



Heute back ich ...



KUCHEN!



Alles über
Eier, Butter und Mehl



20 leckere Rezepte
mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen



Bananen-Pekannuss-Kuchen, Seite 14

Rühren, Seite 12

Scones mit Erdbeeren, Seite 38

Inhalt

- | | |
|---------------------------------------------|---------------------------------|
| 4 Küchenregeln | 34 Alles über Zucker |
| 5 Utensilien | 36 Honigkuchen |
| 6 Techniken zum Backen eines Kuchens | 38 Scones mit Erdbeeren |
| 8 Biskuitorte | 40 Kuchensorten |
| 10 Zitronenkuchen | 42 Limetten-Kokos-Kuchen |
| 12 Leicht und locker | 44 Festtagstorte |
| 14 Bananen-Pekannuss-Kuchen | 46 Glasurtechniken |
| 16 Alles über Eier | 48 Rote Samt-Cupcakes |
| 18 Joghurtkuchen | 49 Vanille-Cupcakes |
| 20 Aroma | 50 Schokolade herstellen |
| 22 Marmorkuchen | 52 Haselnusskuchen |
| 24 Karottenkuchen | 54 In der Konditorei |
| 26 Alles über Mehl und Butter | 56 Saftiger Rührkuchen |
| 28 Apfelkuchen | 58 Erdbeerkuchen |
| 30 Amerikanischer Käsekuchen | 60 Kuchen in Zahlen |
| 32 Schokoladenkuchen | 62 Begriffe und Register |
| | 64 Dank |

Festtagstorte, Seite 44



Techniken zum Backen eines Kuchens

Beim Backen gibt es bestimmte Techniken, die du beherrschen solltest. Wenn dir das gelingt, wirst du zum Backprofi. Schläge auf diesen Seiten nach, wenn du die Kuchen aus dem Buch backst.



Form einfetten



- 1 Fette den Boden und die Seiten der Backform dünn mit Butter ein. Nimm zum Einfetten am besten Backpapier.

Form auskleiden



- 1 Zeichne den Rand um die Form nach und gib noch etwas Rand hinzu, um auch die Seiten mit Backpapier auszulegen.



- 2 Lege das Backpapier in die Form. Falte es an den Ecken und schneide dann den überstehenden Rand ab.

Sieben



- 1 Schüttest du Mehl oder Puderzucker durch ein Sieb, werden Klumpen entfernt und es kommt Luft in den Teig.

Unterheben



- 1 Verwende einen Spatel, um die Mischung vorsichtig zu mischen, ohne dass Luft aus dem Teig austritt.



- 2 Gehe mit dem Spatel am Schüsselrand entlang. »Schneide« den Teig quer durch und hebe ihn dabei an.

Ei trennen



- 1 Breche die Schale auf. Klopfe das Ei auf den Schüsselrand und öffne es.



- 2 Wechsle das Eigelb von einer Schalenhälfte zur anderen, sodass das Eiweiß in die Schüssel fällt.

Schlagen



- 1 Verühre alles rasch mit einem Holzlöffel zu einer glatten, luftigen Masse.

Hineinreiben



- 1 Unter Hineinreiben versteht man das Mengen von Butter mit Mehl, bis die Masse krümelig aussieht.



- 2 Nimm die Mischung mit den Fingerspitzen auf, löse die Klumpen auf und lasse sie fallen.



- 3 Reibe mit dem Daumen an den Fingerspitzen entlang, bis die gesamte Butter eingearbeitet ist.

Eiweiß schlagen



- 1 Mixe mit dem Handrührgerät so viel Luft in das Eiweiß, dass sich steife Spitzen bilden.

Schaumig schlagen



- 1 Wenn du Butter und Zucker mischst, verwende Butter, die vorher bei Zimmertemperatur weich geworden ist.

Garprobe



- 1 Bleibt am hineingesteckten Metalstäbchen kein Teig mehr haften, ist der Kuchen fertig gebacken.



- 2 Das Eiweiß sollte steif sein; wenn du es zu lange schlägst, fällt die Masse zusammen und sieht dann so aus. Du musst von vorn anfangen.



- 2 Schläge Butter und Zucker mit einem Handrührgerät oder einem Holzlöffel, bis die Masse blass, leicht und schaumig ist.

Oberseite zuschneiden



- 1 Wenn ein Kuchen nicht eben ist, schneide die Oberseite des Kuchens vorsichtig mit einem Messer ab.

Schokolade schmelzen



- 1 Schmelze Schokoladenstücke vorsichtig in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser. Der Boden der Schüssel sollte das Wasser nicht berühren.



- 2 Rühre die Masse zwischendurch um, damit sich die Hitze verteilt. Erhitze die Schokolade so lange, bis sie glatt und seidig ist.



Mehl

Die meisten Kuchen enthalten Mehl. Mehl wird durch das Mahlen von Körnern, wie z. B. Weizen, hergestellt. Gemischt mit Wasser und Fett, wie z. B. Butter, gibt Mehl Kuchen und Brot ihre Struktur und Textur. Hier erfährst du, wie aus einem kleinen Korn ein Back-Superstar wird.

Menschen stellen schon seit 6000 Jahren Mehl her. Bevor es Maschinen gab, benutzten sie Steine, um den Weizen zu mahlen.

1 ANBAUEN

Getreide wird auf großen Feldern angebaut. Mit dem Mährescher wird es geerntet. Körner und Halme werden dabei getrennt.

Das Getreide wird in der Mühle zu Mehl verarbeitet.

Jedes Weizenkorn ist ein Samen, aus dem mehr Weizen wüchse, pflanze man es ein.

Das Verfahren, bei dem die Weizenkörner von der Spreu getrennt werden, heißt Trennen.

Auch Spreu oder Schmutz werden in der Maschine entfernt.

2 REINIGEN AND TRENNEN

Weizen wird in einer Mühle zu Mehl verarbeitet. Zuerst muss das Korn gereinigt werden, um die Spreu (Außenhülle des Getreidekorns) und Steine oder Blätter zu entfernen.

3 MAHLEN

Die Körner werden mit Wasser versetzt und durch Walzen in drei Teile getrennt: Kleieschicht (Außenhaut), Endosperm (Nährstoffspeicher) und Keim (aus dem bei der Aussaat ein neues Korn entsteht). Die Kleieschicht wird für die Herstellung von Vollkornmehl aufbewahrt. Weißmehl wird aus gemahlenerm Endosperm und dem Keim hergestellt.

Große Walzen knacken die Getreidekörner.

Nach dem Walzen können Nährstoffe wie Kalzium und Eisen hinzugefügt werden.

4 VERPACKEN

Das Mehl wird auf seine Qualität geprüft und in Säcke gefüllt. Große Säcke sind für den Bäcker, kleine Packungen für den Kunden im Laden.

Ein Triebmittel, wie z. B. Backpulver, kann hinzugefügt werden, damit das Backgut später besser aufgeht.

Diese Maschine heißt Sieber.

Butter

Butter oder eine andere Art von Fett oder Öl ist in einem Kuchen unerlässlich, um ihm Geschmack zu verleihen. Außerdem sorgt sie zusammen mit Mehl und Zucker für eine leichte, lockere Struktur. Butter ist ein Milkeiweißprodukt und kann kalt, bei Zimmertemperatur oder geschmolzen verwendet werden, aber wie wird sie hergestellt?

1 MELKEN

Butter beginnt bei der Milch. Heute werden Milchkühe mit Maschinen gemolken. Die Milch wird über Rohre abgeführt und in großen, kühlen Fässern gelagert.

2 TRANSPORTIEREN

Ein Tankwagen bringt die Milch vom Bauernhof zur Molkerei oder Fabrik. Dort kann sie zu Milch oder zu Milchprodukten wie Käse, Joghurt oder Butter verarbeitet werden.

Um Butter herzustellen, muss die Milch in zwei Teile getrennt werden, Fett und Flüssigkeit.

3 VERARBEITEN

Die Milch wird in eine Zentrifuge gegossen, um das Fett (Rahm) von der Flüssigkeit (Buttermilch) zu trennen. Der Rahm wird pasteurisiert (erhitzt, um alle Bakterien abzutöten). Anschließend wird er abgekühlt und so lange geschlagen, bis sich die Butterkörner von der Buttermilch trennen.

Nach dem Erhitzen wird die Milch in einer Maschine aufgeschlagen.

Bevor sie getrennt wird, muss die Milch erhitzt werden.

5 KÜHLEN UND FORMEN

Die Butter wird gekühlt und zu großen Blöcken geformt. Die Blöcke werden in kleinere Blöcke geschnitten und verpackt, damit sie an Geschäfte und Supermärkte geliefert werden können.

4 ERNEUT SCHLAGEN

Die Butterkörner werden mit Wasser gewaschen, um restliche Buttermilch zu entfernen. Die Butter wird erneut geschlagen und durch perforierte Platten gepresst, um Restflüssigkeit zu entfernen.

In diesem Stadium kann Salz hinzugefügt werden, aber die meiste Butter ist ungesalzen.

Apfelkuchen

Dieser Apfelkuchen überzeugt mit seiner feinen Zimtnote. Backe ihn am Tag vor dem Verzehr, denn dann haben die Äpfel mehr Zeit, ihr Aroma im Kuchen zu entfalten.



15 Min.
Vorbere-
itung

45-50 Min.
Backzeit,
plus Kühlzeit

Für 8-10
Personen

Für den Teig:

- 125g weiche Butter, plus mehr zum Einfetten
- 3 Äpfel, entkernt und in dünne Spalten geschnitten
- 1 EL Zitronensaft
- 125g hellbrauner extrafeiner Zucker
- 3 Eier, verquirlt
- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 4 EL Milch
- Schlagsahne, zum Servieren

Für die Garnitur:

- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 EL Zucker

Außerdem:

- Springform (Ø 20 cm)



1 Heize den Backofen auf 170°C vor. Fette den Boden und die Seiten der Form ein und lege den Boden mit Backpapier aus. Mische in einer Schüssel die Apfelspalten mit Zitronensaft.



2 Schläge Butter und Zucker in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät locker und schaumig. Rühre die Eier nach und nach unter, bis ein glatter Teig entstanden ist.



3 Mische Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel. Hebe die Mischung vorsichtig unter die feuchte Mischung. Gieße langsam die Milch hinzu und verrühre alles zu einem glatten Teig.



4 Fülle den Teig mit einem Löffel in die Form und streiche die Oberfläche glatt. Lege die Apfelspalten mit der glatten Seite nach unten spiralförmig vom äußeren Rand zur Mitte hin.



5 Mische Zimt und Zucker und bestreue damit die Äpfel. Backe den Kuchen 45-50 Minuten im Backofen (Mitte), bis er goldgelb ist oder bis an einem hineingesteckten Holzstab kein Teig mehr haftet.



6 Lass den Kuchen in der Form 10 Minuten auf dem Kuchengitter abkühlen. Hebe den Kuchen aus der Form und ziehe das Backpapier ab. Lass den Kuchen leicht abkühlen.

Falls nötig, decke die Oberseite im Ofen mit Alufolie ab, damit der Kuchen nicht anbrennt.



Warm und mit Schlagsahne serviert ist der Kuchen besonders köstlich.



Amerikanischer Käsekuchen

Dieser köstliche cremige Kuchen wird oft als »New Yorker Käsekuchen« bezeichnet und hat seinen Ursprung in den USA der 1870er Jahre. Käsekuchen sind oft ungebacken, aber dieser hier ist perfekt gebacken.



Für den Boden:

- 50 g Butter, plus mehr zum Einfetten
- 200 g Weizenvollkornkekse
- 1 EL extrafeiner Zucker

Für die Füllung:

- 600 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g extrafeiner Zucker
- 200 g Sauerrahm
- 3 Eier (Größe L)
- 1 TL Vanilleextrakt
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 50 g Mehl, gesiebt

Für den Rahmguss:

- 100 g Sauerrahm
- 2 TL extrafeiner Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- Heidelbeeren, zum Garnieren

Außerdem:

- Springform (Ø 20 cm)

Zitronen- und Sauerrahm



1 Heize den Backofen auf 160°C vor und fette den Boden und die Seiten der Form leicht ein.



3 Schmelze die Butter in einem großen Topf, rühre die Kekse und den Zucker ein und drücke die Masse mit einem Löffelrücken in den Boden der Form. Stelle den Boden 15 Minuten kühl.



5 Schläge nach und nach vorsichtig die Eier unter und füge dann Vanilleextrakt und Zitronenabrieb hinzu. Hebe mit einem Löffel das Mehl unter sodass ein glatter Teig entsteht.



2 Für den Boden verarbeite die Kekse in der Küchenmaschine zu feinen Krümeln. Oder zerklutere sie in einem verschlossenen Plastikbeutel, der in ein Geschirrtuch eingewickelt ist.



4 Für die Füllung verrühre Frischkäse, Zucker und Sauerrahm in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Handrührgerät, bis die Masse glatt ist.



6 Gieße die Füllung über den Boden. Stelle die Form auf ein Backblech und backe den Kuchen 45-55 Minuten, bis er oben goldgelb, an den Rändern fest und in der Mitte noch locker ist.

Der Rahm ist fast so sauer wie eine Zitrone!



7 Lass den Kuchen in der Form abkühlen. Stelle ihn zum Festwerden 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.



8 Nimm den Kuchen aus der Form. Für den Rahmguss verrühre Sauerrahm, Zucker und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel und streiche die Masse mit einem Löffel dünn auf den Kuchen.



Der Rahm ist so sauer, weil er fermentiert wurde.



Erdbeerkuchen

Dieser Kuchen wird in einer sogenannten Obstkuchenform gebacken. Sie hat einen erhöhten Boden, der in der Mitte des gebackenen Biskuits eine Mulde bildet. Diese wird dann mit Früchten gefüllt. Du kannst aber auch eine Tarteform (möglichst mit herausnehmbarem Boden) verwenden.



Für den Boden:

- Butter zum Einfetten
- 3 Eier getrennt
- 1 EL kaltes Wasser
- 150g extrafeiner Zucker
- 2 TL Vanillezucker (nach Belieben)
- 150g Weizenmehl Type 405
- ½ TL Backpulver
- Schlagsahne, zum Servieren

Für den Belag und den Guss:

- 300g gleich große frische Erdbeeren, gewaschen und halbiert
- 35g (1 Tütchen) roter Tortenguss
- 25g extrafeiner Zucker
- 200ml Wasser

Außerdem:

- 1 Obstkuchenform (Ø 28 cm)

Serviere den Kuchen mit einem Klecks Schlagsahne.

Die Erdbeeren sehen besonders schön aus, wenn sie der Länge nach von oben nach unten geschnitten werden.



1 Heize den Backofen auf 180°C vor. Fette die Form großzügig mit Butter ein.



2 Schläge Eiweiß und kaltes Wasser in einer großen sauberen Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig, bis sich das Volumen verdoppelt hat.



3 Lass nach und nach den Zucker einrieseln, dabei schlage ihn nach jeder Zugabe gut unter, bis die Masse dick und glänzend ist. Rühre nach Belieben den Vanillezucker ein.



4 Verquirl das Eigelb und hebe es unter die Masse. Dann siebe Mehl und Backpulver hinein und hebe alles vorsichtig unter.



5 Fülle den Teig in die Form, glätte die Oberseite und klopfe dann die Form vorsichtig auf die Arbeitsfläche, um Luftblasen im Teig zu entfernen.



6 Backe den Biskuitboden 25-30 Minuten, bis er aufgegangen und goldgelb ist und sich fest anfühlt. Nimm ihn vorsichtig aus dem Backofen.



7 Lass ihn 5 Minuten in der Form abkühlen, dann stürze ihn auf das Kuchengitter und lass ihn vollständig abkühlen.



8 Für den Belag ordne die Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten auf dem abgekühlten Biskuitboden an. Beginne dabei am äußeren Rand und ende in der Mitte.



9 Für den Guss bringe in einem kleinen Topf Tortenguss, Zucker und 200ml Wasser unter ständigem Rühren zum Kochen. Lass die Masse 1 Minute köcheln. Nimm sie vom Herd und lass sie 10 Minuten abkühlen. Rühre sie häufig um, bis die Masse zu gellieren beginnt.



10 Löffle den Guss vorsichtig über das Obst und in die Zwischenräume. Lass den Guss fest werden.

Backe diesen Kuchen, wenn Erdbeeren gerade Saison haben.

