



Luise Lilienthal

Beschwipste Kuchen & Torten

Fotos von Andreas Ketterer
und Evelyn Layher





Beschwipste Kuchen und trunkene Torten



Alle Rezepte in diesem Buch haben eine Gemeinsamkeit – sie enthalten Alkohol. Die Liköre, Brände und was es sonst noch alles in alkoholischer Form gibt, eröffnen völlig neue geschmackliche Möglichkeiten, sind aber für Kinder nicht geeignet.

Es herrscht zwar die Meinung, dass sich Alkohol beim Backen vollständig verflüchtigt, es gibt aber auch Stimmen, die dieser Meinung widersprechen. Auf der sicheren Seite sind Sie in jedem Fall, wenn Sie Ihre Gäste im Vorfeld über Ihre Kuchenpläne informieren. Bei Kuchen, die Alkohol in Creme, Sahne oder Guss enthalten, bleibt der Alkohol in jedem Fall erhalten.

Sie werden die kleinen Messbecher, die ein wenig wie Eierbecher aussehen, sicherlich schon in Bars gesehen haben. Ich empfehle Ihnen für die Verwendung kleiner Mengen Alkohol einen Doppelmessbecher mit 2 und 3 cl.



Vorwort

Kuchen, Torten und andere kleine, gebackene Leckereien versüßen den Alltag, machen den Sonntag zu einem Festtag oder sind der krönende Abschluss eines gelungenen Menüs. Schon beim Hören von Namen wie Käse- und Erdbeerkuchen, Donauwelle und Kirschstreusel werden Erinnerungen an festliche Nachmittage und entspannte Stunden mit Freunden wach. Ein Schokoladenkuchen hat schon über die schlimmsten Seelenkrisen hinweggeholfen, eine Eierlikörtorte generationenübergreifend für Heiterkeit gesorgt.

Ähnlich beschwingte oder selige Momente können, in Maßen genossen, auch ein feiner Likör, ein edler Brand oder ein exotischer Drink auslösen. Was liegt also näher, als Kuchen und Alkohol zu vereinen und etwas Neues daraus zu kreieren – einen beschwipsten Kuchen. Mal deutlich zu schmecken, mal nur als zarte Note wahrnehmbar – mit meinen Rezepten möchte ich Ihnen mit der Kombination von Kuchen und Alkohol neue Geschmackswelten eröffnen und bereits Bekanntes variieren.

Viele heitere Stunden beim Backen und Genießen wünscht Ihnen

Luise Lilienthal



Inhalt



Vorwort 8
Meine 6 goldenen Backregeln 10

Die Rezepte

Feines mit Wein, Sekt und Likör 12

Köstlichkeiten mit Hoch-
prozentigem 54

Eine Torte herstellen 80
Vorbereitung und Aufbewahrung 81
Dekorieren und Verzieren 81
Übersicht der verwendeten Alkoholika 84
Alphabetisches Rezeptverzeichnis 86
Danksagung 88
Impressum 90

Meine 6 goldenen Backregeln



Kuchen backen ist für mich eine Mischung aus Handwerk, Kreativität und vor allen Dingen Spaß. Der Spaß an der Sache stellt sich viel schneller ein, wenn Sie einige Grundregeln befolgen, die zwar wenig mit Kreativität, aber sehr viel mit Handwerk zu tun haben und sich über Generationen hinweg als hilfreich erwiesen haben.

1 Rezepte genau lesen

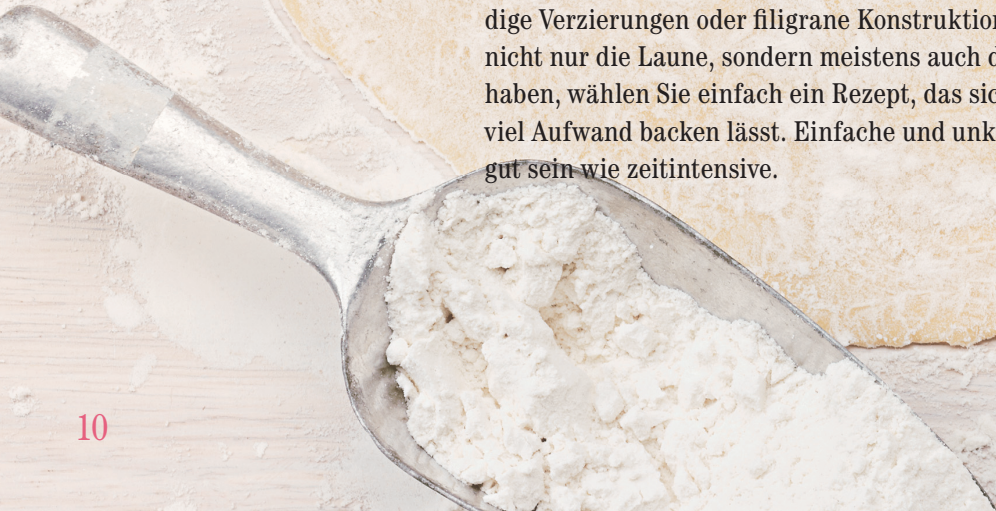
Den Überblick beim Backen können Sie leicht behalten, wenn Sie sich das Rezept vorher einmal komplett durchlesen. Die einzelnen Arbeitsschritte werden zwar in den Rezepten ausführlich beschrieben, dennoch ist es immer wichtig, sich vor Beginn der Arbeit eine Vorstellung davon zu machen, welche Dinge getan werden müssen, bis der Kuchen fertig ist. Ruhe- und Kühlzeiten kommen dann auch nicht überraschend und bringen nicht Ihre ganze Zeitplanung durcheinander.

2 Alle Zutaten bereit legen

Beim Backen ist der Improvisationsspielraum deutlich geringer als beim Kochen. Haben Sie nicht genug Eier im Kühlschrank, misslingt das Rezept. Einige Arbeitsschritte müssen sehr zügig durchgeführt werden. Wenn Sie in so einem Fall erst Ihren Küchenschrank ausräumen müssen, um Vanillezucker oder Backpulver zu finden, setzen Sie Ihren Backerfolg aufs Spiel.

3 Entspannt backen

Ist alles gut vorbereitet, sollte sich die Hektik beim Backen in Grenzen halten. Je entspannter Sie die Sache angehen, desto mehr Geduld haben Sie für aufwändige Verzierungen oder filigrane Konstruktionen. Stress und Ungeduld vermiesen nicht nur die Laune, sondern meistens auch den Kuchen. Wenn Sie nicht viel Zeit haben, wählen Sie einfach ein Rezept, das sich in wenigen Schritten und ohne viel Aufwand backen lässt. Einfache und unkomplizierte Rezepte können genauso gut sein wie zeitintensive.





4 Temperatur der Zutaten beachten

Bei einigen Teigsorten wie beispielsweise Biskuit ist es wichtig, dass die Zutaten Raumtemperatur haben. Kalte Eier erzeugen zu wenig Volumen, der Biskuit wird nicht locker. Bei Mürbeteig hingegen ist es wichtig, dass die Butter kalt ist.

5 Die Eigenheiten des eigenen Ofens kennenlernen

Die Angaben zu Temperaturen und Backzeiten sind vielfach erprobt und mit einem zusätzlichen Backthermometer überprüft worden. Dennoch kann es bei Ihrem Ofen etwas schneller gehen oder länger dauern, bis Ihr Kuchen fertig ist. Kein Ofen verhält sich wie der andere. Arbeiten Sie mit einem Gasherd wird es noch schwieriger, die Temperatur exakt festzulegen. Mit einem Backthermometer lernen Sie Ihren Backofen am besten kennen.

6 Garprobe machen

Ein gutes Mittel, um zu überprüfen, ob der Kuchen schon fertig ist, ist die Garprobe, auch Stäbchentest genannt. Dazu verwenden Sie einen Zahnstocher oder ein Schaschlikstäbchen aus Holz, mit dem Sie in Ihren Kuchen stechen. Bleiben Krümel am Stäbchen hängen, benötigt Ihr Kuchen noch einige Minuten, ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig. Stricknadeln oder Metallstäbe eignen sich weniger gut, da die Oberfläche zu glatt ist.



*Feines mit
Wein, Sekt
und Likör*



Luise Lilienthal

Beschwipste Kuchen und Torten

Gebundenes Buch, Pappband, 96 Seiten, 21,0 x 26,0 cm
ISBN: 978-3-572-08153-0

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: November 2014

Lieblingskuchen mit "Umdrehungen"

Trunken vor Glück machen diese Leckereien! Geliebter Eierlikör, köstlicher Amaretto, spritziger Champagner oder aromatischer Whiskey. Geistvolle Ingredienzien geben - vereint mit zarter Sahne, schmelzender Creme, frischen Früchten, knusprigen Nüssen und verführerischer Schokolade - Torten und Kuchen ihren ganz besonderen Pfiff. In diesem liebevoll gestalteten Backbuch finden Sie raffinierte Rezeptideen sowie eindrucksvolle Deko-Tipps für süße Sünden mit Alkohol. Die detaillierten Anleitungen führen auch den Backanfänger Schritt für Schritt zu neuen Lieblingstorten im großen, kleinen und Miniformat.