

KUCHEN - KEKSE - QUICHE

Gitti's Backbuch



SUSANN BRENNERO

Susann Brennero

Gitti's Backbuch

Kuchen - Kekse - Quiche

Gitti's Backbuch
Kuchen - Kekse - Quiche
Rezeptsammlung

Inhaltsverzeichnis

[Copyrights](#)

[Vorwort](#)

[Gitti und ihre Rezeptsammlung](#)

[TROCKENE KUCHEN](#)

[Rührkuchen](#)

[Marmorkuchen](#)

[Feiner Sandkuchen](#)

[Guglhupf](#)

[Einfacher Nusskuchen mit Haselnüssen](#)

[Zitronenkuchen](#)

[Eierlikörkuchen](#)

[Rehrücken mit Mandeln in der Schokoladenglasur](#)

[Einfache Muffins zum Variieren](#)

[Möhren-Nuss-Muffins](#)

[TOPPINGS](#)

[Glasuren](#)

[Streusel](#)

[Buttercreme](#)

BELIEBTE BLECHKUCHEN

Donauwellenkuchen

Stachelbeerkuchen mit Baiserhaube

Mohnkuchen mit Hefe

Heller Nougat-Kuchen

Einfacher Bienenstich mit Hefeteig

Schokoladenkuchen mit Zuckerguss und Schokoraspeln

Pflaumenkuchen mit Pudding und Streuseln

Rhabarberkuchen mit Erdbeeren

Apfelkuchen mit Quark

Heller Hirschhornkuchen - Gitti's Weihnachtsklassiker

RUNDE KUCHEN - STOLLEN - STUTEN

Kirschkuchen mit Streuseln

Käsekuchen mit Boden und Gries

Käsekuchen mit Boden und Frischkäse

Käsekuchen ohne Teig

Rolle mit Obst

Tarte mit Obst

Einfacher Stollen

Stuten mit Rosinen

KEKSE

Plätzchenteig zum Ausstechen

Kokosmakronen

Nuss-Kugeln

Haferflockenkekse mit Schokodeko

Erdnussbitterschokokekse

Spritzgebäck

DESSERTS UND SÜßE HAUPTSPEISEN

Windbeutel in verschiedenen Formen

Naumburger Kirschpfanne

Quarkkeulchen mit Rosinen

Pfannkuchen mit Blaubeeren, Honig und Ahornsirup

HERZHAFTE BACKREZEPTE

Pizza mit Fisch, Schinken und Gemüse

Quiche mit bunten Zwiebeln

Quiche mit Tomaten

Flammkuchen

Partymuffins

Gemüsemuffins - ideal für Kinder

Bunter Zwiebelkuchen

PARTYGEBÄCK

Brezeln aus Hefeteig

Würstchen und Käse im Blätterteigmantel

Pizzabrötchen

Neujährchen

GITTI'S TIPPS

Reihenfolge der Zutaten

Teigprobe

Kalorien und Co.

Utensilien für die private Backstube in der eigenen Küche

Zutaten im Vorratsschrank für den 24/7 Backgenuss

GRUNDTEIGE zum kreativen Variieren

Biskuitteig

Mürbeteig

Hefeteig

Brandteig

Rührteig

Blätterteig

Ein bisschen Werbung zum Schluss

DANKE

[Impressum](#)

Copyrights

Gitti's Backbuch

Kuchen - Kekse - Quiche

Die Rezeptsammlung mit Gitti's 50 Lieblingsbackrezepten aus Deutschland, Italien und Frankreich, die zum Teil seit rund 100 Jahren von Generation zu Generation weitergegeben worden sind, ist während der ersten Jahre der Pandemie zusammengestellt worden. Zum Teil ist auf alte Aufzeichnungen zurückgegriffen worden. Einige der Rezepte haben aber wie ein kleines Einmaleins auch nur noch im Gedächtnis existiert. Alle Rezepte aus dieser Sammlung sind in den letzten Jahrzehnten unzählige Male in Backöfen auf der ganzen Welt gelungen. Schließlich gehören auch viele Tipps rund ums Backen zu Gitti's Backbuch dazu, denn schließlich ist kein Ofen wie der andere.

Deutsche Erstausgabe Mai 2022

Alle Rechte vorbehalten.

Copyright 2022 by Susann Brennero

Impressum:

Susann Brennero

Oberbilker Allee 296a

40227 Düsseldorf

E-Mail: info@susannbrennero.de

Homepage: www.susannbrennero.de

Coverdesign **Christine Cover Design**, Kalifornien,
Vereinigte Staaten

Susann Brennero, Jahrgang 1969 aus Düsseldorf, Autorin, schreibt Liebesgeschichten und Krimis. Der Rhein ist ihre Inspirationsquelle, denn dieser Fluss birgt für sie von seinem Ursprung in der Schweiz bis zur Mündung in die Nordsee zahllose Geschichten und menschliche Schicksale.

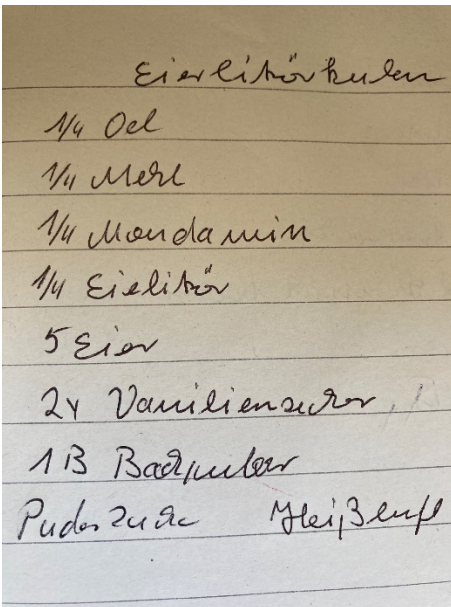
Die Rezepte in dieser Sammlung sind mit Umsicht und viel Liebe zu guten Zutaten von der Autorin getestet und geprüft worden. Eine Garantie für das Gelingen kann aber nicht gegeben werden. Eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen. Schließlich darf kein Backwerk zu heiß gegessen werden. Allergiker müssen die Zutatenlisten selbst individuell auf ihre Überempfindlichkeit prüfen und die Rezepte eventuell entsprechend selbst anpassen. Bei der Entnahme der heißen Bleche und Formen ist oberste Vorsicht geboten und die Nutzung von Topflappen oder Ofenhandschuhen ist eine Selbstverständlichkeit.

Vorwort

In den langen Monaten des Lockdowns sind für viele Menschen Ofen und Herd zum Mittelpunkt eines praktischen Hobbys geworden. Zum Backen und Kochen sogar komplizierter Rezepte war so viel Zeit wie nie zuvor. Der Duft von süßen Kuchen, herzhafter Pizza und feinen Keksen verströmte von der Küche aus in alle Zimmer.

Neben den einfachen Rezepten und den Backmischungen aus dem Supermarkt waren plötzlich auch wieder alte Familienrezepte von großem Interesse. Schließlich war auch das große Aufräumen von Keller und Dachboden, Abstellkammern und anderen Staufächern zur abwechslungsreichen Freizeitbeschäftigung in den eigenen vier Wänden geworden.

Auf diesem Weg habe auch ich alte Aufzeichnungen mit Rezeptnotizen in Heften und auf einzelnen Blättern entdeckt. Verlockend klingende Überschriften wie „Eierlikörkuchen“ und „Bienenstich“ oder „Naumburger Kirschpfanne“ und „Käsekuchen ohne Teig“ folgten Listen an Zutaten mit ungefähren Mengenangaben.



Zum Glück konnte ich genau die Person, von der diese Notizen stammen, nach der Zubereitung und allen anderen wichtigen Details wie Backtemperatur, Backzeit und Backform fragen.

Nachdem ich ein paar Kuchen und Quiche nach Gitti's Anweisungen gebacken hatte, kam mir die Idee, alle alten Rezepte digital mit Zutaten und einzelnen Arbeitsschritten zu erfassen.

Da die Kuchen, Kekse, Torten sowie Pizza und Quiche echte Köstlichkeiten sind, haben wir alle Rezepte als geordnete Sammlung mit leicht verständlich formulierten Zubereitungsanweisungen zusammengestellt. Den Schwierigkeitsgrad der einzelnen Backrezepte erkennen Sie auf einen Blick an den dunklen und hellen Herzen - schließlich sind alle Rezepte in dieser Sammlung Lieblingsrezepte. Ein dunkles Herz steht für einfache Rezepte. Zwei dunkle Herzen finden Sie bei den mittelschwer zu backenden Rezepten und drei dunkle Herzen bedeuten, dass es sich um kleine Meisterwerke der Backkunst handelt.

Im ebook „Gitti’s Backbuch - Kuchen, Kekse, Quiche“ finden Sie für den Einstieg in die Welt des Backens zum Ausprobieren am Ende des Buches auch ein paar wichtige Grundrezepte sowie Tipps rund um das erfolgreiche Backen. Die Grundrezepte sind ideal zum kreativen Variieren mit dem Lieblingsobst und Nüssen geeignet - das weiß ich aus eigener jahrelanger Erfahrung, denn Backen ist mein kreatives Hobby.

Und jetzt stelle ich Ihnen noch Rezeptsammlerin Gitti kurz vor, die seit über 80 Jahren in Thüringen und in Düsseldorf Kuchen, Kekse und Quiche backt.

Gitti und ihre **Rezeptsammlung**

In Thüringen geboren und schon seit langer Zeit im Rheinland zuhause sind die Rezepte aus Gitti's Kindheit und Jugend immer noch ihre ganz persönlichen Highlights in der Küche.

Mit den Jahren gesellten sich zu ihren Lieblingsrezepten aus ihrer alten Heimat viele gebackene Leckereien aus anderen Ländern wie Frankreich und Italien.

Die meisten ihrer Lieblingsrezepte werden seit mindestens acht Jahrzehnten fast unverändert gebacken. Wie oft diese Rezepte für Donauwellen auf dem Blech, Zitronenkuchen und Windbeutel sich in den letzten 100 Jahren in ihrer Familie und bei vielen anderen leidenschaftlichen Hobby-Bäckerinnen und Hobby-Bäckern schon bewährt haben, kann niemand mehr nachzählen.

Als Gitti ihre alten Aufzeichnungen und Notizen beim Aufräumen während der langen Lockdown-Monate der Pandemie wiederentdeckt hat, wurde ihr bewusst, dass sie viele Teige schon lange nur noch nach Gefühl zubereitet. Die ungefähren Mengenangaben und Backtemperaturen der einzelnen Lieblingsrezepte sind für sie so selbstverständlich wie das kleine Einmaleins.

Die von uns zusammen aufgezeichneten Mengenangaben lassen sich daher beim Zubereiten in Ihrer Küche durchaus auch einmal ein wenig variieren.

Zwanzig Gramm mehr oder weniger Mehl, drei kleine Eier statt zwei großer Eier und Sahne statt Milch zu verwenden, sind für sie Teil der Kreativität beim Backen.

Wenn Ihr Teig also irgendwann einmal zu flüssig sein sollte, hilft Mehl. Ein zu dicker Teig wird mit Wasser, einem Ei oder Milch wieder flüssiger. Außerdem sind die mittlere Schiene des Ofens und Heißluft für die meisten Rezepte eine gute Wahl für das perfekte Durchbacken der Teige.

Die bei den Rezepten angegeben Backzeiten sind absichtlich nicht exakt angegeben. Wenn Sie zum Beispiel mit einem neuen Ofen in einem Neubau backen, wird die Hitze innerhalb Ihres Backofens in der Regel auch der von Ihnen gewählten Temperatur entsprechen. Wenn Sie allerdings einen schon häufig genutzten Ofen, der in einem Altbau auf einem leicht schiefen Holzboden steht, verwenden, könnte die Ofentür für das bloße Auge unsichtbar eine kleine Unrichtigkeit aufweisen. Daher heizt der Ofen nicht korrekt auf die gewünschte Temperatur an. Insbesondere unter diesen Bedingungen macht es Sinn, den Kuchen ein- oder auch zweimal fünf bis zehn Minuten länger backen zu lassen. Entscheidend über die Backzeit in Ihrer Küche ist der Test mit dem Teststab. Erst wenn Sie bei der Probe nach der Backzeit Ihren Teststab ohne Reste von rohem Kuchenteig aus dem Kuchen ziehen, ist Ihr Kuchen auch perfekt gebacken. Der Trick mit der kurzen Verlängerung der Backzeit ist auch für alle diejenigen ideal geeignet, die das Vorheizen vergessen haben und ungeduldig den Kuchen direkt nach dem Anstellen des Ofens backen möchten.

Am besten beginnen Sie mit einem der einfachen Lieblingsrezepte aus der Sammlung, um Ihren Ofen kennenzulernen. Auf jeden Fall sollten Sie, wenn die Decke des Kuchens zu schnell dunkel wird, die Temperatur auf

160 Grad herunterdrehen und die Backzeit ein- bis zweimal um zehn Minuten verlängern. So verhindern Sie das Anbrennen des Kuchens.

Wundern Sie sich auch nicht über das viele Backpulver, das Gitti in ihren Teigen verwendet - sie liebt Kuchen, die während des Backens hochgehen.

Sie freut sich über die digitale Sammlung mit Rezepten aus meiner Kindheit wie der Naumburger Kirschpfanne, die als ähnliche Rezeptur in Frankreich als Clafoutis bekannt ist, und den Zwiebelkuchen, den sie mit Hefeteig als Grundlage genauso gerne phantasievoll belegt wie die als Symbol für Italien geltende frische Pizza aus ihrem Ofen.

Auf jeden Fall verwöhnen wir alle unseren Gaumen mit selber gebackenen Kuchen und herzhaften Gerichten wie Quiche. Außerdem kennen wir bei jeder duftenden Leckerei, die wir aus dem Ofen herausnehmen, alle Zutaten. Gitti verwendet beim Backen grundsätzlich keine Aromen, sondern nur natürliche Zutaten.



Backen Sie sich Ihre Lieblingskuchen und Pizzen garantiert ohne Konservierungsstoffe nach Herzenslust!

Ein paar persönliche Anmerkungen von Susann Brennero, die mit Akribie alle Aufzeichnungen beim Testbacken gesichtet hat, finden Sie bei den Rezepten.

Und jetzt geht es mit viel Spaß in die Backstube - Bon Appetit!

TROCKENE KUCHEN

Rührkuchen

Schwierigkeitsgrad: einfach bis mittel ☐ ☐ ☐

Zeit: 15 Minuten Zubereitung Teig + 50 bis 60 Minuten Backzeit

Hitze: 180 Grad Celsius

Zutaten:

300 Gramm Mehl

3 gestrichene Teelöffel Backpulver

250 Gramm Butter oder Backmargarine

200 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

100 Milliliter Milch oder Sahne

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl und Backpulver gut miteinander vermischen.

In einer Rührschüssel die Butter oder Backmargarine mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern mit einem Handmixer gründlich vermischen.

Mehl, Backpulver und die Milch oder Sahne ebenfalls in die Rührschüssel geben und alle Zutaten mit dem Handmixer gründlich zu einem glatten Teig verrühren.

Den glatten Teig in eine mit Butter oder Backmargarine gefettete Kastenform füllen.

Die gefüllte Kastenform auf den Gitterrost in der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen. Den Kuchenteig bei 180 Grad Celsius zwischen 50 und 60 Minuten backen bis die Oberfläche des Kuchens eine goldbraune Farbe bekommt.

Vor dem Herausnehmen aus dem Ofen mit dem Teststab zur Probe in den Kuchen stechen. Wenn Sie den Stab aus Metall aus dem Kuchen herausziehen und kein roher Teig daran klebt, ist der Kuchen durchgebacken.

Die Form mit dem Kuchen mit Topflappen oder Ofenhandschuhen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen den Rührkuchen vorsichtig aus der Form auf eine längliche Porzellan- oder Glasplatte gleiten lassen und direkt mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Der einfache Rührkuchen kann auch in einer Kranzform oder in einer Guglhupfform gebacken werden. Statt mit einer feinen Schicht aus Puderzucker schmeckt der Rührkuchen mindestens genauso gut mit einer Schokoladenglasur (siehe TOPPINGS), die nach dem Auftragen auf die Kuchendecke schnell fest wird.

* * *