



# BACKEN LERNEN

**SCHRITT  
FÜR SCHRITT**



**MIT MEHR ALS 1500 FOTOS**





DORLING KINDERSLEY

London, New York, Melbourne, München und Delhi

**Lektorat** Alastair Laing

**Herstellung** Kathryn Wilding

**Cheflektorat** Dawn Henderson

**Herstellungsleitung** Christine Keilty

**Covergestaltung** Nicola Powling

**Produktionsmanagement** Maria Elia

**Produktionsleitung** Alice Sykes

**Technische Beratung** Sonia Charbonnier

**Fotos** Howard Shooter, Michael Hart

#### DK INDIEN

**Projektleitung** Charis Bhagianathan

**Herstellung** Navidita Thapa, Neha Ahuja, Divya PR,  
Mansi Nagdev

**Programmleitung** Glenda Fernandes

**DTP** Sunil Sharma, Pankaj Sharma, Neeraj Bhatia,  
Sourabh Challariya, Arjinder Singh

#### Für die deutsche Ausgabe

**Programmleitung** Monika Schlitzer

**Projektbetreuung** Elke Homburg

**Herstellungsleitung** Dorothee Whittaker

**Herstellung** Kim Weghorn

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek:  
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie;  
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über  
<http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Titel der englischen Originalausgabe:  
STEP BY STEP BAKING

Der Originaltitel erschien 2011 in Großbritannien bei  
Dorling Kindersley Limited, London  
Ein Unternehmen der Penguin Gruppe

© Dorling Kindersley Limited, London 2011

Alle Rechte vorbehalten. Jegliche – auch auszugsweise –  
Verwertung, Wiedergabe, Vervielfältigung oder Spei-  
cherung, ob elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie  
oder Aufzeichnung bedarf der vorherigen schriftlichen  
Genehmigung durch die Copyright-Inhaber.

© der deutschsprachigen Ausgabe by  
Dorling Kindersley Verlag GmbH, München, 2012  
Alle deutschsprachigen Rechte vorbehalten

#### Für das Redaktionsbüro Klaeger, München

**Übersetzung** Regine Brams, Kirsten Sonntag,  
Cornelia Klaeger

**Lektorat** Cornelia Klaeger, Adelheid Schmidt-Thomé

**Satz** Regina Recher

Printed and bound in Singapore by L.Rex, China

ISBN 978-3-8310-2188-8

Besuchen Sie uns im Internet  
[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)





# Inhalt

Vorwort	8
Rezeptauswahl	10
Kuchen für jeden Tag	26
Kuchen und Torten mit Tradition	80
Cupcakes und andere Küchlein	112
Teilchen mit und ohne Füllung	148
Kekse und anderes Kleingebäck	186
Baisers und Soufflés	240
Cheesecakes und Käsekuchen	268
Süße Kuchen, Tartes und Pies	284
Herzhafte Kuchen, Tartes und Pies	356
Brote und Brotgebäck aus aller Welt	396
Pizzas und Fladenbrote	470
Schnell gemacht	494
Register	534
Danksagungen	544





# Biskuitrolle

Hier sehen Sie, wie einfach es ist eine Biskuitplatte zu backen und anschließend perfekt aufzurollen.



8-10  
STÜCKE



20  
MIN.



12-15  
MIN.



MAX. 8  
WOCHEN

**Für 1 kleines Backblech  
(32 x 23 cm)**

3 große Eier  
100 g feiner Zucker, plus mehr zum  
Bestreuen  
1 Prise Salz  
75 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker  
6 EL Konfitüre (Sorte  
nach Geschmack) oder  
Nussnugatcreme



**1** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.



**2** Eine Schüssel auf einen Topf mit etwas köchelndem Wasser setzen.



**3** Eier, Zucker und Salz in der Schüssel in 5 Min. dickcremig schlagen.



**4** Test: Creme, die von den Quirlen tropft, muss kurz auf der Creme sichtbar bleiben.



**5** Schüssel vom Topf nehmen. Creme 1-2 Min. weiterschlagen, damit sie etwas abkühlt.



**6** Mehl und Backpulver auf die Creme sieben, Vanillezucker zufügen. Unter die Creme ziehen.



**7** Die Biskuitmasse auf das Blech geben; glatt und in die Ecken streichen.



**8** Im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen, bis der Biskuit auf Fingerdruck zurückfedert.



**9** Wenn der Biskuit sich an den Rändern etwas zusammengezogen hat, ist er gar.





**10** Einen Bogen Backpapier gleichmäßig und dünn mit feinem Zucker bestreuen.



**11** Biskuitplatte auf das gezuckerte Papier stürzen; das mitgebackene Papier ist oben.



**12** Die Platte 5 Min. abkühlen lassen, dann das Backpapier vorsichtig abziehen.



**13** Falls die Konfitüre nicht streichfähig ist, diese langsam erwärmen.



**14** Die Konfitüre auf die Biskuitplatte streichen (Ecken nicht vergessen).



**15** Mit einem Messerrücken eine Schmalseite 2 cm vom Biskuitrand entfernt einkerben.



**16** Von der eingekerbten Seite aus den Biskuit mithilfe des Papiers behutsam fest aufrollen.



**17** Damit sie ihre Form behält, die Rolle in das Papier wickeln und kühl stellen.



**18** Die Biskuitrolle aus dem Papier nehmen, mit der Nahtseite nach unten auf eine Platte setzen und mit Zucker bestreuen. **Aufbewahren** Luftdicht verpackt hält sich die Rolle 2 Tage.



# Schokoladen-Fondants

Vielleicht kennen Sie diese Küchlein mit flüssigem Kern als raffiniertes Dessert aus dem Restaurant – sie lassen sich ganz einfach zubereiten.



## Für 4 Dariolformen oder ofenfeste Tassen (je 150 ml) oder für 2 Souffléformen (je 10 cm Ø)

150 g kalte Butter, gewürfelt, plus mehr für die Formen

1 gehäufter EL Mehl, plus mehr für die Formen

150 g Bitterschokolade, zerkleinert

3 große Eier

75 g Zucker

Kakaopulver oder Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

steif geschlagene Sahne oder Eiscreme zum Servieren (nach Belieben)

**1** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Formen gründlich fetten und mit Mehl ausstreuen; nicht anhaftendes Mehl ausklopfen. Die Böden der Formen mit passend zugeschnittenen Backpapierkreisen belegen.

**2** Schokolade und Butter über dem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren langsam zum Schmelzen bringen. Vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen.

**3** Eier und Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die etwas abgekühlte Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren. Das Mehl auf die Masse sieben und behutsam unterheben.

**4** Die Masse in die Formen füllen; dabei sollte sie nicht bis zum Rand reichen. Jetzt können die Fondants mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden; vor dem Backen müssen sie wieder Raumtemperatur annehmen.

**5** Die Fondants im heißen Ofen (Mitte) 5–6 Minuten (in Dariolformen oder Tassen) bzw. 12–15 Minuten (in Souffléformen) backen. Die Fondants sollten danach an den Seiten fest sein, während sie sich in der Mitte auf Druck mit dem Finger noch weich anfühlen. Mit einem Messer die Fondants rundum von den Förmchen lösen. Danach auf Dessertteller stürzen; dazu den Teller umgekehrt auf die Form setzen und beides drehen. Die Formen vorsichtig abheben und das Backpapier abziehen.

**6** Die Fondants nach Belieben mit Kakao-pulver oder Puderzucker bestäuben und heiß mit steif geschlagener Sahne oder Eis-creme servieren.

**VORBEREITEN** Die ungebackene Masse kann über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden (siehe Schritt 4).

## Profitipp

Schokoladen-Fondants gelingen erstaunlich leicht, und die Masse kann einen Tag im Voraus zubereitet werden. Vor dem Backen muss sie jedoch Raumtemperatur angenommen haben, oder die angegebene Backzeit muss etwas verlängert werden.







# Rosmarin-Focaccia

Den Teig können Sie über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Vor dem Backen muss er jedoch Raumtemperatur haben.



6-8  
PERSONEN



30-35  
MIN.



15-20  
MIN.

**Für 1 kleines tiefes Backblech  
(38 x 23 cm)**

½ Würfel Hefe (21 g)  
400 g Weizenmehl Type 550, plus  
mehr zum Arbeiten  
2 TL Salz  
abgezupfte Nadeln von 5-7 Zwei-  
gen Rosmarin, zwei Drittel davon  
fein gehackt

90 ml Olivenöl, plus mehr zum  
Fetten und Beträufeln  
frisch gemahlener schwarzer  
Pfeffer  
Meersalzflocken (Fleur de Sel)

## Gehzeiten

1½-2¼ Stunden



**1** Die Hefe in 4 EL lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren darin auflösen.



**2** In einer großen Schüssel Mehl und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken.



**3** Gehacktes Rosmarin, 4 EL Öl, Hefewasser, Pfeffer, 240 ml lauwarmes Wasser hineingießen.



**4** Nach und nach das Mehl und die Zutaten in der Mulde zu einem weichen Teig mischen.



**5** Er soll weich und klebrig sein, deshalb auf keinen Fall weiteres Mehl zugeben.



**6** Teig mit Mehl bestäuben und auf einer bemehlten Fläche 5-7 Min. durchkneten.



**7** Danach ist der Teig sehr weich und elastisch. Teig in eine ausgeölte Schüssel legen.



**8** Mit einem Geschirrtuch bedecken. An einem warmen Ort 1-1½ Std. gehen lassen.



**9** Den aufgegangenen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kneten und schlagen.





**10** Mit dem Tuch bedecken und 5 Min. ruhen lassen. Das Backblech mit Öl fetten.



**11** Teig auf das Blech geben. Mit den Händen auf das Blech (auch in die Ecken) drücken.



**12** Mit dem Geschirrtuch bedecken, nochmals 30–45 Min. gehen lassen.



**13** Backofen auf 200 °C vorheizen. Die ganzen Rosmarinnadeln auf dem Teig verteilen.



**14** Mit dem Zeigefinger Vertiefungen in den Teig drücken.



**15** Öl über den Teig geben, dabei die Vertiefungen mit Öl füllen. Mit Salzflöcken bestreuen.



**16** Im heißen Ofen (oben) 15–20 Min. backen. Auf ein Gitter setzen. **Salbei-Focaccia:** Rosmarin und Pfeffer in Schritt 3 weglassen, stattdessen 3–5 gehackte kleine Zweige Salbei zugeben.





## Die große Backschule

80 Grundbacktechniken mit Schritt-für-Schritt-Fotos –  
damit alles garantiert gelingt



375 Rezepte aus aller Welt für süße und herzhaft  
Backwaren,  
die auch für Anfänger machbar sind



Ein buntes Potpourri aus Kuchenklassikern und  
trendigen Coffeeshop-Favoriten, Brot, Kleingebäck und mehr



Einfach den Ofen anwerfen, die Form fetten, Zutaten bereitstellen und los geht's!



DORLING KINDERSLEY  
Besuchen Sie uns im Internet  
[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

24,95 € [D] 25,70 € [A]  
ISBN 978-3-8310-2188-8



9 783831 021888