

Christine
Bergmayer

BACKEN!







Zeit zum
BACKEN!

Christine
Bergmayer

Inhalt

Vorwort	S.7
<i>Tipps und Tricks</i>	S.10
<i>Aromen selbst gemacht – es lohnt sich!</i>	S.18



Mürbeteig

<i>Mürbeteig – schön knusprig</i>	S.22
<i>Schweizer Nusstörtchen (ohne Ei)</i>	S.24
<i>Linzer Torte mit Preiselbeeren</i>	S.27
<i>Italienische Mandeltörtchen</i>	S.28
<i>Birnen-Ingwer-Pie</i>	S.29
<i>Kürbiskern-Schnitten</i>	S.30
<i>Kleiner Apfel-Schmand-Kuchen</i>	S.32
<i>Blumenkekse mit Sti(e)l</i>	S.36
<i>Sesamcrumble mit Stachel- und Johannisbeeren</i>	S.37
<i>Pink-Grapefruit-Tarte</i>	S.38
<i>Beerentartelettes</i>	S.41
<i>Käsekuchen-Minis</i>	S.42



Hefeteig

<i>Hefeteig braucht viel Zeit – macht dafür aber nicht viel Arbeit!</i>	S.46
<i>Hefezopf-Grundrezept</i>	S.47
<i>Zopf mit Nuss-Apfel-Füllung</i>	S.48
<i>Frühstücks-Gesichter</i>	S.50
<i>Buchteln mit Aprikosenfüllung</i>	S.52
<i>Zwetschgendatschi mit Zimtstreuseln</i>	S.53
<i>Brioche</i>	S.54
<i>Bienenstich-Torte</i>	S.59
<i>Frühstücksei mit Quark</i>	S.60
<i>Küchel und Krappen</i>	S.62
<i>Bagels mit Cranberries</i>	S.66



Geblätterter Teig

<i>Blätterteig braucht etwas Übung</i>	S.68
<i>Blätterteig-Grundrezept</i>	S.69
<i>Mandelschleifen aus Blätterteig</i>	S.71
<i>Plunderteig-Grundrezept</i>	S.72
<i>Croissants mit Nugat aus Plunderteig</i>	S.74
<i>Mille feuille</i>	S.77
<i>Holländer Kirschtorte mit Blätterteig</i>	S.78
<i>Schweineohren</i>	S.80
<i>Pflaumenecken mit Blitzblätterteig</i>	S.81
<i>Mohnschnecken</i>	S.82
<i>Franzbrötchen aus Plunderteig</i>	S.84
<i>Apfelkörnchen aus Blitzblätterteig</i>	S.87



Brandteig

<i>Brandteig lässt sich wunderbar füllen</i>	S.90
<i>Schokoladeneclairs</i>	S.92
<i>Profiteroles mit Moccafüllung</i>	S.94
<i>Himbeereis-Windbeutel</i>	S.96
<i>Apfelbällchen mit Mohn oder Sesam</i>	S.97
<i>Churros mit salziger Karamellsauce</i>	S.99
<i>Spritzringe</i>	S.100
<i>Kleine Schwäne mit Blaubeeren</i>	S.102
<i>Flockentorte</i>	S.105



Biskuit

<i>Biskuit – luftige und leichte Grundlage für viele Tortenklassiker</i>	S.108
<i>Löffelbiskuits</i>	S.109
<i>Passionsfrucht-Charlotte</i>	S.110
<i>Käsesahne-Cupcakes</i>	S.112
<i>Tiramisu-Cupcakes</i>	S.114
<i>Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes</i>	S.115
<i>Johannisbeerbaiser</i>	S.116
<i>Erdbeerroulade</i>	S.118
<i>Petit Fours</i>	S.119
<i>Banana-Josefine-Torte</i>	S.122
<i>Amarenakirsch-Eisbombe</i>	S.124
<i>Schokotörtchen</i>	S.127



Rührteig

<i>Rührteig will gerührt werden</i>	S.130
<i>Himbeer-Cupcakes</i>	S.132
<i>Donauwellen-Cupcakes</i>	S.134
<i>Obsttartelettes</i>	S.136
<i>Birnenkuchen mit Marzipan und Haferflocken</i>	S.137
<i>Englischer Teekuchen</i>	S.138
<i>Kleine Eierlikör-Gugelhupfe</i>	S.141
<i>Müslikuchen im Blumentopf</i>	S.142
<i>Polenta-Orangen-Küchlein</i>	S.144
<i>Haselnuss-Karamell-Rehrücken</i>	S.147
<i>Geburtstagstorte</i>	S.148
<i>Hochzeitstorte</i>	S.150



Weihnachten

<i>Stollen klassisch oder exotisch</i>	S.159
<i>Zarte Walnusskekse</i>	S.160
<i>Tannenbaum und Pudelmütze</i>	S.161
<i>Zimtmonde</i>	S.162
<i>Papas Haferplätzchen</i>	S.164
<i>Kokos-Limetten-Makronen</i>	S.165
<i>Lebkuchen mit Schokolade</i>	S.166
<i>Schoko-Nougat-Cookies</i>	S.168
<i>Pfefferminzkekse</i>	S.169
<i>Früchtebrot</i>	S.170
<i>Lebkuchenhaus</i>	S.172



Reisegebäck

<i>Sachertorten-Schnitten</i>	S.178
<i>Brownies mit Cashewkernen</i>	S.181
<i>Harrods Scones</i>	S.182
<i>Bananen-Kokos-Kuchen</i>	S.184
<i>Seth's New York Cheesecake</i>	S.186
<i>Cannelés</i>	S.188
<i>Erdnuss-Schoko-Kleckse</i>	S.190
<i>Mohnkuchen</i>	S.191
<i>Apfelstrudel oder -täschchen</i>	S.192
<i>Karottenkuchen</i>	S.196



Pimp Your Cake

<i>Die schönsten Dekorationen einfach selbst machen</i>	S.201
<i>Register</i>	S.204
<i>Dank, Impressum</i>	S.208



Backliebe – von meiner Liebe zum Süßen

Schon als Teenager rollte ich leidenschaftlich und unermüdlich Teig aus – am liebsten Blätterteig, und mit ihm begann auch meine Liebe zum Backen. Schließlich ergatterte ich eine Lehrstelle in der ältesten Konditorei Regensburgs, dem Café Prinzess. Vier Jahre lang fertigte ich dort täglich die leckersten Pralinen. Bei den sogenannten Donaumussheln wurden die Pralinenformen per Hand marmoriert und mit zartem Nugat gefüllt. Die geschmolzene Schokolade an meinen Händen war mein heimliches Wellness-Programm. Und auch alle Teige, vom Mürbeteig (Seite 22) über den Blätterteig (Seite 68) bis zum Plunderteig (Seite 72), rollten wir mit dem Rollholz aus. So bekam ich ein Gefühl für die Eigenheiten der verschiedenen Teige. Natürlich sind Lehrjahre keine Herrenjahre, und ich konnte mich nicht davor drücken, auch mal kistenweise Äpfel zu schälen und Zwetschgen zu entsteinen. Doch mein Appetit auf leckeren Apfelstrudel (Seite 192) und saftigen Zwetschgendatschi (Seite 53) hielt mich bei solchen Tätigkeiten bei Laune, ich – und ganz Regensburg – konnte(n) einfach nicht genug davon bekommen.

Hannover – Eine Stelle im Restaurant Baccarat am Maschsee bot mir dann die Möglichkeit, richtig in die Welt der Patisserie einzusteigen. Die Chefs waren sympathisch, die jungen Köche hoch motiviert und es herrschte ein sehr angenehmes Arbeitsklima – trotz der unbegrenzten Arbeitszeiten. Ich wurde in alle Geheimnisse der Patisserie eingeweiht und kreierte wöchentlich neue Desserts und süße Kleinigkeiten, unter anderem den saftigen Mohnkuchen, den ich, flach auf dem Blech gebacken, in Ministücke schnitt (Seite 191).

London was calling – Über eine Stellenausschreibung in der Zeitschrift »Konditorei & Café« bewarb ich mich im Kaufhaus der Kaufhäuser: dem Harrods. Mein Schulenglisch ließ etwas zu wünschen übrig, daher verfasste ich meine Bewerbung auf Deutsch, aber dank des deutschen Chefs wurde ich trotzdem ausgewählt. Drei Wochen später stand ich schon in der großen Harrods-Backstube. Hier arbeiteten überraschenderweise nur wenige Engländer, dafür viele Franzosen und einige Deutsche. Wir bekamen nachmittags Tee in Silberkännchen serviert, da der Stil des Hauses auch in der Backstube gepflegt wurde.

Ab und zu durften wir sogar Erdbeertörtchen für die Queen backen! Ich war – je nach Tagestätigkeit – abwechselnd Miss Scone (Seite 182), Miss Almondcroissant (Seite 74, hier ohne Mandeln), Miss Sausageroll oder Miss Muffin. Sehr viel über die französische *Pâtisserie* habe ich in der Zeit bei Harrods von den Franzosen gelernt. Damals gab es in Frankreich noch so gut wie keine Konditorinnen, und so gewöhnten sich die Franzosen in London langsam auch an Frauen in der Backstube. Das schönste Kompliment, das ich erhielt, lautete: »Du kannst backen wie ein Mann!«

Garmisch-Partenkirchen, Schloss Elmau – Wenn es am schönsten ist, soll man bekanntlich aufhören! Deshalb ging es aus der Hektik der Großstadt direkt in ein Bergschloss, 1000 Meter über dem Meeresspiegel am Fuße der Alpen. Dort war ich als einzige Patissière täglich für bis zu 300 Gäste zuständig und durfte jeden Tag verschiedene Desserts und Kuchen für die Kaffeezeit zaubern. Es gab auch ab und zu Schwäne für alle (Seite 102) oder für jeden Tisch eine Passionsfrucht-Charlotte (Seite 110) – eine ganz schöne Herausforderung! Abends gaben berühmte Künstler im Konzertsaal großartige Konzerte und das Personal durfte zuhören, wenn Plätze frei waren. Die Kulisse war gewaltig: Direkt hinter dem Schloss erhob sich das Wettersteingebirge – es war die sportlichste Zeit in meinem Leben ... Natur, Kultur und Backen, was gibt es Schöneres? Nun war die Zeit reif für meine Meisterprüfung, die ich in meiner geliebten Heimat Regensburg absolvierte. Gott erhalt's, die Oberpfalz ...! Zur Belohnung ging es anschließend noch einmal nach London, da die Zeit dort einfach fantastisch gewesen war und ich mein Englisch weiter perfektionieren wollte.

Kreuzfahrtschiff MS Europa – Meine Großmutter war eine der ersten Frauen, die auf einem Kreuzfahrtschiff gearbeitet haben (1935/36 auf der MS Milwaukee als Krankengymnastin). Für mich war es die Erfüllung eines Traums, ebenso wie sie auch einmal auf einem Schiff zu arbeiten. Ganze 60 Jahre nach meiner Oma bin ich auf ihren Spuren auf dem Amazonas nach Manaus geschippert. Mit der MS Europa umrundete ich zweimal Kap Hoorn – zum Glück bei ruhiger See. Ich passierte die Freiheitsstatue in New York, fuhr unter

der Golden Gate Bridge hindurch nach San Francisco, gondelte durch den Suez-, den Panama- und den Nord-Ostsee-Kanal. Auch Eisberge auf dem Weg nach Grönland kreuzten meinen Weg! Und auf den langen Routen backte ich wie eine Weltmeisterin: Brownies (Seite 181) und Bananen-Kokos-Kuchen (Seite 184). Doch die Passagiere freuten sich am Ende einer jeden Reise am meisten über die Eisbombe (Seite 124). Ich lernte tolle, interessante, spannende Menschen kennen und sehr viele Wege zu gutem Gebäck. Immer wieder mal fehlten wichtige Zutaten oder sie sahen ganz anders aus – da musste improvisiert werden. Nachts standen wir oft in der Küche und bastelten. Ein Kollege meißelte aus Eisblöcken Skulpturen, ein anderer formte aus Butter Prachtstücke und ich modellierte Hübsches aus Marzipan und Schokolade. Ein Traumjob: Tag und Nacht backen und Mittagspausen in den schönsten Häfen der Welt.

München – Endlich wieder festen Boden unter den Füßen und zu Hause bei der Familie: Ich ergatterte einen Job im angesagten Lenbachhaus, dem »Palast der sieben Sünden«. Eine der Sünden kann ich verraten – die Schokotörtchen (Seite 127)! Aber in mir schlummerte schon länger die Idee, einmal in einem Verlag zu arbeiten und eigene Rezepte zu entwickeln. Und wieder hatte ich Glück!

Hamburg – Bei der Zeitschrift »essen & trinken« konnte ich ein Praktikum machen. Dort gab es viel zu entdecken: Es wurde ausgiebig experimentiert, nachgebacken und dann in seiner schönsten Form professionell fotografiert. Genau zu dieser Zeit kamen langsam die Cupcakes in Mode (Seite 112 ff.). Ein toller Beruf mit Perspektive ... bis ein Anruf aus Regensburg kam! Martin Müller – mit ihm hatte ich einst im Café Prinzess meine Ausbildung gemacht – wollte mit mir ein Café eröffnen! Ein eigenes Café, wer kann da schon widerstehen?

Regensburg – Unser Café Opera lief vom ersten Tag an. Abends waren alle Kuchen bis auf den letzten Krümel verkauft. Martin und ich hatten unsere Backerfahrungen gemeinsam durchgeschüttelt und aus deutschen, italienischen, englischen und französischen Rezepten unsere leckeren Gebäcke und Kuchen entwickelt. Bald waren wir fünf Konditoren in der winzigen Backstube, fingen in aller Frühe mit Croissants und Baguettes an und dekorierten bis spät abends Hochzeitstorten. Trotzdem begab ich mich nach fünf Jahren wieder auf Wanderschaft. Übrigens: Das Café Opera mit den leckersten Kuchen Bayerns gibt es heute noch! Auf Seite 24 (Schweizer Nusstörtchen), Seite 28 (Italienische Mandeltörtchen), Seite 38 (Pink-Grapefruit-Tarte), Seite 170 (Früchtebrot) und Seite 178 (Sacherschnitten) finden Sie leicht abgewandelte Rezepte der süßen Sünden.

Fürstenfeldbruck – Ein Freund aus Schiffszeiten bot mir einen interessanten Job im Biorestaurant Fürstenfelder an. In der historischen Klosteranlage leitete ich die Patisserie (alles Bio!), und neben dem Restaurant gab es einen tollen, viel besuchten Biergarten, dazu wundervolle Feste und Veranstaltungen in der Tenne für bis zu 700 Personen – mit saftigen Kuchen (Apfel-Schmand-Kuchen, Seite 32, Birnenkuchen, Seite 137) und fürs Mitternachtsbüfett Eis-Windbeutel (Seite 96).

London – Jetzt arbeitete ich für Peggy Porschen – sie ist fürs Backen das, was Jamie Oliver fürs Kochen ist. Peggy beeindruckt durch ihre perfekte Arbeit: So mussten wir auch schon mal 6000 kleine Fruchteküchlein für Fortnum & Mason (eines von Londons Luxus-Kaufhäusern) mit Zuckermasse einschlagen und alle identisch garnieren. Und einige luxuriöse Torten für die High Society waren auch dabei. In London bekam ich den letzten Schliff für englische Hochzeitstorten (Seite 150) und perfektionierte das Dekorieren mithilfe von Zuckergusstüchchen, aber irgendwann stellte sich der Wunsch ein, mal wieder selbst Regie zu führen.

Hamburg – Da auch in Deutschland die Nachfrage nach mehrstöckigen Torten mit Zuckerguss und Zuckerblümchen immer größer wurde, war meine Idee geboren. Ich wollte in Hamburg perfekte Torten backen und dies mit Foodstyling-Jobs für Verlage verbinden. Die Versuchsküche der Zeitschrift »essen & trinken« hatte mich in guter Erinnerung. Ich durfte für sie Backvideos drehen und ganze Rezeptstrecken schreiben. Hierfür noch mal ein dickes Dankeschön! In meiner eigenen Backstube Die Zuckerbäckerin versüße ich nun seit Jahren Hamburger Partys, Feste und Geburtstage mit Torten (Seite 148) und Petit Fours (Seite 119) in allen Größen. Wir backen und dekorieren mit viel Liebe und Leidenschaft Hochzeitstorten, bis sie perfekt zum Brautpaar passen. Für Zeitschriften und Verlage entwickle ich viele Rezepte. Und nun halten Sie in der Hand, was ich mir lange und sehnlichst gewünscht habe: mein Backbuch mit all den Rezepten, die mein Leben begleiten!

*Backen ist mein Leben, meine Leidenschaft – mein Lebenselixier!
Das möchte ich in diesem Buch gerne mit Ihnen teilen.*

Ihre





Ch. Bergmayer

Tipps und Tricks

Zeit nehmen zum Backen

Ein schneller Lieblingskuchen zum Kaffee ist super, doch bei einem neuen Rezept, einem Hefeteig oder einer hübsch dekorierten Torte sollte man sich Zeit nehmen. Rührkuchen wird beispielsweise luftiger, wenn Butter und Eier etwas länger als üblich schaumig geschlagen werden. Hefeteig freut sich über »Zeit zum Gehen« und dankt es mit einer feinen Porung und zartem Hefegeschmack. Große Torten brauchen »Zeit zum Kühlen«, sie müssen nämlich fest werden und sollten anschließend erst dekoriert werden.

Beim Backen sollten Sie sich auf viele Wartezeiten einstellen, alles muss immer komplett auskühlen können oder eben fest werden. Ich nutze die Zeit meist, um einen zweiten oder dritten Kuchen gleichzeitig zu backen, aber man kann ja auch nebenbei stricken, lesen oder Zuckerblümchen modellieren, um das Warten zu verkürzen.

TEIGE

Mit der Zeit entwickelt man ein Gefühl für Teig. Wenn Sie wissen, wie sich der Teig anfühlt und aussieht, wenn er perfekt ist, sind Sie schon im Backolymp gelandet!

- Mürbeteig sollte sich kühl und trocken, aber nicht bröselig anfühlen.
- Hefeteig ist glatt, weich und nicht klebrig.
- Brandteig darf klebrig sein und soll durch die Eier schön glänzen.
- Biskuit ist der lockerste von allen und
- Rührteig sollte sich anfühlen und aussehen wie luftige Buttercreme.

BACKOFEN

Jeder neue Ofen ist auch für den Profi eine Herausforderung. Man muss sich immer erst aneinander gewöhnen und beobachten, ob der »Neue« eher etwas schärfer bäckt oder kälter. Wenn man es genau wissen möchte, kann man auch ein Ofenthermometer verwenden. Je nach Ofen wird eine Seite des Gebäcks schneller braun und es empfiehlt sich, das Blech ein- bis zweimal zu drehen. Und: Schieben Sie bei Ober- und Unterhitze immer nur ein Backblech in den Ofen – bei Umluft dürfen es auch gerne zwei Bleche sein. Diese werden nach der halben Backzeit gedreht und getauscht, damit alle Gebäckstücke auch gleichmäßig braun werden.

Den Ofen vorzuheizen macht Sinn, wenn man sich an die angegebene Backzeit halten möchte. Falls man den Ofen nicht vorheizt, dauert die Backzeit länger – allerdings möchten einige Gebäcke wie Brandteig und Blätterteig heiß angebacken werden! Ich bestreiche meine Gebäckstücke gerne nur mit Wasser anstatt mit Milch oder Ei, dann werden sie beim Backen nicht so schnell zu braun.

WANN IST DAS GEBÄCK FERTIG?

Die Backzeit variiert je nach Ofen, Backformgröße und je nachdem, wie viel Feuchtigkeit im Teig ist. Mürbeteig freut sich beispielsweise, wenn er goldbraun gebacken wird. Bei Rührkuchen sollte man immer eine Stäbchenprobe machen: Am besten mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen und wenn noch Teig am Stäbchen ist, dauert es noch etwas. Sie können auch die Finger vorsichtig auf die Oberfläche des Kuchens legen und tasten, ob er sich im Inneren noch weich oder sogar flüssig anfühlt. Wenn er sich wie ein fester Schwamm anfühlt, ist er fertig.



SCHOKOLADE

Meine Lieblingsschokolade zum Backen ist ganz einfache Zartbitter-Kuvertüre. Ich nehme lieber Kuvertüre, da sie beim Schmelzen flüssiger wird. In Schokolade dürfen außer Kakao, Kakaobutter, Zucker und Milchpulver auch noch andere Zutaten enthalten sein. Für Kekse und Pralinen kann man je nach Geschmack auch hochwertigere Kuvertüren verwenden. Das Temperieren von Kuvertüre will geübt sein und braucht mal wieder Zeit. Falls es für Kuchen oder Gebäck schneller gehen muss, gebe ich 1 bis 2 Teelöffel reines Kokosfett zur Kuvertüre, dann bekommt sie eher einen schönen Glanz.

Kuvertüre sollte man sehr klein hacken und zu Dreiviertel im warmen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre gibt es auch als Chips – so fällt das Zerkleinern weg. Während die Kuvertüre schmilzt wird immer wieder umgerührt – das Wasser darf nicht heißer als 50 °C sein. Da auf keinen Fall Wasser oder Wasserdampf in die schmelzende Schokolade gelangen darf, stelle ich die Schüssel mit der gehackten Kuvertüre auch ab und zu in den 50 °C warmen Ofen zum Schmelzen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, nehme ich sie aus dem Wasserbad oder dem Ofen und rühre die restliche gehackte Kuvertüre unter, bis alles geschmolzen ist. Wenn sie am Rand wieder fester wird, einfach die Schüssel erneut kurz in das Wasserbad oder in den Ofen stellen.

FONDANT – ROLLFONDANT – ICING

Fondant ist in der Konditorei die klassische Zuckerglasur, die man etwas erwärmt und flüssig macht, um damit Gebäck und Petit Fours zu überziehen. Rollfondant, White Icing oder auch Dekorpaste kann man kneten, modellieren und ausrollen. Es gibt sie in vielen unterschiedlichen Qualitäten, sie schmecken ab und zu ein bisschen künstlich. Ich verwende »Callebout« oder »Carma tropic« zum Dekorieren oder zum Einschlagen von Torten, denn beide schmecken gut und lassen sich toll verarbeiten. Icing ist eine Zuckermasse aus Eiweiß und Puderzucker zum Schreiben und Garnieren. Die Masse schlage ich immer selbst auf – aus frischem Eiweiß (oder Trockeneiweiß) und Puderzucker. Es gibt auch fertige Pulver zu kaufen, die mit Wasser aufgeschlagen werden.

SPEISEFARBEN

Bunte Farben zaubern Kindern und jung gebliebenen Erwachsenen ein Lächeln ins Gesicht, und wer glücklich ist, verträgt auch etwas Farbe. Ich verwende Speisefarbe gerne für Zuckerguss und Deko. Es gibt sehr viele verschiedene Produkte, die schönsten Farben sind meist die aus Übersee (zumeist als Pasten in kleinen Töpfchen erhältlich, da brauche ich zum Färben auch nur eine kleine Messerspitze). Lange haltbar und schön intensiv sind auch Pulverfarben.

Für Zuckerblumen verwende ich auch gerne Glitzerpulver in Gold, Silber, Rosé oder Perlmutter – mithilfe eines Pinsels »schminke« ich damit die Blumen. Und eine schöne Neuheit sind Silber- oder Goldsprays mit Speisefarbe! Es gibt übrigens auch gute Speisefarben im Bioladen zu kaufen.

BAISER – MERINGUE

Es gibt zwei Arten von Baiser, beide bestehen aus Eiweiß, das mit viel Zucker aufgeschlagen wird. Der Klassiker ist die Meringue. Hier wird die Eiweißmasse im Ofen langsam über mehrere Stunden hinweg getrocknet, bis sie hart und luftig-trocken ist. Bei Kuchen ist es meist die andere Variante: Hier bleibt der Baiser weich und cremig, er darf nur kurz in den sehr heißen Ofen oder wird bei kleinen Gebäckteilchen (z.B. bei Zitronentörtchen) nur kurz mit dem Bunsenbrenner abgeflammt. Wenn der weiche Baiser zu lange im Ofen ist, verliert er an Luftigkeit und wird klebrig. Ich bleibe in solchen Fällen sicherheitshalber währenddessen vor der Ofentür sitzen und schaue dem Baiser beim Braunwerden zu (siehe Rezept Johannisbeerbaiser, Seite 116).



SILIKON

Für mich sind Silikonformen und Silikonbackmatten die beste Erfindung der letzten 20 Jahre. Was hat man sich früher bei Florentinern oder Nusstalern die Hände aufgeschnitten, nur um sie aus den Metallringen zu bekommen ... Und nun hebt man sie nach dem Abkühlen einfach aus der Silikonform – ein Traum. Für meine Backbleche verwende ich statt Backpapier Silikonmatten. Diese halten selbst bei meinem intensiven Gebrauch nun schon sieben Jahre, und das Gebäck klebt nicht fest. Sie liegen schön glatt auf dem Blech und lassen sich sehr leicht nur mit Wasser säubern.

Auch bei Muffins und anderem Kleingebäck finde ich Silikonformen toll. Und Sie können auch wunderbar Eisparfait-Massen in beliebige Formen füllen und einfrieren.

MESSER

Meine Messer sind alle nicht allzu scharf. Dafür habe ich ein sehr langes Sägemesser, um meine Tortenböden gut halbieren zu können, plus ein kleines Obstmesser mit und ohne Sägeschliff für das Obst und ein schweres großes Messer mit glattem Schliff, um Kuvertüre und Nüsse zu hacken.

GRÖSSENVERGLEICH BEI KUCHENFORMEN

Manchmal hat man nicht die Form, die im Rezept steht, gerade die kleinen Silikonformen gibt es in unterschiedlichen Größen. Ich fülle die Backformen mit Wasser – das nennt man auch »auslitern« – und dann weiß ich, wie viel Kuchenteig in der Form Platz hat. Passt in eine eckige Form, wie es im Rezept steht, genau 1 Liter Wasser, geht zum Backen auch jede andere Form, in die 1 Liter Wasser passt, manchmal ändert sich nur die Backzeit etwas. Statt Wasser kann man auch Zucker nehmen und die Formgrößen so vergleichen.

BACKFORMEN

Gut, dass ich eine Backstube habe, sonst würde jeder Küchenschrank bei all den Backformen aus den Nähten platzen. Es wird trotzdem schnell unübersichtlich ... War da nicht noch eine kleinere Gugelhupfform? Ich habe am Schrank eine Liste, auf der die ganzen Größen und Formen stehen, und die Backformen, die nur einmal im Jahr gebraucht werden, verschwinden im Keller und werden trotzdem nicht vergessen.

GERÄTSCHAFTEN

Folgendes Werkzeug benötigt man in der Backstube bzw. werden für die Rezepte im Buch verwendet:

- Handrührgerät und/oder Küchenmaschine
- große und kleine Schüsseln
- Auflaufform
- Springform 18, 20 und 26 Zentimeter ø
- verstellbarer Backrahmen
- Tarteform mit herausnehmbarem Boden
- Pizzablech rund
- Muffinblech aus Metall oder Silikon
- kleine Gugelhupfformen aus Silikon (100 Milliliter)
- Tarteletteförmchen
- Rehrückenform
- Ausstechersatz rund
- Loch- und Sterntüllen
- Spritzbeutel in verschiedenen Größen (gerne auch Einwegspritzenbeutel)
- Rollholz
- feine Reibe
- Pralinengabel (2 bis 3 Zinken)
- Kuchengitter in verschiedenen Ausführungen
- schweres glattes Messer
- Winkelpalette
- langes Sägemesser
- mehrere Backbleche
- stabiler Schneebesen klein und groß
- Teigschaber
- Kochlöffel aus Holz
- Lineal

Für Marzipan und Rollfondant

- Messer aus Plastik
- Ausrollunterlage aus Plastik oder Silikon
- kleine Blümchenausstecher



ZUTATEN

Die Zutaten sind beim Backen und Kochen das Wichtigste! Regional und frisch sollen sie sein, und durch das Backen werden sie haltbarer gemacht – wie früher, als im Winter die frischen Zutaten knapp wurden und unsere Großeltern für die magere Jahreszeit Kekse und Fruchtebrot gebacken haben. Heutzutage können wir auch den Tiefkühlschrank nutzen. So bleibt kein Tag ohne Kuchen!

OBST UND BEEREN

Beim Kuchenbacken kann man wunderbar durch die Jahreszeiten gehen und sich die Rezepte danach aussuchen, was gerade frisch im Obstkorb liegt. Reifes aromatisches Obst macht jedes Rezept ohne Frage viel, viel besser! Allerdings habe ich auch häufiger Äpfel oder Bananen im Obstkorb liegen, die mich zum sofortigen Reinbeißen eher nicht mehr anlachen. Und auch das ist ein guter Grund, aus den Äpfeln einen Kuchen oder Apfelstrudel zu backen und somit das Beste aus dem Resteobst herauszuholen.

Aus reifen Bananen backe ich Bananen-Kokos-Kuchen (Seite 184). Und Beeren, die etwas angeschlagen sind, lassen sich gut zu Beerenpüree für Cremes kochen. Achtung: Obst mit Schimmel muss in den Abfall, da es ungesund ist!

MEHL

Weizenmehl 405 oder 550 oder Dinkelmehl 630 – Sie können alle drei für so gut wie jedes Rezept verwenden. Je nachdem wie lange das Mehl schon gelagert ist, braucht es etwas mehr oder weniger Feuchtigkeit. So kommt es immer mal wieder vor, dass trotz genauem Abwiegen der Hefeteig sich fester oder weicher anfühlt – je nachdem wie viel Feuchtigkeit vom Mehl aufgenommen werden kann. Bei Vollkornmehlen verändern sich die Rezeptmengen leicht, da sollte man geübt sein!

EIER

Das Huhn soll ein glückliches sein, Bio ist mir dabei nicht ganz so wichtig. Wer das Glück hat, frei laufende, zufriedene Hühner zu kennen, sollte unbedingt diese Eier kaufen, ansonsten wie bei allen Lebensmitteln fragen, woher sie stammen. S-, M- und L-Eier: Für meine Rezepte nehme ich immer Eier der Klasse M, um gleichbleibende Backergebnisse zu bekommen. Bei

größeren Teigmengen in der Backstube wiegen wir die Eiermenge immer ab. Als Grundregel für Rezepte gilt: Ein Ei ohne Schale wiegt 50 Gramm (Eigelb 20 Gramm plus Eiweiß 30 Gramm).

BUTTER UND MILCH

Ohne Butter möchte ich nicht backen ... Aber natürlich funktionieren alle Rezepte auch mit backfester Margarine. Milch und Sahne habe ich gerne aus der Region, und wenn die Sahne 35 Prozent Fett enthält, schlägt sie sich besonders gut auf und fällt nicht so schnell wieder zusammen. Wer keine Milch verträgt, kann für die Rezepte auch Mandelmilch verwenden, die finde ich sehr lecker.

NÜSSE UND GETROCKNETE FRÜCHTE

Eine ranzige Nuss kann einem die Lust auf ein zweites Kuchenstück verderben, darum probiere ich aus jeder Tüte vorab ein paar Nüsse. Dunkel, kühl und nicht zu lange sollte man Nüsse lagern. Frische, geschälte Walnüsse friere ich portionsweise ein, dann sind sie das ganze Jahr über lecker. Bei getrockneten Früchten müssen die etwas älteren nur länger eingeweicht werden und lassen sich dann ohne Qualitätsverlust verbacken. Und: Falls die Farbe fehlt, kann es ein gutes Zeichen dafür sein, dass die Trockenfrüchte frei von Schwefel und sonstigen Zusätzen sind – es lohnt sich daher, die Zutatenliste auf der Verpackung zu studieren.

GEWÜRZE

Im Winter freut sich das Gebäck über wärmende Gewürze. Bei getrockneten Gewürzen wie beispielsweise Zimt, Kardamom, Piment, Muskatnuss, Sternanis, Nelken und Pfeffer würzen Sie wie im Rezept angegeben. Probieren Sie den Teig und würzen Sie nach Bedarf nach, da die Intensität der Gewürze je nach Lagerung, Herkunft und Frische schwanken kann. Im Sommer verwende ich gerne abgeriebene Zitronenschale, frische Pfefferminze und Ingwer. Mit Gewürzen können Sie Gebäck wunderbar Ihre eigene Note verleihen, da die Rezepte mit etwas mehr oder weniger Gewürzen genauso klappen ... Und nicht die Prise Salz im Kuchenteig vergessen!



Aromen selbst gemacht – es lohnt sich!

Da man nicht immer Vanilleschoten oder unbehandelte Zitrusfrüchte im Haus hat, lohnt es sich, aromatisierten Zucker für den Vorrat herzustellen.

Frische, unbehandelte Zitronenschale schmeckt viel besser als jedes künstliche Aroma. Ich bereite deshalb immer eine größere Menge Zitronenzucker zu. Den Zitronenzucker hebe ich in einem Glas im Tiefkühlfach auf und nehme mir bei Bedarf teelöffelweise etwas heraus.

ZITRONENZUCKER UND ORANGENZUCKER

Unbehandelte Zitronen oder Orangen gut abwaschen und anschließend trockenreiben. Die Schale fein abreiben, dann abwägen und viermal so viel Zucker zugeben. Die Mischung in einen Blitzhacker geben, fein mixen, in ein sauberes Glas mit Schraubdeckel füllen und einfrieren. Fertig!

INGWERZUCKER

Frischen Ingwer schälen und fein reiben. Den zerkleinerten Ingwer abwägen und viermal so viel Zucker unterrühren. Die Mischung in ein sauberes Glas mit Schraubdeckel füllen und einfrieren – so bleibt das Aroma am besten erhalten.

VANILLEZUCKER

2 frische Vanilleschoten längs aufschneiden und die Vanille mit einem Messer auskratzen. Vanille mit 200 Gramm Zucker mischen, sodass sie sich gut im Zucker verteilt. Vanilleschoten in 3 Stücke schneiden, alles zusammen in ein sauberes Gefäß geben und gut verschließen. Durchschütteln und trocken lagern. So hält sich der Vanillezucker viele Monate.







Mürbeteig





Christine Bergmayer

Backen!

Gebundenes Buch, Pappband, 208 Seiten, 23,0 x 27,5 cm

ISBN: 978-3-517-09271-3

Südwest

Erscheinungstermin: Oktober 2014

Zeit zum Backen!

Endlich, das erste Backbuch von Christine Bergmayer – schon lange ist sie der Geheimtipp in der Konditor-und Backszene. Seit Jahren berät die Konditormeisterin die Besten der Branche beim Backen und entwickelt als Foodstylistin Rezepte für Zeitschriften. Und jetzt kommen auch Sie in den Genuss, ihre wundervollen Rezepte probieren zu dürfen – indem sie selbst zu Hause backen. Mit vielen neuen Rezeptideen, einer Kapiteleinteilung nach verschiedenen Teigarten – vom Biskuit und Brandteig bis zum Rührteig – und einem großen Kapitel mit Profitipps. Christine Bergmayer weiß, dass Backen Geben ist. Und das verpflichtet. „Das Wichtigste beim Backen ist Zeit. Nehmen Sie sich also Zeit. Backen ist wie Yoga“ sagt Christine Bergmayer.

 [Der Titel im Katalog](#)