

Sebastian
Reich

BACKEN



mit
Amanda

60 neue
herzhaft
und süße
Rezepte



riva



Sebastian Reich



Sebastian Reich



60 neue herzhaft
und süße Rezepte

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

2. Auflage 2023

© 2022 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Ulrike Reinen

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen: Vorderseite: Rainer Hofmann; Rückseite: Stephanie Just

Abbildungen Innenteil: S. 9, 11, 13, 15, 17, 20, 42, 45, 48, 68, 90, 112, 135: Rainer Hofmann;

S. 6: Sebastian Reich; alle anderen Bilder: Stephanie Just

Satz: Satzwerk Huber, Germering

Druck: Firmengruppe APPL, aprinta Druck, Wemding

Printed in Germany

ISBN Print 978-3-7423-1956-2

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1688-9

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1689-6



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter _____

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

Inhalt

VORWORT	7
WISSENSWERTES: VORTEIG	10
WISSENSWERTES: DAS PERFEKTE EIWEISS.....	12
WISSENSWERTES: BRANDTEIG	14
WISSENSWERTES: BRÖTCHEN SCHLEIFEN	16
FAQ – HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	18
URLAUBSERINNERUNGEN.....	21
TIERISCHES SPECIAL	43
FRUCHTIGES	49
HERZHAFTES, BROT UND BRÖTCHEN.....	69
JAHRESZEITEN	91
CAFÉ AMANDA.....	113
SEBASTIANS LIEBLINGE	135
REGISTER	156
DANKSAGUNG.....	159





VORWORT

Seit vielen Jahren bin ich nun mit meinen Soloprogrammen gemeinsam mit Amanda quer durchs Land auf Tournee. Wochenende für Wochenende stehe ich auf der Bühne und genieße meinen Beruf als Bauchredner und Comedian. Den ursprünglich gelernten Beruf des Bäckers und Konditors lebe ich als Hobby weiter, allerdings – zeitlich bedingt – nur noch eher selten. Bis dann im März 2020 ein kleines unsichtbares Virus abrupt die Tour unterbricht und die Welt zum Stillstand bringt. Ich bin ein Mensch, der versucht, aus jeder Situation nur irgendwie das Beste zu machen, und so hatte ich endlich einmal wieder Zeit, alte Rezepte herauszusuchen, Ordner aus der Lehrzeit zu wälzen und viel mehr als je zuvor zu backen.

Und damit war ich nicht alleine. Backen erlebte plötzlich einen regelrechten Boom. Freunde, welche zuvor nicht mal einen Roggen- von einem Weizenteig unterscheiden konnten, fragten mich plötzlich um Rat, wie das eigentlich mit diesem »Sauerteig ansetzen« funktioniert. Und wie man am besten einen schönen Hefeteig macht. Hefe war allerdings das neue Gold der Supermärkte – gemeinsam mit Dinkelmehl und Co. ein stets ausverkauftes und plötzlich stark gefragtes Produkt.

Warum also alleine backen? Meine Küche wurde spontan zum Online-Sendezentrum, Technik wurde aufgerüstet, und diverse Backkurse über die sozialen Netzwerke und via Videokonferenz bestimmten plötzlich den Alltag. Damit das ganze Backvergnügen auch noch lustig wird, war Amanda stets mit dabei. »Backen mit Amanda«, einhändig und mit viel Platz für lustige Situationen.

In diesem Buch findet ihr die schönsten Rezepte aus dieser Online-Zeit und zudem viele Leckereien von Amanda und mir. Während andere Menschen im Ausland wohl als Erstes Sehenswürdigkeiten und historische Gebäude aufsuchen, frage ich sofort nach Ankunft sämtliche Suchmaschinen, welche Bäckereien und Cafés es vor Ort gibt. Urlaub à la Sebastian. Aus jedem Land bringe ich so immer wieder Ideen und Rezepte mit, welche auch einen Platz hier in diesem Buch gefunden haben. Außerdem reise ich mit euch kulinarisch quer durch alle Jahreszeiten;

Rezepte von herzhaft bis süß, von fruchtig bis nussig – alles ist diesmal vertreten. Und sogar an Amandas tierische Freunde habe ich gedacht. Spezifisch! Im wahrsten Sinne des Wortes.

Mich persönlich freut es, dass viele Menschen das Backen mehr und mehr für sich entdecken. Vielleicht merkt man so auch, dass hinter dem Backen ein echtes Handwerk steckt. Ein knuspriges, frisches Brötchen fällt eben nicht beim Discounter aus dem Automaten, sondern wird von Hand aus guten Zutaten und mit Leidenschaft hergestellt.

»Wer hätte gedacht, dass du deinen Beruf von damals noch mal so gebrauchen kannst«, sagte letztens meine Mutter zu mir. Wie recht sie doch hatte. Das Schöne daran ist, dass es mir wieder genauso viel Freude bereitet hat wie damals in der ersten Stunde meiner Lehre.

Backen ist einfach etwas Wundervolles. Backen ist kreativ sein, Entspannung und Leidenschaft in einem. Auch wenn wir zukünftig wohl wieder mehr auf der Bühne als in der Backstube stehen werden, der Duft von frischem Brot oder Kuchen in der eigenen Küche macht glücklich. Oder, um es mit Amandas Worten zu sagen: »Wo Kuchen ist, da ist auch Hoffnung«!

Und nun viel Spaß beim Backen und Genießen,
Euer

A handwritten signature in black ink that reads "Sebastian". The script is cursive and fluid, with a large initial 'S'.



WISSENSWERTES: VORTEIG

Für einige Brot- und Brötchenrezepte wird ein Vorteig benötigt. Vorteige sind Teige, die mehrere Stunden vor der eigentlichen Teigbereitung angesetzt werden. In der Regel bestehen sie aus Mehl, Wasser und einem geringen Anteil an Triebmittel, meistens Hefe.

Vorteige haben die Aufgabe, sich um die Hefevermehrung und die Aromaentwicklung zu kümmern. Außerdem verbessern sie die Teigbeschaffenheit und sorgen beim Backen für eine weiche Krume sowie eine schöne Kruste. Auch für die Frischhaltung des Gebäcks sind Vorteige förderlich.

Bei sehr fett- und zuckerreichen Teigen (zum Beispiel Stollen) werden kurz geführte Vorteige (ca. 1 Stunde) mit der kompletten Hefe angesetzt, um diese zu aktivieren und rasch zu vermehren.

So gelingt es am besten: Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Wasser und Hefe mischen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und einen Teller darauflegen. So kann der Vorteig etwas atmen und ist nicht komplett eingeschlossen. Die Schüssel nun an einem leicht gewärmten Ort bei ca. 24–26 °C stehen lassen (nicht direkt auf der Heizung oder Ähnlichem). Nach der abgelaufenen Zeit hat der Vorteig die richtige Reife, man erkennt dies auch an seinem säuerlichen Geruch.



WISSENSWERTES: DAS PERFEKTE EIWEISS

Es geht nichts über einen perfekten Eischnee für die Baiserhaube auf dem Kuchen oder den Hauptbestandteil beim Biskuit. Das sind die fünf wichtigsten Faktoren für das perfekt geschlagenen Eiweiß:

1. Sowohl die Schüssel als auch die Rührstäbe des Rührgeräts müssen 100 Prozent fettfrei sein. Dies erreicht man am besten, indem man die Schüssel mit kaltem Wasser ausspült, etwas Salz hineingibt und dieses dann mit einem Küchenpapier wieder herausreibt. Zurück bleibt zudem gleich eine kleine Prise Salz.
2. Das Eiweiß muss frei von jeglichem Eigelb sein. Die Eier am besten immer in einer Tasse Ei für Ei trennen und dann das eigelbfreie Eiweiß in die Rührschüssel geben.
3. Eine Prise Salz fördert die Stabilität des Eiweißes. Wer die Schüssel wie bei Punkt 1 vorbereitet, muss keine extra Prise Salz mehr dazugeben.
4. Neben dem Salz gibt es noch einen weiteren Helfer für den perfekten Eischnee: Zitronensaft! Säure lässt den Eischnee stabiler werden. Einfach einen kleinen Spritzer Zitronensaft zum halb aufgeschlagenen Eischnee geben, damit dieser schön fest wird.
5. Wann ist der Eischnee perfekt? Wenn man ihn mit einem Messer durchschneidet und der Schnitt sichtbar bleibt, ist er stabil. Alternativ lässt sich dies auch mit der »Schüssel-über-den-Kopf-Methode« testen.



AMANDAS TIPP

Eiklar kann man übrigens für rund zwölf Monate in einem geeigneten Gefäß einfrieren. Nach dem Auftauen lässt sich das Eiklar wie gewohnt verarbeiten.



WISSENSWERTES: BRANDTEIG

Wer ein paar Tipps beachtet, muss keine Angst vor Brandteig haben. Dieses Grundrezept eignet sich sowohl für Windbeutel und Eclairs als auch für Suppen- einlagen. Oberstes Gebot beim Backen im Ofen ist: Niemals vor Ablauf der Backzeit die Ofentür öffnen!

GRUNDREZEPT FÜR BRANDTEIG- WINDBEUTEL:

*30 g Butter
1 Prise Salz
5 g Zucker
100 g Weizenmehl
3 Eier (Größe M)*

- 1.** Für den Brandteig 150 ml Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Holzkochlöffel zu einem zähen Teig verrühren. Bei mittlerer Hitzeiterrühren und dabei den »Teigkloß« immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken. Hierbei wird der Teig »abgebrannt«. Es entsteht eine weiße Schicht am Topfboden. Nach einiger Zeit (die Schicht darf nicht dunkel verbrennen) den Topf vom Herd nehmen.
- 2.** Den Teig aus dem Topf in eine Schüssel geben und für ca. 3–5 Minuten abkühlen lassen (dabei die Masse etwas auf dem Boden der Schüssel verteilen). Dann die Eier einzeln (!) mit den Rührbesen des Handrührgeräts einrühren. Immer darauf achten, dass jedes Ei komplett verrührt und wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Der Teig ist fertig, wenn er glänzt und eine zähe Konsistenz hat.