

A round chocolate cake is the central focus, set against a deep red, textured background. The cake is lavishly decorated with fresh raspberries and thin, dark chocolate shavings. The text 'KUCHEN und TORTEN' is superimposed in large, white, sans-serif capital letters over the center of the cake. The word 'und' is smaller and positioned between 'KUCHEN' and 'TORTEN'.

KUCHEN und TORTEN

TE



K O N D I T O R W I S S E N

10 - Das Wichtigste über Backzutaten

Die wichtigsten Infos zu den Grundzutaten sowie zu Trieb- und Bindemitteln und Verfeinerungszutaten wie Schokolade, Gewürze und Trockenfrüchte

22 - Backöfen und Formen

Die verschiedenen Funktionen moderner Backöfen gekonnt einsetzen, die richtige Wahl der Backformen, ihre Vorbereitung und Reinigung

7 - Einleitung

296 - Fachbegriffe

300 - Das Team

304 - Sachregister

308 - Rezeptregister

312 - Impressum



B A C K P R A X I S

- 28 – Teige und Massen
Von Biskuitmasse bis Strudelteig: Zubereitungsprinzip und Know-how sowie Grundrezepte mit Tipps und Tricks vom Profi
- 64 – Cremes und Füllungen
Konditorcreme, Buttercreme, Sahne und Schokoladen-Ganache: Grundrezepte und Varianten zum Füllen und Garnieren
- 76 – Guss und Glasur
Aprikotur, Glasur und Guss aus Zucker, Schokolade, Stärke oder Gelee: Herstellung und Verarbeitung
- 88 – Dekormassen
Krokant, Marzipan und Rollfondant: Dekormassen herstellen, verfeinern und verwenden
- 96 – Torten fertigen
Tortenböden schneiden, füllen und schichten; Überzüge und Deko aus Creme und Fondant
- 106 – Pannenhilfe
Zubereitungsfehler erkennen und beheben oder kaschieren

R E Z E P T E

- 112 – Kuchen und Tartes
Köstliche Klassiker mit Schokolade, Früchten, Gewürzen, Quark oder pur, wie Tarte Tatin, Käsekuchen, Nusszopf oder Rehrücken
- 182 – Torten und Rouladen
Sinnlicher Genuss mit Creme, Früchten und Schokolade: Sachertorte, Holländer Kirschtorte, Frankfurter Kranz und viele mehr
- 248 – Törtchen und Teilchen
Raffiniertes Kleingebäck für jede Gelegenheit: Eclairs, Bienenstich, Mürbe Brezeln, Nussecken und viele andere Köstlichkeiten

Hinweise zu den Rezepten

In den Rezepten werden, sofern nicht anders angegeben, Eier der Größe M und Weizenmehl der Type 405 oder 550 verwendet. Die Temperaturangaben in den Rezepten beziehen sich, sofern nicht anders angegeben, immer auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Sie können je nach Herd sowie bei Gasherden und Backen mit Umluft variieren.

Konditorcreme

Mit einer Creme obendrauf, zwischendrin oder drum herum macht ein Gebäckstück gleich mehr Eindruck. Geübte Hobbybäcker wagen sich dabei gerne auch an die etwas aufwendigeren »echten Cremes«, die gekocht und mit Sahne oder Eischnee gelockert als Konditor- oder Weincreme in allen möglichen Geschmacksvariationen die Tortenböden erst zu den beliebten Sahnetorten oder Cremeschnitten machen.

Die vielseitig verwendbare Konditorcreme, auch Crème pâtissière genannt, wird auf Milchbasis hergestellt und mit Ei und Speisestärke gebunden. Wird eine Flüssigkeit mit Ei bzw. Eigelb zur Creme verarbeitet, muss sie unter Rühren erhitzt werden, bis die Masse bindet, und anschließend abkühlen. Eine aufgestreute Zuckerschicht, die die Luftfeuchtigkeit anzieht, oder eine aufgelegte Lage Frischhaltefolie verhindert dabei, dass sich während des Abkühlens an der Cremeoberfläche eine Haut bildet.

TRICKS UND VARIATIONEN

Wer mit einer besonders feincremigen Füllung beeindrucken möchte, der rührt die warme Creme kalt – am besten im kalten Wasserbad. Als Füllcreme für Gebäck wird Konditorcreme in der Regel durch Unterziehen von Schlagsahne oder Eischnee zusätzlich gelockert. Letzterer wird unter die noch warme Creme gezogen, die anschließend erneut aufgekocht wird. Der untergezogene Eischnee büßt dabei zwar ein wenig an Volumen ein. Die damit zubereitete Konditorcreme wird aber dennoch gelockert und zusätzlich gebunden. Sie wird dadurch schon beim Abkühlen fest und muss daher rasch verarbeitet werden.

Im Grundrezept wird Konditorcreme mit Vanille aromatisiert und so zum perfekten Partner für Obst. Mit Zitronenschale, Likör oder Schokolade – die erst gehackt und dann zum Schmelzen direkt in die heiße Masse gerührt wird – lässt sich Konditorcreme aber auch mit anderen Gebäckrezepturen kombinieren.

Soll eine Weincreme zubereitet werden, wird die Konditorcreme einfach statt mit Milch mit trockenem Weißwein hergestellt.

Konditorcreme ist beliebt als Unterlage für die Früchte auf Obstkuchen oder -törtchen sowie als luftige Füllung für Brandmasse- oder Blätterteiggebäck.

KONDITORCREME MIT EISCHNEE

½ Vanilleschote
500 ml Milch
60 g Zucker
3 EL Speisestärke
4 Eigelb (80 g)
3 Eiweiß (90 g)
50 g Puderzucker

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Von der Milch etwa 100 ml beiseitestellen, den Rest mit der Vanilleschote, dem -mark und der Hälfte des Zuckers in einen Topf geben und aufkochen. Dann weiterverfahren, wie in der Bildfolge rechts (Steps 1 bis 6) beschrieben.

2. Die fertiggestellte Konditorcreme nur leicht abkühlen lassen, dann möglichst rasch verwenden, da sie sehr schnell fest wird. Sie dient beispielsweise zum Füllen von Gebäck oder als Belag unter den Früchten für Obstkuchen. Die hier angegebene Crememenge reicht als Fruchtunterlage für ein Blech Obstkuchen.



Step 1. Die Stärke mit übrigem Zucker, Eigelben und restlicher Milch glatt rühren.



Step 2. Vanilleschote aus der Milch entfernen und die Stärkemischung unterschlagen.



Step 3. Die Mischung unter Rühren aufkochen und dabei einige Male aufwallen lassen.



Step 4. Das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen. Ein Drittel unter die Creme ziehen.

KONDITORCREME HERSTELLEN



Step 5. Den übrigen Eischnee unterziehen und die Masse erneut unter kräftigem Rühren aufkochen.



Step 6. Die fertige Creme soll luftig, glänzend und glatt sein. Rasch verarbeiten, sie wird schnell fest!

Königskuchen

ZUBEREITUNG: ca. 35 Min. | MARINIEREN: ca. 1 Std. | BACKEN: ca. 50 Min.

FÜR 1 KUCHEN:

FÜR DIE RÜHRMASSE

100 g Rosinen
 40 g gewürfeltes Zitronat
 40 g gewürfeltes Orangeat
 2 cl brauner Rum
 200 g Mehl
 110 g weiche Butter
 200 g Zucker
 abgeriebene Schale
 von 1 unbehandelten Zitrone
 6 Eigelb
 6 Eiweiß

AUSSERDEM

Kastenform (30 cm Länge)
 Backpapier
 Puderzucker zum Bestäuben

1. Für die Rührmasse die Rosinen, Orangeat- und Zitronatwürfel mit dem Rum übergießen und zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auskleiden. Die marinierten Früchte mit dem Mehl vermengen, damit sie sich gut mit dem Teig verbinden und nicht während des Backens zu Boden sinken.

3. Die weiche Butter mit etwa einem Drittel des Zuckers cremig rühren. Die Zitronenschale und nach und nach die Eigelbe unter die Buttermasse rühren.

4. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit einem Holzspatel unter die Eigelb-Butter-Masse heben. Den restlichen Eischnee und die Mehl-Früchte-Mischung nach und nach unterziehen. Dabei darauf achten, dass die Masse nicht zu viel an Volumen verliert.

5. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche mit einem Teigschaber glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 50 bis 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

6. Herausnehmen, den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, stürzen und das Backpapier abziehen. Den Königskuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Variante >>

Nach Belieben noch 120 g gemischte kandierte Früchte wie etwa rote Belegkirschen, Birnen, Kiwi, Ananas, Mango etc. klein würfeln und mit den marinierten Früchten unter das Mehl mischen.