelig

Partykuchen & -küchlein

Weihnachtsbäckerei

Brot, Brötchen & Herzhaftes

Impressum

Bevor es losgeht ...

Hilfe? Na klar, wenn's nötig ist!

Wenn du dich für ein Rezept entschieden hast, überlege mit einem Erwachsenen: Was kann ich schon allein und wobei brauche ich noch Hilfe? Während du backst, sollte dann immer ein Erwachsener in der Nähe sein, den du fragen kannst oder der dir den Umgang mit großen Messern, elektrischen Helfern (Pürierstab, Blitzhacker, Handmixer) und dem Backofen erklärt oder dir damit hilft. Mit scharfen Messern stets vorsichtig umgehen: Halte die Schneide immer nach unten und verwende ein Schneidebrett als Unterlage. Bist du bei einem Handgriff unsicher, lass es dir lieber nochmal zeigen.

... lies bitte erst einmal unsere Tipps, damit beim Backen dann wirklich nichts schiefgeht. Ganz wichtig: Nimm dir genug Zeit– nicht, dass du ausgerechnet dann zum Sportverein oder Musikunterricht musst, wenn der Kuchen im Backofen steht!

Rezept lesen

Wenn du dich für ein Rezept entschieden hast, lies es zuerst einmal ganz durch. So kannst du dir schon vorstellen, was du tun musst und bekommst einen Überblick darüber, welche Zutaten und Geräte du brauchst. Auf der nächsten Seite gibt es eine Liste mit den Abkürzungen, die immer wieder mal auftauchen – wenn du mal nicht weißt was „gem.“, „EL“ oder andere Kürzel bedeuten, kannst du dort schnell nachschauen. Übrigens: Damit am Ende genug für alle Esser da ist, steht bei jedem Rezept dabei, wie viele Stück (kleine Einzelteile wie Muffins oder Cookies) oder Stücke (Kuchen) es werden.

Jetzt kann's losgehen

- Rein in die Schürze! Das sieht aus wie bei den Profis und sorgt dafür, dass das T-Shirt sauber bleibt.
- Dann die Hände gründlich waschen und abtrocknen, lange Haare am besten zusammenbinden!
- Alles bereitstellen, was du für das Rezept benötigst: Zutaten, Backblech oder Backform und Geräte – dann musst du zwischendurch nicht ständig etwas suchen. Das brauchst du beim Backen fast immer: Küchenwaage, Messbecher, Rührschüssel, Mixer (je nach Rezept mit Rührstäben oder Knethaken), Ofenhandschuhe, Küchenwecker, Kuchenrost.
- Clever ist es, immer auch ein Küchenhandtuch zum Abtrocknen und ein (Papier)Küchentuch fürs Wegwischen kleiner Kleckereien in Reichweite zu haben.

Ran an den Teig

- Jetzt wiegst und misst du alle Zutaten ab und gibst sie griffbereit in Schüsseln oder Becher. Achte dabei auf die genauen Mengen. Für trockene oder feste Zutaten (z. B. Mehl, Zucker oder Butter) verwendest du eine Küchenwaage, für Flüssigkeiten (z. B. Wasser oder Milch) einen Messbecher.
- Für die Zubereitung des Gebäcks folgst du anschließend Schritt für Schritt dem Rezept, dann kann eigentlich nicht viel schiefgehen (falls doch einmal etwas nicht klappt, helfen dir bestimmt unsere Tricks und Pannenhilfen auf Seite 17 weiter).
- An der passenden Stelle im Rezept erhältst du folgende wichtige Infos: Wie muss ich das Backblech oder die Backform vorbereiten? Auf welcher Höhe muss ich den Rost oder das Backblech in den Ofen schieben? Auf welche Temperatur muss ich den Backofen einstellen?

Backe, backe Kuchen ...

- Den Rest übernimmt dann meist erst einmal der Backofen. **Wichtig:** Zum Hineinstellen der Form oder des Backblechs unbedingt Ofenhandschuhe anziehen!
- Zum Backen immer einen Küchenwecker oder Timer einstellen, um die Backzeit im Blick zu behalten. Stelle die Zeit dabei immer etwas kürzer ein als angegeben, damit ganz sicher nichts verbrennt – sind z. B. als Backzeit „30 Minuten“ angegeben, stellst du den Wecker auf 20 oder 25 Minuten.
- Gegen Ende der Garzeit kannst du bei manchen Gebäcksorten mit einer Garprobe feststellen, ob du sie schon aus dem Ofen nehmen kannst.
- Fürs Rausholen einen Kuchenrost oder Untersetzer bereitstellen und die Ofenhandschuhe anziehen.

Die Abkürzungen bedeuten:

1 EL	1 Esslöffel
1 TL	1 Teelöffel
gestr.	gestrichen, die Menge auf dem Löffel wird mit einem Messer glatt gestrichen
geh.	gehäuft, die Menge auf dem Löffel bildet einen kleinen Haufen
1 g	1 Gramm
1 kg	1 Kilogramm
1 ml	1 Milliliter
1 l	1 Liter
Msp.	die Menge eines Pulvers, die mit einer Messerspitze aufgenommen werden kann
1 Prise	das, was zwischen Zeigefinger und Daumen Platz hat
Pck.	Packung/Päckchen

evtl.	eventuell
gem.	gemahlen
ger.	gerieben
TK	Tiefkühlprodukt
°C	Grad Celsius





Grundausstattung von A–Z

Ausstechformen **A**

Gut sind ein paar weihnachtliche Motive, runde Ausstecher und Lieblingsmotive. Der Rand muss scharf und glatt sein, damit du den Teig sauber ausstechen kannst.

Backformen und -bleche **B**

1–2 Backbleche (etwa 30 × 40 cm), 1 Kastenform (etwa 11 × 25 cm), 1 Springform (Ø 26 cm), 1 Gugelhupfform (Ø 24 cm) und 1 Muffinform (12 große Muffins) sind super!

Backpapier & -folie **C**

Damit hängt am Backblech oder in glatten Formen nichts an. Du kannst die Form aber auch sehr gut fetten und mit Mehl ausstäuben

Backpinsel **D**

Gibt es aus Silikon oder mit Borsten – damit ist das Ausfetten von Backformen und das Bestreichen von Gebäck kinderleicht.

Kuchenheber (Tortenheber; ohne Bild)

Flache Scheibe aus Kunststoff oder Metall, zum Umheben von Kuchen und Torten.

Kuchenrost (ohne Bild)

Auf einem Metallgitter kühlt das Gebäck gleichmäßig aus – stellst du es direkt auf die Kuchenplatte, bildet sich an der Unterseite Feuchtigkeit.

Kurzzeitwecker (Timer) **E**

Erleichtert das Einhalten von Rühr- und Backzeiten. Immer schnell griffbereit ist einer, der sich z. B. mit einem Magneten am Kühlschrank befestigen lässt.

Messbecher

Dient zum Abmessen von Flüssigkeiten. Wasser und Flüssigkeiten mit der gleichen Konsistenz (z. B. Saft) kannst du auch abwiegen – 1 ml entspricht 1 g (100 ml Apfelsaft sind also 100 g).

Mixer & Küchenmaschine (ohne Bild)

Teige, Cremes und Sahne gelingen leicht mit einem Mixer mit Rührstäben oder Knethaken. Bei einer Küchenmaschine aufpassen: Teige werden schnell „überrührt“ – unbedingt die Gebrauchsanleitung lesen!

Rührlöffel & Schneebesen (ohne Bild)

Mit dem langen Stiel eines Rührlöffels (Kochlöffels) lassen sich Teige und heiße Flüssigkeiten verrühren. Ein Schneebesen eignet sich fürs Unterheben empfindlicher Massen, zum Verquirlen oder Glattrühren.

Schüsseln

Für Teige ist eine Rührschüssel ideal, fürs Schlagen von Sahne oder Eiweiß ein hoher Rührbecher. Ein Gummiring sorgt für Standfestigkeit – du kannst aber auch ein feuchtes Tuch unterlegen.

Sieb (ohne Bild)

Um Mehl, Stärke, Kakao und Puderzucker aufzulockern, Backformen mit Mehl auszustäuben und Gebäck mit Puderzucker zu bestreuen.

Spritzbeutel

Mit dem spitz zulaufenden Beutel, in den sich eine Spritztülle (z. B. Stern- oder Lochtülle) stecken lässt, macht das Kuchendekorieren richtig Spaß.

Teigkarte

Mit der Teigkarte kannst du Teig in Stücke teilen, Teigreste vom Schüsselrand entfernen, Arbeitsflächen säubern oder Teige und Cremes glatt streichen.

Teigschaber

Der Teigschaber ist gut zum Unterheben von Zutaten, zum Umfüllen oder Verstreichen von Teigen.

Teigrolle (Nudelholz, Wellholz)

Zum gleichmäßigen Ausrollen von Teigen oder zum Zerkleinern fester Zutaten (z. B. Löffelbiskuit).

Tortenring (ohne Bild)

Zum Backen von Kuchenböden und zum Füllen von Torten. Alternativ den Rand einer Springform nehmen.

Waage (ohne Bild)

Die Mengen sind beim Backen entscheidend! Das Abwiegen geht am einfachsten mit einer digitalen Küchenwaage.

Zutaten von A–Z

Damit dein Gebäck gelingt und schmeckt, solltest du nur einwandfreie Zutaten verwenden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt dir einen Anhaltspunkt, wie lange ein Produkt in der geschlossenen (!) Packung auf jeden Fall in Ordnung sein muss – bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller dafür, dass z. B. das Fett nicht ranzig schmeckt oder das Backpulver einen Teig schön aufgehen lässt. Ist eine Packung angebrochen, sollte sie bald aufgebraucht werden. Hier ein Überblick über wichtige Zutaten.

Backpulver: Sorgt für luftig lockere Rührkuchen und Muffins – im Teig entwickelt sich durch die Hitze beim Backen Kohlensäure, die entweicht und das Gebäck schön aufgehen lässt.

Blätterteig: Das Selbstmachen von Blätterteig ist ziemlich knifflig und braucht Zeit – zum Glück gibt es ihn aber in sehr guter Qualität zu kaufen, entweder aufgerollt als frischen Teig (Kühltheke) oder in Form von rechteckigen Platten (tiefgekühlt).

Eier: Eier sorgen dafür, dass sich die Zutaten zu einem Teig verbinden und das Gebäck gut zusammenhält. Mit zu Eischnee aufgeschlagenem Eiweiß lockerst du Teige oder Füllungen. In den Rezepten verwenden wir meist Eier der Größe M (mittel), die zwischen 53 und 63 g wiegen.

Fett: Butter, Margarine und Speiseöl sorgen dafür, dass Gebäck saftig, mürbe und aromatisch wird. Butter und Margarine kannst du mischen. Bei Öl nimmst du am besten eine Sorte, die man nicht herausschmeckt (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl). Mit etwas Öl oder Kokosfett lassen sich Schokoglasuren besser verarbeiten und glänzen schön.

Früchte: Äpfel, Bananen, Beeren und anderes Obst sind ein guter Kontrast zu süßen Teigen – egal ob frisch, aus der Dose oder als Tiefkühlware.

Gelatine: Gibt es in Weiß und Rot, sowohl gemahlen als auch in Form dünner rechteckiger Blätter (Blattgelatine). Blattgelatine ist leichter portionierbar. Wie du damit umgehst, erfährst du weiter hinten.

Hefe: Hefewürfel aus dem Kühlregal bleiben nur einige Tage frisch. Wenn die Hefe brüchig, trocken, rissig oder bräunlich geworden ist, hat sie ihre Triebkraft verloren! Für spontane Backaktionen ist es super, ein paar Päckchen Trockenbackhefe im Vorrat zu haben – 1 Päckchen reicht für 500 g Mehl.

Honig: Kommt zum Süßen Honig ins Gebäck, nimmst du am besten eine milde Sorte, etwa einen Blütenhonig.

Kuvertüre: Gibt es wie Schokolade in den drei Grundsorten weiß, Vollmilch und Bitter (Zartbitter, Edelbitter). Da sie besonders viel Kakaofett (die Kakaobutter) enthält, wird sie beim Schmelzen besonders flüssig – ideal vor allem, um Gebäck zu überziehen oder zu verzieren.

Mehl: Mehl brauchst du beim Backen meist. In den Rezepten steht immer, welches du nehmen solltest – meist ein helles Weizenmehl (Type 405), denn es ist sehr fein und hat gute Backeigenschaften. Alternativ kannst du aber auch ein helles Dinkelmehl (Type 630) nehmen. Zu anderen Mehlsorten (etwa Roggenmehl) und Vollkornmehl hingegen solltest du nur greifen, wenn es so angegeben ist – diese Mehle geben dem Teig eine ganz andere Beschaffenheit.

Nüsse & Mandeln: Haselnüsse und Mandeln gibt es im Backzutatenregal im Supermarkt nicht nur als ganze Kerne, sondern auch schon gemahlen, gehackt, gehobelt oder gestiftelt.

Schokolade: Vollmilch, Bitter (Zartbitter, Edelbitter) oder weiß – Schokolade kommt geschmolzen oder als Stücke in Teige und du kannst sie wie Kuvertüre für Glasuren verwenden. Bei Bitterschokolade immer auf den im Rezept angegebenen Kakaogehalt achten, er sollte nicht zu stark abweichen.

Speisestärke: Bei den Backzutaten findest du meist Stärke aus Mais oder Kartoffeln. Welche du nimmst, spielt keine Rolle. Sie kommt vermischt mit Mehl in Teig für besonders feine Kuchen (z. B. Biskuit) oder du brauchst sie als Bindemittel für Pudding und Cremes.

Tortenguss: Das Pulver besteht zum Großteil aus Stärke, wird mit Wasser oder Obstsaft verrührt und aufgekocht. Der Guss kommt flüssig auf den Kuchenbelag und bildet nach dem Abkühlen ein dünnes Gelee. Es gibt Tortenguss farblos (klar) und rot, gezuckert und ungezuckert. Halte dich bei der Zubereitung an die Anleitung auf der Packung.

Vanilleschote: Wenn es mal besonders fein nach Vanille schmecken soll, brauchst du meist das Mark der Vanilleschote. Dafür die Schote längs mit einem kleinen, spitzen Messer aufschneiden. An der Schnittstelle aufbiegen und das Mark mit dem Messer herauskratzen.

Vanillin-Zucker und Bourbon-Vanille-Zucker: Vanillin-Zucker ist eine Mischung aus Zucker und dem künstlich hergestellten Aroma Vanillin, Bourbon-Vanille-Zucker eine Mischung aus Zucker und gemahlener Vanilleschote (du erkennst ihn leicht an den kleinen schwarzen Punkten!). Beides gibt es in praktischen Portionspäckchen.

Zitrone: Wenn du die Zitronenschale brauchst, solltest du eine Bio-Frucht verwenden. Diese darf weder behandelt noch gewachst sein und du kannst sie unbedenklich essen. Wasche die Frucht immer gut mit heißem Wasser und reibe sie mit einem sauberen Tuch trocken. Geriebene Zitronenschale gibt es aber auch abgepackt als Fertigprodukt.

Zucker: Sorgt für nicht nur dafür, dass dein Gebäck süß schmeckt, sondern gibt ihm auch eine gleichmäßig gebräunte Oberfläche. Neben dem feinen weißen Zucker (Haushaltszucker, Zuckerraffinade) gibt es auch braune Sorten, z. B. hellbraunen oder dunkel karamellfarbenen Rohrzucker oder Kandisfarin. Für Glasuren, zum Bestäuben von Gebäck oder für feine Teige brauchst du oft staubfein gemahlene Zucker, den du als „Puderzucker“ kaufen kannst. Hagelzucker, ein grober weißer Zucker, eignet sich zum Bestreuen von Gebäck.

Kleines Backofen-1 x 1

- **Temperatur:** Bei modernen Backöfen kannst du in der Regel zwischen Ober-/Unterhitze oder Heißluft (oder Umluft) auswählen. Bei Heißluft (oder Umluft) verteilt sich die Hitze gleichmäßig im Ofen. Deshalb kannst du mehrere Bleche gleichzeitig übereinander in den Ofen schieben – praktisch ist das vor allem bei Kleingebäck und Plätzchen. Da die Heizart für das Ergebnis nur selten eine Rolle spielt, findest du in den Rezepten in der Regel für beide Heizarten die Temperaturangabe. Achte unbedingt darauf, denn bei Heißluft (Umluft) musst du die Backofentemperatur etwa 20 °C niedriger einstellen!
- **Einschubhöhe:** In den Rezepten steht auch immer, auf welcher Höhe du das Blech oder die Form auf dem Rost in den Ofen schieben sollst. Wenn du auf mehreren Ebenen mit Heißluft backst, hängt es ein wenig vom Gerät ab, wo die Bleche hinkommen. Frag dann deine Eltern oder lies in der Backofenanleitung nach, wo du zwei oder drei Bleche einschieben sollst – meist gibt es dazu Tabellen zu verschiedenen Teigarten und Gebäckgrößen von den Herstellern.
- **Hitzeschutz:** Damit du dich beim Rein- und Rausholen des Gebäcks nicht verbrennst, brauchst du unbedingt Ofenhandschuhe. Ideal sind welche, die auch noch die Unterarme mit bedecken. Wichtig ist auch (vor allem bei Heißluft!): Beim Öffnen der Backofentür das Gesicht auf Abstand halten, denn zunächst kommt dir erst einmal ein sehr heißer Luftstrom entgegen.
- **Backzeiten:** Jeder Backofen hat seine Eigenarten, z. B. kann die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur abweichen. Die Backzeiten sind deshalb immer nur ungefähre Angaben – behalte dein Gebäck vor

allem gegen Ende der Backzeit im Blick und mache, falls beim Gebäck möglich, eine Garprobe,

Rein in den Ofen, raus aus dem Ofen ...

Backofentür auf, Kuchen rein, Backofentür zu – hier zeigen wir dir, wie der Kuchen sicher in und aus dem Backofen kommt. **Wichtig:** Immer Ofenhandschuhe anziehen, wenn der Backofen heiß ist.



In den Backofen schieben

Heißt es „Auf dem Rost in den Backofen schieben“, stellst du die gefüllte Form mit Ofenhandschuhen auf den herausgezogenen Backofenrost. Dann schiebst du den Rost in den Ofen.



Backblech in den Ofen schieben

Ein Backblech schiebst du mit Ofenhandschuhen auf der im Rezept angegebenen Einschubhöhe in den Backofen. Moderne Backöfen haben meist ausziehbare „Teleskopschienen“.



Nach dem Backen

Blech oder Form mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen nehmen. Kleingebäck oder Kekse mit dem Backpapier vom Blech auf einen Kuchenrost ziehen, Kuchen in der Form auf den Kuchenrost stellen.

Garproben

Die angegebene Backzeit ist fast vorbei und der Kuchen sieht schon gut aus. Nun ist es Zeit für eine Garprobe – denn es kann sein, dass der Kuchen noch etwas braucht, um innen wirklich durch zu sein.



Stäbchenprobe bei Rührteigen

Mit einem Holzstäbchen (z. B. Schaschlikspieß) an der dicksten Stelle in den Kuchen stechen. Ist das Stäbchen beim Herausziehen trocken und haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen gar.



Druckprobe bei Biskuitkuchen

Vorsichtig mit einem Finger auf die Oberfläche des Kuchens drücken – er sollte sich nicht mehr feucht anfühlen und es sollte beim Wegnehmen des Fingers keine Druckstelle bleiben.



Blickprobe bei Blechkuchen

Hebe den Kuchen vorsichtig an einer Ecke mit einem breiten Messer oder einer Palette etwas vom Blech ab – die Unterseite sollte leicht gebräunt und trocken aussehen.

Formen vorbereiten

Damit nach dem Backen nichts hängenbleibt, musst du die Form oder das Backblech vorbereiten. Backpapier muss glatt in der Form oder auf dem Blech liegen – durch Fetten der Form kannst du das Papier fixieren, bei Blechen reichen ein paar Fetttupfer in den Ecken und der Mitte. Für Muffinformen gibt es Papierbackförmchen, in denen die Muffins dann auch gleich schick aussehen.

Formen fetten und mit Mehl ausstäuben



A Stell etwa 1 Esslöffel weiche Butter oder Margarine in einem Schälchen bereit. Mit einem Backpinsel streichst du das Blech oder die Form gut aus, vor allem die Ecken und Rillen sind wichtig.



B Gib etwas Mehl in ein Sieb und stäube es in die Form oder auf das Blech. Statt Mehl eignen sich auch Semmelbrösel oder Nüsse – das Ausstreuen geht dann am besten mit den Händen.



C Am Ende die Form ein paar Mal in alle Richtungen rütteln und schütteln, damit sich alles gleichmäßig verteilt. Überschüssiges Mehl, das noch lose in der Form liegt, einfach auskippen.

Kastenform mit Backpapier auslegen



A Die Kastenform auf einen Bogen Backpapier stellen und Papier rundum entlang der Form nach oben falten, sodass die Falze sichtbar sind.



B Nun schneidest du das Backpapier mit einer Schere an den kurzen Seiten jeweils an dem Falz ein – nur so weit, bis du auf die nächste Falzstelle triffst.



C Dann legst du das Backpapier in die Form und kleidest diese damit aus. Am besten die Form vorher etwas fetten, damit das Papier nicht verrutscht!

Rund ums Ei

Vielen Handgriffen wirst du in den Rezepten immer wieder begegnen. Das Aufschlagen und Trennen von Eiern oder das steif schlagen von Eiweiß zählen dabei zu den Tätigkeiten, die am Anfang etwas knifflig sind. Mit unseren Tipps kann von Anfang an nicht viel schiefgehen, und wenn doch mal was danebengeht, denk daran: Übung macht den (Back-)Meister oder die Meisterin!



Eier aufschlagen

Rohen Eiern siehst du von außen leider nicht an, ob sie noch in Ordnung sind. Schlag deshalb Eier stets zunächst einzeln nacheinander in eine Tasse oder ein Schälchen auf – riecht das Ei schlecht oder sieht seltsam aus, kannst du es wegwerfen, ohne gleich den Teig damit zu verderben. War das Ei verdorben, die Tasse gut reinigen! Auch Eierschalenstücke lassen sich so noch leicht entfernen.



Eier trennen

Wenn du das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen sollst, musst du es erst vom Eigelb trennen. Dazu das Ei an einer Kante (z. B. Schüsselrand) aufgeschlagen und die Schale mit den Daumen auseinanderbrechen. Das Eigelb vorsichtig von einer Schalenhälfte in die andere gleiten lassen, dabei das Eiweiß auffangen. **Wichtig:** Damit sich das Eiweiß luftig aufschlagen lässt, darf kein Eigelb mit hineinkommen!



Eiweiß steif schlagen

Schüssel und Rührbesen müssen ganz sauber sein. Das Eiweiß immer erst kurz vor der Verwendung steif schlagen – wenn der Eischnee länger steht, verliert er seine Festigkeit (nochmal aufschlagen geht nicht). Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt und nichts herausläuft, wenn du den Becher vorsichtig umdrehst. Ein paar Tropfen Zitronensaft oder 1 Prise Salz im Eiweiß geben Halt.

Achtung Salmonellengefahr!

Nach dem Aufschlagen von Eiern solltest du die Schalen gleich wegwerfen und dir die Hände gut waschen. Denn auf den Schalen sind oft Salmonellen – Bakterien, die sehr krank machen können. Und auch wenn es schwerfällt: Verzichte besser auf das Naschen von rohem Teig, da immer auch ein paar Bakterien von der Schale in Eigelb und Eiweiß gelangen können. Achte auf frische Eier – das Mindesthaltbarkeitsdatum steht auf der Packung. Fehlt die Packung, gib das Ei in ein Glas mit Wasser: Bleibt es flach am Boden liegen, dann ist es ganz frisch; hebt sich die Spitze leicht nach oben, ist es ein paar Tage alt; steht es senkrecht im Wasser, ist es 2 bis 3 Wochen alt und muss schnell verbraucht werden.

Schokolade schmelzen

In vielen Rezepten steht: „Schokolade unter Rühren im Wasserbad schmelzen“. Du brauchst dafür nur einen Topf, in den du eine Metallschüssel stellen oder hängen kannst, und einen Rührlöffel. Damit die Schokolade gleichmäßig schmilzt und, falls sie als Glasur verwendet wird, nach dem Trocknen schön glänzt, zeigen wir dir Schritt für Schritt, wie es geht.



1. Schokolade oder Kuvertüre auf einem Schneidebrett vorsichtig mit einem Messer in kleine Stücke hacken. Kuvertüre gibt es mittlerweile oft als kleine Plättchen (auch: Chips, Tropfen, Drops) zu kaufen – praktisch, da du diese nicht mehr hacken musst.



2. Fülle einen Topf etwa ein Drittel hoch mit Wasser. Gib die zerkleinerte Schokolade in eine Schüssel (am besten ist eine aus Edelstahl), die in den

Topf passt. Je nach Rezept und Verwendung kommt dann manchmal noch Öl oder Butter dazu. Die Schüssel mit der Schokolade stellst du in das Wasserbad.



3. Nun erwärmst du das Ganze bei schwacher Hitze und rührst dabei die Schokolade immer wieder vorsichtig um, bis sie vollständig geschmolzen ist. Aber nicht zu wild rühren, damit kein Wasser in die Schokolade kommt (siehe Kasten unten).

Wichtig!

Es darf kein Wasser oder Wasserdampf in die Schokolade kommen, da sie sonst klumpt und sich nicht mehr verarbeiten lässt!

Am einfachsten lässt sich das vermeiden, wenn du eine Schüssel nimmst, deren Rand direkt mit dem Topfrand abschließt.

Gelatine verarbeiten

Gelatine muss erst etwa 5 Minuten einweichen. Blattgelatine gibst du dazu in kaltes Wasser, gemahlene Gelatine verrührst du mit 6 Esslöffeln kalter Flüssigkeit (Wasser oder Saft). Kommt die Gelatine in eine heiße Flüssigkeit oder Creme, löst du sie direkt unter Rühren auf (darf nicht kochen!), Blattgelatine drückst du zuvor leicht aus. Wie du bei kalten Cremes vorgehst, zeigen wir hier Schritt für Schritt.



1. Eingeweichte Blattgelatine nur leicht ausdrücken und tropfnass in einen kleinen Topf geben. Gequollene gemahlene Gelatine in einen kleinen Topf geben (oder direkt im Topf quellen lassen). Die Gelatine unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen.



2. Nun gibst du erst 2–3 Esslöffel von deiner Creme oder Flüssigkeit, die dann später fest werden soll, zu der lauwarmen Gelatinelösung und

verrührst alles gut – das ist wichtig, um die Temperatur anzugleichen und später keine kleinen Gelatineklumpen in der Creme zu bekommen!



3. Die Gelatinemischung rührst du mit einem Schneebesen gut unter die übrige Creme. Die Creme dann wie im Rezept weiterverwenden. Dann muss das Ganze noch mehrere Stunden in den Kühlschrank, damit die Creme fest wird.

Wichtig!

Wird Gelatine zu stark erhitzt, verliert sie ihre Gelierkraft und deine Creme oder Flüssigkeit wird dann anschließend nicht mehr fest. Lös die Gelatine deshalb wirklich nur bei schwacher Hitze im Topf auf.

Teigwissen

Manchmal denkst du während des Backens vielleicht „Ach, das mach ich jetzt anders – geht doch viel schneller“. Hier erfährst du, warum du die Angaben möglichst lieber doch beachten solltest.

Biskuit

- Fette den Springformrand nicht ein – so findet der Teig Halt und es bildet sich keine Kuppel.
- Halte die Rührzeiten genau ein (Küchentimer) – rührst du zu kurz, fehlt das Volumen. Rührst du zu lang, fällt der Teig zusammen.
- Rühre Mehl und schwere Zutaten wie Nüsse oder flüssiges, abgekühltes Fett nur kurz unter, sonst fällt der Teig zusammen.

Hefeteig

- Hefe in handwarmer Flüssigkeit auflösen. Ist die Flüssigkeit zu kalt, geht der Teig nur langsam auf; ist die Flüssigkeit zu heiß, sterben die Hefezellen ab und der Teig geht nicht mehr auf.
- Lass den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ruhen („gehen“) **A**, bis er sich sichtbar vergrößert hat **B**. Im Winter z. B. in Heizungsnahe stellen, im Sommer reicht Raumtemperatur.

