Véronique Witzigmann

Mein Backbuch

Lieblingsrezepte für Kuchen, Torten & Gebäck

südwest

Véronique Witzigmann

Mein Backbuch

Véronique Witzigmann

Mein Backbuch

Lieblingsrezepte für Kuchen,
Torten & Gebäck

südwest

Inhalt

Vorwort 6

Back-Einmaleins 8

Erlesene Torten 14

Festtagstorten mit Topfen, Stachelbeeren, Feigen oder Maronen. Klassisch rund, als Engelsflügel oder als Roulade. Cremig, fruchtig, einfach traumhaft köstlich.

Kuchen vom Blech & Strudel 36

Alltagsgebäck vom Allerfeinsten. Herrlich buttriger Blechkuchen, fruchtig, saftig und mit Streuseln. Strudelvariationen etwa mit Marzipan, Aprikosen, Rhabarber.

Kuchen aus der Form 54

Ob rund, geschwungen oder eckig, der Geschmack verführt allemal. Vom traditionellen Gugelhupf über Orangentarte und Buchteln bis hin zum Bananenbrot.

Feines Kleingebäck 82

Muffins, Cupcakes, Strudelherzen – kleine Küchlein, auf die Hand gelegt oder aus der Tasse gelöffelt, versprechen größten Genuss bei jedem Bissen.

Zu Weihnachten 110

Mit Liebe zum Detail geformte Schildkröten, Prinzenkronen sowie Tannenbäume und Rehe rund um das Lebkuchenhaus laden zum Träumen und Genießen ein.

Geschenke aus der Küche 132

Mitbringsel für jede Gelegenheit, aus edlen Zutaten und mit Liebe zubereitet. Von Fruchtaufstrich über Gelee bis zu Likör und Konfekt.

Register 143

Impressum 144

Mit Lust und Liebe

Wenn ich darüber nachdenke, wer meine Liebe zum Backen geweckt hat, dann sind das trotz der genialen Kochkünste meines Vaters die Frauen in meiner Familie gewesen. Zu Beginn war das meine Mama. Denn kaum reichte meine Nasenspitze über die Küchenanrichte, haben wir zusammen mit größter Hingabe – und ich mit viel Mehl – Teige geknetet, ausgestochen und Unmengen an Vanillekipferl gerollt. Ich habe sie immer sehr bewundert für ihre schönen Kuchen und Kekse. Etwas später wurden die Erfahrungen erweitert durch meine Großmutter und meine Tante Steffi. Mit ihr durfte man auch mal so richtig ordentlich den Strudelteig auf die Tischkante schlagen. Das ist ganz wichtig, sagte sie, denn nur dann wird er richtig gut! Und ich habe gelernt und gesehen, wie viel Fingerspitzengefühl und Liebe nötig ist, bis endlich das fertige Werk die Kaffeetafel ziert. Ebenso habe ich durch diese Erlebnisse erfahren, wie schön es ist, Traditionen zu leben und zu bewahren. Wie bestgehütete Rezepturen von einer Generation zur nächsten wandern und sich auch dort größter Beliebtheit erfreuen.

Zum Feiern, auch im Alltag

Kein Geburtstag ohne Kuchen, kein Fest ohne Torten, keine Adventszeit ohne Weihnachtsbäckerei und kein Kaffeeklatsch ohne Süßgebackenes. Alle Kulturen setzen mit der süßen Bäckerei Höhepunkte bei verschiedenen Anlässen, denken wir allein an das Anschneiden der Hochzeitstorte. Feierlichkeit, Fürsorge, Gemütlichkeit, Liebe, Zuneigung und Wertschätzung – all dies wird durch das eigene Kuchenbacken auf sinnlichste und lieblichste Weise ausgedrückt. Die Leidenschaft beginnt mit dem ersten Geburtstagskuchen der Kindheit, auf dem jedes Jahr eine zusätzliche Kerze ausgepustet wird. Aber nur der frische Backduft aus der eigenen Küche macht dieses Ereignis zu einem unvergesslichen Erlebnis, an das sich jeder Erwachsene gerührt erinnert.

Geburtstagskuchen spielten in meiner Kindheit eine wichtige Rolle. Einer meiner Lieblingskuchen aus Kindertagen ist die Linzer Torte nach dem Rezept meines Vaters. Selbstgebackenes hat etwas Magisches, was durch keinen noch so guten Konditor geliefert werden kann.

Die Seele wird gestreichelt

Für mich gehört das Zubereiten von Kuchen, Keksen, Strudeln etc. mit zu den schönsten Beschäftigungen der Welt. Und natürlich freue ich mich über viele Süßschnäbel, die ich damit begeistern und verführen kann – gibt es doch viele Gelegenheiten, zu denen sich nur zu gut etwas Selbstgebackenes verschenken oder mitbringen lässt. Denn Backen ist nicht nur »in« zu den klassischen Anlässen wie Mutter-, Valentins- oder Hochzeitstag und zum Kindergartensommerfest. Nein, auch zur Wohnungseinweihung oder als Picknickproviant sind z. B. Blechkuchen oder Strudel aufgrund ihrer einfachen Handhabung gern gegessene Mitbringsel. Manchmal lässt sich auch durch einen zarten Biss mehr sagen als mit 1000 Worten.

Das Gebäck ist zwar immer die Hauptattraktion, jedoch bietet es sich auch an, die Köstlichkeit entsprechend in Szene zu setzen. Möglichkeiten dazu bieten sich vielerlei, z. B. in Form einer besonderen Kuchenplatte: Hierzu eignet sich auch eine antike Fliese oder eine Spiegelplatte. Auch ausrangierte Kuchenschachteln oder Holzkistchen lassen sich dem Anlass entsprechend trimmen.

Gebäck statt Dessert

Und so manches Mal ersetzt ein süßes Teilchen bei meinen Abendessen das Dessert. Ihre Gäste lassen sich sicher gern verführen zu einem süßen Abschluss mit einer frischen knusprigen Tarte, einem Strudel mit sahnigem Eis, lauwarmem Früchtebrot mit Zimtsabayon oder einem Cupcake, der mit seinem cremigen Häubchen direkt aus der Kaffeetasse gelöffelt wird.

Kommen Sie mit in die Backstube!

Es ist mir ein Anliegen, Ihnen in diesem Buch eine bunte Vielfalt an leicht nachvollziehbaren Rezepten anzubieten. Fündig werden sollten sowohl diejenigen unter Ihnen, die wenig Zeit haben und trotzdem Wert auf Feingebackenes aus dem eigenen Backofen legen, als auch die, die schon eine enge Freundschaft mit ihrem Backofen pflegen und sich mit Freude an neuen Kreationen, wie z. B. dem Engelsflügel Jasmin, ausprobieren möchten.

Ich wünsche mir, dass der süße Funke zu Ihnen überspringt und Sie inspiriert durch die Rezepte viele duftende fröhliche Stunden beim (Nach-)Backen und Genießen verbringen.

Mein persönliches Back-Einmaleins

Köstliches aus dem Backofen entsteht durch Leidenschaft, richtiges Handwerk, durchdachte Vorbereitung und eine gute Ausrüstung. Meine Backweisheiten haben sich bewährt.

Hilfsmittel und Formen

Eine **Küchenwaage** ist unentbehrlich. Wenn ich auch gern kreativ koche, so ist das genaue Abwiegen beim Backen umso wichtiger. Die Verhältnisse müssen stimmen, damit am Ende ein saftiger, lockerer Kuchen aus dem Backofen kommt. Am besten man verwendet eine elektronische Waage mit genauer Gramm- und Kilogrammanzeige. In Ihrer Standardküchenausrüstung gibt es bestimmt schon eine stabile **Rührschüssel**, um das Arbeiten zu erleichtern. Ich habe eine Auswahl an verschiedenen Größen und Höhen, was sehr praktisch ist. Große und kleine **Siebe** sind unentbehrlich, um z. B. Mehl fein streufähig zu machen. Zum Verzieren schneide ich am liebsten schöne Formen aus Karton aus, lege diese auf die Gebäckstücke und siebe Kakaopulver oder Puderzucker darüber.

Kochlöffel bevorzuge ich aus Holz, und verwende je nach Teigmenge unterschiedlich große. **Teigschaber** aus weichem Gummi, klein und groß, empfehle ich, damit kein Restchen vom kostbaren Teig in der Schüssel bleibt. **Edelstahlpaletten** sind immer eine große Hilfe. Ich besitze welche in zwei unterschiedlichen Längen und streiche damit Teigmassen oder Glasuren glatt und dekoriere sehr präzise. **Backpinsel** werden gerne unterschätzt. Ich benutze Pinsel mit Naturborsten zum Ausstreichen der Kuchenformen oder Bleche und um den Guss auf Plätzchen und Gebäcken gleichmäßiger zu verteilen.

Bei **Schneebesen** rate ich Ihnen, sich größere und kleinere zuzulegen. Und probieren Sie mal aus, was es für einen Unterschied macht, ob Sie einen mit dickeren oder einen mit dünneren Streben benutzen! Mit ihnen zu arbeiten ist sehr effektiv – egal ob es darum geht, Eischnee locker unter den Teig zu ziehen oder Saucen glatt zu rühren. Ein **Handrührgerät** mit Quirlen und Knethaken ist zwar nur eine moderne Interpretation von Schneebesen und Händen, erleichtert aber das Backleben doch sehr. Ich benutze es, um Kuchenteige zu kneten und Cremen zu rühren. Ein **Nudelholz** ist unentbehrlich, um Teige gleichmäßig dünn auszurollen. Ich persönlich liebe den Klassiker aus Holz, finde aber auch die Rollen praktisch, bei denen die Griffe nur bei Bedarf aufgeklappt werden können. So kann der Teig direkt gleichmäßig auf dem Blech ausgerollt werden.

Backpapier ist eine geniale Erfindung! Ich verwende es nicht nur, um ein Backblech auszulegen, sondern auch für die Springform. Es verhindert das Verkleben mit dem Teig und erspart das Einbuttern der Form. Es lohnt sich jedoch, erst einmal das Falten zu üben, so ist der Kuchen hinterher schön glatt. Backpapier ist zudem äußerst praktisch, um fertige Gebäckstücke zum Glasieren und Trocknen da-

So viel Spaß wie das Zubereiten des Gebäcks macht, sollte auch der Einkauf machen. Es ist ein sinnlicher Genuss, bei einem guten Händler die besten Zutaten zu erwerben. Da kann man getrost Fragen stellen.

raufzustellen. **Frischhaltefolie** verwende ich, um Teige vor dem Kühlen einzuschlagen oder um frisch gekochten Pudding daran zu hindern, eine Haut auszubilden. Die Auswahl an **Backformen** ist enorm. Als Starterset empfehle ich zwei Backbleche, ein Kuchengitter, eine Gugelhupfform und eine antihaftbeschichtete Springform mit 26 oder 28 Zentimeter Durchmesser. Springformen mit Glasboden haben den Vorteil, dass der Kuchen gleich servierfertig ist. Zudem gehören einige **Ausstecher,** z. B. in Form von Herzen oder Sternen, gerne in unterschiedlichen Größen, in jede Backstube. Mein **Küchenwecker** erinnert mich immer zuverlässig daran, wann das Backwerk aus dem Backofen muss.

Beste Zutaten

Das Gebäck kann nur so gut schmecken wie die Produkte, die hierzu verwendet werden. Nicht nur des Geschmackes wegen verwende ich **Eier** aus artgerechter und ökologischer Haltung und lagere sie zum Schutz vor Gerüchen in ihrem Karton im Kühlschrank. Manchmal gebe ich in den Rezepten die Größe des Eis an, da es mir um das Gewicht geht: Ein Ei der Größe M wiegt ca. 50 Gramm, wobei dabei das Eiklar mit 30 Gramm zu Buche schlägt. Damit Eier und Butter die gleiche (Zimmer-) Temperatur bei der Teigherstellung haben, nehme ich beide ca. 2,5 Stunden vorab aus dem Kühlschrank. Vom **Zucker** habe ich ver-

schiedene Sorten in der Vorratskammer. Vom weißen Zucker verwende ich meistens den feinen Backzucker, da er sich schnell auflöst und sich gut mit den anderen Zutaten zu einem Teig verbindet. Braunen Zucker oder Rohrzucker nutze ich, wenn ich dem Gebäck eine leichte Karamellnote verleihen möchte. Puderzucker, für den die Raffinade so fein gemahlen wird, dass sie nur noch unter der Lupe erkennbar ist, verwende ich besonders gerne bei der Herstellung von Biskuit, für diverse Zuckerglasuren sowie zur Verzierung von Kuchen und Keksen. **Butter** ist für mich unverzichtbar für wirklich gutes Gebäck. Meistens verwende

Beim Backen lege ich mir alle Zutaten griffbereit zurecht, damit ich reibungslos arbeiten kann. Wenn's Plätzchen gibt, tauche ich die Ausstecher in Mehl, damit der Teig nicht in den Förmchen kleben bleibt.

ich sie bei Zimmertemperatur, für Mürbeteige sollte sie jedoch kalt sein. Zerlassene Butter stelle ich ganz einfach her, indem ich Butter in einen kleinen Topf gebe und auf dem Herd bei schwacher Hitze langsam schmelzen lasse. Beim **Mehl** bin ich eher traditionell und verwende in der Regel Weizenmehle der Type 405 und 550, denn sie haben ideale Backeigenschaften. Für Hefe- und Strudelgebäcke empfehle ich Weizendunst oder Wiener Griessler, jene doppelgriffigen Mehlsorten, die sich durch ihre spezielle feine Struktur besonders für elastische und lockere Teige eignen.

Gewürze sind das A und O des Backens, denn erst sie verleihen dem Gebäck den wunderbar aromatischen Geschmack: Zimt, Nelken, Bourbon-Vanille sind nur der Anfang meiner feinen Backgewürzsammlung. Über den **Abrieb von Orangen und Zitronen** kann ich mich immer wieder begeistern. Ich liebe einfach den Duft von der frisch abgeriebenen Schale von Zitrusfrüchten! Dafür verwende ich reife und unbehandelte Früchte, die ich zuerst gut unter heißem Wasser wasche und dann abtrockne. Für den Abrieb verwende ich eine feine Küchenreibe und achte darauf, dass nur die eigentliche Schale in den Teig wandert, denn die weiße Haut darunter schmeckt bitter.

Der Unterschied zwischen **Blockschokolade** und **Kuvertüre** besteht im Fettanteil. Bei extrabitterer Kuvertüre steht z. B. »70/30/38« auf der Verpackung, wobei die erste Zahl für den Prozentsatz der Kakaomasse steht, die zweite Zahl für den Zucker und die dritte für den Gesamtfettgehalt. So weiß man mit einem Blick, wie die Kuvertüre zusammengesetzt ist. Kuvertüre verwende ich immer zum Glasieren von Kuchen, denn durch den höheren Fettanteil (Kakaobutter) wird sie beim Erwärmen wesentlich flüssiger als Tafelschokolade. Damit sich die Kuvertüre samtig und glänzend auf dem Gebäck präsentiert, muss man sie ganz vorsichtig verflüssigen. Dafür erhitze ich Wasser in einem Topf und stelle darauf eine kleinere Schüssel mit den zuvor gehackten Kuvertürestücken. Die kleinere Schüssel darf nicht mit dem heißen Wasser in Berührung kommen, lediglich mit dem Dampf. Auch die Kuvertüre sollte nicht mit dem Wasser in Verbindung kommen. Und ich achte darauf, dass die Kuvertüre bei einer Temperatur von unter 40 °C geschmolzen wird. Damit sich die Masse gleichmäßig erwärmt, rühre ich zwischendurch immer wieder um. Zu heißes Schmelzen von Kuvertüre lässt die Masse dickflüssig und klumpig werden. Beim Erstarren gibt es dann graue Schlieren. Sie können die Schokolade aber auch bei 50 °C im Backofen schmelzen lassen, das dauert seine Zeit. Ich arbeite auch gern mit **Callets** (kleinen Kuvertüretröpfchen), denn sie lassen sich einfacher abwiegen, und zudem geht das Schmelzen etwas schneller.

Als geschmackloses Geliermittel ist mir **Gelatine** eine willkommene Hilfe, wenn es darum geht, Cremes und Flüssigkeiten zu festigen. Die Gelatineblätter weiche ich in kaltem Wasser für ca. 4 Minuten ein, drücke sie dann aus

und löse sie unter Rühren in etwas warmer Flüssigkeit (z. B. Fruchtsaft, Likör etc.) auf. Zu der warmen gelösten Gelatine kommen zwei, drei Esslöffel Creme, erst danach kann sie weiter verarbeitet bzw. unter die restliche Masse gerührt werden.

Köstliche Teige

Bei der Herstellung von **Mürbeteig** stelle ich immer wieder fest, dass sich kalte Hände und eine rasche Arbeitsweise empfehlen. Bevor ich den Teig in den Kühlschrank stelle, forme ich anstatt der üblichen Teigkugel ein flaches Teigrechteck. Manchmal bleibt mir etwas vom Teig übrig, was aber kein Problem ist, denn gut verpackt in Klarsichtfolie kann ich ihn für ca. fünf Tage im Kühlschrank aufbewahren oder direkt einfrieren. **Blindbacken** hat den Vorteil, dass der Boden zunächst etwas backen kann, bevor die Füllung darauf kommt. Er wird dadurch knuspriger. Damit die überschüssige Luft entweichen kann, steche ich den Boden vorab mit einer Gabel mehrmals ein. Dann lege ich ein Stück Backpapier auf den Teig und beschwere es mit Hülsenfrüchten. **Quark-Öl-Teig** wird auch als falscher Hefeteig bezeichnet, denn er eignet sich für viele ähnliche Verwendungen. Allerdings lässt er sich einfacher und schneller herstellen. Ich nutze ihn als Boden für Blechkuchen und belege ihn gern fruchtig. Gebäcke aus Quark-Öl-Teig schmecken am besten frisch, aus diesem Grund werden sie bei uns noch am selben Tag gegessen. **Hefeteig** benötigt Zeit und Geduld. Die Hefepilze reagieren sensitiv auf Hitze. Werden sie zu heiß angerührt, sterben sie ab, und das Gebäck geht nicht auf; optimal ist eine Temperatur von ca. 36 °C bis 37 °C. Die Hefe darf nicht in direkte Verbindung mit Salz und Fett kommen. Durch Kneten wird dem Teig immer mehr Sauerstoff zugeführt, und er geht auf. Zum Gehen gebe ich den Teig entweder über Nacht in den Kühlschrank oder ich stelle ihn an einen warmen Ort. Dazu hat mir ein Bäckermeister seinen Trick verraten: Er stellt die abgedeckte Schüssel mit dem Teig in den Backofen, den er vorher leicht temperiert (unter 50 °C), und klemmt einen Kochlöffel in die offene Backofentür. **Biskuitteig** zählt zusammen mit Hefeteig zu den »Sensibelchen« unter den Teigen. Er soll schön luftig geschlagen werden, denn Sauerstoff ist sein natürliches Triebmittel und bringt Volumen. Den Rand der Springform oder des Backbleches fette ich nicht ein. Damit der Teig gleichmäßiger bäckt, ziehe ich ihn rundum etwas am Rand nach oben. Der Backofen muss vorgeheizt werden und darf in den ersten 20 Minuten des Backens nicht geöffnet werden, da der Teig sonst in sich zusammenfällt. Gut ausgekühlt kann ich ihn am besten schneiden. Damit sich das Backpapier leichter abziehen lässt, verwende ich als Unterlage ein feuchtes Küchentuch und mit einem zweiten bedecke ich den gebackenen Teig. Für Rouladen macht das Verhältnis weniger Eiweiß als Eigelb den Teig etwas elastischer. Ansonsten verwende ich Eigelb und Eiweiß im Verhältnis 1 zu 1. **Rührteig** empfinde ich als besonders flaumig und feinporig, wenn die Butter mit

Die Arbeit beim Backen sollte auch optisch belohnen. Um schöne Stücke mit einer ziehenden Bewegung aus einem Kuchen zu schneiden, tauche ich vorab ein glattes, großes Messer in heißes Wasser.

dem Eigelb zunächst schön schaumig aufgeschlagen wird. Der steif geschlagene Eischnee wird dann im Wechsel mit gesiebtem Mehl luftig unter die Masse gehoben. Wichtig ist, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben. Für **Blätterteig, Filoteig** und **Strudelblätter** finden Sie keine Rezepte im Buch, denn es gibt sehr gute (tief-)gekühlte Fertigprodukte.

Gut zu wissen

Für eine **Stäbchenprobe** habe ich immer ein paar Holzstäbchen parat. Es ist eine kleine uralte Hilfe um zu sehen, ob der Kuchen fertig gebacken ist: Das Stäbchen in den höchsten Teil des Kuchens stecken und wieder herausziehen. Befindet sich kein Teigrest mehr daran, ist er fertig. Auch der »Klopftest«, den mir meine Großmutter verraten hat, gibt Auskunft: Ist der Ton dumpf und hohl, ist das Gebäck fertig. **Damit der Kuchen gut aus der Form kommt,** pinsele ich die Form gründlich mit weicher Butter aus und stäube sie dann mit Mehl aus. Zuweilen ersetze ich das Mehl durch Zucker, Mandelblättchen oder Kuchenbrösel. Ein Trick, damit der Kuchen leichter aus der (Spring-)Form kommt, besteht darin, ein Blatt Backpapier etwas überlappend in die Springform einzulegen und diese dann zu verschließen. Sollte der Kuchen trotz gut eingefetteter Form nicht herausgleiten, belegen Sie die Form mit einem nassen Geschirrtuch.