DER GROSSE LAFER BACKEN

Einfache Kuchen, üppige Torten, feine Patisserie,
pikantes Gebäck und kernige Brote.
60 beliebte Back-Klassiker und wie man sie genial variiert.
Alle mit Fotoanleitungen Schritt für Schritt erklärt.

GRÄFE UND UNZER

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 7
Warenkunde 10
Selbst gemachte Dekorationen 22
Küchengeräte & Backformen 24
Nützliche Backhelfer 26
Blätterteig 28
Heller Biskuit 32
Schokoladenbiskuit 36
Hefeteig 40
Mürbeteig 44
Plunderteig 48
Konditorcreme 52
Amerikaner 58
Apfel-Sandkuchen 64
Baguettes 72
Baumkuchen 78
Beignets 86
Bienenstich 94
Biskuitroulade 102
Blätterteigtaschen 112
Brioche 118
Brownies 126
Christstollen 134
Croissants 142
Donauwellen 148
Donuts 154
Dresdner Eierschecke 162
Engadiner Nusstorte 168
Erdbeerkuchen 174
Flammkuchen 182
Florentiner 190
Focaccia 198
Frankfurter Kranz 206
Grissini 212
Gugelhupf 220
Hefezopf 230
Käsekuchen 236
Käse-Sahne-Torte 244
Krapfen 252
Laugenbrezeln 260
Linzer Torte 268
Löffelbiskuit 276
Macarons 286
Marmorkuchen 294
Muffins & Cupcakes 302
Obstkuchen 310
Petits Fours 316
Pizza 324
Rosinenschnecken 332
Rüblitorte 340
Sachertorte 346
Sauerteigbrot 356
Schwarzwälder Kirschtorte 364
Spekulatius 374
Streuselkuchen 380
Strudel 388
Tarte au Citron 398
Tarte Tatin 406
Vanillekipferl 414
Vollkornbrot 422
Waffeln 430
Windbeutel 438
Zimtsterne 446
Zwetschgendatschi 452
Zwiebelkuchen 460
Johann Lafers Profi-Tipps 472
Rezeptregister 472
Sachregister 477
Impressum 480

Heller Biskuit

Für 1 Springform von 24 cm Ø: 5 Eier (Größe M) | 2 Eigelb (Größe M)
150 g Zucker | 1 Prise Salz | 1 EL Vanillezucker | ½ Bio-Zitrone
120 g Mehl | 30 g Speisestärke | 50 ml Milch | 50 g Butter
Außerdem: Backpapier für die Form | 1 Holzstäbchen | Alufolie

1 Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2 Eier und Eigelbe in eine große Schüssel geben.

3 Zucker, Salz und Vanillezucker hinzufügen.

4 Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einer feinen Reibe dünn abreiben und in die Schüssel geben.

TIPP Verwenden Sie nur die gelben Schalenteile, da die weiße untere Haut bitter ist.

9 Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

10 Die Biskuitmasse in die Form geben und mit einem Teigschaber glatt streichen.

11 Den Biskuit im heißen Backofen auf der unteren Schiene (Umluft 160°) in etwa 40 Minuten goldbraun backen.

12 Die Stäbchenprobe machen. Dafür mit einem Holzstäbchen in den Biskuit stechen und wieder herausziehen. Der Biskuitboden ist fertig, wenn am Stäbchen kein Teig hängen bleibt.

»Zur Lockerung des Biskuitteigs wird kein Backpulver verwendet. Die feine, weiche Struktur bekommt der Teig ausschließlich durch das lange Aufschlagen der Eigelbe und das behutsame Unterheben des Eischnees.«

5 Alles mit den Quirlen des Handrührgeräts in etwa 5 Minuten schaumig schlagen.

TIPP Achten Sie darauf, dass die Schüssel groß genug ist.

6 Das Mehl und die Speisestärke mischen. Die Mischung in einem feinen Sieb über die Eier-Zucker-Masse sieben.

7 Die Mehlmischung mit einem großen Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 180° vorheizen.

8 Die Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen. Die Butter darin schmelzen lassen. Die Milch-Butter-Mischung nach und nach unter Rühren in die Biskuitmasse laufen lassen.

13 Den Biskuitboden herausnehmen und abkühlen lassen. Den Boden mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und aus der Form nehmen.

14 Das Backpapier abziehen.

15 Den Tortenboden je nach Rezept mit einem langen dünnen Messer mehrmals waagerecht teilen und weiterverarbeiten. Oder einzeln einfrieren und nach Bedarf verwenden.

16 Oder zum Aufbewahren zwischen jede Schicht eine Lage Backpapier legen und alles in Alufolie einwickeln.

Bienenstich

Bienenstich ist ein Kuchen-Klassiker, deshalb fehlt er auch hier nicht. Seine Raffinesse erhält er durch die knusprig-karamellige Mandelschicht und die lockere Vanillefüllung. Der vollendete Genuss setzt das fein ausgewogene Verhältnis von Teig und Füllung voraus. Ich stelle Ihnen hier drei vom Charakter her nah verwandte und doch sehr unterschiedliche Kompositionen vor.