



DIE GU
BACKBIBEL

GÖTTLICHE REZEPTE VON KLASSISCH BIS MODERN

G|U



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT




LUFTIGE KUCHEN	5
DIE 10 GEBOTE	6
Küchenpraxis-Feature <i>Die perfekte Schokoglasur</i>	25
Küchenpraxis-Feature <i>Knusperkrusten aus Mürbeteig</i>	47
SAFTIGE OBSTKUCHEN	61
DIE 10 GEBOTE	62
Küchenpraxis-Feature <i>Tarte Tatin mit Gelinggarantie</i>	77
Küchenpraxis-Feature <i>Für 1-A-Stand: Gelatinewissen</i>	97
HIMMLISCHE TORTEN	117
DIE 10 GEBOTE	118
Küchenpraxis-Feature <i>Biskuit gut gewickelt</i>	129
Küchenpraxis-Feature <i>Zarte Schaumschlägerei</i>	149
Küchenpraxis-Feature <i>Böden gekonnt teilen</i>	167
ZARTES KLEIN- & FEINGEBÄCK	173
DIE 10 GEBOTE	174
Küchenpraxis-Feature <i>Schichtkunst: Plunderteig</i>	197
Küchenpraxis-Feature <i>Heiße Sache: frittieren</i>	229
FÜR GÄSTE & FESTE	231
DIE 10 GEBOTE	232
Küchenpraxis-Feature <i>Verführerische Buttercreme</i>	239
Küchenpraxis-Feature <i>Zarte Macarons</i>	253

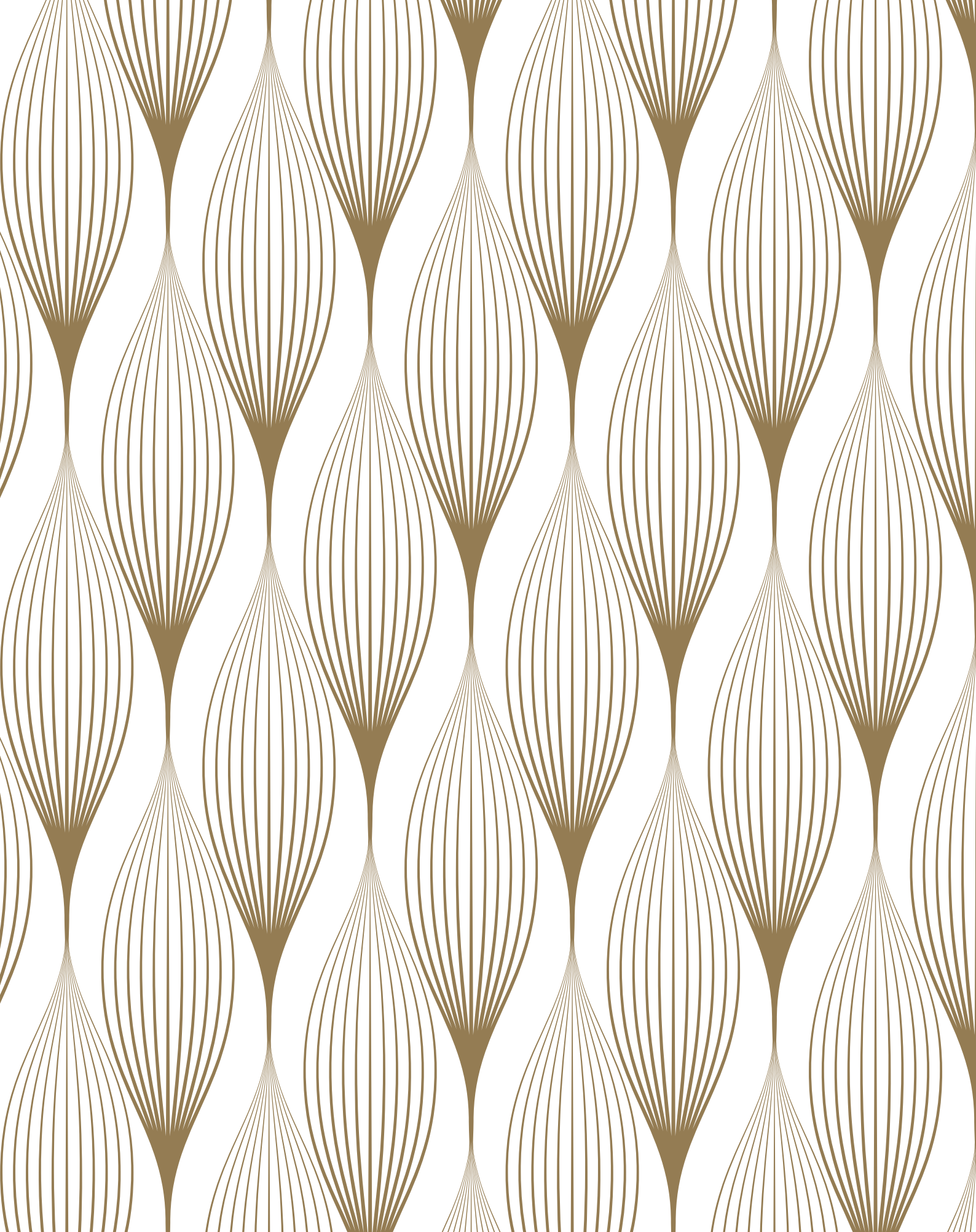
PIZZA, QUICHE & CO.	287
DIE 10 GEBOTE	288
Küchenpraxis-Feature <i>Der ultimative Flammkuchen...</i>	305
Küchenpraxis-Feature <i>Unter die Haube gebracht: Pies</i>	329
BROT & BRÖTCHEN	339
DIE 10 GEBOTE	340
Küchenpraxis-Feature <i>Das Einmaleins der Kruste</i>	359
Küchenpraxis-Feature <i>Glutenfreies Brot backen</i>	375
ANHANG	
Register der Rezepte und Hauptzutaten	384
Bildnachweis	398
Impressum	400

EXTRA

Nach Beginn jedes Rezeptkapitels finden Sie auf einer Doppelseite die »10 GEBOTE« zum jeweiligen Thema. Sie zu befolgen ist selbstverständlich kein Muss – betrachten Sie sie vielmehr als küchenpraktische Schatzkiste, als Quintessenz »der« Tipps und Tricks, die Ihnen das Backen einfacher machen, kurz: als zeitlosen Beitrag für perfektes Gelingen!

Bei einigen Rezepten finden Sie kleine Symbole:

 steht für veganen Genuss. Glutenfreies Gebäck erkennen Sie an . In den Kapiteln »Pizza, Quiche & Co.« und »Brot & Brötchen« kennzeichnet  alle vegetarischen Rezepte.



LUFTIGE KUCHEN

*Sie versüßen den Tag und sind die Lieblinge
auf jeder Kaffeetafel. Und selbst gebacken schmecken sie
gleich doppelt so gut. Wo Gugelhupf, Hefezopf,
Marmor- und Streuselkuchen Kindheitserinnerungen
wecken, bringen Blueberry Cheesecake,
Brownies und Blondies das moderne Coffeeshop-
Flair daher. Da findet garantiert jeder
Stück für Stück zum großen Kuchenglück!*

DIE 10 GEBOTE

... FÜR DIE HOCHSTAPLER, SCHICHTARBEITER UND
SCHAUMSCHLÄGER DER KONDITORKUNST.

1

LUFTIG-LEICHTER BISKUIT

Die luftig-lockere Masse, die meist ohne Fett auskommt, bildet den leichten Gegenspieler zu Ganache, Buttercreme und Schlagsahne, mit denen sie oft zu einer Torte in Verbindung gebracht wird. Damit Biskuit schön gleichmäßig und hoch aufgehen kann, die Formenränder bzw. Backrahmen nicht fetten. Nur so kann das Teigleichtgewicht daran hochklettern und rutscht nicht ab.

2

SAHNE STEIF SCHLAGEN

Sahne, Rührschüssel und die Quirle des Handrührgeräts sollten zum Schlagen kalt sein. Gönnen Sie allen dreien deshalb einen Vorlauf im Kühlschrank. Und wählen Sie eine große Schüssel, damit die Sahne Platz hat, sich mit der untergeschlagenen Luft aufzuplustern. Schlagsahne ist richtig steif, wenn die Quirle des Handrührgeräts dauerhaft sichtbare Spuren in ihr hinterlassen.

3

EISCHNEE ODER SAHNE UNTERHEBEN

Für luftige Torten muss oft Eischnee unter die Biskuitmasse oder Schlagsahne unter eine andere Creme gehoben werden. Lassen Sie dabei Vorsicht walten, um die enthaltenen Luftbläschen, die ja ge-

rade eben der Lockerung dienen, nicht zu zerstören. Am besten benutzen Sie dafür einen Teigspatel oder einen Schneebesen – bloß nicht mit den Quirlen des Handrührgeräts. Geben Sie die empfindlichen Zutaten auf die übrige Masse und ziehen Sie diese mit vorsichtigen Hehebewegungen vom Boden oder Rand her über Sahne oder Eischnee.

4

DAS RICHTIGE TORTENWERKZEUG

Eine Torte mit Sahne oder Buttercreme komplett zu bestreichen, gelingt perfekt mit einer Palette, die aussieht wie ein großes, breites Messer ohne Schneide. Ein Tortenteiler markiert auf der Oberfläche die Schnittlinien für genau gleich große Tortenstücke und ein Garnierkamm zieht zum Schluss dekorative Furchen in cremige Tortenränder.

5

TORTEN ZUSAMMENSETZEN

Für besonders formschöne Torten leistet ein Tortenring gute Dienste, den Sie in jedem Haushaltswarengeschäft erhalten. Den verstellbaren hohen Ring aus Plastik, Aluminium oder Edelstahl stellen Sie um den Tortenboden und können dann darauf auslaufsicher Obst mit Guss oder Creme und weitere Tortenböden einschichten. Wenn Sie den Ring dann später abziehen, steht vor Ihnen eine Torte mit ganz geradem Rand. Dieser lässt sich nun problemlos noch ganz nach Belieben verzieren (siehe Gebot 9).

6

SCHOKOLADENÜBERZUG

Um etwa eine Sachertorte mit Schokolade zu umhüllen, sollten Sie das Gebäck erst mit heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen oder es dünn mit Marzipan überziehen. So versiegeln Sie die Oberfläche und der Guss ist nach dem Trocknen schön glatt. Die Torte auf ein Gitter setzen und dieses auf ein Backblech oder Backpapier stellen. Die geschmolzene Glasur zunächst über den Rand, dann in die Mitte der Torte gießen und mit einer Palette oder mit einem Pinsel gleichmäßig verteilen. Das Zuviel an Guss läuft über die Seiten durch das Gitter auf das Blech bzw. das Papier ab. Die Schokolade komplett anziehen lassen.

7

TORTEN MIT CREME UMHÜLLEN

Bestreichen Sie die Oberfläche mithilfe einer Palette gleichmäßig mit Sahne oder Creme. Dann die Creme am Tortenrand anbringen, die Palette senkrecht ansetzen und unter Drehen der Torte überschüssige Creme abziehen. Dafür die Torte am besten auf einen Drehteller setzen. Perfektionisten glätten den Rand noch mit einer Teigkarte, die Sie im spitzen Winkel an der Torte ansetzen und ohne Absetzen am Rand entlangführen. Die Palette kurz in heißes Wasser halten, abtrocknen und damit zum Schluss die Tortenoberfläche von außen nach innen glätten.

8

UMGANG MIT DEM SPRITZBEUTEL

Zum Befüllen die Spritzbeutel mit der Tülle nach unten in einen schmalen, hohen Rührbecher hängen und das obere Drittel des Beutels nach außen über den Becherrand stülpen. Nachdem Sie die Creme

in den Beutel gefüllt haben, ruckeln sie alles nach unten, um Luftblasen zu entfernen. Dazu die Spitze des Beutels auf die Arbeitsplatte klopfen. Nun den Beutelrand wieder hochklappen und mit einer Hand den Spritzbeutel knapp über der Füllung fest zusammendrücken, damit oben nichts herauslaufen kann. Diese Hand drückt nun die Creme auch vorsichtig nach unten, während die andere Hand den Beutel oberhalb der Tülle umfasst und die Richtung vorgibt.

9

RÄNDER DEKORIEREN

Tortenränder aus Sahne oder Creme können Sie mit Schokostreuseln, gehackten Nüssen oder Krokant aufhübschen. Dazu drei schmale Streifen Backpapier rundum zwischen Tortenplatte und Torte klemmen, sodass die Ränder der Platte bedeckt sind. Nun mithilfe einer Teigkarte Streusel & Co. von unten nach oben hochziehen und leicht andrücken. Heruntergefallenes Dekomaterial können Sie anschließend ganz einfach mitsamt dem Backpapier entfernen.

10

TORTEN IN STÜCKE SCHNEIDEN

Benutzen Sie ein langes, scharfes Messer. In einen Messbecher heißes Wasser füllen und das Messer mit der Klinge hineinstellen. Das Messer herausziehen und mit einem Geschirrtuch abtrocknen. Schneiden Sie die Stücke von der Mitte nach außen und säubern Sie nach jedem Schnitt das Messer. So bleiben keine Krümel am Rand des Tortenstücks zurück. Bei Torten mit Teigdeckel (z. B. Käsesahne) am besten den oberen Boden mithilfe eines Tortenteilers in die Segmente teilen und dann auf die Creme legen. So wird die Creme später beim Schneiden nicht zerdrückt.

STACHELBEERTORTE

Die feine Säure von Stachelbeeren harmoniert ganz wunderbar mit der Süße der Teigböden und der zarten Baiserhaube. Durch luftige Schlagsahne in der Füllung bekommt das Prachtstück dann noch den letzten Schliff und wird endgültig festtagstauglich.

FÜR DEN RÜHRTEIG:

100 g weiche Butter
50 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)
150 g Weizenmehl (Type 405)
½ Pck. Backpulver

FÜR DAS BAISER:

4 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
100 g Mandelblättchen

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 Glas Stachelbeeren
(350 g Abtropfgewicht)
2 EL Zucker
1 Pck. klarer Tortenguss
250 g Sahne

AUSSERDEM:

Backpapier für die Form
Tortenring

FÜR 1 SPRINGFORM VON

28 CM Ø (16 STÜCKE)

CA. 1 STD. ZUBEREITUNG

CA. 40 MIN. BACKEN

PRO STÜCK CA. 230 KCAL

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Butter und den Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls unter den Teig rühren. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen.

2. Für das Baiser die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees auf dem Teig in der Backform verteilen und mit der Hälfte der Mandelblättchen bestreuen. Den Boden im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen. Dann den Boden aus der Form und vom Backpapier lösen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Aus restlichem Teig, Baiser und den übrigen Mandelblättchen einen zweiten Boden auf die gleiche Weise backen und auskühlen lassen.

3. Für die Füllung die Stachelbeeren in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Einen Teigboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Beeren auf diesem Boden verteilen. 250 ml Stachelbeersaft, Zucker und Tortenguss in einem Topf verrühren und nach Packungsanweisung einen Guss zubereiten. Den Guss mit einem Esslöffel von der Mitte aus gleichmäßig auf den Stachelbeeren verteilen und anschließend fest werden lassen.

4. Die Sahne steif schlagen und auf den Stachelbeeren verteilen. Den zweiten Teigboden mit dem Baiser nach oben darauflegen und sanft andrücken. Den Tortenring entfernen und die Torte servieren.

WAS TUN BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN?

Laktoseintolerante verwenden laktosearme Butter und Sahne. Bei Fruktosemalabsorption: Vor allem zu Beginn der Ernährungsumstellung sollten Sie den Zucker durch Traubenzucker ersetzen. Für den Teig benötigen Sie 70 g, für das Baiser 130 g, für die Füllung 3 EL Traubenzucker.



PRINZREGENTENTORTE

Sechs Böden sind das Minimum für diese dem Prinzregenten Luitpold von Bayern gewidmete Torte. Bayerische Patrioten erhöhen auf sieben: Sie sollen die Anzahl der Regierungsbezirke des Freistaats abbilden.

FÜR DEN BISKUIT:

8 Eier (Größe M)
150 g Zucker | Salz
200 g Weizenmehl (Type 405)
25 g Speisestärke
2 gestrichene TL Backpulver

FÜR DIE CREME:

100 g Bitterschokolade
(mind. 70 % Kakaoanteil)
1 Pck. Schokoladenpuddingpulver (zum Kochen)
500 ml Milch
50 g Zucker
3 TL Kakaopulver
250 g weiche Butter

FÜR DECKE UND GLASUR:

200 g Marzipanrohmasse
1 EL Puderzucker
200 g Bitterkuvertüre
(mind. 70 % Kakaoanteil)
2 TL neutrales Pflanzenöl

AUSSERDEM:

Backpapier für die Form
Puderzucker zum Ausrollen

FÜR 1 SPRINGFORM VON
26 CM Ø (12 STÜCKE)

CA. 1 STD. 30 MIN. ZUBEREITUNG

2 × CA. 25 MIN. BACKEN

ÜBER NACHT RUHEN

CA. 3 STD. KÜHLEN

PRO STÜCK CA. 610 KCAL

1. Am Vortag für den Biskuit den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Eier, Zucker, 1 Prise Salz und 6 EL heißes Wasser in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen, auf den Eierschaum sieben und locker unterheben.

2. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen. Dann den Biskuit aus der Form und vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die übrige Biskuitmasse ebenso backen. Die Böden in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht ruhen lassen.

3. Für die Creme die Schokolade klein hacken. Das Puddingpulver mit 100 ml Milch glatt rühren. Die übrige Milch in einem Topf erhitzen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Den Zucker sowie das Kakaopulver unterrühren und alles aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und die Masse einmal unter Rühren aufkochen. In eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und lauwarm abkühlen lassen.

4. Die Butter in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Den lauwarmen Pudding esslöffelweise unterrühren. Jeden Biskuitboden zweimal quer durchschneiden, sodass insgesamt 6 Böden entstehen (siehe S. 167). Alle Böden dünn mit Creme bestreichen (ein gutes Viertel zurückbehalten) und aufeinandersetzen. Die Torte rundum mit der übrigen Creme bestreichen und 1 Std. kalt stellen.

5. Für die Decke die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Auf Puderzucker in Tortengröße ausrollen und auf die Torte legen. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und mit dem Öl in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen (siehe S. 25). Die Torte mit der Glasur überziehen und mindestens 2 Std. kalt stellen.



BÖDEN GEKONNT TEILEN

Prinzregententorte ist sicher eine der berühmtesten Torten, für die Sie einen Biskuit in mehrere Böden teilen müssen. Aber auch für eine Schwarzwälder Kirschtorte benötigen Sie dieses Know-how. Grundlage der luftigen Hochstapler ist ein Biskuitboden. Sobald der abgekühlt ist, geht es ans Teilen: Markieren Sie zunächst mit einem Küchenmesser den Kuchenrand in gleichmäßig dicke Scheiben. Schneiden Sie den Biskuitboden an den Markierungen ca. 2 cm tief ein. Legen Sie in die Schnittstellen rundum ein Küchengarn oder Bindfaden und ziehen Sie ihn an der zusammentreffenden Stelle kreuzweise zusammen. Das Garn schneidet den Boden glatt durch. Heben Sie dann den Boden mithilfe einer großen runden Kuchenpalette ab und verfahren Sie so weiter mit den anderen Schichten.

Alternativ können Sie den Boden auch mit einem langen Säge- oder Tortenmesser teilen. Beginnen Sie hierfür mit dem obersten Biskuitboden. Stechen Sie ohne Druck mit der Spitze des Messers in den Biskuit und führen Sie die Spitze bis zur Mitte. Von dort aus bewegen Sie das Messer sanft und vorsichtig rund um den Kuchen. Diese Methode erfordert etwas mehr Können.

DAS BACKBUCH ALLER BACKBÜCHER

... die besten GU-Rezepte, die beliebtesten heimischen und internationalen Klassiker und Backtrends – all das halten Sie gerade in Händen. Dazu sieben Rezeptkapitel von »Luftige Kuchen« und »Himmlische Torten« bis »Brot und Brötchen« mit über 300 sorgfältig ausgewählten Rezepten. Außerdem als Einstieg in jedes Kapitel die »10 Back-Gebote« mit dem jeweils wichtigsten Praxis-Know-how. Und viele Backpraxis-Features direkt bei den Rezepten sowie zahlreiche Step-by-Step-Fotos, falls es mal ein bisschen komplizierter wird. Fazit: Die GU Backbibel – viel Buch in Prachtausstattung und alle Rezepte, die man einfach haben muss!

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-5719-5



9 783833 857195

www.gu.de

G|U