



Unverkäufliche Leseprobe

Uwe Glinka / Kurt Meier

Super backen und sparen 120 Rezepte für Torten, Kuchen, Gebäck und Brot



96 Seiten

ISBN: 978-3-8025-3740-0

Mehr Informationen zu diesem Titel:
www.vgs.de

UWE GLINKA / KURT MEIER

SUPER BACKEN UND SPAREN

120 REZEPTE FÜR TORTEN,
KUCHEN, GEBÄCK UND BROT



Originalausgabe

© 2011 VGS

verlegt durch EGMONT Verlagsgesellschaften mbH,

Gertrudenstraße 30–36, 50667 Köln

Alle Rechte vorbehalten.

1. Auflage

Redaktion: Susanne George

Produktion: Simone Nauerth

Layout: Angela May Grafikdesign & Buchgestaltung, Mettmann

Druck und Verarbeitung: Kösel, Krugzell

ISBN 978-3-8025-3740-0

www.vgs.de

www.diesparratgeber.de

INHALT

VORWORT	6
INFOS ZUM BUCH	7
KUCHEN	9
TORTEN	27
PLÄTZCHEN UND KLEINGEBÄCK	39
BROTE UND BRÖTCHEN	63
REZEPTVERZEICHNIS	89
STICHWORTREGISTER	90
PREISLISTE	92



VORWORT DER AUTOREN

Dieses Rezeptbuch – es ist bereits unser viertes – haben wir einem speziellen Thema gewidmet: dem Backen. Denn schon seit einiger Zeit ist es wieder in Mode, der Familie und Gästen Selbstgebackenes zu servieren. Und es schont den Geldbeutel! Fertige Backwaren sind teuer, wie jeder weiß, der schon einmal ein Tablett Kuchenstücke oder eine Torte beim Konditor gekauft hat. Unsere Rezepte sind mit Preisangaben versehen, sodass Sie auf einen Blick sehen, wie viel bzw. wie wenig Sie für einen selbst gemachten Kuchen oder ein Brot aus dem eigenen Backofen ausgeben müssen. Zudem kann man sicher sein, dass das, was man selbst backt, frei von unerwünschten Zusatzstoffen ist. Natürlich kostet es ein wenig Arbeit, zum Beispiel einen Hefeteig herzustellen. Aber es macht auch viel Spaß. Backen ist zudem eine tolle Beschäftigung für Kinder, und das nicht nur zur Weihnachtszeit.

LANDFRAUEN AUS GANZ DEUTSCHLAND haben uns ihre besten Rezepte zur Verfügung gestellt. Dafür wollen wir uns an dieser Stelle erneut herzlich bedanken! Ob duftender Obstkuchen, festliche Torte, knusprige Plätzchen oder herzhaftes Brot – die Landfrauen wissen aus jahrzehntelanger Erfahrung, wie man mit oft einfachen Zutaten und meist ohne großen Aufwand wunderbares Backwerk zubereitet. Auch das Backen von Broten und Brötchen hat in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt. Kein Wunder, denn die Produkte aus eigener Herstellung schmecken einfach besser! Das ein oder andere Rezept mag etwas Übung erfordern, deshalb: Lassen Sie sich nach einem womöglich gescheiterten Versuch nicht gleich entmutigen! Es wird nicht lange dauern, bis Sie die nötige Routine gewonnen haben und Ihnen das Backen leicht von der Hand geht.

WISSENSWERTES RUND UMS BACKEN enthalten die folgenden Infos. Wenn Sie diese lesen und die Ratschläge beherzigen, dürfte in Ihrer heimischen Backstube nichts mehr schiefgehen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Backen und Genießen!

Uwe Glinka und Kurt Meier



INFOS ZUM BACKBUCH

Um die Kosten möglichst gering zu halten, sollten die Zutaten in Discountern gekauft werden. Stand der Preise in diesem Buch: Februar 2011. Geringe Abweichungen sind möglich. Eine Liste am Ende des Buches enthält alle verwendeten Produkte mit Angabe der Preise. Wie unsere Recherchen ergeben haben, sind Preisunterschiede zwischen den einzelnen Discountern nur gering bzw. gar nicht vorhanden.

ZUBEHÖR Bevor es ans Backen geht, sollten Sie die Zubereitungsanleitung lesen, damit Sie auch alle benötigten Zutaten und Küchenutensilien greifbar haben. Hier eine kleine Auflistung der wichtigsten Haushaltsartikel und Grundprodukte, die zum Einsatz kommen können:

- Messbecher
- Waage
- Küchensieb
- Schneebesen
- Handrührgerät (mit Rührbesen u. Knethaken)
- Springform (ø 26 od. 28 cm)
- Kastenform
- Gugelhupf-/Topfkuchenform
- Kranzform
- Muffin-Backform
- Papierförmchen
- Kuchenrahmen
- Tortenring
- Ausstechformen
- Spritzbeutel mit versch. Tüllen
- Kuchengitter/-rost
- Küchenpinsel
- Backpapier
- Alufolie
- Klarsichtfolie
- Öl oder Margarine zum Einfetten
- Paniermehl zum Ausstreuen der Backformen

BACKZEITEN UND BACKTEMPERATUR Auch wenn es nicht ausdrücklich in der Zubereitung steht, sollte man den Backofen auf die angegebene Temperatur vorheizen. Sowohl Backzeit als auch -temperatur können je nach Ofenmodell variieren. Deshalb empfiehlt es



sich, im letzten Drittel der Backzeit zu kontrollieren, ob der Teig schon fertig ist. Dafür ist ein Stäbchen aus Holz oder Metall hilfreich. Sticht man es hinein und es bleibt kein Teig mehr kleben, ist er fertig. Droht die Oberfläche zu dunkel zu werden, legt man Alufolie darüber.

MEHL Verschiedene Mehlsorten finden nur im Kapitel Brote und Brötchen Verwendung. Wird für ein Rezept Mehl oder Weizenmehl benötigt, handelt es sich um das Standardprodukt (Type 405).

Mehlsorten werden in Typen unterteilt. Die Type gibt den Mineralstoffgehalt an. Niedrige Mehl-Typen sind sehr hell (z. B. Weizenmehl Type 405), hohe Typen (z. B. Roggenmehl Type 1150) dunkel und reich an Mineralstoffen.

Möglicherweise ist nicht jede Mehlsorte in Ihrem Discounter erhältlich. In unseren Rezepten werden beispielsweise drei Type-Sorten Dinkelmehl verwendet. Greifen Sie einfach zu dem Produkt, das im Angebot ist. Das wird das Backergebnis nicht beeinträchtigen.



Mandarinenkuchen

Menge	Zutaten	Preis
4 Stück	Eier	0,52 €
200 g	Zucker	0,14 €
1 Päckchen	Vanillezucker	0,02 €
250 g	Mehl	0,07 €
½ Päckchen	Backpulver	0,01 €
250 g	Butter	1,05 €
2 Dosen	Mandarinen (à 314 ml)	1,10 €
1 Stück	Zitrone	0,23 €
150 g	Puderzucker	0,21 €
	Summe	3,35 €

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und nach und nach dazugeben. Butter zerlassen und unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig daraufgeben. Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Bei 175 Grad etwa 30 Minuten backen. Den Saft der Zitrone mit Puderzucker verrühren und auf den noch heißen Kuchen pinseln.

Käse-Mandarinen-Kuchen

Menge	Zutaten	Preis
375 g	Mehl	0,11 €
1 Päckchen	Backpulver	0,03 €
6 Stück	Eier	0,77 €
100 g	Margarine	0,14 €
450 g	Zucker	0,31 €
2 Päckchen	Vanillesoßenpulver (à 15,5g)	0,12 €
50 ml	Sonnenblumenöl	0,05 €
1 kg	Magerquark	1,48 €
250 ml	Milch	0,13 €
2 Dosen	Mandarinen (à 314 ml)	1,10 €
2 Päckchen	Tortenguss (klar)	0,10 €
	Summe	4,34 €

Zubereitung

Mehl, Backpulver, 2 Eier, Margarine und 200 g Zucker zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen, dabei die Teigränder etwas hochziehen. Für den Belag 4 Eier und 250 g Zucker schaumig schlagen. Vanillesoßenpulver, Öl, Magerquark und Milch mit dem Mixer unterschlagen. Mandarinen abtropfen lassen, den Saft aufbewahren. Mandarinen unter die Quarkmasse heben. Auf den Teig streichen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 30–40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mandarinentaft und etwas Wasser mit dem Tortenguss aufkochen und auf dem Kuchen verteilen.



Linzer Torte

Menge	Zutaten	Preis
250 g	Butter	1,05 €
250 g	Zucker	0,17 €
3 Stück	Eier	0,39 €
1 TL	Zimt	0,07 €
250 g	Mehl	0,07 €
150 g	gemahlene Haselnüsse	0,97 €
150 g	gemahlene Mandeln	0,97 €
½ Päckchen	Backpulver	0,01 €
150 g	Johannisbeergelee	0,30 €
	Summe	4,00 €

Polnischer Schokoladenkuchen

Menge	Zutaten	Preis
400 g	Zucker	0,28 €
250 g	Butter	1,05 €
75 g	Kakaopulver zum Backen	0,16 €
250 g	Mehl	0,07 €
1 Päckchen	Backpulver	0,03 €
4 Stück	Eier	0,52 €
25 g	Margarine	0,03 €
25 g	Paniermehl	0,02 €
	Summe	2,16 €

Zubereitung

Weiche Butter, Zucker Eier und Zimt verrühren. Mehl, Haselnüsse, Mandeln und Backpulver mischen und dazugeben. Etwa $\frac{2}{3}$ des Teigs in eine Springform geben. Johannisbeergelee glatt rühren und darauf verteilen. Den übrigen Teig in einen Spritzbeutel füllen und damit einen Rand und ein Gitter herstellen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen.

Zubereitung

Zucker, Butter, Kakaopulver und 125 ml Wasser schaumig rühren. Von dieser Masse etwa $\frac{1}{2}$ Tasse für die Glasur entnehmen und beiseite stellen. Den übrigen Teig mit Mehl, Backpulver und Eiern zu einem glatten Teig verrühren. Eine Springform mit Margarine einfetten und mit Paniermehl austreuen. Den Teig einfüllen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen, dann mit Alufolie abdecken und weitere 20 Minuten backen. Herausholen, 10 Minuten in der Backform abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Den Kuchen mit der vorher entnommenen Kakao­masse bestreichen.