



CYNTHIA  
BARCOMI

Let's  
Bake

Das für dieses Buch verwendete  
FSC®-zertifizierte Papier  
Hello Fat Matt 1,1 liefert Condat,  
Le Lardin Saint-Lazare, Frankreich.



## IMPRESSUM

1. Auflage

© 2013 Wilhelm Goldmann Verlag,  
München, in der Verlagsgruppe  
Random House GmbH

Konzeption, Rezepte und Texte:  
Cynthia Barcomi

Herausgeber: Ulf Meyer zu Kueingdorf  
Umschlagfoto und Fotos Seite 1, 2/3,  
5, 6, 12, 22, 32, 40, 52, 78, 90, 110,  
132, 146, 159: Jackie Hardt

Umschlagfotos Rückseite und  
Food-Fotos: Maja Smend  
Fotos Seite 50, 76: CB, MZK

Umschlaggestaltung, Art-Direction  
und Layout: Ulf Meyer zu Kueingdorf  
Foodstyling: Diane Dittmer

Styling und Requisiten: Meike Stüber

Übersetzung: Lisa Shoemaker

Redaktion: Kerstin Uhl

Lithografie: Lorenz & Zeller, Inning a.A.

Druck und Bindung: Mohn Media GmbH,  
Gütersloh

Printed in Germany

ISBN 978-3-442-39242-1

[www.mosaik-verlag.de](http://www.mosaik-verlag.de)





CYNTHIA  
BARCOMI

Let's  
Bake

Barcomi's

mosaik



## INHALT

---

BAKE SOMEONE <b>Happy</b>	7
EVERYTHING ABOUT <b>Baking</b>	8
<b>Muffins</b>	12
<b>Scones &amp; Biscuits</b>	22
<b>Waffles &amp; Pancakes</b>	32
<b>Coffee Cakes</b>	40
HOME IS WHERE THE HEART IS. <b>Berlin</b>	50
<b>Breads &amp; Bagels</b>	52
HOME IS WHERE YOU COME FROM. <b>New York</b>	76
<b>Cookies &amp; Brownies</b>	78
<b>Pies &amp; Variations</b>	90
<b>Cakes &amp; Cheesecakes</b>	110
<b>Cupcakes &amp; Whoopie Pies</b>	132
<b>Desserts</b>	146
REGISTER	156





# BAKE SOMEONE

# Happy

---

Ich liebe das Backen. Ich liebe es, seit ich laufen kann, ich liebte es schon, bevor ich sprechen gelernt habe. Heute erscheint es mir nur logisch, dass ich nach all den Jahren des Studiums und des professionellen Tanzens Karriere mit dem Backen gemacht habe. Ich lebe meine Berufung und bin damit zu meinen Wurzeln zurückgekehrt.

Nichts ist schöner, als morgens aufzuwachen, mir einen Kaffee zu kochen, meine E-Mails zu checken, dann eine Schürze umzubinden und mit dem Backen anzufangen. Für mich ist es der pure Luxus, im Pyjama zu backen, und ich wünschte jeder Tag könnte so beginnen. Ich kann es nicht erwarten, meine Familie und Freunde mit frischen, selbstgebackenen Leckereien zu überraschen. Das ganze Haus duftet dann nach dem, was ich gerade heiß dampfend aus dem Ofen geholt habe.

»Mmh, mein Gott, riecht das gut hier!« – das sagen die Leute immer als Erstes, wenn sie in unser Haus kommen. »Wow! Ich habe noch nie so etwas Köstliches gegessen. Bekomme ich noch ein Stück?« Begeisterung und Bewunderung – die Macht des Gebäcks! Aber auch ich kann nach 20 Jahren in der Gastronomie immer noch keinem frisch gebackenen Cookie, gebutterten Muffin oder einem Stück von meinem »Homemade« Cheesecake widerstehen. Und für einen Pie würde ich alles tun. Versuchen Sie unbedingt mal, Ihr eigenes Brot zu backen! Wenn man Teig für ein Hefebrot knetet, spürt man das Leben bis in die Fingerspitzen. Und wenn das fertige Brot aus dem Ofen kommt, sehen Sie in glückliche Gesichter – versprochen!

Meine Liebe zum Backen und mein Wunsch, jedes einzelne Plätzchen mit anderen zu teilen, inspiriert mich immer wieder, Bücher zu schreiben, Backkurse zu geben und morgens um 6 in der Küche zu stehen und zu backen, als ob es kein Morgen gäbe. Und jetzt hoffe ich, dass dieses Buch Sie inspiriert!

Also – let's bake!

Cynthia

# EVERYTHING ABOUT

# Baking

---

Die wichtigste Zutat beim erfolgreichen Backen – die Zutat, bei der man nicht mogeln kann – ist ein **GUTES REZEPT**. Ein zuverlässiges Rezept ist bis ins letzte Detail ausgearbeitet. Alles, was Sie tun müssen, ist, es genau so zu machen, wie es im Rezept steht – dann macht Backen Spaß, und das Ergebnis wird einfach wundervoll.

Backen ist wie ein Spiel. Und bei jedem Spiel gibt es **REGELN**, die es zu beachten gilt. Lesen Sie das Rezept von Anfang bis Ende gründlich durch, bevor Sie anfangen. Gehen Sie keine Abkürzungen, halten Sie sich an die Zutaten, und Sie sind auf dem richtigen Weg. Sie werden Cookies, Kuchen und Pies backen, die Sie noch nie besser gegessen haben! Es ist wie beim Malen nach Zahlen, jedes einzelne Detail zählt. Haben Sie die Zutaten nicht oder fehlt Ihnen die Backform in einer bestimmten Größe, dann wählen Sie lieber ein anderes Rezept.

Wenn ich neue Rezepte entwickle und immer wieder teste, bringe ich dabei meine ganze Erfahrung ein. In meine Bücher schaffen es nur die Rezepte, die gründlich von mir erarbeitet wurden und bei denen das Ergebnis geschmacklich und optisch optimal ist.

Ich mag Speisen, die sich aufs Wesentliche konzentrieren, ohne überflüssige Details. Meine Bücher enthalten Rezepte für Kuchen, Frostings und Buttercreme, und Sie können sie auf vielfältige Weise kombinieren. **Übertreiben Sie es aber nicht**, Muffins brauchen zum Beispiel kein Frosting, das wäre zuviel des Guten. Bei jedem Rezept Schokolade einzusetzen mag theoretisch gut klingen, aber praktisch

wird das Gebäck dadurch oft zu schwer. Seien Sie besonnen. Amerikanisches Backen ist nämlich unkompliziert, gradlinig und köstlich.

**Sie brauchen sofort ein Erfolgserlebnis?** Dann backen Sie Cookies, Scones oder Muffins. Cheesecakes oder Pies brauchen einfach mehr Zeit. Wenn Sie Kalorien zählen (macht das etwa jemand?), essen Sie einfach eine kleinere Portion. Auf **gar keinen Fall** sollten Sie ein fettreduziertes Light-Produkt beim Backen einsetzen, und Zucker gehört genau so viel dazu, wie im Rezept steht. Vertrauen Sie mir. Alles, was Sie mit einem fettarmen Produkt backen, liefert Ihnen ein verwässertes Ergebnis, und wenn Sie Zuckersersatz verwenden, erhalten Sie ein unbefriedigendes Gebäck mit wenig Geschmack.

Über die Jahre habe ich viel gebacken, viele Backwaren gegessen und viele Fragen beantworten können. Hier die wichtigsten davon:

## **Was sind die besten Materialien für Backformen? Kann ich Backformgrößen ersetzen?**

Ich backe am liebsten mit **Aluminium**, weil es die Hitze schnell und gleichmäßig leitet, nicht rostet und einfach zu reinigen ist. Außerdem hält es ein Leben lang. Gute Backformen aus Alu gibt es im Fachhandel und im Internet bei [www.cynthiabarcomi.com](http://www.cynthiabarcomi.com).

Bei Backformen mit Anitahftbeschichtung kann die Oberfläche abblättern, Formen mit Schwarzbeschichtung werden zu schnell heiß, das Gebäck ist von außen braun, aber innen nicht durchgebacken.

Silikon eignet sich auch nicht zum Backen, weil dessen Oberfläche die Hitze nicht leitet und die Backform nicht lange hält.

Was die Größe der Backform betrifft, so spielt 1 cm mehr oder weniger keine Rolle. Wenn es sich allerdings um mehr als 1 cm handelt, ist es besser, ein anderes Rezept auszuwählen, für das Sie die passende Form zur Hand haben. Oder Sie backen einfach etwas, das keine Backform braucht, wie Cookies, Scones, Biscuits oder ein Crostata.

### **Was mache ich, wenn das Gebäck im Ofen zu dunkel wird, obwohl es laut Rezept noch länger backen sollte?**

Verwenden Sie **keine** Alufolie. Sie atmet nicht und dämpft das Gebäck, und das wollen wir bestimmt **nicht**. Am besten decken Sie das Gebäck mit einem Stück Küchenpapier ab, so kann es atmen und weiterbacken ohne nachzudunkeln.

### **Weitere wichtige Tipps zum Gelingen und die Ofeneinstellung**

**MUFFINS:** Übertreiben Sie es nicht mit dem Rühren und Mischen des Teigs. Einen Muffinteig rührt man nicht an wie Farbe. Rühren Sie den Teig so wenig wie möglich und nie mit der Maschine, sondern immer von Hand mit einem Holzlöffel oder Teigschaber! Ein paar Fleckchen sichtbares Mehl sind richtig.

**Ofeneinstellung:** Unterhitze oder Umluft. Muffins brauchen einen heißen Ofen!

**SCONES & BISCUITS:** Vergewissern Sie sich, dass die Butter oder das Pflanzenfett wirklich kalt sind (aus dem Kühlschrank!). Kneten Sie den Teig nicht übermäßig. Arbeiten Sie zügig mit Ihren Fingerspitzen.

**Ofeneinstellung:** Unterhitze oder Umluft. Scones & Biscuits lieben es, wie die Muffins, wenn der Ofen heiß ist!

**PANCAKES & WAFFELN:** Für Pancakes die Pfanne erhitzen, bis Wassertropfen in der Pfanne zischen. Butter oder einen dünnen Film Öl in die Pfanne geben und anschließend den Teig hineingießen. Warten Sie, bis sich Bläschen an der Oberfläche bilden, erst dann wenden. Die Pancakes nicht mehr als **einmal** wenden, sonst werden sie zäh. Waffeln sind perfekt, wenn sie keinen Dampf mehr abgeben.

**BROTE:** Die besten Teige für Brot sind oft relativ weich, was den Umgang mit ihnen nicht einfach macht. Besorgen Sie sich einen Teigschaber aus Metall oder Kunststoff (im guten Küchengeschäft). Kneten Sie den Teig mit der Hand, und benutzen Sie den Teigschaber, um den Teig immer wieder von der Arbeitsplatte und Ihren Händen zu lösen. Widerstehen Sie der Versuchung, mehr Mehl hinzuzufügen. Sie können den Teig auch ausschließlich mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer kneten. Ein weicher Teig lässt die Hefe gut gehen und gibt Ihrem Endprodukt eine lockere, wunderbare Konsistenz und einen großartigen Geschmack.

**Ofeneinstellung:** Umluft. Brot braucht eine kräftige Hitze mit hohen Temperaturen, um eine schöne Kruste zu entwickeln. In einer perfekten Welt würden Sie Brot auf erhitzten Steinen backen. Der Teig mag die direkte Hitze, dadurch wird das Brot so schön knusprig und lecker. Ich habe mir Terrakottafliesen zurechtschneiden lassen, so dass sie auf ein Backrost passen, um einen Steinofen zu simulieren. Das hat perfekt geklappt und schmeckt herrlich! Achtung: Wenn Sie Brot mit einem höheren Zuckeranteil backen, kann es bei großer Hitze leicht anbrennen. Einfach nach der Hälfte der Zeit nachsehen und das Brot eventuell mit einem Stück Küchenpapier abdecken, wenn es zu dunkel wird.

**COOKIES & BROWNIES:** Cookies sind easy. Bei Brownies müssen Sie beachten: Geben Sie niemals die Eier zur geschmolzenen Schokolade, solange sie noch heiß ist, sonst werden die Brownies pappig. Die

Schokolade darf aber auch nicht zu kalt sein, sonst wird sie zu fest. 20 bis 30 Minuten Abkühlung sollten reichen.

**Ofeneinstellung:** Unterhitze oder Umluft.

**PIES & VARIATIONS:** Das Fett und die flüssigen Zutaten müssen wirklich kalt sein. Den Teig dürfen Sie nicht übermäßig kneten, sonst schmilzt die Butter – Butterfleckchen im Teig sind besonders wünschenswert, denn dadurch wird er leicht und blättrig. Den Teig vor dem Ausrollen in Frischhaltefolie im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Teig klebt an Teig, daher bitte immer die Arbeitsfläche, das Nudelholz und die Hände leicht mit Mehl bestäuben.

**Ofeneinstellung:** Umluft. Pies brauchen anfangs richtig hohe Temperaturen, damit der Teig sich setzen kann. Die Temperatur wird dann alle 15 bis 20 Minuten reduziert. Nach 20 Minuten Backzeit sollten Sie den Pie genau beobachten. Wird er zu dunkel, decken Sie ihn mit einem Stück Küchenpapier ab, und backen Sie nach der empfohlenen Zeitvorgabe weiter.

**CAKES:** Stärke reduziert den Glutengehalt feiner Kuchen und verleiht einem Biskuitteig eine delikate und raffinierte Konsistenz. Amerikanische Kuchen (mit Ausnahme der Coffee Cakes) bestehen oft aus mehreren Schichten Biskuitteig mit Füllungen, Frostings oder Buttercreme. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Biskuitteigs eben ist, damit sie sich beim Bestreichen nicht verbiegt und bricht.

**Ofeneinstellung:** Umluft oder Unterhitze. Der Kuchen soll aufgehen und leicht werden.

**FROSTINGS UND BUTTERCREME:** Ein Frosting muss gut geschlagen werden, damit es leicht und luftig wird. Dazu brauchen Sie eine Küchenmaschine oder einen Handmixer. Zur Herstellung einer guten Buttercreme benötigen Sie ein Thermometer. Sie muss ganz präzise nach Rezept gemacht werden.

**CHEESECAKES:** Alle Cheesecakes aus diesem Buch werden im Wasserbad gebacken. Klingt kompliziert, ist aber ganz einfach. Das Wasserbad wirkt wie eine Sauna für den Kuchen, es schützt ihn vor dem Austrocknen, verhindert, dass er reißt, und sorgt für diese berühmte Cremigkeit. Niemand mag trockenen Käsekuchen! Umwickeln Sie die Backform mit zwei großzügig über Kreuz gelegten Bahnen Alufolie. Setzen Sie die Form auf ein Backblech, und gießen Sie kochendes Wasser in das Blech. Wenn Ihr Backblech sehr flach ist, prüfen Sie alle 20 Minuten, ob noch genügend Wasser auf dem Blech ist. Gießen Sie, wenn nötig, nach.

**Ofeneinstellung:** Unterhitze im unteren Drittel des Ofens (die Ofendecke reflektiert die Hitze). Die Oberfläche sollte keine Farbe annehmen und auf keinen Fall reißen.

### **So backen Sie erfolgreich**

Lesen Sie das Rezept **ganz** durch. Verwenden Sie eine **zuverlässige** Waage, und wiegen Sie die Zutaten **genau** ab, bevor Sie beginnen. Konzentrieren Sie sich **erst auf die Zutaten** und **dann auf den Backprozess**. Vertrauen Sie immer meinem Rezept. Lernen Sie Ihren Ofen kennen. Manche Öfen sind schneller als andere. Besorgen Sie sich ein **zuverlässiges** Backofenthermometer, damit Sie wissen, wie heiß Ihr Ofen **wirklich** ist.

**Backen soll Spaß machen,  
denn ein glücklicher Bäcker  
erzeugt köstliches Gebäck.**

★ ★ ★ Bevor es jetzt losgeht, hier ein kleines **Extra** für Sie: VANILLEEXTRAKT. Das geht ganz leicht, macht Spaß, lässt sich prima verschenken und schmeckt unendlich viel besser als alles, was man kaufen kann:



# Vanilla

## Vanilleextrakt

Ich bin mit purem, flüssigem Vanilleextrakt aufgewachsen und liebte den Geschmack so sehr, dass ich es einmal direkt aus dem Messlöffel trank. Na ja, damals war ich drei, aber ich war neugierig. Übrigens: Trinken Sie niemals reines Vanilleextrakt ... Sie würden keine Freude daran haben. Aber zum Backen und Verschenken ist es perfekt!

Für 250 ml Extrakt

1 Vanilleschote Ihrer Wahl  
(gönnen Sie sich ruhig  
etwas besonders Exotisches,  
falls Sie fündig werden)

250 ml Wodka oder ein  
anderer 40%iger Alkohol  
(Rum ist auch nicht  
schlecht!)

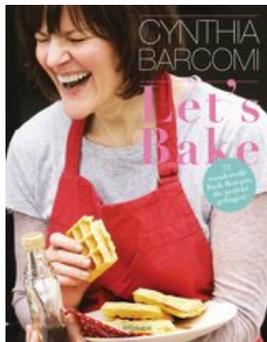
1 Glas mit Schraubverschluss  
oder eine Flasche

❶ Die Vanilleschote in zwei oder drei Stücke scheiden und in der Flasche oder dem Glas mit Wodka übergießen. Die Stücke müssen dabei komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sein.

❷ Schütteln Sie das Glas oder die Flasche zweimal wöchentlich, und

lächeln Sie dabei. Sie haben soeben etwas ganz Besonderes vollbracht. Vor Gebrauch mindestens zwei Wochen stehen lassen, damit der Geschmack Zeit hat, sich zu entfalten. Das Extrakt hält sich ewig und kann jederzeit mit ein wenig Alkohol und weiteren Vanilleschoten aufgefüllt werden.

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Ulf Meyer zu Kueingdorf, Cynthia Barcomi

**Let's Bake**

72 wundervolle Back-Rezepte, die perfekt gelingen!

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Pappband, 160 Seiten, 21,0 x 27,0 cm  
ISBN: 978-3-442-39242-1

Mosaik Verlag

Erscheinungstermin: März 2013

Von süß bis herzhaft, von schnell und einfach bis raffiniert.

Über 70 ganz neue Rezepte der Berliner Baking Queen! Alles ganz leicht nachzubacken und einfach unwiderstehlich. Mit vielen Extratipps, damit's garantiert gelingt!  
Schokolade-Orangen-Muffins, Ziegenkäsemuffins, perfekte Brötchen, Blaubeerpfannkuchen, Buttermilch-Nuss-Waffeln, Zimt-Rosinen-Bagels, Himbeer-Cheesecake-Brownies, Variationen vom Apple Pie, weißer Schokokuchen, Marzipan-Cheesecake, Mokka-Cupcakes ...