

Basic baking



Alles, was man braucht, um einfach gut zu backen

G|U

Cornelia Schinharl Sebastian Dickhaut

Basic baking



G|U

Alles, was man braucht, um einfach gut zu backen

Cornelia Schinharl Sebastian Dickhaut

Das Ei

ursprünglich »vom Vogel«

engl. egg; franz. œuf; ital. uovo

Kann schon sein, daß das Huhn zuerst da war. Aber erst durch sein Ei hat es richtig Karriere gemacht. So steht heute in jedem guten Haushalt eins, und wenn dort gebacken wird, sind es meist gleich zwei bis zwölf. Ein Tausendsassa ist das Hühnerei alleine wie im Dutzend. Denn es macht Kuchen mal luftig, mal saftig, mal knusprig, mal kompakt. Oder es macht alles auf einmal. Dafür läßt es sich wiegen, trennen, schlagen. Und sieht dabei auch noch verdammt perfekt aus.

Mehr zum Ei? -> Sieben Sachen auf [≥](#)



Einfach Kuchen Und noch ein bißchen mehr.

Josephine findet, ein richtig guter Schokoladenkuchen ist was fürs Leben. Oder wenigstens was für ein lebenswertes Wochenende. Axel kann backen wie ein Gott, aber nur Zitronenmuffins. Der Rest ist die Hölle. Saskia hat einen Ofen, der drei Jahre älter ist als sie, und macht einen Streuselkuchen, der dreimal besser ist als der ihrer Mutter. Nadine kann backen, was sie will, es wird immer anders als sie will.

Phil sagt, daß die Erschaffung seiner Espresso-Mascarpone-Torte ein Ritual ist und Kochen dagegen nur banal ist. »Männerquatsch«, sagt Gitte, »wer backen kann, kann halt nicht kochen.« Gabie, Janna und Markus können kochen, seit

sie Basic cooking kennen. Jetzt wollen sie aber endlich mal was backen.

Bleibt noch Dagmar. Die liebt Kuchen und haßt Backen.

Dieses Buch ist für Josephine, Axel, Saskia, Nadine, Phil, Gitte, Gabie, Janna und Markus. Und für die Freunde von Basic cooking, die ab jetzt auch Apfelkuchen, Traubenfladen, Schwarzwälder Kirschtorte, Tarte tatin, Chocolate Chip Cookies, Focaccia mit Rosmarin oder Dampfnudeln machen wollen. Dafür haben wir uns (mal wieder) angestellt wie die ersten Menschen und so nacheinander das Feuer, den Buchdruck und die Sachertorte erfunden. Und dieses Backbuch gebastelt mit über 100 Na-endlich-ja-na-so-was-Rezepten gegen Kuchenkoller und Tortentortur.

Aber ist das jetzt auch ein Buch für Dagmar? Es ist vor allem ein Buch für Dagmar. Und für alle, die ab heute bei ihr zum Kaffee eingeladen sind.



Know How



»Sieben Sachen und was sie
im Kuchen machen«

»Kannst Du uns nicht mal schnell einen Marmorkuchen machen?« Leider nein. Kochen kann schnell gehen, backen aber nicht. Dafür ist es simpler: Hab' ich Butter, Zucker, Eier, Mehl, hab' ich schon den halben Kuchen. Sind noch Ricotta, Zimt und Luft dabei, wird es ein richtig feiner Kuchen. Marzipan, Sahne, Liebesperle? Hurra, es ist eine Torte!



»Rühr mich!
Schlag mich!
Mach mich fertig!
Und dann mach mich schön.«

Klingt ja gefährlich. Aber so anstrengend ist Backen gar nicht. Es ist nur so, daß Bäcker ein bißchen genauer als Köche wissen müssen, wann Butter gerührt und wann Eier geschlagen werden müssen. Denn wenn der Teig erst einmal in Form und Ofen ist, geht nichts mehr. Was ja auch schön ist, weil wir uns dann hinsetzen dürfen. Was wirklich weder gefährlich noch anstrengend ist.

Sieben Sachen und noch mehr

Mehl

ursprünglich: »Gemahlenes«

engl. flour; franz. farine; ital. farina

Backen heißt Mehl haben. Weil Mehl Gebäck den nötigen Halt gibt. Schon beim Teigmachen können sich die anderen Zutaten an ihm gut festklammern. Und später kümmert es sich im Ofen darum, daß alles zusammenbleibt. Dabei benimmt es sich wie der Mörtel in der Mauer: Erst feucht fängt es an zu wirken. Ist's wieder trocken, sitzt alles perfekt.

Das klappt deswegen so prima, weil Mehl klumpt. Oder schlauer gesagt: weil die Stärke in ihm alles Feuchte von Ei bis Quark an sich bindet. Aber auch wenn es nur mit Wasser zusammen kommt, wird daraus im Ofen kein hartes Brett. Denn Mehl hat noch ein Eiweiß der besonderen Sorte in sich. Das läßt es beim Kneten quellen und klebrig werden, so daß es ein stabiles Netz im Teig bildet, in dessen Maschen lauter kleine Bläschen hängen. Und dann passiert's: Im Ofen kommt das Wasser im Teig zum Kochen, sein Dampf bläst die Bläschen auf, das Mehlnetz wird zugleich fester – und am Ende ist da ein korrektes Stück Gebackenes.

Am besten klappt das mit Weizenmehl, weil es genug vom klebenden Eiweiß hat. In Basic baking ist mit »Mehl« immer Weizenmehl gemeint. Das ist hell, wenn es ohne Keim und Schale gemahlen wurde. Sind die dabei, ist es dunkler und heißt Vollkornmehl. Auch damit läßt sich fast jedes Rezept in diesem Buch machen, wenn ein bißchen mehr Flüssigkeit dabei ist. Speisestärke ist Stärke pur, die aus Mais oder Kartoffeln geholt wird. Gemeinsam mit Weizenmehl macht sie Kuchen feiner, alleine bindet sie Cremes zum Füllen. Grieß (Weizen grob gemahlen), Semmelbrösel oder

gemahlene Mandeln und Nüsse können zum Teil als Mehlersatz einspringen.

Zucker

ursprünglich: »Kieselsteine«

engl. sugar; franz. sucre; ital. zucchero

Zucker macht aus Brot Kuchen und ist ein Mehl-Verwandter zweiten Grades. Deswegen kann er bei manchen Aufträgen kurz dessen Rolle übernehmen. Eiern etwa gibt er beim Aufschlagen gerade soviel Substanz, daß sie trotzdem noch genug in Schwung und Schaum kommen können. Anders als beim Mehl bindet nichts beim Zucker. Zugleich ist er aber noch gieriger nach Feuchtem. Wegen diesem Überdurst müssen zuckrig-feuchte Teige schnell in den Ofen, sonst laufen sie aus. »Feiner Zucker« ist der vielseitigste, grober Zucker taugt für extra langes Schlagen. Weil der gemahlene Puderzucker sich ruckzuck auflöst, eignet er sich besser für Glasuren als für Teige.

Zucker ist aber vor allem eins: süß. Und das findet jeder tief in seinem Inneren gut. Sogar frisch Geborene wählen auf Anhieb die süßere Nahrung, obwohl sie weder liebe Tanten noch lila Kühe kennen. Offenbar vermittelt schon der Mutterkuchen die fürs Überleben wichtigen Ur-Signale: Süßes macht fit (weil's gleich ins Blut geht), schlau (weil's dem Gehirn Nahrung gibt), stark (weil's die Muskeln gleich mitfüttert) und somit glücklich (weil man sich versorgt fühlt). Doch die Zeiten sind undeutlich, weswegen Ur-Signale heute nur noch selten klar verstanden werden. Ein klares Mißverständnis ist, daß Sesselhocken bei Kaffee und Kuchen alleine fit, stark und glücklich macht. Alleine macht nix glücklich. Also bunt leben und essen, dann gibt's auch Kuchen mit gutem Gewissen. Und Zähneputzen nicht

vergessen. Womit nun genug ist mit der ernährungspolitischen Korrektheit.

Aber was ist mit braunem Zucker? Ist der besser? Im besten Falle ist es Zucker, dem die letzte Waschung auf dem Weg von der Rübe in die Tüte erspart geblieben ist. Er schmeckt nach Malz und Karamel, vor allem wenn er aus Zuckerrohr ist. Und Süßstoff? Gibt Diabetikern die Möglichkeit, Kuchen zu essen. Wer aber damit abnehmen will, sollte besser gar keinen Kuchen essen.

Butter

ursprünglich »Kuhquark«

engl. butter; franz. beurre; ital. burro

Butter macht den Teig fein. Dabei kommt es auf die Verbindungen an, die sie schafft. Wird sie lange und cremig gerührt, teilt sie sich in viele, viele kleine Fettbläschen, die das Mehl-Netz im Teig ganz feinmaschig werden lassen. Daraus bäckt ein zarter Rührkuchen. Gelangt die Butter in groben Stücken in den Teig, bleibt's Mehl eher für sich. So entsteht knuspriger Mürbeteigboden. Beiden gemeinsam ist dieser schöne satte Buttergeschmack, der sich im Ofen erst richtig entwickelt. Da wird die Butter in der Hitze flüssig und »brät« den Kuchen ein wenig. Deswegen ist Gebäck mit Butter darin noch sehr weich, wenn es aus dem Ofen kommt, und wird erst beim Abkühlen richtig fest.

Butter wird aus von der Milch getrennter Sahne gemacht. Dabei passiert dasselbe wie beim Sahneschlagen, wenn man zu lange aus der Küche gegangen ist: Die Flüssigkeit trennt sich von den sich zusammenballenden Fettkügelchen. Am Ende sind Butter und Buttermilch daraus geworden. 6 Liter Milch braucht man für ein 250 g schweres Stück Butter. Backen kann man auch mit

Schweineschmalz, was aber nur bei Rustikalerem gut kommt. Margarine taugt nur dann zum Backen, wenn sie nicht zuviel Wasser enthält. Backmargarine tut das, Streichmargarine nicht.

Ei

ursprünglich »vom Vogel«
engl. egg; franz. oeuf; ital. uovo

Kann schon sein, daß das Huhn zuerst da war. Aber erst durch seine Eier hat es richtig Karriere gemacht. Heute steht in jedem guten Haushalt ein Ei, und wenn dort gebacken wird, sind's mindestens zwei bis zwölf. Das Hühnerei bringt Natur pur plus höhere Physik in den Kuchen, und je nachdem, was man mit ihm anstellt, macht es Gebäck luftig, saftig oder knusprig. Oder es macht alles auf einmal.

Das geht so: Wenn das Ei kräftig geschlagen wird, dann bläst es sich auf. Mit jedem Schlag entstehen aus seinem Eiweiß mehr kleine Bläschen, die sich mit Luft vollsaugen und dabei wachsen. Am Ende ist nur noch heller Schaum, der das Mehl-Netz im Teig erweitert und beim Backen aufpumpt. So macht das Ei Gebäck luftig und locker. Zugleich geben sein fettes Eigelb geschmeidige Bindung und das eiweißhaltige Eiklar knusprige Struktur. Besonders eindrucksvoll ist das, wenn Eiklar solo geschlagen wird und unbeschwert einen festen Schnee aus Eiweißbläschen aufbauen kann.

Am besten klappt dies alles mit Eiern, die etwa eine Woche auf der Welt und so auf dem Höhepunkt ihrer Kraft sind. Ende mit der Frische ist nach drei bis vier Wochen Existenz im Kühlen. Solch alte Eier schwabbeln beim Schütteln in der Schale, weil ihr Eiklar wäßrig ist. Ein frisches Ei bleibt

geschüttelt länger ruhig; beim Aufschlagen ist das Eiklar fest und der Dotter gut gewölbt. Wichtig ist noch das Gewicht: Basic baking arbeitet mit Eiern Größe M (medium, 53 – 63 g), darüber gibt es noch Eier der Größe L (large, bis zu 73 g) und XL (extra large, alles was schwerer ist), darunter S (small, alles was weniger als 53 g wiegt).

Sahne

engl. cream; franz. crème; ital. panna;
österr. Obers

Mit Sahne fängt der Luxus beim Backen an. Denn ihr Moment kommt erst, wenn der Ofen schon lange aus ist. Dann wird sie steif geschlagen und ums Gebäck oder sogar dazwischen gestrichen. Das Ganze darf sich dann Torte nennen. Oder sie bekommt ganz zum Schluß den Extraplatz neben dem Erdbeerkuchen. Was doch eher ein Grundbedürfnis befriedigt als Luxus zu sein.

Geschlagene Sahne gibt Gebackenem oft den letzten nötigen Rest. Luftig und schwer zugleich verleiht sie einem Obstboden das richtige Bißchen Substanz und dem Stück Sacher die angenehme Milde. In der Torte schmeckt sie deswegen so gut, weil sie fast jedes Aroma gut rüberbringt – dank Fett und Luft. Wie beim Eischnee teilt sich in der Sahne beim Schlagen alles in Schaum aus kleinen Bläschen. Durch das Fett darin wird der jedoch besonders fein, stabil und geschmackvoll.

Schlagsahne darf nur heißen, was mindestens 30 % Fett enthält. Drunter heißt es schlicht süße Sahne, die meist um die 28 % Fett hat, sich aber auch noch gut schlagen läßt. Saure Sahne, Schmand oder Crème fraîche sind durch Vergären eingedickt und gesäuert und haben 20 bis über 30 % Fett. Sie können in einer Creme und auch im Teig

stecken, der so besonders saftig wird. Ebenso ist das bei Joghurt, Quark oder Ricotta, die außer Saft auch noch Auftrieb geben.

Luft

Mürbeteig braucht die Extra-Portion Luft nicht, weil er sowieso nicht hoch hinaus will. Biskuit braucht sie auch nicht, weil die Eier schon genug davon eingebracht haben. Aber einige Teige brauchen sie, um zum Kuchen zu werden. Der schwerfällige Rührteig zum Beispiel.

Um Gebäck luftig und locker zu bekommen, kommt es vor allem auf einen Teil der Luft an – das Kohlendioxid. Das klingt schon nicht mehr so gefährlich, wenn man weiß, daß dieses Gas auch in Mineralwasser steckt. Und es entsteht, wenn bestimmte Stoffe beim Teigmachen zusammenkommen. Wie zum Beispiel Backpulver und Flüssiges. Dabei passiert erst einmal noch wenig. Aber unter Ofenhitze gibt der Teig dann richtig Gas und bläst mit Hilfe des Kohlendioxid den Kuchen auf.

Anders geht Hefe an die Sache ran. Sie holt am meisten aus dem Teig raus, wenn er noch im Werden ist. Schön umwärmt und gut genährt durch Mehl und Zucker stößt sie dann ihre Gase aus, die das Teigstück aufgehen lassen wie einen Hefekloß. Hefe kann frisch (dann wird sie in Wasser gelöst) oder trocken – vermischt mit Mehl – in den Teig kommen.

1 Päckchen Trockenhefe hat übrigens soviel Kraft wie $\frac{1}{2}$ Würfel frische.

Safran und Salz

engl. safran and salt; franz. saffron et sel; ital. zafferano e sale

Beides ist heute eher ungewöhnlich beim Kuchen machen, doch beides gehört zu den klassischen sieben Sachen. Safran und Salz stehen für die Abteilung Backgewürze. Die waren einst nur europäischer Art, wie Anis, Fenchel, Koriander, Kümmel und eben Safran, der sogar bis nach England angebaut wurde und heute noch in der Schweiz geerntet wird. Inzwischen sind Exoten im Gebäck vertrauter: Ingwer, Kardamom, Muskat, Nelken oder Zimt. Ob Europäer oder Exot, alle werden am besten gut mit dem Mehl vermischt, damit sie sich richtig verteilen.

Bleibt noch das Salz. Eine kleine Prise davon tut auch Kuchen gut, weil es der Süße ein klein wenig Würze entgegensetzt, was den Geschmack des Gebäcks noch interessanter macht. Das machen die Profizuckerbäcker auch so. Und ganz Clevere schmecken würziges Süßes sogar mit Pfeffer ab, der die interessante Wirkung noch verstärkt. Pfefferkuchenbäcker sind das.

Rühren

Der ideale Einstieg für Bäcker, die bisher nur Köche waren. Denn Rühren können sie, und einen Kochlöffel kennen sie auch. Das reicht schon fast zum Rührteigmachen. Für die, die alles anbrennen lassen, ist der Brandteig da – bei dem gehört Anbrennen zum Programm.

Rührteig

Der Teig für Leute, die klare Aussagen für lebenserleichternd halten. Klare Aussage Nr. 1: Dieser Teig muß erst kräftig gerührt werden. Klare Aussage Nr. 2: Dieser Teig darf zum Schluß auf keinen Fall mehr gerührt werden. Klare Aussage Nr. 3: Wer Nr. 1 und 2 beachtet, bekommt zur Belohnung ein saftig saftiges Stück Kuchen.

Rührer, Schüssel, Löffelstiel

Diesen Teig mit der Hand zu rühren ist wenig umweltfreundlich, weil ein menschlicher Rührer seine Umgebung bald mit Schwitzen und Geflüche belasten wird. Deswegen ist der beste Handgriff beim Rührteig der zur Maschine. Der Handmixer mit zwei Rührbesen tut es längst, wenn die Schüssel darunter in etwa so stabil und standfest ist wie die an der Küchenmaschine. Lassen sich auch noch 3 Liter Wasser ohne Überlaufen reingießen, paßt selbst Teig für eine Gugelhupfform rein. Rührteigformen sind am besten eng und hoch, um seinem In-die-Breite-Drang entgegenzuwirken. Und dann ist da noch der Kochlöffel mit dem Loch.



Vier Sachen brauchen wir ...

... nämlich Butter, Zucker, Eier und Mehl. Und diese Zutaten sollten 2 Stunden in der Küche gestanden haben, damit sie schön warm sind und sich bestens verbinden. Losgerührt wird mit Butter und Zucker, bis alles hell und cremig ist (1). Und das geht nur, wenn die Butter warm und weich ist. Jetzt kommen die küchenwarmen Eier dran. So weitermachen, bis

außerhalb der Schüssel kein Ei mehr und in der Schüssel fetter gelber Schaum ist.

Nun ist Schluß mit Rühren. Denn jetzt kommt das Mehl, und das quillt mit jeder Drehung mehr. Beim üppigen Rührteig (in dem etwa gleich viel Butter, Eier und Mehl stecken) ist jetzt die Zeit für den Lochkochlöffel gekommen (2). Mit dem wird das Mehl gerade so lange untergezogen, bis es verschwunden ist. Anders beim weniger üppigen Rührteig (mit etwa halb soviel Butter wie Mehl, in das noch Backpulver gemischt wird): Die Hälfte des Mehls darf noch mit der Maschine eingerührt werden, dann kommt der Löffel. Luftiger wird Rührkuchen, wenn das Eiweiß zum Schluß als Eischnee drunter kommt. Am besten ist es da, ein Drittel mit dem Mehl unterzurühren und dann den Rest vorsichtig unterzuheben.

... und ab in den Ofen

Rührteig will gleich gebacken werden, sonst zieht er Wasser und Backpulver verpulvert seine Energie. Also die Form buttern, den Teig hineinfüllen, gut von unten dagegenklappen und ab in den meist 180 bis 200 Grad heißen Ofen. Ein hoher Kuchen in der Gugelhupfform kommt auf die untere, Kastenkuchen und Plätzchen kommen auf die mittlere Schiene. Nach dem Backen den Kuchen noch 10 Minuten in der Form lassen, damit er ausdampfen und schrumpfen kann, so daß er sich leicht aufs Gitter stürzen läßt. Auf dem kühlt er dann ganz aus. Richtig satt und lecker schmeckt er erst ab Tag 1 nach dem Backen, gut verpackt hält er sich eine Woche und länger frisch.

Brandteig

Das ist der Teig für Leute, die immer alles anders machen müssen, dabei aber ganz genau wissen wollen, was sie tun. Er wird im Topf gekocht, bis er klumpt und anbrennt, ohne Form gebacken und am besten gleich wieder kaputtgemacht, wenn er fertig ist. Am Ende ist's trotzdem feinste Patisserie.

Der Topf für den Teig

Weil Brandteig auf dem Herd gemacht wird, braucht er einen Topf. Der sollte drei Liter fassen, einen dicken Boden haben und sich gut festhalten lassen. Gerührt wird umgekehrt wie beim Rührteig: erst mit dem Lochkochlöffel, dann in der Schüssel mit Maschine (und Knethaken). Aufs Blech kommt Brandteig per Löffel oder Spritzbeutel.



Mit Wasser abbrennen ...

Brandteig kann mit Wasser (rührt sich leichter, bäckt blasser) oder Milch (brennt leicht an, bäckt goldgelb) zubereitet werden. Die Flüssigkeit wird mit Butter aufgekocht und vom Herd gezogen, damit nix verdampft – beim Brandteig müssen die Mengen genau stimmen. Dann kommt das ganze Mehl auf einmal dazu. Sieht erst verboten aus, aber jetzt

wird ja abgebrannt: Topf wieder auf den Herd und mit dem Löffel rühren und rühren, bis ein schön glatter Kloß mit Kruste am Topfboden entsteht (3). Der kann nun alle Luft der Welt aufnehmen.

Die bringen mal wieder die Eier ein. Damit die dabei nicht gerinnen, kommt der heiße Teig zum 15-minütigen Vorkühlen in die Schüssel. Dann wird mit dem Knethaken ein Ei eingerührt, bis es verschwunden ist, erst dann kommt Ei Nr.2 an die Reihe, bis am Ende alle verschwunden sind. Wenn Brandteig glänzend zäh vom Löffel hängt und nach dem Spritzen nicht außer Form gerät, ist er richtig.

... und ab in den Ofen

Ob aufs gebutterte Blech gespritzt oder gelöffelt, Brandteig muß gleich auf Mittelschiene in den mindestens 200 Grad heißen Ofen – sonst wird er grau und trocken. Weil das Mehl bereits in der Hitze des Topfes kräftig gequollen ist, hält es den Teig beim Backen fest zusammen. Dagegen setzen Ei und Flüssigkeit Dampf, so daß das Gebäck wie ein Luftballon aufgeblasen wird. Kein Wunder also, daß die Lage im Ofen bis kurz vor Schluß zum Zerreißen gespannt ist – weswegen die Klappe auch erst im letzten Backdrittel geöffnet werden darf. Das fertige Gebäck kommt gleich auf ein Gitter, und wenn es wie beim Windbeutel aufgeschnitten werden soll, geschieht das am besten auch gleich – damit innen nichts klamm wird. Brandteiggebäck schmeckt frisch am allerbesten, kann aber gleich nach dem Abkühlen eingefroren und fix wieder aufgetaut werden.

Schlagen

Nichts ist zarter als Biskuit und nichts muß mehr geschlagen werden als er. Dabei bekommt vor allem das Hühnerei die ganze Gewalt zu spüren, genauer gesagt, sein Eiweiß. Das hat einen Soloauftritt, wenn Baiser gemacht wird – das Süßeste, was aus einem Ei werden kann.

Biskuit

Biskuitboden ist auch hausgemacht ein Massenprodukt – denn Sachen, die mit viel Ei gemacht werden, heißen beim Zuckerbäcker »Masse« statt Teig. Biskuitmasse also. Die kann klassisch (mit geschlagenem Eigelb und Eischnee), wienerisch (mit warm geschlagenem Eigelb und flüssiger Butter) oder nach Basic-Art zubereitet werden. Bei allem kommt am Ende Mehl dazu – aber gaaaanz vorsichtig!

Besen geben Luft

Wichtigstes Werkzeug bei der süßen Massenschlägerei ist der Besen mit dem Stecker hintendran. Wer mag, kann Eiweiß auch per Hand und Schneebesen steifschlagen, muß aber in diesem Fall die Eieruhr auf 45 Minuten stellen. Dann doch lieber das Handrührgerät mit zwei Rührbesen oder die Küchenmaschine mit einem großen Besen anschalten und in die bekannt stabile 3-Liter-Schüssel halten. Später beim Mehluunterheben geht der Handbesen in Ordnung. Auch gut: ein feines großes Sieb (wird gleich verraten, warum). Biskuit bäckt am liebsten flach in Springform oder Blech.

Ei trennt sich ...

Damit sich im Biskuit alles aufs Lockerste verbindet, muß Eiweiß von Eigelb getrennt werden. Verborgenen in unterirdischen Wiener Zuckerbäckergruften machen sie das zehnfingrig mit einem Sechserpack auf einmal. Schon schön, aber für den Basic-Grundbackkurs zu knifflig. Denn bereits ein Tröpfchen Eigelb kommt dem Eiweiß so fett, daß es kein fester Eischnee mehr werden will.

Also der Reihe nach. Los geht's mit einem sauberen Kantenschlag. Dünne, aber feste Schüsselränder sind ideal dafür. Am besten wird jedes Ei über einer Extraschüssel getrennt, deren Inhalt bei Erfolg in die große Rührschüssel kommt. So kostet ein Mißgeschick nur ein Ei. Wer gleich über der großen Schüssel arbeitet, kann sicher sein: Geht es schief, dann immer beim letzten Ei, nach Geschäftsschluß und in dem Moment, in dem die Nachbarn gerade ihren Notvorrat zu Rührei gemacht haben.

Also das Ei in seiner Mitte anschlagen. Dabei gilt das Motto »beherzt, aber nicht herzlos«. Nicht durchhauen und genausowenig nur anpicken, so daß später das Eigelb aufschrammt und Splitter ins Eiweiß geraten. Nach dem Hieb das Ei wenden, Daumen an die Schlagkanten ansetzen, Finger hinters Ei legen und alles etwas senkrecht drehen. Nun eine Hälfte nach oben aufklappen. Ein Teil des Eiweiß flutscht jetzt in die Schüssel, während das Eigelb mit dem Rest in der unteren Schalenhälfte bleibt. Von da wird es behutsam in die andere Hälfte gegossen, wobei das Eiweiß wieder in Richtung Schüssel strebt (und das Eigelb hoffentlich heil bleibt). Jetzt nochmal zurück von 2 zu 1, und das sollte es sein. Im Zweifel lieber ein bißchen Eiweiß beim Eigelb lassen, als durch viel Hin und Her Eigelb im Eiweiß riskieren.



... Ei schlägt sich ...

Daß der liebe Gott beim Eiermachen einen besonders guten Tag hatte, zeigt nicht nur sein funktionales Verpackungs-Design. Ein kleines Wunder ist auch die Verwandlung von Eiweiß in Eischnee. Die Wissenschaft sieht's eher so: Wenn Eiweiß kräftig geschlagen wird, trennen sich seine Bausteine und setzen sich wieder als lauter luftgefüllte Eiweißbläschen zusammen, die mit jedem Schlag fester, zahlreicher und größer werden, bis alles zu einer großen Portion Schaum geworden ist. Der gelingt am besten, wenn das Eiweiß kalt ist und noch ein Spritzer Zitronensaft oder eine Prise Salz für Stabilität sorgen. Damit beim Schlagen mit dem Handrührgerät die Luft überall hinkommt, muß das gut bewegt werden, und die Schüssel darf nicht zu eng und hoch sein. Profis schwören auf den langsamen Start mit stetiger Steigerung, aber mit voller Kraft von Anfang an geht's auch gut.

Ist der Schnee noch etwas weich, kommt Zucker dazu. Wäre der von Anfang an dabei, würde er sich gleich mit Flüssigkeit vollsaufen und im Suff alles kaputtmachen. Jetzt aber rieselt

er beim Weiterschlagen ein und schweißt die Eiweißbläschen zusammen, bis sie fester, glänzender Schaum sind, in dem ein Messer einen glatten Schnitt hinterläßt (1). Das ist je nach Maschinenkraft nach 10 – 15 Minuten der Fall – bei zu langem Schlagen geht ihm die Luft wieder aus.



... Ei verträgt sich ...

Damit das Wasser nicht wieder ausläuft, wird gleich weitergemacht, und zwar mit der Wiedervereinigung von Eiweiß und Eigelb nach Basic-Art. Dabei wird ein Eigelb nach dem anderen in den Eischnee geschlagen, bis es jeweils darin verschwunden ist und zum Schluß alles eine schön schaumige Masse ist (2). Aber normalerweise wird doch das Eigelb schön schaumig ...? Und wird nicht Eiweiß unter Eigelb ...? Ja, aber wozu die Mühe, wenn auf diese simple Art ein genauso toller Biskuit entstehen kann.

Zu dem fehlt der Masse allerdings noch das Mehl. Wird es gesiebt, schöpft es noch mal Luftigkeit. Und die bleibt der Masse erhalten, wenn es behutsam untergezogen wird. Das geht so: Mehl auf den Eischaum sieben, Schneebesens hineinstecken und den langsam mit leichter Drehung nach oben ziehen. Und dann nochmal. Und dann nochmal. So

lange, bis das Mehl gerade eben verschwunden ist. So kurz, daß die meiste Luft in der Masse bleibt.

... und ab in den Ofen

Damit die Luft sich nicht wieder auflöst, muß die Masse gleich ins Rohr. Backpapier bekommt ihr am besten, und zwar nur am Boden von Form oder Blech, so daß der Teig ungehindert hochsteigen kann. Wichtig ist, daß die Oberfläche schön glatt ist, damit nichts zu dunkel wird. Nach dem Backen bei meist 180 (Springform) bis 200 Grad (Blech) dampft der Biskuit kurz aus, dann wird er auf ein Gitter gestürzt und das Papier sofort abgezogen. Soll er in Tortenböden geschnitten werden, bekommt ihm eine Nacht Ruhe gut. Ansonsten gilt: je frischer, je besser.

Baiser

Baisermasse ist Biskuitmasse ohne Eigelb und Mehl. Oder einfacher: Eischnee mit sehr viel feinem Zucker (z.B. 4 Eiweiße + 200 g feiner Zucker + einige Tropfen Zitronensaft). Gebacken wird Baiser gar nicht, sondern eher lange getrocknet bei 100 bis 120 Grad (60 – 90 Minuten). Mehr Hitze würde Baisergebäck braun werden lassen (tabu), bevor es durch und durch trocken ist (ein Muß). Damit es das bleibt, bleibt es am besten über Nacht auf einem Gitter im ausgeschalteten Ofen liegen. Gut aufgehoben ist es danach in luftdichten Dosen oder Tüten.

Kneten

Wenn viel Mehl mit wenig Flüssigkeit zusammenkommt, hilft kein Rühren und Schlagen mehr. Dann wird geknatscht, geknutscht, geknautscht. Geknetet eben. Die Wonne für trainierte Handarbeiter, aber die Maschine mit Knethaken macht's auch. Macht sie es lange, wird meist Hefeteig daraus. Macht sie es kurz, wird alles zu Mürbeteig.

Hefeteig

Verglichen mit Autofahren ist Fliegen die sicherste Fortbewegungsart. Wenn es aber dabei kracht, dann richtig. Weswegen es mehr Flugangst als Fahrangst gibt. Ähnlich ist's beim Hefeteig: Falsch machen kann man bei ihm viel weniger als bei Rühr- oder Mürbeteig. Aber wenn was schiefgeht, kann man ihn wegschmeißen. Weswegen er der gefürchtetste unter den Grundteigen ist. Dabei sind Hefepilze so dankbare Geschöpfe. Geben wir ihnen nur ein wenig Nahrung, Luft und Wärme, machen sie die schönsten Sachen für uns: Hefezopf, Zwetschgendatschi, Pizza ai funghi. Nur wie sie das machen, ist bedenklich. Kaum kommt die Metropole Hefewürfel (Einwohner: ca. 3,8 Millionen Hefezellen) mit Teig in Berührung, verwandelt sie sich in Sodom und Gomorrha. Fressen, Saufen sowie – äh – Fortpflanzen und Gase lassen ist das einzige, was dann für sie zählt.

Alles zusammen ...

Warum macht die Hefe das? Schauen wir ihr bei der Arbeit zu. Dabei helfen ihr Mehl und Flüssigkeit (Milch, Wasser), dazu können Zucker, Ei und Butter kommen. Sie alle schaffen

am liebsten bei Küchenwärme von 20 Grad – Kühlschranks kaltes erreicht das nach 1 – 2 Stunden an der frischen Luft. Die Flüssigkeit wird mit der zerbröckelten Hefe glattgerührt und mit dem Restrezept verknetet. Nix Vorteig, dreimal gehen lassen oder Fett zum Schluß. Be basic. Klappt immer (Nur der schwere Gugelhupf braucht Zwischengas.)

... hoch, klatsch und gehen lassen ...

Nun zum Kneten. Das kann mit einer kraftvollen Maschine passieren, aber mit dem Handrührer wird trotzdem der Arm lahm. Keine schlechte Gelegenheit also für Handgreiflichkeiten, zu denen es am besten in der großen, schweren Schüssel kommt. Dort wird erst alles mit den Fingern zusammengeführt, dann mit den Handballen etwas elastisch gewalkt, und nun geht's rund: die Hand bis zum Schüsselboden unter den Teig stecken, hoch das Ganze und wieder zurückklatschen. Und hoch, und klatsch. Bis der Teig schön glatt und blasig ist. Endlich darf das Mehl mal richtig quellen, damit ein stabiles Netz im Teig entsteht.



Das füllt die Hefe nun in aller Ruhe und Wärme mit Leben – klassisch in der mit Tuch abgedeckten Schüssel oben auf dem Küchenschrank, weit weg von offenen Türen und

Fenstern (1). Da treibt es die mit Stärke gedopten Hefepilze zur Vermehrung. Und dabei geben sie Gas ab, sprich Kohlendioxid, mit dem das feste Teignetz sich aufbläst wie einen Fesselballon. Kurz: Der Teig geht. (Kühlschrank-Trick: Gekneteten, aber noch nicht gegangenen Hefeteig abgedeckt in einer Schüssel in den Kühlschrank stellen. Dort bleibt er stundenlang einsatzbereit, geht viel langsamer, z.B. über Nacht, und wird auch noch feiner).

... und ab in den Ofen

Hat der Teig sich etwa verdoppelt, wird er nochmals durchgeknetet, damit die Hefe wieder Luft bekommt. Dann wird er zum Zopf geflochten oder zur Pizza ausgerollt, und je nach Rezept geht er noch einmal oder kommt in den Ofen. Dort ist ab 50 Grad Feierabend für die Hefe. Sie hinterläßt der Nachwelt ein lockeres Gebäck mit Biß, das ganz frisch am allerbesten schmeckt. Am zweitbesten: noch lauwarm einfrieren.

Mürbeteig

Auch wenn er Knetteig heißt, will er mit seinen durchgewalkten Brüdern nichts zu tun haben. Je weniger er angefaßt wird, desto dankbarer ist er. Und weil er auch von Treibmitteln nicht viel hält, ist das Flache, Unscheinbare, jedoch Zarte seine Bestimmung – und deswegen haben ihn die Star-Kuchen und -Torten so gerne unter sich.



Mürbe mit der 3-K-Methode ...

Das zarte Geheimnis des Mürbeteigs ist, daß er das Mehl direkt mit Butter verbindet, so daß keine Flüssigkeit es zum Quellen bringt. Würde die Butter weich werden, würde sie Wasser lassen und den Mürbeteig zum Sprödeteig machen. Doch davor schützt die 3-K-Methode: Kneten, kurz und kalt. Kalt heißt, daß alle Zutaten – Mehl, Butter, evtl. Zucker, Ei – am besten die Nacht im Kühlschrank verbracht haben, vielleicht sogar mit Rührschüssel und Knethaken zusammen? Kommt es zum Teigmachen, wird die Butter gewürfelt und per Maschine mit dem Rest verknetet. Das sieht erst so aus, als ob nie was daraus wird (2). Doch plötzlich entsteht aus dem trockenen Gekrümel ein glattes Großkrümelgemenge. Dann die Maschine gleich ausschalten, denn das ist schon der Mürbeteig, und jede Drehung mehr schadet nur. Man kann natürlich auch die klassische Auf-der-Marmorplatte-krümelig-hacken-mit-tiefgekühlten-Händen-weiterkneten-Methode anwenden. Nur wozu?

... drücken vor kühlen ...

Ebenso sparen wir uns den 30-Minuten-Kühlen-Schritt und packen den Teig gleich in die ungefettete Form. Dazu wird er