

Jürgen Krauss

Das Deutschland- Backbuch

Jürgen Krauss

Das Deutschland- Backbuch

Die besten Rezepte
für Kuchen, Torten, Brote
und vieles mehr

Übersetzung: Lisa Heilig

südwest

1. Auflage

© der deutschsprachigen Ausgabe 2025 by Südwest Verlag,
einem Unternehmen der
Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München.
produksicherheit@penguinrandomhouse.de
(Vorstehende Angaben sind zugleich
Pflichtinformationen nach GPSR)

© der englischsprachigen Originalausgabe »German Baking«
by Hay House, Inc.: www.hachette.co.uk

First published in Great Britain in 2023 by Kyle Books,
an imprint of Octopus Publishing Group Limited
Carmelite House, 50 Victoria Embankment, London EC4Y 0DZ

Text copyright 2023 © Jürgen Krauss
Design and layout copyright 2023 © Octopus Publishing Group Limited
Photography copyright 2023 © Maja Smend

Hinweis

Alle Rechte vorbehalten. Vollständige oder auszugsweise Reproduktion, gleich welcher Form (Fotokopie, Mikrofilm, elektronische Datenverarbeitung oder durch andere Verfahren), Vervielfältigung, Weitergabe von Vervielfältigungen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags.

Das vorliegende Buch ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autorin noch Verlag können für eventuelle Nachteile oder Schäden, die aus den im Buch gegebenen Hinweisen resultieren, eine Haftung übernehmen.

Der Verlag behält sich die Verwertung der urheberrechtlich geschützten Inhalte dieses Werkes für Zwecke des Text- und Data-Minings nach § 44 b UrhG ausdrücklich vor.
Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.

Projektleitung: Eva M. Salzgeber
Producing: Antje Seidel, trans texas publishing services GmbH, Köln
Übersetzung: Lisa Heilig, Köln
Redaktion: Antje Seidel, trans texas publishing services GmbH, Köln
Satz: Satzwerk Huber, Germering

Printed and bound in China

Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

ISBN 978-3-517-10356-3
www.suedwest-verlag.de

Einleitung	006
Waffeln, Küchle und Dampfnudeln	010
Blechkuchen	024
Kuchen und Torten	040
Süße und herz hafte Brote und Brötchen	090
Festliches Gebäck	132
Grundrezepte	176
Register	203
Dank	206

Einleitung

Stellen Sie sich einen kleinen, quadratischen Raum vor, den man durch eine Tür an der linken Seite betritt. Von der Tür aus blickt man durch ein großes Fenster auf einen Bach und einen steilen, baumbewachsenen Hang, an dem sich eine Straße zur Kirche hinaufzieht. Außerdem kann man den zugemauerten Eingang zu einem Tunnel und ehemaligen Luftschutzbunker ausmachen, der nie genutzt wurde und heute von Fledermäusen bevölkert wird. Unter dem Fenster an der linken Wand steht eine Truheneckbank, in deren Laden Zeitungen und Kinderbücher verstaut sind. Vor der Eckbank steht ein kleiner ausziehbarer Holztisch.

In diesem kleinen, quadratischen Raum gibt es außerdem einen Holzofen und einen Elektroherd, eine Spüle und einen Schrank. Willkommen in der Küche meiner Kindheit, in der mein Bruder und ich spielten und Hausaufgaben machten, die Familie ihre Mahlzeiten einnahm und meine Mutter kochte und backte. Die Küche war der Lebensmittelpunkt meiner Kindheit in Freiburg.

Auf so engem Raum bleibt natürlich nichts unbemerkt, sodass ich vermutlich, sobald ich stehen konnte, neugierig war, was meine Mutter da werkelte, und meine Finger in den Teig stecken wollte, auch wenn ich keine konkreten Erinnerungen daran habe.

Meine Mutter backte mit uns Käsekuchen, Marmorkuchen oder Linzer Torte. Worauf sich die ganze Familie aber am meisten freute, war die Weihnachtsbäckerei im Advent.

Im November fingen wir an, gemeinsam Plätzchen zu backen, was immer sehr lustig und sehr chaotisch war. Besonders erinnere mich an einfache Butterplätzchen, die wir mit Zuckerperlen verzierten. Meine Mutter ließ meinen Bruder und mich immer gewähren, was zu völlig überdekorierten Riesenplätzchen führte, die nie richtig durchbackten.

Auch in meiner Teenagerzeit backte ich ab und an eine Linzer Torte, einen Zwetschgen- oder einen Käsekuchen. Aufwendige Torten oder Brot zu backen kam mir damals nicht in den Sinn. Die Idee, Brot zu backen, speziell eines, das schmeckt wie vom Bäcker nebenan in Freiburg,

kam erst auf, als ich nach England gezogen war, wo es damals schon tolle Bücher übers Brotbacken gab.

Als ich mich 2021 für die Back-Show *The Great British Bake Off* – das britische Pendant zu *Das große Backen* – bewarb, war ich schon ein ganz guter Bäcker. Völlig unerwartet führte mich meine Showteilnahme zurück in meine Freiburger Kindheit und Jugend. Ich kramte nämlich viele Rezepte für Kuchen und Gebäck heraus, die wir früher in der Bäckerei nebenan gekauft oder in unserer kleinen Küche zubereitet hatten. Viele davon sind mittlerweile – in leicht adaptierter Form – auch Lieblingsrezepte meiner eigenen englischen Familie. Genau darum geht es in diesem Buch. Ich lade Sie ein, mich mit meinem Lieblingsgebäck auf meiner Reise durch meine Kindheit in Südbaden zu begleiten. Viel Spaß!

Meine Mutter mit mir auf dem Arm. Sie steht in dem Hof,
der sich seit ihrer Kindheit kaum verändert hat und auf
dem ich als Kind viel gespielt habe.

Waffeln, Küchle und Dampfnudeln

*P*fannkuchen waren bei uns zu Hause immer ein schnelles Mittagessen nach der Schule. Meistens gab es sie mit einer herzhaften Füllung aus Pilzen und weißer Sauce. Ich werde Sie hier nicht mit dem x-ten Pfannkuchenrezept behelligen, ich vertraue darauf, dass Sie Ihr eigenes erprobtes Rezept haben. Doch daneben gibt es viele andere Mehlspeisen, die bei uns beliebt waren und von denen ich Ihnen in diesem Kapitel einige vorstellen möchte.

Apfelküchle

Bis ich etwa 15 war, kamen mein Bruder und ich, je nach Stundenplan, immer zwischen 12.30 und 13.30 Uhr mit einem Bärenhunger von der Schule nach Hause. Meistens wartete meine Mutter immer mit einem ordentlichen Mittagessen auf uns, doch manchmal, wenn sie wenig Zeit hatte, waren Apfelküchle eine sehr willkommene Notlösung.

Zu dritt machten wir uns in der Küche ans Werk: Einer von uns schälte die Äpfel und stach das Kerngehäuse aus, einer schnitt sie in Scheiben und die dritte Person bereitete den Teig zu. So war in Rekordzeit ein sehr schnelles süßes Mittagessen zubereitet.

Die Äpfel sollten nach dem Backen noch etwas fest sein. Verwenden Sie also am besten säuerliche, feste Äpfel wie Boskop oder Elstar.

Für 4 Personen als Dessert

2 große, feste säuerliche Äpfel
(z. B. Boskop oder Elstar)

100 g Weizenmehl Type 405

2 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

100 ml Vollmilch

Pflanzenöl zum Backen

Zimtzucker zum Bestreuen (Seite 181)

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel quer in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden. Falls Sie keinen Apfelausstecher haben, die Äpfel zuerst quer in Scheiben schneiden und dann das Kerngehäuse mit einem runden Gegenstand, wie einer Spritztülle, oder einem kleinen Gemüsemesser ausstechen bzw. herausschneiden.

Für den Teig das Mehl mit Eiern, Salz und Milch in einer Schüssel zu einem klümpchenfreien, dicken Teig verrühren.

So viel Öl in eine große, schwere Pfanne füllen, dass der Boden gut bedeckt ist, und auf mittlerer Hitze erhitzen. Einen Apfelring in den Teig geben und mit einer Gabel darin wenden, bis er vollständig eingehüllt ist. Mit der Gabel herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Weitere Apfelringe mit Teig einhüllen und in die Pfanne geben, bis sie voll ist, ohne dass sich die Apfelringe berühren.

Die Apfelringe etwa 4 Minuten von jeder Seite goldbraun und knusprig backen. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort mit Zimtzucker bestreut servieren.

Striebele

Dieses Schmalzgebäck ist auch als Strauben oder Trichter Kuchen bekannt. Sehr häufig wird es als badische Spezialität bezeichnet, doch auch andere Regionen erheben Anspruch auf Originalität. Allerdings ist die Idee, einen Teig durch einen Trichter in heißes Öl zu gießen, weder eine deutsche oder europäische Erfindung, denn auch in Indien (Jalebi) und in der arabischen Welt (z. B. Zalabia in Algerien und Ägypten) gibt es recht ähnliche Zubereitungen.

Eine meiner frühesten Kindheitserinnerung ist, wie meine Großmutter an ihrem Schürherd steht und einige Eisenringe mit dem Schürhaken wegnimmt, um den großen Topf fürs Schmalzgebäck in die Öffnung zu stellen, damit Feuer und Rauch nicht entweichen können und das Fett schnell heiß wird. Ich habe ihre knusprigen Striebele immer geliebt.

Ergibt 6–8 Striebele

Sie benötigen einen Trichter und eine Fritteuse oder einen großen, schweren Topf.

400 g Weizenmehl Type 405

1 Prise Salz

30 g feiner Zucker

350 ml Vollmilch

4 Eier (Größe M)

1 TL Vanillepaste

30 g Butter, zerlassen

Pflanzenöl zum Ausbacken

Puderzucker zum Bestäuben

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Den Zucker untermischen. Milch, Eier und Vanillepaste hinzufügen. Mit dem Schneebesen zu einem klümpchenfreien Teig verrühren. Die flüssige Butter sorgfältig einarbeiten.

Eine Fritteuse oder einen großen, schweren Topf maximal zur Hälfte mit Öl füllen und auf etwa 180 °C erhitzen. Das Öl hat die richtige Temperatur, wenn sich um einen hineingetauchten hölzernen Kochlöffelstiel sofort Bläschen bilden.

Sobald das Öl heiß ist, den Trichter in eine Hand nehmen und die untere Öffnung mit einem Finger zuhalten, dann 2–3 Esslöffel Teig in den Trichter füllen. Nun den Trichter über das heiße Fett halten und den Finger von der Öffnung nehmen. Den Trichter in einem Spiral- oder Zickzackmuster bewegen und den Teig ins heiße Fett fließen lassen, sodass ein unregelmäßiger Puffer entsteht.

Sobald die Unterseite hellgolden ist, den Puffer wenden und von der anderen Seite goldgelb ausbacken, was insgesamt 1–2 Minuten dauert.

Den Puffer mit einer Schaumkelle aus dem heißen Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem restlichen Teig weitere Striebele ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Schokowaffeln

Schokowaffeln waren bei uns sehr begehrt. Sie waren so lecker, dass wir sie allenfalls mit Puderzucker bestäubt oder einem Klecks Schlagsahne garniert haben. Geschmolzene Schokolade und Kakaopulver im Teig sorgen für ein tolles, intensives Schokoladenaroma.

*Ergibt etwa 10 Waffeln,
je nach Größe des Waffeleisens*

250 g Weizenmehl Type 405

30 g Kakaopulver

½ TL Backpulver

50 g Schokolade
(54 % oder 70 % Kakaoanteil,
je nach Vorlieben)

125 g zimmerwarme Butter, gewürfelt

1 Prise Salz

75 g feiner Zucker

3 Eier (Größe M), getrennt

1 TL Vanillepaste

225 ml Vollmilch auf Zimmertemperatur

100 ml Sprudelwasser

Puderzucker zum Bestäuben

Schlagsahne zum Servieren

Mehl, Kakaopulver und Backpulver in eine Schüssel sieben.

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Dafür die Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben. Einen Topf mit kleinerem Durchmesser als die Schüssel wählen und etwa 3 cm hoch mit kochendem Wasser füllen. Die Schüssel auf den Topf stellen (der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren) und den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd setzen. Die Schokolade unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen.

Butter, Salz und Zucker in eine große Schüssel geben. Mit einem Handrührgerät mit eingesetzten Quirlen oder in der Küchenmaschine mit eingesetztem Schneebesen cremig schlagen. Die Eigelbe einzeln einarbeiten, dann die Vanillepaste unterrühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit Milch und Sprudelwasser zufügen und glatt rühren.

Die Eiweiße in einer separaten, fettfreien Schüssel steif schlagen und unter den Teig heben. Die flüssige Schokolade unterziehen.

Dieser Waffelteig sollte am besten sofort gebacken werden. Die Backzeit hängt von der Größe und Heizleistung des Waffeleisens ab. In jedem Fall sollten die Waffeln leicht knusprig gebacken werden.

Sofort mit Puderzucker bestäubt und/oder einem Klecks Schlagsahne garniert servieren.

Grießschnitten

Grießschnitten waren schon immer das Lieblingssessen meines Bruders. Meine Mutter bereitete die Grießmasse am Vormittag zu, und wenn wir dann gegen 13 Uhr schlapp und hungrig nach Hause kamen, brutzelten die Schnitten schon in der Pfanne.

Sie sind nicht übermäßig süß, aber mit Zimtzucker bestreut und mit Apfelmus serviert schmecken sie einfach himmlisch.

Die Grießmasse kann gut im Voraus zubereitet werden.

Eine Kastenform (500 ml Fassungsvermögen, etwa 15 x 9 cm) mit Backpapier oder Frischhaltefolie auskleiden.

Die Milch mit Butter, Salz, Muskatnuss und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren einstreuen und so lange weiterrühren, bis ein fester Brei entstanden ist. Den Topf vom Herd nehmen und ein Ei kräftig unterrühren. Den Grießbrei in die vorbereitete Kastenform füllen, glatt streichen und mit Frischhaltefolie oder Backpapier abdecken. Erkalten und fest werden lassen.

Das zweite Ei in einem Suppenteller verquirlen. Einen zweiten Teller mit Semmelbröseln füllen.

Den Grießblock aus der Kastenform nehmen, Frischhaltefolie oder Backpapier entfernen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden.

So viel Öl in eine große, schwere Pfanne füllen, dass der Boden bedeckt ist, und heiß werden lassen.

Die Grießschnitten nacheinander erst im Ei, dann in den Semmelbröseln wenden, bis sie vollständig damit eingehüllt sind. In die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten von jeder Seite goldbraun und knusprig braten.

Sofort mit Zimtzucker und Apfelmus servieren. Auch Beeren- oder Zwetschgenkompott und eine Kugel Vanilleeis passen sehr gut dazu.

Für 4 Personen als Dessert

500 ml Vollmilch

20 g Butter

1 Prise Salz

¼ TL frisch geriebene Muskatnuss

40 g feiner Zucker

125 g Weichweizengrieß

2 Eier (Größe M)

Semmelbrösel zum Panieren

Pflanzenöl zum Backen

Zimtzucker (Seite 181) und Apfelmus (Seite 181) zum Servieren