

Susanne Bodensteiner | Martina Kittler | Christa Schmedes

BACKEN FÜR DIE



FAMILIE

300 Backideen,
die leicht gelingen
und allen schmecken

G|U

WAS DIESES BUCH KANN

Möchten Sie schnell einen Kuchen zaubern? Beim nächsten Familienfest mit einer tollen Torte glänzen? Gäste mit einer selbst gebackenen Quiche überraschen? Oder suchen Sie noch Lieblingsmuffins für die Party im Kindergarten? Wir haben die besten Backrezepte für Sie zusammengestellt – saftige Kuchen von mini bis maxi, traumhafte Torten und Brötchen, die's bei keinem Bäcker gibt.

Weil wir wissen, dass die Zeit manchmal sehr knapp ist, haben wir uns viele schnelle Kuchen ausgedacht. Und unkomplizierte Rezepte, die auch »nebenbei« gelingen. Vieles kriegen sogar die Kids locker hin. Und wer leidenschaftlich gern rührt und knetet, der findet in diesem Buch auch schöne Verwöhnrezepte: Torten und Kuchen, die richtig was hermachen.

Weil alles nicht nur gut schmecken, sondern natürlich auch toll aussehen soll, haben wir für Sie auch eine Menge Deko-Ideen gesammelt. Damit werden Ihre Cookies ganz leicht zu kleinen Kunstwerken. Und damit gebackene Herzchen und Martinsgänse, Nikolausstiefel und Gespensterchen perfekt gelingen, haben wir am Anfang und am Ende des Buches Deko-Vorlagen zum Kopieren und Basteln von Schablonen angehängt.

Und jetzt einfach mal unbeschwert losbacken! Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie viel Spaß dabei!

Ihre Autorinnen

Service-Tipps

Unter unseren Rezepten finden Sie viele Tipps, die das Backen für die Familie noch leichter machen. So können Sie Rezepte nach Lust und Zeitfenster variieren oder sich von den Kindern helfen lassen.

Aroma-Variante Sie mögen Vanille nicht gar so gern? Haben Zitronat gerade nicht zur Hand? Hier finden Sie Tipps, welche Aromen Sie austauschen können.

Austausch-Tipp Die Erdbeerzeit ist längst vorbei? Ihre Familie hasst Marzipan? Hier finden Sie Ersatz für bestimmte Zutaten.

Back-Tipp Kleine Tricks aus der Küchenpraxis – damit wirklich alles perfekt gelingt.

Das schmeckt dazu Manche Kuchen brauchen das gewisse Etwas, um rundum perfekt zu sein: z. B. Sahne, Kompott oder ein Löffelchen Obstsalat.

Deko-Tipp Kleine Tricks, die Kuchen und Torten noch schöner machen.

Einfrier-Tipp Damit Sie Ihr Wunschgebäck gleich in größeren Mengen und/oder im Voraus zubereiten können.

Form-Alternative In Ihrem Küchenschrank ist die vorgeschlagene Backform nicht zu finden? Macht nichts! In der genannten Alternative gelingt der Kuchen ebenso gut.

Kinder machen mit Bei welchen Handgriffen kleine Helfer am besten zum Einsatz kommen.

Mehr draus machen Zum Nachmittagstee kommen noch Überraschungsgäste? Hier erfahren Sie, wie Sie Mengen verdoppeln oder was Sie passend zum Kuchen servieren können.

Servier-Tipp So richten Sie Kuchen, Torten und feines Gebäck am schönsten an.

Speed-Tipp Zubereitungs-Tricks, wenn es noch schneller gehen soll.

Tuning-Tipp Für anspruchsvolle Gäste – so lässt sich ein Rezept raffiniert aufpeppen.

Variante Probieren Sie mal etwas anderes.

Vorrats-Tipp Hinweise, wie sich Selbstgebackenes am besten aufbewahren lässt.



Ob Weizen-, Dinkel- oder Roggenmehl, ob fein gemahlen oder grob: Kernige Basis für Mehl ist immer das Getreidekorn. Und das besteht aus Keimling, Mehlkörper und Randschichten.

MEHL

Das Getreidekorn

Der fettreiche Keimling im unteren Teil des Korns enthält die Anlage für eine neue Pflanze. Deshalb steckt in ihm eine große Portion an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen. Der Mehlkörper macht beim Weizenkorn über 80 Prozent aus. Er liefert vor allem Stärke (Kohlenhydrate), aber auch Eiweiß und ein wenig Fett. Die Randschichten umhüllen Keimling und Mehlkörper. Sie enthalten Ballast- und Mineralstoffe sowie Vitamine, vor allem B₁, B₂ und E.

Die Mehlarten

Weizen, Roggen und Dinkel sind die fürs Backen beliebtesten Getreidearten.

→ **Weizenmehl** besitzt besonders viel Eiweiß, das auch Kleber genannt wird. Dieses Klebereiweiß saugt die Flüssigkeit des Teiges auf und bindet sie. So entsteht eine elastische Masse, die das Gerüst für die übrigen Teigzutaten bildet. Gebäck mit Weizenmehl wird besonders locker.

→ **Dinkelmehl** enthält ebenfalls reichlich Klebereiweiß und hat damit ausgezeichnete Backeigenschaften zu bieten. Darüber hinaus ist diese Urform des Weizens, die schon die alten Ägypter kannten, besonders verträglich: Dinkel ist für Allergiker eine gute Alternative zu Weizen.

→ **Roggenmehl** ist zum Kuchenbacken nicht zu gebrauchen. Denn Roggenteige bekommen ihre Struktur weniger durch Klebereiweiß, sondern vor allem durch die im Mehl enthaltenen Wasser bindenden Kohlenhydrate. Und dazu ist Säure (z. B. Sauerteig) nötig. Roggenmehl eignet sich daher hervorragend, um Brot zu backen.

Die Mehltypen

Mehle haben neben der Sortenbezeichnung noch eine Typenzahl. Sie gibt Auskunft, wie viele natürliche Mineralstoffe im Mehl enthalten sind. Würde man 100 g Mehl nach einem bestimmten Verfahren verbrennen, so blieben bei Mehl der Type 405 genau 405 mg Mineralstoffe in Form von Asche übrig, bei einem Mehl der Type 1050 dagegen 1050 mg. Hohe Typenzahl bedeutet hoher Schalenanteil im Mehl und damit hoher Anteil an wertvollen Inhaltsstoffen. Die Typenzahl sagt aber nichts über die Feinheit (oder Grobheit) des Mehls aus. Gleich wie hoch der Schalenanteil, »Mehl« ist immer fein gemahlen.

→ **Type 405** Für das klassische Weizenmehl vermahlen Mühlen in der Regel nur den Mehlkörper ohne Keim und Randschichten. So entsteht ein feines weißes Allround-Mehl, das sich unkompliziert und vielseitig verwenden lässt. Durch ein spezielles Mahlverfahren ist sogenanntes Instant-Mehl Type 405 immer locker und rieselfähig. Es verteilt sich ohne Klümpchen sofort in Flüssigkeiten – empfehlenswert für feine Torten und Biskuits sowie für flüssige Waffel- und Pfannkuchenteige. In vielen Supermärkten bekommen Sie auch Weizenmehl Type 405 mit natürlichem Anteil an Weizenkeimen und damit mehr Mineralstoffen.

- **Type 550** Das etwas stärker ausgemahlene, also ein wenig dunklere Weizenmehl kann Type 405 in allen unseren Rezepten ersetzen.
- **Type 1050** Dieses relativ dunkle Weizenmehl enthält noch mehr Schalenanteile, bietet damit noch mehr Mineralstoffe, Ballaststoffe und Vitamine – und ist ideal für Brote und herzhafte Kuchen. Es braucht in der Regel etwas mehr Flüssigkeit als das feine weiße.
- **Type 630** Im Supermarkt finden Sie meist Dinkelmehl dieses Typs. Es lässt sich wie Weizenmehl der Type 405 bzw. 550 verwenden.
- **Type 1150** So wird Roggenmehl meist angeboten – und so ist es bestens zum Brotbacken geeignet! Das Mehl lässt sich auch sehr gut mit Weizenauszugsmehl oder Vollkornmehl mischen. Die niedrigste Typenzahl für Roggen ist übrigens 610.
- **Vollkornmehle** tragen keine Typenzahl, sie enthalten immer so viele Mineralstoffe wie natürlicherweise im ganzen Korn stecken und würden in etwa der Type 1700 (Weizen) bzw. 1800 (Roggen) entsprechen. Besonders hochwertig sind Vollkornmehle, wenn Sie sie erst kurz vorm Backen frisch mahlen (oder im Bioladen oder Reformhaus mahlen lassen). Manche Vitamine und auch die hochwertigen Fette aus dem Keim sind sauerstoffempfindlich.

Mehl sieben – muss das sein?

Unsere Großmütter haben es gemacht, um Verunreinigungen und Klümpchen rauszufiltern. Heute ist das nicht mehr nötig. Sieben Sie Mehl nur für Biskuitteig. So wird es feiner, und der Teig wird besonders locker.

Vorrat für spontane Bäcker

So können Sie auch nach Ladenschluss und am Wochenende leckere Kuchen und Traumtorten backen.

→ Die Top 5 der Backzutaten haben Sie sicher zuhause:

Mehl, Zucker, Butter, Eier und Salz

→ Besorgen Sie sich dazu noch **Backpulver, Vanillezucker, Trockenhefe**, außerdem **Nüsse** und **Mandeln** sowie **Früchte im Glas oder in der Dose** (z. B. Ananas, Pfirsiche und Aprikosen) für den Vorrat. Immer mal wieder gut gebrauchen können Sie auch **Oblaten, Apfelmus und Kokosraspel**.

→ Stellen Sie sich **Milchprodukte** wie Joghurt und Sahne in den Kühlschrank und vielleicht legen Sie auch noch **TK-Beeren oder -Kirschen** ins Gefrierfach, und auf jeden Fall TK-Blätterteig.

Tipp

→ **1 Prise Salz** macht nicht nur Pizzateig perfekt, sondern tut auch süßem Kuchen gut. Denn Salz setzt der **Süße** Würze entgegen – das rundet den Geschmack ab, macht ihn interessanter.

Gute Butter

Sie wird heute noch wie zu Großmutters Zeiten aus Sahne hergestellt, aber in drei unterschiedlichen »Geschmacksvarianten«.

→ **Süßrahmbutter** passt mit ihrem dezent süßlichen Geschmack gut zu Biskuit und feinem Gebäck wie Vanillekipferl.

→ Für die Herstellung von **Sauerrahmbutter** werden der Sahne vor der Reifung speziell gezüchtete Milchsäurebakterien zugegeben, woraufhin sie 7–10 Stunden reifen muss. Das verleiht der Butter eine frische Note und macht sie für Allergiker oft besser bekömmlich als ungesäuerte Butter. Nehmen Sie Sauerrahmbutter für kräftige Kuchen, z. B. mit reichlich Schokolade oder vielen Nüssen.

→ Am beliebtesten in Deutschland ist **mild gesäuerte Butter**. Ihr werden Milchsäurebakterien bzw. Milchsäure unmittelbar vor der Verbutterung untergemischt: Das ergibt geschmacklich einen Kompromiss zwischen Süß- und Sauerrahmbutter.

→ Doch zum Ausbacken von Apfelkücherln und Zimt-Zwetschgen nehmen Sie am besten **Butterschmalz**. Das stellt man aus Butter her, indem Milcheiweiß, Milchzucker und Wasser entfernt werden. Denn Eiweiß und Zucker würden bei Frittiertemperaturen verbrennen, das Wasser würde spritzen.

→ **Neben Salz** darf Butter, ausgenommen Bio-Butter, hierzulande nur den orangegelben Farbstoff **Betakarotin** (Provitamin A) enthalten.



Zuckersüß

Pflicht im Back-Vorratsschrank ist normaler feiner Haushaltszucker. Viel-Bäcker greifen auch gerne zu Zucker feinsten Körnung. Der löst sich noch leichter auf. Brauner Zucker (im Bild vorne rechts) ist gefärbter weißer Zucker: Er wird nach dem Raffinieren mit Melasse (braunem Zuckersirup) versetzt. So gibt er dunklen Kuchen eine fein-aromatische Note. Für einen charakteristischen herbsüßen Geschmack sorgt Vollrohrzucker (im Bild vorne links). Er liefert nicht nur Energie, sondern auch Spurenelemente und Mineralstoffe.



Eier: am besten 0, M und frisch!

- **Was steht auf dem Ei?** Die erste Ziffer des auf die Schale aufgedruckten Codes steht für die Haltung der Legehennen: 0 bedeutet Ökohaltung, 1 Freiland-, 2 Boden- und 3 Käfighaltung. Dann folgen Länderkennzeichen (etwa DE für Deutschland) und Nummer des Betriebs.
- Eier werden wie T-Shirts in den **Größen S, M, L und XL** angeboten. Unsere Rezepte sind – falls nicht anders angegeben – für Durchschnittseier in Größe M berechnet. Die wiegen 53–63 g. Sie können die Kuchen aber auch ohne Probleme mit Eiern Größe L (63–73 g) nachbacken.
- **Nehmen Sie immer nur frische Eier!** Erstens schmeckt Kuchen damit einfach besser. Zweitens lassen sich frische Eier viel leichter trennen. Drittens haben diese

noch den besten Schutz gegen eindringende Krankheitserreger. Frisch ist ein Ei bis zu 10 Tage, nachdem es die Henne gelegt hat. Das Legedatum können Sie leicht errechnen. Es liegt knapp 1 Monat vor der Mindesthaltbarkeit (steht auf der Verpackung).

→ **Eier lagern Sie am besten** im Karton oder in einer Kunststoff-Eierbox im Kühlschrank.

→ **Eigelb übrig?** Mit Wasser bedeckt hält sich ein unverletztes Eigelb im Kühlschrank 2 Tage.



Jeder Teig hat seine Vorzüge. Und mit unseren Tipps kriegen Sie alle gut hin: Rührteig, Hefeteig, Mürbeteig, Biskuitteig, Brandteig und Quark-Öl-Teig.

7 TEIGE FÜR LIEBLINGSKUCHEN

Rührteig: der Unkomplizierte

→ **Für Muffins, Obst- und Marmorkuchen, Torten und Waffeln** Rührteig ist ein Teig für Back-Einsteiger: Er gelingt leicht, braucht weder viel Zeit noch besondere Aufmerksamkeit. Sie rühren die feuchten Zutaten einfach mit den Quirlen des Handrührgeräts schön cremig, z. B. Butter, Zucker und Eier. Dann geben Sie zügig die trockenen Zutaten dazu, unter die das Backpulver gemischt wurde: z. B. Mehl, gemahlene Mandeln oder Nüsse. Alles kurz verrühren und dann ab in den Ofen! Das Backpulver sorgt dafür, dass der Kuchen schön aufgeht. Denn wenn es mit Feuchtigkeit in Berührung kommt, entstehen Gasbläschen im Teig. So wird der Kuchen locker.

→ **Wichtig** Trockene und feuchte Zutaten in getrennten Schüsseln mischen, dann zügig zusammenrühren. Teig nicht warten lassen, sondern gleich in den vorgeheizten Ofen schieben. Er wird sonst schwer, verliert an Lockerheit.

→ **Extra-Tipp** Sie können zusätzlich zum Backpulver 1/4 TL Natron unter das Mehl mischen. Das sorgt für besonders lockeren Rührteig. Aber Vorsicht: Kuchen mit zu viel Natron schmeckt seifig.

→ **Das Grundrezept** und weitere Tipps finden Sie auf [≥](#).

Hefeteig: der Vielseitige

→ **Erste Wahl für süße und pikante Spezialitäten von Hefezopf bis Zwetschgendatschi, von Pizza bis Pissaladière** Nur Mut! Wenn Sie Hefeteig sanft behandeln, gelingt er problemlos. Er braucht nur Wärme und Ruhe, damit er schön aufgehen kann. Trockenbackhefe aus dem Tütchen einfach mit allen Zutaten vermischen.

Frischhefewürfel zerbröckeln und in lauwarmer Flüssigkeit (Wasser oder Milch) auflösen. Vorsicht: Zu heißes Wasser tötet Hefepilze. Hefelösung und übrige Zutaten in einer Schüssel zunächst locker vermischen, dann kräftig verkneten – am einfachsten mit den Knethaken des Handrührgeräts. Nun ist Handarbeit gefragt: Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 5 Min. weiterkneten. Ist er noch zu fest? Ein paar Tropfen lauwarmer Flüssigkeit unterkneten. Klebt der Teig an den Händen, braucht er noch Mehl. Hefe entfaltet den Hauptteil ihrer Kraft vor dem Backen. Deshalb gönnen Sie Ihrem Teig jetzt Ruhe und Wärme: Teig zudecken und vor Zugluft schützen – so kann er sein Volumen vergrößern. Es dauert ca. 45 Min., bis er etwa doppelt so groß geworden ist. Teig dann noch einmal durchkneten, formen, eventuell nochmals gehen lassen, dann backen.

→ **Wichtig** Hefepilze wachsen im Kühlen nur sehr langsam. Deshalb den Teig nicht in zugigen Räumen gehen lassen. Und alle Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.

→ **Extra-Tipp** Mehl Type 550 ist besonders gut für Hefeteig geeignet, weil es viel Klebereiweiß enthält. Das macht den Teig elastisch, lässt ihn gut aufgehen.

→ **Das Grundrezept** und weitere Tipps finden Sie auf [≥](#).

Mürbeteig: der Üppige

→ Für Tartes, Torten, Käsekuchen und feine Plätzchen

Mürbeteig ist schnell geknetet und braucht doch Zeit. Die klassische Methode: Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, eine Mulde hineindrücken, Ei oder Eigelb und Salz hineingeben. Butter in Stückchen und eventuell Zucker auf dem Mehlsrand verteilen. Jetzt alles mit einem großen Messer durchhacken. Brösel dann mit den Fingerspitzen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Keine Sorge: Auch wenn sich die Zutaten erst gar nicht verbinden, schon nach wenigen Minuten ist ein fester Teig entstanden. Alles zur Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Min. ruhen lassen. Gekühlten Mürbeteig ausrollen – z. B. zwischen zwei großen Lagen Frischhaltefolie – und im vorgeheizten Ofen backen. Tarte- oder Käsekuchenböden vorab blindbacken, am besten mit Pergamentpapier und Hülsenfrüchten belegt (mehr dazu im Back-Tipp auf [≥](#)). So bleibt der Boden schön flach und der Rand rutscht nicht herunter.

→ **Wichtig** Mürbeteig liebt's kühl. Die Hände vor dem Kneten mit kaltem Wasser waschen. Butter und Eier am besten aus dem Kühlschrank raus verarbeiten. Oder zimmerwarme Butter verwenden und den Teig länger im Kühlschrank lassen.

→ **Extra-Tipps** Wenn's schnell gehen soll, den frisch gekneteten Teig sofort in die Form drücken und in der Form kühl stellen.

→ **Das Grundrezept** für einen Obstkuchenboden aus Mürbeteig finden Sie auf [≥](#).

Biskuitteig: der Lockere

→ Für Traumtorten, gefüllte Rollen und süßes Gebäck

So ist schnell was sehr Feines gebacken: Biskuitteig steht schon nach einem Viertelstündchen im Ofen. Bis es so weit ist, sollte er reichlich Luft tanken. Eier sorgfältig trennen. Eigelbe mit warmem Wasser, Zucker und Salz dicklich und cremig schlagen. Das Mehl über die Eiercreme sieben – aber bitte noch nicht unterrühren! Erst schlagen Sie noch das Eiweiß in einer zweiten Schüssel zu sehr steifem Schnee. Jetzt ein Drittel davon mit dem Mehl vorsichtig unter die Eiercreme ziehen. Dann übrigen Eischnee auf die Masse geben und vorsichtig unterheben – das geht am besten mit einem Holzkochlöffel. Biskuitmasse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen backen. Für die Garprobe brauchen Sie Fingerspitzengefühl: Fertiger Biskuit ist nicht mehr feucht und fühlt sich weich wie Watte an. Auf Fingerdruck gibt der Teig nach, ist aber elastisch.

→ **Wichtig** Nur wenn Biskuit sofort auf große Hitze trifft, bleibt er schön luftig. Deshalb Backofen rechtzeitig vorheizen. Eier und Zucker locker aufschlagen. Das Mehl dann nur kurz unterrühren, damit das Volumen der Eier-Zucker-Masse bleibt. Den Teig sofort backen. Biskuit darf nicht warten, sonst geht die Luft raus.

→ **Extra-Tipp** Für Biskuit das besonders lockere (doppelgriffige) Instant-Mehl verwenden. Den Teig möglichst mit klassischer Ober- und Unterhitze backen. Umluft trocknet den Teig aus.

→ **Das Grundrezept** für einen Obstkuchenboden aus Biskuitteig finden Sie auf [≥](#).

Brandteig: der Luftige

→ Für Windbeutel, Eclairs und luftig-leichte

Tortenböden Der einzige Teig, der schon vor dem Backen mit Hitze in Berührung kommt, also »gebrannt« wird. Und

das geht ganz einfach so: Milch oder Wasser in einen Topf gießen. Butter in Stückchen und 1 Prise Salz dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Jetzt das Mehl auf einmal dazuschütten. Alles rasch und kräftig mit einem Kochlöffel verrühren, bis sich ein homogener Kloß bildet und vom Topfboden löst. Auf dem Topfboden sollte jetzt eine dünne weiße Schicht zu sehen sein. Topf von der Kochstelle ziehen. Teigkloß in einer Schüssel abkühlen lassen. Dann rühren Sie mit den Knethaken die Eier unter – und zwar eins nach dem anderen und immer so lange, bis sich wieder ein Kloß gebildet hat. Nun den Teig, zu Portiönchen nach Wahl geformt, im heißen Ofen oder in heißem Fett goldbraun backen. Die Eier sorgen dafür, dass er sich luftig aufbläht.

- **Wichtig** Während der ersten 10 Min. Backzeit die Ofentür keinesfalls öffnen. Sonst fällt der Teig zusammen. Wollen Sie den Teig in Fett ausbacken? Das erhitzte Butterschmalz oder Öl hat die richtige Temperatur, wenn an einem hineingehaltenen Holzstäbchen kleine Blasen aufsteigen.
- **Extra-Tipp** Das Backblech mit etwas Wasser besprenkeln. Die Feuchtigkeit im Ofen verhindert, dass sich auf den Brandteigteilchen sofort eine harte Kruste bildet. So kann der Teig schön gleichmäßig aufgehen, ohne zu reißen.
- **Das Grundrezept** und weitere Tipps finden Sie auf [≥](#).

Quark-Öl-Teig: der Schnelle

- **Für Obstkuchen, Blechkuchen, für Herzhaftes und Süßes** Genau der richtige für ungeduldige Bäcker und eine schnelle Alternative zu Hefeteig: Quark und Öl rasch mit ein paar weiteren Zutaten verrühren, Mehl und Backpulver unterkneten – dafür brauchen Sie kaum 10 Min. Dann den Teig kühl stellen, backen und fertig! Ofenfrisch schmeckt Gebäck aus Quark-Öl-Teig am besten – also Nussnugat-Schnecken und Apfel-Mohn-Taschen nicht aufheben, sondern am selben Tag genießen.
- **Wichtig** Quark gut abtropfen lassen. Und bitte zügig arbeiten, sonst wird der Teig klebrig.

- **Extra-Tipp** Gehen Sie beim Ausrollen und Formen sparsam mit Mehl um – der Teig wird schnell zu fest, das Gebäck dann später zu trocken.
- **Die Grundrezepte** für süßen und neutralen Quark-Öl-Teig finden Sie auf [≥](#) und [≥](#) (Mini-Gemüse-Pies).

Blätterteig – der Luftikus ...

Selbermachen lohnt sich bei Blätterteig nicht. Denn es kostet Zeit, die vielen hauchdünnen Teigschichten daheim zuzubereiten. Und **tiefgekühlte Teigplatten** lassen sich supereinfach verarbeiten: nebeneinanderlegen und in knapp 20 Min. auftauen lassen. Dann die Platten ausrollen oder die benötigten Formen ausschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er nicht spannt und sich nicht beim Backen verzieht. Achten Sie auf die Grammangabe im Rezept. Im Supermarkt wählen Sie dann rechteckige Platten à 75 g oder quadratische à 45 g. Im Kühlregal finden Sie außerdem rund oder quadratisch ausgerollten Fertigteig für 1 Blech.

→ **Wichtig** Zum Schneiden von Blätterteig ein scharfes Messer verwenden. Sonst wird der Teig zu sehr gequetscht und kann sich beim Backen nicht blättrig aufbauschen. Teigreste nicht verkneten, sondern übereinanderlegen und neu ausrollen. Und wenn Sie Blätterteig mit Eigelb bepinseln, dann nur die Oberfläche, nicht die Seitenkanten. Das Eigelb würde die Schichten verkleben, der Teig wird nicht blättrig.



... auf türkische Art

→ **Yufka-Blätterteig** besteht aus Mehl und Wasser. Blitzschnell können Sie damit süße oder herzhafte Knusper-Snacks zaubern. Die hauchdünnen Teigblätter nach Lust und Kühlschrankangebot füllen, mit flüssiger Butter oder Öl bestreichen und dann backen. Fertig ausgerollte, runde oder eckige Platten finden Sie – in Folie verschweißt – beim türkischen Lebensmittelhändler. Ungeöffnete Päckchen können Sie im Kühlschrank lange aufheben. oder auch einfrieren. Im griechischen Feinkostladen gibt es Yufka-ähnlichen Filo-Teig.

BACK-BASICS

→ **Vor dem Rühren und Kneten** Rezept lesen und alles vorbereiten: Zutaten exakt abwiegen und bereitstellen. Auch das nötige Zubehör (Sieb, Mixer, Knethaken etc.) aus dem Schrank holen. Muss der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche geknetet werden? Dann jetzt schon Backbrett, Tisch oder Marmorplatte dünn mit Mehl bestäuben.

→ **Wohltemperiert** Wenn im Rezept nicht anders angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Dann verbinden sie sich leichter miteinander. Eier, Butter und Milch also früh genug aus dem Kühlschrank nehmen.

→ **Gut gekühlt** So lassen sich Schokolade und Marzipan leichter reiben. Deshalb diese Zutaten vor dem Zerkleinern in den Kühlschrank oder kurz ins Eisfach legen. Auch Sahne wird schneller steif, wenn Sie sie »aus dem Kühlschrank raus« schlagen.

→ **Reine Formsache** Noch bevor Sie den Teig zubereiten, Blech oder passende Backform suchen und mit Papier belegen oder einfetten (mehr dazu auf [≥](#)).

→ **Bleiben Sie dran!** Beim Abwiegen, Rühren und Kneten sollten Sie sich nicht ablenken lassen. Wer's eilig hat und wenig Ruhe, backt am besten Kuchen aus Rührteig oder Quark-Öl-Teig. Die gelingen immer. Biskuit- und Brandteige brauchen mehr Aufmerksamkeit, für Hefe- und Mürbeteig Ruhe- und Kühlzeiten einplanen.

→ **Ab in den Ofen!** Wählen Sie die im Rezept angegebene Einschubhöhe. Backformen immer auf den Rost stellen, nicht aufs Blech. So kommt die Hitze gleichmäßig von allen Seiten an den Kuchen.

→ **Ist der Kuchen fertig?** Die in den Rezepten genannten Backzeiten sind Mittelwerte. Es kann mal länger oder kürzer

dauern, bis Ihr Kuchen perfekt gebacken ist. Schon einige Minuten vor Ende der Backzeit in den Ofen schauen: Hefeteig muss aufgegangen und gebräunt sein, kleines Gebäck goldgelb gebacken. Fertiger Biskuit ist nicht mehr feucht und auf Fingerdruck elastisch. Machen Sie bei Rührkuchen und Muffins die Stäbchenprobe: Dazu mit einem Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen. Klebt noch Teig am Hölzchen, braucht der Kuchen noch etwas Zeit im Ofen.

→ **Schon gut gebräunt, aber nicht gar?** Kuchen und Gebäck mit Pergamentpapier vorm Verbrennen schützen.

→ **Und raus aus dem Ofen!** Rührkuchen braucht dann eine Ruhepause: Lassen Sie ihn 5–10 Min. in der Form abkühlen. Der Kuchen zieht sich zusammen, lässt sich so besser stürzen. Auf einem Gitter ganz auskühlen lassen. Plätzchen gleich vom Blech lösen und auf ein Kuchengitter legen.



Tipps für fruchtige Törtchen

→ **Natürlich reif!** Obstkuchen und Gemüsepizza backen, wenn frische Früchte **in unseren Breitengraden Saison** haben: Erdbeertürmchen im Frühsommer, Heidelbeer-Muffins im August (mehr im Saisonkalender [≥](#)). Außerhalb dieser Zeiten werden sie mit Spritzmitteln gepäppelt. Und damit unnötig belastet. Bevorzugen Sie **Freilandware aus Ihrer Region**, am besten aus Bio-Anbau. Im Winter exotische Früchte probieren.

→ **Tiefgekühltes Obst** zieht beim Backen Wasser. Wenden Sie es deshalb vorher in 1 EL gemahlenen Mandeln oder Johannisbrotkernmehl (gibt's im Bioladen und Reformhaus).

→ **Tortelett- und Biskuitböden** saugen schnell Feuchtigkeit auf. Bevor Sie sie mit Obst belegen, **gemahlene Nüsse oder Brösel** von Zwieback bzw. Keksen aufstreuen. Dann weichen sie nicht durch.



Ob Haselnüsse oder Mandeln: Untersuchungen haben gezeigt, dass gemahlene Nüsse aus Tüten oft muffig schmecken. Deshalb kaufen Sie am besten ganze Kerne und mahlen sie selbst – im Blitzhacker oder einer Extra-Mühle.



Beim Backen kommt's auf Genauigkeit an: Alle Flüssigkeiten exakt abmessen! Für große Mengen brauchen Sie ein Litermaß. Bei kleinen Mengen können Sie ein Babyfläschchen mit Skala zweckentfremden. Das hat eine Fein-Einteilung.

Schöner Schnee

- Für feinporigen Eischnee **Eier sauber trennen**. Denn enthält das Eiweiß auch nur winzige Spuren Eigelb, wird es nicht steif.
- Damit sich Eiweiß schön aufplustern kann, **braucht es Platz**: Deshalb große Schüssel aus dem Schrank holen. Sie sollte außerdem absolut fettfrei sein und am besten aus Edelstahl. Darin kann Eiweiß leichter aufsteigen als in einer Schüssel aus Plastik.
- Mit **1 Prise Salz** wird Eiweiß besonders schnell zu luftigem, schnittfestem Schnee.

- Wird süßer Eischnee geschlagen, den **Zucker nicht gleich am Anfang** mitrühren, sondern nach und nach einrieseln lassen.
- Eischnee **nicht zu lange schlagen**, sonst wird er trocken und fällt zusammen. Möglichst schnell weiterverarbeiten.
- Eiweiß unterziehen: Kippen Sie steif geschlagenes Eiweiß auf die übrige Teig- oder Crememasse und **ziehen Sie es vorsichtig unter** – am besten mit einem Holzlöffel.
- Eiweiß aufbewahren: **Im Kühlschrank** bleibt es zugedeckt bis zu 10 Tage frisch.



Schokolade schmelzen

Das gelingt am besten im Wasserbad. Sie brauchen einen Topf und eine dazu passende Edelstahlschüssel, am besten mit halbrundem Boden. Topf zur Hälfte mit Wasser füllen. Das Wasser erhitzen. Schokolade, Glasur oder Kuvertüre zunächst grob hacken, dann in die Schüssel schütten und über dem heißen Wasser schmelzen, dabei immer mal umrühren. Passen Sie auf, dass kein Wassertropfen in die Kuvertüre gerät. Sonst wird sie stumpf und klumpig.

→ Wenn's schnell gehen soll, schmelzen Sie die Schokolade in der **Mikrowelle**: 100 g Schokolade brauchen bei 600 Watt ca. 2 Minuten.

→ Für **perfekten Schokoglanz** benötigen Sie ein Thermometer, mit dem Sie die Temperatur kontrollieren können. Kuvertüre fein hacken, die Hälfte davon auf exakt 34° schmelzen. Dann erst den Rest unterrühren. Die Masse darf nun nur noch 32° warm werden.



Heiß!

Wichtig für ein perfektes Backergebnis: Die Temperatur im Backofen muss stimmen. Vorheizen nicht vergessen! Es kann bis zu 15 Min. dauern, bis ein Elektro-Backofen 200° erreicht hat. Gasbacköfen werden schneller heiß. Auch Heißluftöfen vorheizen, wenn Kuchen oder Plätzchen nur 30 Min. oder noch kürzer backen müssen. Trauen Sie Ihrem Herd nicht? Dann schaffen Sie sich für wenig Geld ein Backofenthermometer an. Mit dem lässt sich die Temperatur im Ofen genau prüfen.



Hochwertige Formen erleichtern Ihnen die Arbeit und lassen Kuchen besser gelingen. Damit sie Ihnen lange erhalten bleiben, sollten Sie sie gut behandeln.

KÜCHENPRAXIS: TEIG TOP IN FORM

Die Grundausstattung

Sie brauchen eine klassische Springform mit einem Einsatz für Kranzkuchen (Ø 26 cm), dazu zwei Kastenformen (26 cm und 30 cm), eine Quiche- und Obstbodenform, eine Form für Napfkuchen und Gugelhupf sowie mindestens ein Backblech. In der Familienküche sollten außerdem auch Muffinsblech und Tortelettförmchen zu finden sein.