

von der Recke/Wolter **Unser**
Backbuch
Nº1

**Das GU Backbuch
für junge Leute**

**Unkompliziert
zuverlässig
vielseitig
international**

GU
Gräfe und Unzer



Ein Wort zuvor

Zum Kochbuch No. 1, das seit Jahren das Lieblingskochbuch von über hunderttausend Kochbegeisterten ist, hat sich das Backbuch No. 1 gesellt. Wie sein bewährter »Zwilling« wendet es sich vor allem an junge Leute, die ohne viel Theorie und ohne Umschweife mit der Praxis beginnen möchten und kein Risiko eingehen wollen. Mit diesem Buch können sie Kuchen, Torten, Brot und Plätzchen backen, die sofort gelingen und hervorragend schmecken.

Aus 600 Rezepten, nach dem »Schritt-für-Schritt-System« geschrieben, können Sie wählen, ob Sie mit einer Torte von großer Tradition glänzen wollen, mit verführerischen Plätzchen, mit Süßem aus Vollkorn, mit Spezialitäten aus den Bereichen Pizzen und Pasteten oder mit selbstgebackenem Brot. Selbstverständlich finden Sie auch Rezepte für Stollen und Stuten oder für feine Obstkuchen, für Butter-, Marmor- und Sandkuchen, für Kücherl und Krapfen. Sie können Strudel mit süßer und herzhafter Füllung backen, außerdem Waffeln, herzhaftes Teilchen, eine ganze Palette von Calzoni, Fladen und Piroggen sowie Kuchen oder Torten mit Fleisch, Fisch und Gemüse.

Wenn Sie ein bestimmtes Backwerk suchen, so finden Sie das Rezept schnell über das Register. Anregungen für geeignetes Gebäck für bestimmte Anlässe finden Sie in der Rubrik »Was backe ich, wenn ...«. Sind Sie dennoch unschlüssig, was Sie wählen sollten, dann lassen Sie sich durch die vielen brillanten Farbbilder dieses Buches inspirieren. Die Schritt-für-Schritt-Abbildungen von etwas schwieriger zuzubereitenden Backwerken machen zugleich Mut! Denn es ist einfach, nach den Rezepten dieses Buches zu arbeiten, wenn Sie Punkt für Punkt vorgehen.

Für ganz Ungeübte haben wir am Ende vieler Arbeitsvorgänge, die wir beschrieben haben, aber auch bei besonderen Zutaten oder Geräten ein Sternchen * gesetzt. Das heißt, daß Sie im Kapitel »Genau erklärt von A-Z« unter dem zu-

treffenden Stichwort eine ausführliche Beschreibung dazu finden, oft durch informative Zeichnungen unterstützt. Zudem signalisieren die Hinweise über den Rezepten sofort, ob Sie sich ein einfaches, ein preiswertes, ein nicht ganz einfaches, ein etwas teureres oder ein zeitaufwendiges Rezept ausgesucht haben. Die Angaben über Joule/Kalorien sind Ernährungsbewußten sicher willkommen. In den vielen Tips unter den Rezepten finden Sie Variationsmöglichkeiten, Serviervorschläge oder Hinweise über das Aufbewahren und Einfrieren von Gebäck.

Bei der Auswahl der Rezepte hat Gunhild von der Recke vor allem auch die Erwartungen berücksichtigt, die an ein modernes Backbuch hinsichtlich der Vielseitigkeit und dem Wunsch nach Vollständigkeit gestellt werden. Unter den Rezepten, die sie in vielen Jahren gesammelt und oft erprobt hat, finden Sie bekannte und berühmte Spezialitäten aus unseren Regionen sowie zahlreiche Besonderheiten, die die Autorin auf ihren vielen kulinarischen Entdeckungsreisen kennengelernt hat. Viele traditionelle Rezepte wurden aus alten Kochbüchern übernommen und modernen Techniken angepaßt und beliebte Rezepte aus dem Bereich der Berufsbäcker für die Heimbäckerei »backbar« aufbereitet.

Annette Wolter hat sich des praktischen Kapitels »Genau erklärt von A bis Z« angenommen, hat die Kalorien errechnet und als Lektorin mitgearbeitet.

Wir wünschen Ihnen ebensoviel Freude am Backbuch No. 1 wie wir am Planen und Schreiben hatten. Viel Spaß und Erfolg beim Backen, beim Probieren und Genießen!

Gunhild von der Recke und Annette Wolter

Was backe ich, wenn...

Zum Backen gibt es immer einen Grund. Gerade die junge Generation beiderlei Geschlechts hat ihren Spaß an Selbstgebackenem entdeckt und wertet guten Mutes in der Küche, um Freunde mit würzigem Brot, süßem Gebäck oder herzhaften Kuchen zu überraschen. Wenn Sie noch unschlüssig sind, was Sie für eine bestimmte Gelegenheit backen wollen, dann schauen Sie sich folgende Rezeptübersicht an. Sie ist nach Anlässen gegliedert und will Ihnen helfen, schnell das Passende zu finden. Was auch immer Sie auswählen, wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit.

...Freunde zum Kaffee-klatsch kommen

Apfelkuchen mit Calvados 42
Bolzaner Zwetschkuchen 50
Sauerkirschkuchen 51
Stachelbeerkuchen 53
Johannisbeerkuchen mit Eierguß 55
Mirabellenkuchen 58
Gedeckter Apfelkuchen 60
Normannischer Apfelkuchen 63
Bunter Obstkuchen 72
Polnische Torte 77
Gunhildtorte 81
Schokoladentorte 82
Schwarze Torte 89
Tessiner Brottorte 91
Gelbe-Rüben-Torte 92

Orangentorte 94
Linzer Torte 95
Cremetorte mit Johannisbeeren 100
Brombeertorte 107
Kirsch-Gittertorte 109
Erdbeertorte mit doppeltem Boden 111
Flockentorte 115
Schoko-Mandel-Torte 117
Traubentörtchen 129
Schwäbischer Guglhupf 146
Berliner Napfkuchen 146
Kaffeeklatschkuchen 147
Marmorkuchen 151
Gesundheitskuchen 151
Rehrücken 156
Amerikanischer Kranzkuchen 159
Budapester Schokoladenkuchen 164
Marzipankuchen 167
Rosenkuchen 168
Berliner Käsekuchen 173
Moosbrot 174
Sahnewindbeutel 226
Brandenburger Törtchen 228
Erdbeermeringen 230
Schoko-Aprikosen-Küsse 231
Petit fours 233
Ischler Plätzchen 265
Ausgezogene Nudeln 292
Hollerkücherl 302
Bayerische Schneeballen 304
Wiener Apfelstrudel 311
Feiner Kirschstrudel 312
Türkischer Strudel 314
Mohnstrudel 315
Brioche 438
Niederrheinische Stütchen 439
Hetwicks aus Holstein 439

...zur Tee-Runde geladen wird

Bretonischer Apfelkuchen 45
Nektارينenfladen 57
Feiner Aprikosenkuchen 59
Versunkener Apfelkuchen 60
Brauner Kirschkuchen 63
Feiner Zwetschkuchen 74
Baumkuchentorte 77
Berner Nußtorte 78
Französische Walnußtorte 80
Schokoladentorte mit Rotwein 84
Punschorte 85
Spanische Vanilletorte 89
Möhrentorte 91
Kastanientorte 92
Zitronentorte 93
Gestürzte Stachelbeertorte 99
Weintraubentorte 103
Mandelcremetorte mit Aprikosen 103
Johannisbeertorte 104
Kiwitorte 110
Grammeltorte 122
Fruchtige Reistorte 125
Erdbeer-Tortelets 127
Himbeertörtchen 128
Kirschtörtchen 129
Reistorte aus Havanna 133
Margaretenkuchen 141
Rotweinkuchen 153
Fruchtiger Zitronenkuchen 154
Whiskykranz 156
Feiner Sandkuchen 161
Kissinger Nußkuchen 163
Königskuchen 164
Früchtekuchen 165
Ingwerkuchen 165
Madeirakuchen 166

Genau erklärt von A bis Z

Auf den folgenden Seiten finden Sie von A bis Z backtechnische Begriffe erklärt, die in den Rezepten dieses Buches wiederholt vorkommen. Ungeübte profitieren vielleicht gerne von diesen zusätzlichen Erklärungen, während Geübte beim Lesen der Texte die Sternchen übersehen dürfen, die jeweils auf einen Vorgang, eine Zutat, ein Gerät oder auf einen Tip verweisen, auf den wir in den folgenden Ausführungen näher eingehen. Die * im Text stehen immer am Ende eines Begriffes, also bei »den Teig gehen lassen*«, hinter lassen, bei »Eiweiß zu Schnee schlagen*«, hinter schlagen, wenn es sich nicht um einen Einwort-Begriff handelt. Außerdem werden spezielle Zutaten erklärt, Wichtiges zu den einzelnen Grundteigarten sowie Herdtypen, Herdtemperaturen, Einschubhöhen und Backformen.

Abgießen: Koch- oder Einweichwasser so abgießen, daß das behandelte Gut weiterverarbeitet werden kann; Teigwaren, Reis, Rosinen oder dergleichen schüttet man in ein Sieb und läßt es abtropfen. Kartoffeln, Rote Bete oder Eier nach dem Kochen abgießen, indem der Deckel einen Spalt breit geöffnet über dem Topf liegt, mit einem Tuch festgehalten wird und der Topf gekippt wird; dabei steigt heißer Dampf auf, deshalb Vorsicht.

Abkühlen lassen: – auch auskühlen lassen – Gebäck stets 5–10 Minuten je nach Größe in der Form oder auf dem Backblech abkühlen lassen, ehe man es auf ein Kuchengitter gibt. Denn beim Abkühlen in der Form wird das Gebäck etwas fester und zerbricht nicht so leicht beim Stützen oder Transportieren auf das Kuchengitter. Kleingebäck gleich nach dem Backen mit einem breiten Spatel vom Blech heben und auf ein Kuchengitter legen. Bleibt Gebäck zu lange in der Form oder auf dem Blech, besteht die Gefahr, daß es beim Erkalten Metallgeschmack annimmt. Das Kuchengitter ist wichtig, weil darauf die Hitze

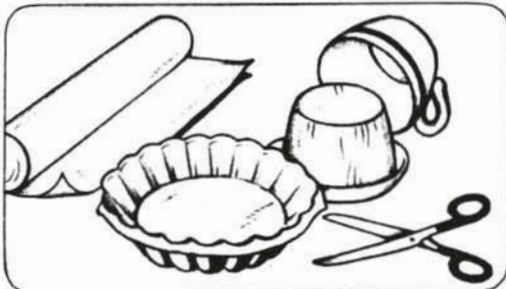
nach unten entweichen kann und der Boden des Kuchens nicht feucht wird.

Abschmecken: Die Würze einer fertigen Speise gegebenenfalls nach dem persönlichen Geschmack intensivieren. Zum Abschmecken einer Speise werden stets die Gewürze verwendet, die bereits für die Zubereitung im Rezept angegeben sind.

Abschrecken: Plötzliches Abbrausen mit kaltem Wasser von heißem Gargut, um einen Kochvorgang zu unterbrechen oder durch den Kälteschock eine gewisse Reaktion zu erreichen; beispielsweise Eier abschrecken, damit sie nicht fester werden und sich leichter schälen lassen, Teigwaren, damit sie nicht aneinanderkleben.

Ahornsirup: Er wird vor allem im Staate Vermont der USA und in Kanada aus dem Saft der Ahornbäume gewonnen. Sein besonders feiner Geschmack macht Ahornsirup vor allem für Desserts und Leckereien wertvoll. Man bekommt ihn in Reformhäusern und Naturkostläden, auch in den Lebensmittelabteilungen großer Kaufhäuser.

Alufolie formen: Werden beim Backen mehrere kleine Tortelettes- oder Schiffchenformen



Aus doppelt gefalteter, extra starker Alufolie lassen sich Förmchen in jeder gewünschten Größe herstellen.

gebraucht, so kann man diese auch selbst aus doppelt gefalteter starker Alufolie herstellen. Entweder ein Originalförmchen mit Alufolie gut auslegen, die Ränder umknicken und abschneiden und aus dem Modellförmchen herausheben. Oder kleine Tassen oder Untersetzer oder Kompottschälchen mit Alufolie auskleiden, die Ränder umknicken und abschneiden. Auf die gleiche Weise lassen sich aber auch größere Formen mit Alufolie auslegen, wodurch das Stürzen eines Kuchens erleichtert wird. Die Alufolie stets vor dem Einfüllen des Teiges einfetten.

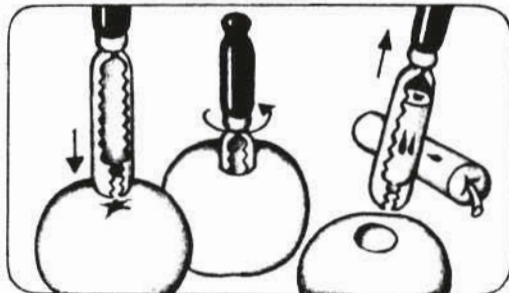
Angelika: Aus der Angelikapflanze, die auch als Engelwurz bekannt ist, werden die getrockneten Stengel kandiert und hauptsächlich zum Verzieren von Kuchen und Torten verwendet. Die grünen, kandierten Stengel vermitteln einen zwar bitteren, aber angenehm aromatischen Geschmack.

Anis: Dieses Gewürz aus der Frucht der Anispflanze ist reich an ätherischen Ölen und wegen seines ausgeprägten Aromas ein beliebtes Gewürz für Süßspeisen. Allerdings verflüchtigt es sich rasch, wenn Anis bereits zerkleinert oder pulverisiert zu lange gelagert wird. Man sollte Anis deshalb immer in kleinen Mengen und vor allen Dingen unzerkleinert vorrätig halten. Den Anis erst kurz vor dem Verwenden im Mörser zerreiben oder mit einem Messer kleinhacken. Da Anis sehr geschmacksintensiv ist, sollte man ein Gebäck ausschließlich mit Anis würzen und auf weitere Würzzutaten verzichten.

Äpfel schälen: Ein Kartoffelschäler mit beweglichem Messer eignet sich auch sehr gut zum Schälen von Äpfeln. Er entfernt die Schale schnell, leicht und gleichmäßig dünn.

Äpfelausstecher: Ein röhrenförmiges, etwa daumendickes Messer, mit dem man aus den ganzen

Äpfeln die Kerngehäuse aussticht, um die Äpfel füllen zu können oder Apfelfringe daraus zu schneiden.



Mit dem Äpfelausstecher können Äpfel und Birnen bequem vom Kerngehäuse befreit werden.

Äpfelkraut: Ein Brotaufstrich aus eingedicktem Apfelsaft aus frischen, nicht geschälten Äpfeln mit säuerlichem Geschmack. Äpfelkraut ist geleeähnlich und kann auch zum Backen verwendet werden.

Aprikotieren: Erhitzte, durchpassierte Aprikosenkonfitüre mit einem feinen Backpinsel über ein Gebäck streichen, entweder als Glasur oder als Isolierschicht unter einer Glasur, einer Creme oder Obstfüllung.

Arrak: Ein hocharomatischer Branntwein aus Reis. Arrak wird nicht nur als geschmackliche Nuance in den Teig von süßem Gebäck gemischt, sondern vor allem für Zuckerglasuren verwendet.

Aufbacken: Kurzes, nochmaliges Backen von bereits fertigem Gebäck, das durch langes Lagern an Frische eingebüßt hat. Beispiel: Brötchen, Hefe-, Plunder- oder Blätterteiggebäck, aber nur möglich, wenn es nicht mit Zuckerguß oder anderer Glasur überzogen ist. Eingefrore-

Saftige Obstkuchen

Braucht etwas Zeit

Apfelkuchen mit Calvados

Bei uns heißt der saftige Kuchen vom Blech scherzhaft »apfeliger Apfelkuchen«, weil der Calvados (Apfelschnaps) den frischen Fruchtgeschmack zusätzlich hervorhebt.

Zutaten für 1 Backblech:

*Für den Teig: 500 g Mehl · 1 Päckchen Trockenhefe · 100 g Zucker · abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone · 1 Prise Salz · knapp ¼ l lauwarme Milch · 125 g weiche Butter
Zum Belegen: 1 kg säuerliche Äpfel · Saft von 1 Zitrone*

Zum Bestreuen und Beträufeln: 50 g Mandelstifte oder abgezogene gehackte Mandeln · 50 g Butter · 6 Eßl. Calvados · 100 g Zucker

Für das Backblech: Butter

Bei 24 Stücken pro Stück etwa 905 Joule/
215 Kalorien

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zeit zum Gehenlassen: 30 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

- Das Mehl in einer Schüssel mit der Trockenhefe mischen. Den Zucker, die Zitronenschale, das Salz, die Milch und die Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
- Das Backblech einfetten*. Den Backofen auf 200° vorheizen.
- Den Hefeteig auf dem Blech ausrollen. Die

Apfelspalten dicht nebeneinander in Reihen auf den Teigboden legen und leicht andrücken. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 45 Minuten backen.

- 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Kuchen mit den Mandeln bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.
- Den gebackenen Apfelkuchen noch heiß mit dem Calvados beträufeln, mit dem Zucker bestreuen und in 24 Stücke schneiden.

Nicht ganz einfach

Burgenländer Apfelkuchen

Zutaten für 1 Backblech:

Für den Teig: 600 g Mehl · 1 Päckchen Backpulver · 50 g Zucker · ½ Teel. Salz · 200 g Butter · ¼ l Milch

Zum Belegen: 100 g Rosinen · 100 g Haselnußkerne · 1½ kg Äpfel · 125 g Zucker · abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone · 4 Eßl. Zitronensaft · 1 Teel. Zimt

Für die Glasur: 200 g Aprikosenmarmelade

Zum Besieben: 3 Eßl. Puderzucker

Für das Backblech: Butter

Bei 24 Stücken pro Stück etwa 1195 Joule/
285 Kalorien

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Backzeit: etwa 30 Minuten

- Das Mehl mit dem Backpulver sieben*, mit dem Zucker und dem Salz mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Die Butter in Flöckchen darüberschneiden. Alles mit kühlen Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten*, dabei die