

Back vergnügen wie noch nie

Das große GU Bild-Backbuch in Farbe



Gräfe und Unzer

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino 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.

Ein Wort zuvor

Seit seinem Erscheinen hat sich »Backvergnügen wie noch nie«, das große GU Bild-Backbuch, weit über zwei Millionen Benutzer und Freunde erworben. Nun liegt es als Neuauflage vor Ihnen und zeigt unsere Bemühung, Rezepte und Bilder in diesem Buch stets den sich wandelnden Backwünschen anzupassen. Die Nachfrage nach Vollwertgebäck beispielsweise hat zugenommen, aufwendige Dekorationen sind nicht mehr so gefragt, vieles soll einfacher aber zugleich von besonderer Qualität sein. Unverändert blieb die bewährte Gliederung des Buches. Nach wie vor können Sie leicht auffinden, was für besondere Anlässe wie Weihnachten, Jahreswechsel, Ostern und Familienfeste, aber auch für Parties sowie große und kleine Einladungen gern gebacken wird. Natürlich gibt es auch Kapitel für Obstkuchen, feine Torten, Teegebäck oder für »Großmutter's Backgeheimnisse«. Und wer sein Brot gern selbst backen möchte oder wissen will, was man alles aus Vollkornmehl herstellen kann, findet dafür zahlreiche Anregungen.

Nach wie vor wird jede Backidee des großen Rezeptteils in einem Farbfoto gezeigt. Sie wissen also schon vor Backbeginn, wie der Kuchen, die Torte oder die Plätzchen, die Sie zum Nachbacken ausgesucht haben, am Ende aussehen sollen. Das ist eine große Hilfe bei der Arbeit, vor allem wenn es um Feinheiten geht wie das Zusammensetzen separater Teile oder das Verzieren. Für alle Gebäckarten haben wir die Joule- beziehungsweise Kalorienmengen errechnet und sie pro Stück, seltener pro Portion angegeben. Für Formgebäck wurden die Größen der jeweils benötigten Form genannt und für Kleingebäck die durchschnittlich sich ergebenden Stückzahlen. Alle Rezepte, die uns aus Leserzuschriften als zu schwierig oder

problematisch bekannt waren, wurden erneut erprobt und, wo erforderlich, einfacher gestaltet; oder das Nachbacken wurde durch sicherere Methoden erleichtert. Auf Rezepte mit fertigen Backmischungen haben wir verzichtet. Der einführende Teil wurde gestrafft. Dennoch finden Sie die wichtigen Grundrezepte für die häufigsten Teigarten in ausführlicher Darstellung mit erklärenden Zeichnungen und zugleich gezeichnete Anleitungen für die schwierigeren Gebäckarten, zum Beispiel das Hexenhaus, den Osterkorb oder den Vol-au-vent, sowie für geformtes Gebäck.

Für die unterschiedlichen Herdtypen haben wir eine Tabelle zusammengestellt, so daß die in den Rezepten in Grad Celsius angegebenen Backtemperaturen, die für den konventionellen Elektrobackherd üblich sind, leicht auf den Heißluftherd und auf den Gasbackofen zu übertragen sind. Unverzichtbare Backgeräte und Backformen werden erklärt und durch Zeichnungen vorgestellt. Wie man Kuchen richtig aufbewahrt und einfriert, erfahren Sie in den entsprechenden Kapiteln; für das Einfrieren von Kuchen gibt es zudem noch eine große Übersichtstabelle.

Wenn Ihnen trotz eingehender Beschreibung in den Rezepten eine Verzierung zu schwierig erscheint, denken Sie immer daran: Die Kunst kann auch im Weglassen bestehen! Versuchen Sie es zunächst mit einfacheren Beispielen, stellen Sie keine zu hohen Anforderungen an sich selbst. Wie überall macht auch hier Übung den Meister. Viel Freude beim Entdecken von Lieblingsrezepten, gutes Gelingen, viel Erfolg und reichliche Anerkennung, kurz »Backvergnügen wie noch nie«, wünschen Ihnen die Autoren

Christian Teubner und Annette Wolter



Wichtige Grundrezepte und Tips

Für jedes Gebiet des Kochens gibt es Grundrezepte. Doch lassen sie sich beliebig abwandeln, und ihr Gelingen hängt nicht unbedingt vom exakten Nacharbeiten ab. Beim Backen allerdings steht und fällt der Erfolg mit der genauen Beachtung aller Arbeitsphasen und dem richtigen Verhältnis der einzelnen Zutaten zueinander.

Wer noch wenig Backerfahrung hat, sollte außer dem gewählten Rezept auch das jeweilige Teig-Grundrezept durchlesen. Dort werden nämlich die für jede Teigart spezifischen Arbeitsvorgänge ausführlich beschrieben, während in vielen Rezepten deren Kenntnis bereits vorausgesetzt wird. Beherrscht man die wichtigsten Grundrezepte, dann kann man sich – einige Erfahrung vorausgesetzt – immer neue Abwandlungen für Torten, Kleingebäck oder Brot ausdenken.

Der Hefeteig

Bei Hefeteig wird zwischen leichtem, schwerem und gerührtem Teig unterschieden. Leichter Hefeteig kann geformt auf dem Backblech gebacken und je nach Rezept auch gefüllt werden.

Schweren Hefeteig mit größerem Fettanteil und weiteren Zutaten verarbeitet man beispielsweise für Christstollen, Mandelstollen oder Osterbrote.

Der Heferührteig gleicht dem leichten Hefeteig, doch werden mehr Eier und mehr Flüssigkeit zugegeben. Er ist zähflüssig und wird nicht geschlagen und anschließend geformt,

sondern, wie der Name sagt, gerührt und anschließend in der Form gebacken, zum Beispiel als Napfkuchen. Auch Plundergebäck wird auf der Grundlage von Hefeteig zubereitet. Wir haben das Grundrezept für Plundergebäck jedoch dem Kapitel Blätterteig zugeordnet, wo es der Arbeitstechnik wegen hingehört.

Hefe richtig behandeln

- Hefe ist eine lebendige Substanz aus Kleinstpilzen, die sich in Verbindung mit Flüssigkeit und eventuell Zucker bei entsprechender Temperatur immer wieder teilen, »sprossen«. Dabei entsteht Kohlensäure, und sie ist es, die den Teig lockert und treibt.
- Abgepackte Hefe ist in Päckchen von 40 g im Handel. Sie muß frisch sein. Frische Hefe fühlt sich geschmeidig an, ist hellgrau bis hellgelb und bricht in muschelartige Stücke. Sie zeigt keine Risse und keine bräunlichen Flecken. Ausgetrocknete Hefe ist hart, rissig und stellenweise dunkel gefärbt; sie hat dann ihre Triebkraft weitgehend verloren.
- Im Kühlschrank hält sich Hefe im Butterfach, zweimal in Alufolie gewickelt, 3–4 Tage, im Gefriergerät 4 Monate. Nach dem Auftauen ist die Hefe allerdings breiig, besitzt jedoch dieselbe Triebkraft wie frische Hefe.
- Trockenhefe im Beutel entspricht 25 g frischer Hefe. Sie behält kühl gelagert ihre Triebkraft bis zu dem auf dem Päckchen angegebenen Datum. Trockenhefe stets genau nach Vorschrift auf dem Päckchen verwenden! Kenner bevorzugen allerdings frische Hefe, da ihrer Erfahrung nach die Backresultate weit befriedigender sind.
- Im allgemeinen rechnet man für einen Kuchen aus 500 g Mehl 30–40 g Hefe. Je mehr Hefe im Verhältnis zum Mehl zugefügt wird, desto lockerer und höher gerät das Gebäck. Der benötigte Hefeanteil ist aber nicht allein von der Mehlmenge abhängig, sondern auch von der Schwere

des Teigs, und die wiederum wird durch Zutaten wie Trockenfrüchte oder Fett bestimmt.

Hefeteig richtig zubereiten

Die folgenden, sehr genau beschriebenen Arbeitsphasen gelten grundsätzlich für alle Arten von Hefeteig, sei es nun der beschriebene für einfache Brötchen, für einen Napfkuchen oder für einen schweren Stollenteig. Zunächst gehen wir von den Zutaten aus, die für einen Teig unbedingt erforderlich sind.

Zutaten für etwa 10 Brötchen:

500g Mehl

30g Hefe

$\frac{1}{4}$ l lauwarme Flüssigkeit (Wasser oder Milch)

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

Für das Backblech: Butter und/oder Mehl

Der Arbeitsablauf:

- Alle Zutaten in die Küche stellen, damit sie vor Backbeginn Raumtemperatur erreichen.
- Alle benötigten Zutaten und Backgeräte bereitstellen. Feste Bestandteile exakt abwiegen. Die Flüssigkeit genau abmessen oder ebenfalls abwiegen und auf die benötigte Temperatur bringen.
- Das Mehl in die Rührschüssel sieben. In die Mitte des gesiebten Mehls eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefe mit der lauwarmen Flüssigkeit und mit etwas Mehl zu einem dickbreiigen Teig verrühren. Über diesen Hefevorteig Mehl stäuben, die Schüssel mit einem Tuch zudecken, damit sich die Wärme darunter speichern kann, und den Hefevorteig an einem zugfreien Ort 15 Minuten gehen lassen, mindestens aber so lange, bis die Mehlschicht auf der Hefe starke Risse zeigt. – Der Fachmann nennt dieses erste Gehenlassen die erste Gare.
- Den Hefevorteig mit der gesamten Mehlmenge und dem Salz verkneten. Hierzu verwendet man am besten einen großen, starken Holzlöffel.
- Den verkneteten Teig schlagen, bis er Blasen wirft, zäh und trocken ist, sich vom Schüsselrand löst und nicht mehr an der Schüssel klebt. Dieses Schlagen kann ebenfalls mit dem Holzlöffel geschehen. Besser aber schlagen Sie Ihren Hefeteig mit den Händen. Kein Rührlöffel kann die Hand ersetzen. Nur mit der Hand spüren Sie genau die Konsistenz des Teigs. Bleibt der Teig etwas zu feucht zwischen den Fingern haften, muß er weiterhin kräftig geschlagen werden. Wenn nötig, kann man 1 Eßlöffel Mehl nach und nach unter den Teig arbeiten.
- Es gibt Hausfrauen, die das Schlagen des Hefeteigs zu mühsam finden. Sie formen aus dem Hefeteig einen großen Ballen und werfen diesen mindestens hundertmal auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Sie müssen herausfinden,

welche Methode Ihnen mehr zusagt. Der fertig geschlagene Hefeteig wird wiederum mit Mehl bestäubt und mit einem Tuch bedeckt. Er muß mindestens weitere 30 Minuten gehen und soll dabei sein Volumen verdoppeln. – Der Fachmann nennt diesen Vorgang die zweite Gare.

- Der gut gegangene Hefeteig wird nun wie im jeweiligen Rezept beschrieben geformt, ausgerollt oder in eine Form gegeben. Backblech oder Form werden zuvor, wie im Rezept angegeben, leicht mit Fett bestrichen oder ausgestrichen und/oder mit Mehl bestreut. Der backfertige Hefeteig wird in der Form, auf dem Backblech oder aber auch auf der Arbeitsfläche mit einem Tuch bedeckt und muß nochmals 10–25 Minuten (oder wie im Rezept vorgeschrieben) gehen. Der Fachmann nennt dies die dritte Gare.
- Den Backofen auf die im jeweiligen Rezept vorgeschriebene Temperatur vorheizen, für die einfachen Brötchen auf 220°.
- Das Gebäck nach Belieben oder nach Rezept bestreichen oder bestreuen und anschließend in den Backofen schieben: ganz flaches Gebäck auf die mittlere Schiene, mittelhohes Gebäck auf die zweite Schiene, hohes Gebäck auf die unterste Schiene.
- Das Gebäck je nach Größe und Konsistenz so lange backen, wie im Rezept angegeben. Vor dem Herausnehmen aus dem Backofen die Stäbchenprobe machen (→ [≥](#)) und eventuell einige Minuten nachbacken.

Unsere Tips

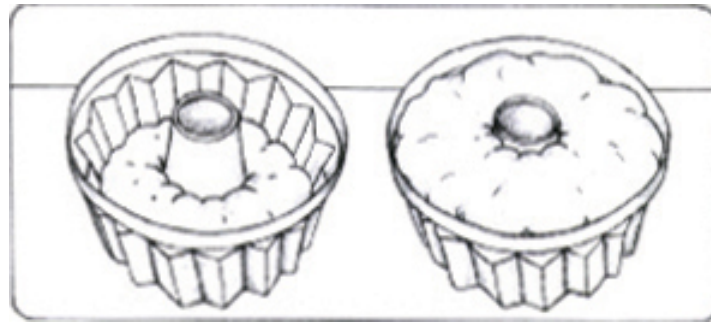
- Für einen Kuchenboden vom Backblech wird der Teig in Größe des Backblechs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt. Den Boden auf das leicht gefettete Backblech legen und mit den Händen einen niederen Rand formen.

- Den Boden mit der Gabel mehrmals in gleichmäßigen Abständen einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft.



Vom Teig entlang den Kanten des Backblechs einen niederen Rand formen und den Boden mit einer Gabel in gleichmäßigen Abständen einstechen, damit beim Backen keine Blasen entstehen.

- Handelt es sich um einen sehr flüssigen Belag oder leichten Teig, der während des Backens von der offenen Seite des Backblechs tropfen könnte, formt man entweder einen besonders hohen Rand aus dem Teig, oder aber man schließt das Backblech an dieser Seite durch zweifach gefaltete Alufolie ab.
- Werden dem Hefeteig Trockenfrüchte wie Orangeat, Zitronat, Nüsse oder Rosinen zugegeben, so mischt man diese Früchte stets möglichst schnell unter den fertig geschlagenen Teig, da er sonst eine graue Farbe annimmt. Nach dem Unterheben der Trockenfrüchte den Teig noch einmal gehen lassen.
- Das Formen eines Stollens: Den fertigen und gegangenen Teig zu einem dicken Rechteck mit wulstigen Längsenden ausrollen, längs übereinanderklappen und anschließend durch Eindrücken mit beiden Händen in Längsrichtung zu einem Stollen formen.

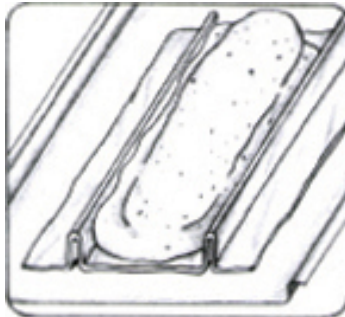


Während der dritten Gare soll der Hefeteig in der Form sein Volumen verdoppeln.
Die Form daher niemals zu voll füllen.

- Wenn Sie ganz sicher sein wollen, daß der Stollen während des Backens nicht zu breit auseinanderläuft, so können Sie eine Backhaube speziell für Stollen benutzen, eine sogenannte Stollenform, aus der man den Stollen nach dem Backen stürzt. Sie können aber auch doppeltgefaltete Alufolie auf das Backblech unter den Stollen legen und die Längsseiten der Folie vierfach umknicken.

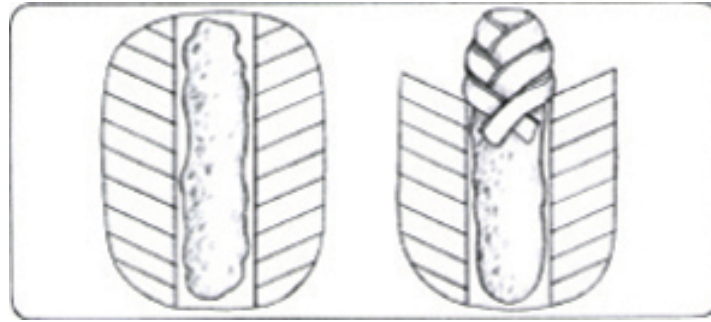


Zum Formen eines Stollens den Teig zu einem dicken Rechteck mit wulstigen Längsenden ausrollen. Die Längsenden übereinanderklappen und seitlich mit den Händen leichte Mulden eindrücken.



Aus doppeltgefalteter Alufolie können Sie für den Stollen eine leichte Form falten. Die Längsseiten der Folie werden vierfach umgeknickt, dann kann der Stollen nicht breitlaufen.

- Eine besonders gefällige Art, einen gefüllten Hefezopf zu bereiten, möchten wir Ihnen hier beschreiben. Die Zeichnung gilt für das Rezept Gefüllter Hefezopf (→ [≥](#)): Der fertige und gegangene Hefeteig wird auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 1 cm dicken Rechteck ausgerollt. Man markiert auf dem Teig der Länge nach drei gleich große Felder. Die Füllung wird dick auf das mittlere Feld gestrichen. Die beiden äußeren Felder zerschneidet man in 2 cm breite Streifen und legt sie zopfartig über die Füllung.



Für den Gefüllten Hefezopf schneiden sie die beiden äußeren Teigfelder in Streifen und legen diese zopfartig über die Füllung.

- Kleine geformte Hefeteile können Sie auch fritieren (→ [≥](#)). Allerdings ist das jeweilige Rezept für fritiertes Hefengebäck meist eine Variante des Grundrezepts, da es darauf ankommt, ob das Gebäck locker und luftig oder fest sein soll. Berliner Pfannkuchen oder Silvesterkrapfen (→ Rezept [≥](#)) werden zum Beispiel aus einem sehr lockeren Hefeteig hergestellt.

Der Rührteig

Die Grundbestandteile eines Rührteigs sind Fett (Butter oder Margarine), Zucker, Eier und Mehl, das häufig mit einem Anteil von Speisestärke gemischt wird. Selbstverständlich genügen für ein feineres Rührkuchenrezept diese wenigen Grundbestandteile nicht. Es kommen je nach Rezept weitere Zutaten hinzu.

Rührkuchen mit Backpulver

Ist die Mehlmenge bei Rührkuchen im Verhältnis zu Fett und Zucker groß und entspricht etwa dem Gewicht von Fett und Zucker zusammen, so wird dem Teig Backpulver als Triebmittel zugegeben.

Zutaten für 1 Gugelhupfform von 22 cm Ø:
250g Butter

250g Zucker

4 Eier

$\frac{1}{16}$ l Milch

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

200 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

Für die Form: Butter und Semmelbrösel

Der Arbeitsablauf:

- Alle benötigten Zutaten für den Kuchen bereitstellen, feste Bestandteile exakt abwiegen, die Flüssigkeit abmessen oder ebenfalls wiegen. Das Mehl grundsätzlich vor dem Verwenden sieben, um Schmutzteilchen oder Klümpchen zurückzuhalten; gegebenenfalls das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben, damit sich alle Bestandteile gut miteinander mischen.
- Butter oder Margarine, Eier und Milch müssen rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden, damit sie vor Backbeginn Raumtemperatur annehmen. Zu kalte Zutaten können nämlich bewirken, daß der Teig gerinnt. Er sieht dann grießartig aus.
- Butter oder Margarine sollen vor dem Verarbeiten geschmeidig sein. Dies wird rascher erreicht, wenn das kalte Fett kleingeschnitten in die Rührschüssel kommt.
- Wird im Rezept steifer Eischnee verlangt, so trennt man die eben aus dem Kühlschrank genommenen Eier gleich in Eigelb und Eiweiß. Dabei von jedem Ei zunächst Eiweiß und Eigelb gesondert in Tassen geben, damit schlechte oder gar faule Eier sofort entfernt werden können und nicht die gesamte Eimasse verderben. Die Eigelbe nehmen dann rasch Raumtemperatur an. Die Eiweiße am besten sofort mit dem Rührbesen des elektrischen Handrührgeräts oder mit der Küchenmaschine flaumig schlagen. Die Hälfte der Zuckermenge langsam einrieseln

lassen, und den Eischnee steif schlagen. Er muß zuletzt so steif sein, daß der Schnitt eines Messers darin sichtbar bleibt. Den Eischnee in den Kühlschrank stellen, bis er gebraucht wird.

- Während die kalten Zutaten Raumtemperatur annehmen, kann man die Backform nach Anweisung im Rezept ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen oder mit Pergamentpapier auslegen. Außerdem stellt man alle benötigten Backgeräte bereit.
- Sie können außerdem weitere Zutaten schon vorbereiten: Zitronen- oder Orangenschale abreiben, Zitronen- oder Orangensaft auspressen, Orangeat, Zitronat oder Nüsse feinwiegen oder mahlen, Rosinen heiß waschen, trockenreiben und in Mehl wenden.
- Den Backofen auf die im Rezept vorgeschriebene Temperatur (180–190°) vorheizen und den Gitterrost auf die entsprechende Schiene legen.
- Den restlichen Zucker zum geschmeidigen Fett in die Rührschüssel schütten und mit dem Rührlöffel oder mit den Rührbesen des elektrischen Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig rühren. Unter diese Creme werden nacheinander die ganzen Eier oder die Eigelbe – je nach Rezept – gerührt. Das nächste Ei oder Eigelb immer erst dann zugeben, wenn das vorige völlig mit dem Teig gemischt ist.
- Werden die Eier im ganzen zugegeben oder sind die Eier zu kalt, so kann die Fett-Zucker-Masse gerinnen. Die Zugabe von 1 Eßlöffel Mehl zu jedem Ei hilft, dies zu verhindern. Gerinnt der Teig trotzdem und bekommt eine grießartige Konsistenz, so stellt man die Rührschüssel in ein warmes Wasserbad und rührt weiter. Das Fett wird in der Wärme weicher und verbindet sich leichter mit den Eiern zu einer cremigen, homogenen Masse.
- Sieht das Rezept, wie in unserem Fall, zusätzlich zu den Eiern eine Flüssigkeit vor, so rührt man sie nach den Eiern, ebenfalls unter Zugabe von 1 Eßlöffel Mehl, unter den

Teig. Sollte der Teig dabei gerinnen, so hilft wiederum das Wasserbad-Verfahren.

- Je nach Rezept werden nun die Aromaten wie Vanillinzucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Vanille, Rum oder andere Zutaten unter den Teig gemischt.
- Den Eischnee bergartig auf den Teig füllen und mit einem Rührlöffel – keinesfalls mit dem elektrischen Rührgerät! – unter den Teig heben. (Das Rührgerät würde die Luftbläschen des Eischnees zerstören, und damit wäre der Lockerungseffekt dahin.)
- Als letzte Zutat wird beim Rührteig immer das Mehl zugegeben, je nach Rezept mit der Speisestärke und dem Backpulver gemischt und gesiebt. Bei Rührteig ohne Eischnee können Sie für diesen Arbeitsvorgang außer dem Rührlöffel auch die Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine bei niedrigen Touren benutzen. Bei Rührteig mit Eischnee darf das Mehlgemisch nur von Hand mit dem Rührlöffel unter den Teig gezogen, aber ja nicht gerührt werden!
- Sind für den Kuchen Trockenfrüchte vorgesehen (Rosinen, Orangeat, Zitronat, Nüsse), so werden sie mit dem Mehl gemischt und unter den Teig gezogen. Dadurch wird vermieden, daß die Früchte beim Backen auf den Boden des Kuchens sinken.
- Den Teig in die vorbereitete Backform füllen, die Rührschüssel mit dem Teigschaber gründlich leeren und die Oberfläche des Teigs glattstreichen.
- Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben. Während der ersten 15–20 Minuten den Backofen nicht öffnen (ausgenommen im Rezept ist eine anderslautende Anweisung gegeben). Nach etwa zwei Drittel der angegebenen Backzeit nachsehen, ob die Oberfläche des Kuchens zu rasch bräunt. Ist dies der Fall, ein doppeltgefaltetes Stück Pergamentpapier auf den Kuchen legen; so kann die Oberfläche nur noch geringfügig weiterbräunen.

- Gegen Ende der angegebenen Backzeit mit Hilfe der Stäbchenprobe (→ $\geq$) prüfen, ob der Kuchen ganz durchgebacken ist; gegebenenfalls noch einige Minuten nachbacken.
- Ist der Kuchen zwar gut durchgebacken, aber an der Oberfläche noch zu hell, die Temperatur des Backofens um 20° höherstellen, den Kuchen auf dem Gitterrost um eine Schiene höher einschieben und weitere 5-10 Minuten backen; dabei aber wiederholt prüfen, ob die Oberfläche nicht zu stark bräunt.
- Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und völlig erkalten lassen.
- Den Kuchen erkaltet oder noch warm, je nach Rezeptvorschrift, mit Puderzucker besieben, mit einer Glasur überziehen oder mit anderen Zutaten verzieren (→ $\geq$).

Rührkuchen ohne Backpulver

Auf Backpulver kann verzichtet werden, wenn die Fett- und Zuckermengen zusammen im Verhältnis zur Mehlmenge groß sind. Hier genügt dann die Triebkraft der Eier in Verbindung mit Fett und Zucker.

Zutaten für 1 Gugelhupfform von 22 cm Ø:

200 g Butter

180 g Zucker

6 Eier

300 g Mehl

2-3 Eßl. Milch

Je nach Rezept gehören noch würzende Zutaten und etwas Flüssigkeit zum Teig.

Der Arbeitsablauf:

- Der Arbeitsablauf entspricht vollkommen dem für einen Rührkuchen mit Backpulver. Kleine Abwandlung: Die Eier

werden hier stets in Eigelb und Eiweiß getrennt und die Eiweiße als steifer Schnee unter den Teig gehoben.

Unsere Tips

- Rührteig darf niemals dünnflüssig sein, aber auch nicht zu fest. Er hat die richtige Konsistenz, wenn er zähflüssig, »reißend«, vom Löffel fällt.
- Wenn das gesamte Mehl gut mit dem Teig verrührt ist, mit dem Rühren aufhören. Der Teig wird sonst »übereuert« und ist dann zäh.
- Will man aus hellem und dunkel gefärbtem Rührteig einen Marmorkuchen backen, so verrührt man die Hälfte des Teigs je nach Vorschrift im Rezept mit Kakaopulver und zusätzlich etwas Zucker. Zuerst den hellen Teig in die Backform füllen und den dunklen daraufgeben. Mit einer Gabel oder mit dem Stiel eines Rührlöffels beide Teigarten spiralenförmig durcheinanderziehen.
- Einen abgekühlten Rührkuchen können Sie wie einen Tortenboden ein- bis zweimal quer durchschneiden und mit Creme füllen (zum Beispiel Frankfurter Kranz, Rezept [>](#)).
- Sie können den Rührkuchen auch in einer Springform backen und auf den ungebackenen Teig entsteinte Kirschen, Stachelbeeren, Apfelscheibchen, Rhabarberstücke oder anderes Obst legen. Das Obst sinkt während des Backens in den Teig ein. Sie erhalten auf diese Weise einen »versunkenen« Obstkuchen (→ [>](#)).

Der Blätterteig

Es macht schon etwas Mühe, diesen vielseitig verwendbaren Teig selbst herzustellen. Wer aber aus Liebe zur Backkunst Zeit und Arbeit nicht scheut und seinen Blätterteig selbst – und natürlich nur mit Butter – bereitet, kann dafür stolz ein besonders zartes und delikates Gebäck servieren. Um das

Gelingen braucht man sich keine Sorgen zu machen. Werden die einzelnen Arbeitsvorgänge des Grundrezeptes genau befolgt, kann nichts schiefgehen; man muß nur genügend Geduld aufbringen.

Die Grundbestandteile des Blätterteigs sind Mehl, Wasser und Butter. Die blättrige, feine Struktur entsteht, weil zwei Teige, ein Buttermehl und ein Mehl-Wasser-Teig, zusammen verarbeitet werden. Beim Backen sorgt dann das Fett dafür, daß der Teig aufgeht, »blättert«. Zwischen den einzelnen Arbeitsgängen muß der Teig immer gekühlt ruhen. Viele Hausfrauen haben aber einfach nicht die Zeit, selbst Blätterteig herzustellen. Sie müssen trotzdem nicht auf das herrliche Gebäck verzichten: Es gibt ausgezeichneten tiefgefrorenen Blätterteig, den man nur noch weiterzuverarbeiten braucht.

Tiefgefrorener Blätterteig

Tiefgefrorenen Blätterteig gibt es in Paketen zu 300 g. Der Inhalt besteht entweder aus einzelnen Teigblättern oder aus einem Teigblock. Tiefgefrorener Blätterteig muß vor dem Verarbeiten aus der Verpackung genommen werden und bei Raumtemperatur auftauen. Man legt dazu die einzelnen Teigblätter nebeneinander. Sie tauen in etwa 20 Minuten auf. Teigblöcke benötigen zum Auftauen 1-2 Stunden. Aufgetauter Blätterteig wird anschließend wie selbstbereiteter verarbeitet.

Selbstbereiteter Blätterteig

Für das Herstellen von Blätterteig gibt es verschiedene Methoden. Die bekanntesten sind die deutsche und die französische, daneben gibt es aber noch zahlreiche Kombinationen. Welche Methode auch angewendet wird: Grundsätzlich kommt es darauf an, die Butter nicht mit dem Teig zu verkneten, sondern in hauchdünnen Schichten zwischen den Grundteig zu wirken, damit sie beim Backen

als Triebmittel die vielen Teigschichten blättrig voneinander trennen kann. Im Privathaushalt wird man am besten nach der deutschen Methode arbeiten. Für die französische Methode wäre beispielsweise eine kühle Marmorplatte nötig, um den Erfolg zu gewährleisten. Hier das von uns erprobte Grundrezept für Blätterteig nach der deutschen Methode:

Beispiel für die Zutaten:

500 g Mehl

$\frac{1}{4}$ l Wasser

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

550 g Butter

100 g Mehl

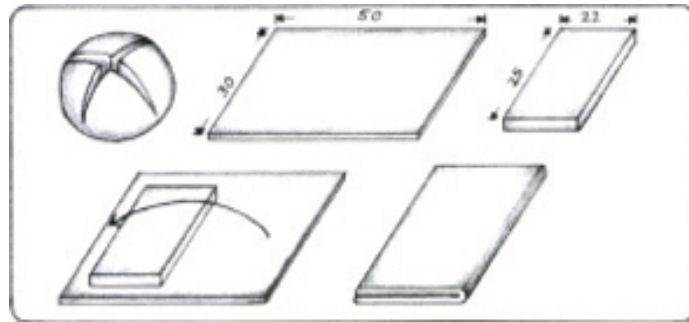
Der Arbeitsablauf:

- Das Mehl auf ein Backbrett sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Wasser und das Salz hineingeben und mit den Händen sehr rasch von innen nach außen Wasser und Mehl zu einem festen Teig mit glänzender, glatter Oberfläche verkneten.
- Den Teig zu einem Ballen formen und diesen an der Oberfläche kreuzweise einschneiden; durch die Einschnitte kann sich der Teig während der Ruhezeit gut entspannen. Den Teig zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die möglichst kalte Butter mit kühlen Händen (mehrmals in kaltes Wasser tauchen) mit dem gesiebten Mehl verkneten, ebenfalls zu einem Ballen formen und zugedeckt 15–20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Den Mehl-Wasser-Teig auf einer schwach bemehlten Platte zu einem 30 × 50 cm großen Rechteck ausrollen.
- Den Butter-Mehl-Teig zwischen Pergamentpapier zu einer Größe von 22 × 25 cm ausrollen.
- Diesen Butterblock auf die linke Seite des größeren Teigblatts legen und die Ränder rundherum mit Wasser bestreichen.

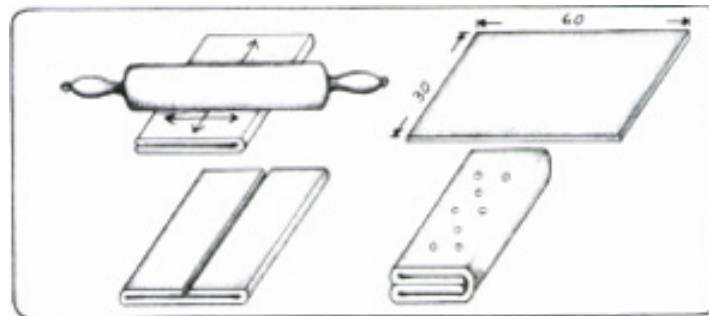
- Den freien Teil des Teigs über den Butterblock klappen und die Ränder gut zusammendrücken.
- Das Teigblatt nun abwechselnd von unten nach oben und von links nach rechts ausrollen, bis ein Rechteck von 30 × 60 cm Größe entstanden ist.
- 20 cm der linken Teighälfte zur Mitte hin umklappen und die 20 cm der rechten Hälfte darüberschlagen. Dieses Formen nennt der Fachmann die einfache Tour. Den so zusammengeschlagenen Teig locker in Pergamentpapier einwickeln und 15–20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Nach der Ruhezeit das Teigpaket wieder zu einer Platte von 30 × 60 cm ausrollen; dabei stets von unten nach oben und von links nach rechts rollen. Von dieser Teigplatte den linken und den rechten äußeren Teil 15 cm nach innen schlagen, so daß sich die zusammengeschlagenen Teigenden fast in der Mitte berühren.

Den Teig dann noch einmal falten. Dieses Zusammenschlagen nennt der Fachmann die doppelte Tour. Den Teig wiederum locker in Pergamentpapier einwickeln und 15–20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

- Den Teig danach wiederum von unten nach oben und von links nach rechts zu einer Platte von 30 × 60 cm ausrollen. Den Teig in der einfachen Tour zusammenschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig danach erneut ausrollen, in der doppelten Tour zusammenschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen.



Für Blätterteig zunächst den zum Ballen geformten Wasser-Mehl-Teig einschneiden und kühl lagern. Danach zu einer Größe von 30 × 50 cm ausrollen. Den Butter-Mehl-Teig 22 × 25 cm groß ausrollen, auf die linke Hälfte des großen Teigblatts legen, dieses übereinanderschlagen und die Ränder zusammendrücken.



Den zusammengeslagenen Teig von unten nach oben und von links nach rechts zu einer Größe von 30 × 60 cm ausrollen. Für die doppelte Tour die Außenkanten 15 cm nach innen schlagen und nochmals falten. Für jede einfache Tour ein Loch in den Teig drücken, für jede doppelte zwei. Dann wissen Sie immer, wie weit Sie mit dem Teig sind.

- Nach der letzten doppelten Tour hat der Teig ein Format von 15 × 30 cm. Den Teig auf einer schwach bemehlten Arbeitsfläche nun nach den Angaben im Rezept ausrollen, die gewünschten Formen zurechtschneiden oder ausstechen. Gegebenenfalls formt man den Teig auch mit der Hand.
- Ein Backblech oder die benötigten Backformen mit kaltem Wasser ab- oder ausspülen, die Teigstücke darauf- oder hineinlegen und mindestens 15 Minuten möglichst kalt lagern (ideal wäre eine Lagerung im Kühlschrank). Das kalte Abspülen des Backblechs oder der Backformen

dient beim Backen der Dampfentwicklung. Der Fachmann nennt dies »Schwaden geben«.

- Den Blätterteig bei einer Temperatur wie im Rezept angegeben, mindestens aber bei 220° backen. Blätterteig verträgt starke Hitze, da er keinen Zucker enthält und deshalb langsam bräunt.
- Das Blätterteiggebäck ohne Ruhepause vom Blech nehmen oder aus der Form stürzen und wie im einzelnen Rezept vorgesehen weiterverarbeiten.

Unsere Tips

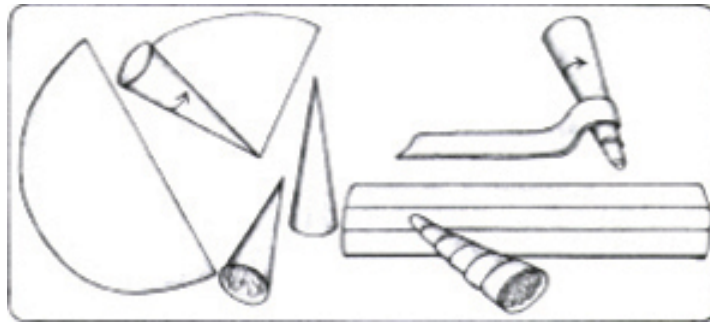
- Blätterteig stets auf einer nur leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Wichtig beim Ausrollen: Den Teig niemals nur in einer Richtung rollen, sondern stets in zwei Richtungen, nämlich von unten nach oben und von links nach rechts. Wird Blätterteig nur in einer Richtung ausgerollt, so schrumpft er beim Backen ebenfalls nur an einer Seite zusammen.
- Blätterteig mit einem sehr scharfen Teigrädchen schneiden oder mit einem dünnen, scharfen Messer. Sind Teigrädchen oder Messer nicht scharf genug, werden die Teigschichten gedrückt statt geschnitten; die Ränder kleben dann leicht aneinander und können beim Backen nicht gleichmäßig aufgehen.
- Wenn Sie Blätterteig mit Eigelb bestreichen, so sparen Sie die Schnittkanten so sorgfältig wie möglich aus, da der Teig an den Kanten sonst zusammenklebt und das luftige Aufgehen verhindert wird; unter Umständen gerät das Gebäck dadurch schief.
- Blätterteigreste können übereinandergelegt, locker zusammengedrückt und nochmals ausgerollt werden. Sie gehen allerdings nicht so stark auf, eignen sich aber gut für kleine Plätzchen oder Streifen, mit denen man das Gebäck verziert. Sie werden mit Eigelb auf das größere Gebäck gesetzt.

- Wird Blätterteig zum Auslegen von Förmchen oder von einer Springform verwendet, so sollte der Teig erst in Streifen oder Stücke geschnitten, locker zusammengedrückt und dann ausgerollt werden. Er wird dadurch zwar nicht so blättrig und leicht, ist aber stabiler und fällt nicht so schnell zusammen, wenn eine Füllung oder Obst daraufgelegt wird.
- Blätterteig stets auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen (Förmchen oder eine Springform entsprechend behandeln) und vor dem Backen 15 Minuten kalt ruhen lassen.
- Fertig gebackene Blätterteigstücke etwas abkühlen lassen und wie im Rezept vorgesehen entweder mit Glasur überziehen oder anderweitig verzieren.
- Blätterteig schmeckt frisch am besten. Er kann und darf sogar noch warm gegessen werden.
- Etwas abgelagertes Blätterteiggebäck kann man auch aufbacken; es wird dadurch wieder knusprig und frisch. Allerdings dürfen solche Gebäckstücke nicht mit einer Glasur überzogen sein, da sie beim Aufbacken verbrennen würde.
- Kleine Hilfe für die Touren: Damit Sie nicht vergessen, wieviele Touren der Teig schon hinter sich hat, können Sie in den zusammengeschlagenen Teig pro Tour ein kleines Loch, pro doppelte Tour zwei kleine Löcher mit dem Finger drücken.

Typisches Gebäck aus Blätterteig

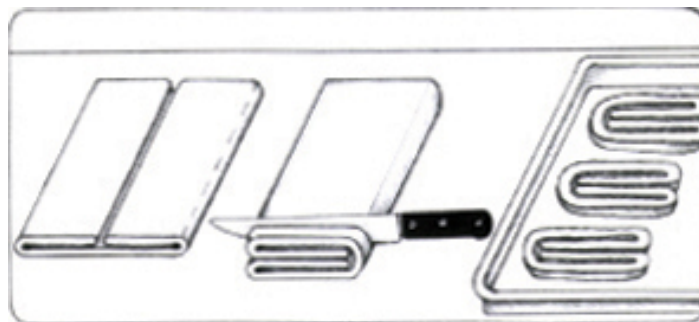
Schillerlocken, Schweinsöhrchen, Königin-Pastetchen oder ein großes Pastetenhaus sind typisches Blätterteiggebäck. Wir wollen Ihnen hier noch einige Tips für das Formen geben:

- Für Schillerlocken (→ Rezept [≥](#)) wird der fertige Blätterteig zu einer Platte von 30 × 16 cm ausgerollt. Mit einem Teiggrädchen acht Streifen von 2 cm Breite daraus schneiden.



Aus Alufolie Halbkreise schneiden und daraus Formen für Schillerlocken drehen. Die Tüten mit zerknüllter Alufolie füllen, damit sie stabiler werden. Jeweils einen Längsrand der Teigstreifen mit Eigelb bestreichen und von der Spitze her um die Tüten legen, so daß die bestrichenen Ränder über den unbestrichenen liegen.

- Für die Formen der Schillerlocken vier Kreise aus doppelt gefalteter Alufolie von 30 cm Durchmesser schneiden. Die Kreise halbieren und jeden Kreis zu einer spitzen Tüte aufrollen. Die Tüten mit zerknüllter Alufolie füllen, damit sie stabiler sind.
- Die Teigstreifen an einem Längsrand mit verquirltem Eigelb bestreichen und von der Spitze her so um die Tüten legen, daß die bestrichenen Ränder 5 mm über den unbestrichenen Rändern zu liegen kommen.



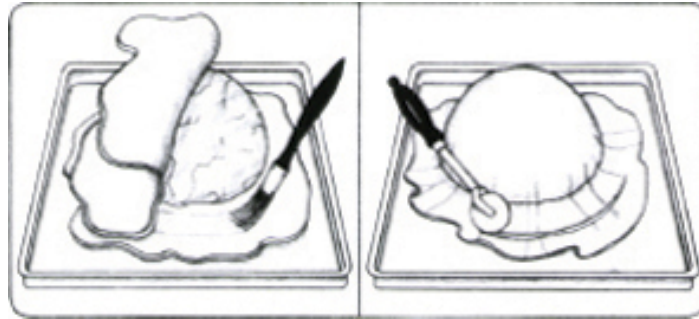
Den Blätterteig für Schweinsöhrchen 20 × 30 cm groß ausrollen, die Längsseiten zur Mitte hin zusammenschlagen, das Teigblatt nochmals falten und Teigscheiben davon abschneiden. Beim Backen gehen die Schweinsöhrchen zur bekannten Form auf.

- Für Schweinsöhrchen (→ Rezept [≥](#)) rollen Sie den fertigen Blätterteig auf einer mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche zu einer Platte von 20 × 30 cm aus. Beide Längsseiten zur Mitte hin übereinanderschlagen.

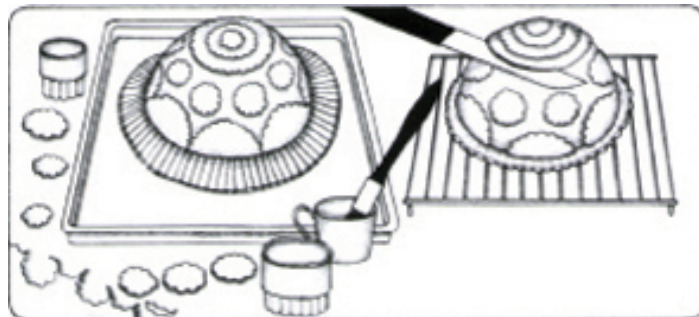
- Das einmal gefaltete Teigblatt noch einmal übereinanderschlagen und von diesem Teigstück 1 cm breite Scheiben abschneiden. Diese dünnen, geschichteten Teigscheiben dehnen und runden sich beim Backen und ergeben die bekannte Form von Schweinsöhrchen.



Für das Pastetenhaus zunächst mit Hilfe einer Schüssel eine Halbkugel aus Alufolie herstellen und mit Osterwolle oder Papierservietten füllen. Eine Teigplatte von 35 cm Durchmesser ausrollen, auf ein kalt abgspültes Backblech legen. Die Folienhalbkugel daraufsetzen ...



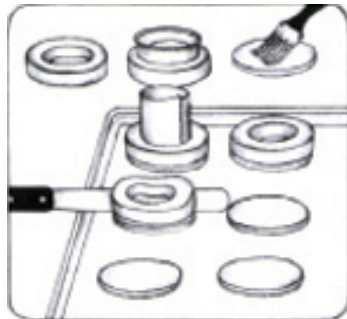
... und mit einer genügend großen Teigplatte umhüllen. Die Halbkugel mit verquirltem Eigelb bestreichen und beide Teigländer gut zusammendrücken. Mit dem Teigrädchen einen 5 cm breiten Rand am Boden um die Kugel schneiden.



Den Teigrand strahlenförmig einschneiden. Plätzchen mit Eigelb auf die Pastete kleben und das Pastetenhaus backen. Von der gebackenen, noch warmen Pastete einen Deckel abschneiden.



Vorsichtig die Osterwolle und die Alufolie aus dem Vol-au-vent holen und das Pastetenhaus nach Belieben füllen, beispielsweise mit Hummer – oder Geflügelfrikassee oder mit feinem Wildragout.



Für Königin-Pastetchen Böden, Ringe und Deckel ausstechen. Die Ringe auf die Böden setzen und Röhrchen aus Alufolie hineinstecken, damit die Pastetchen beim Backen gerade hochgehen.

- Für ein Pastetenhaus (→ Rezept [≥](#)) wird zunächst eine Halbkugel aus doppelt gefalteter Alufolie hergestellt, die man mit Osterwolle oder kleingerissenen Papierservietten füllt.
- Eine runde Platte aus Blätterteig von etwa 35 cm Durchmesser auf ein kalt abgespültes Backblech legen und darauf die Halbkugel aus Alufolie legen.
- Ein genügend großes Teigblatt von etwa 2 mm Dicke über die Alufolien-Halbkugel legen.
- Den Teigboden um die Halbkugel mit verquirltem Eigelb bestreichen und beide Teigränder gut zusammendrücken. Einen Teigrand von 5 cm Breite stehen lassen. Teigreste mit einem scharfen Teigrädchen aus Metall abschneiden.

- Den Teigrand am Boden in Abständen von 2 cm strahlenförmig einschneiden. Ausgestochene Plätzchen mit Eigelb auf die Pastetenhalbkugel setzen.
- Die Pastete nach Vorschrift im Rezept backen. Solange die Pastete noch warm ist, einen Deckel von der Pastete abschneiden.
- Vorsichtig die Osterwolle aus der Aluhülle holen und zuletzt die Alufolie selbst aus der Pastete ziehen.
- Für Königin-Pastetchen (→ Rezept [≥](#)) wird der fertige Blätterteig zu einer Platte von 16 × 24 cm ausgerollt. Aus dieser verhältnismäßig dicken Teigplatte mit scharfen Ausstechern sechs Ringe von 7½ cm Außendurchmesser und 4 cm Innendurchmesser ausstechen. Die Teigreste kurz zusammendrücken, dünn ausrollen und davon sechs Böden von 7½ cm Durchmesser sowie zusätzlich sechs Plätzchen von 5 cm Durchmesser als Deckel ausstechen. Die Ringe an einer Seite mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf die Böden setzen. Die Oberseite der Ringe ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Darauf achten, daß die Außenränder von Eigelb frei bleiben.
- Die Pastetchen auf ein kalt abgespültes Backblech setzen, aus Alufolie kleine Rollen formen und diese in die Öffnungen der Ringe stecken. Die Aluröhrchen verhindern, daß die Pastetchen beim Backen nicht gleichmäßig nach oben aufgehen.

Plunderteig

Die Arbeitsweise für Plunderteig entspricht der für Blätterteig. Der Teig wird drei- bis viermal in Touren zusammengeschlagen und dazwischen jeweils 15 Minuten in den Kühlschrank gelegt. Soll das Gebäck besonders feinblättrig ausfallen, bearbeitet man den Teig mit mindestens vier Touren, soll das Gebäck jedoch hoch aufgehen, läßt man es bei zwei bis drei Touren bewenden. Alle Feinheiten, die bei der Bearbeitung von Blätterteig zu