



TASTYTM
SWEETS





TASTY SWEETS








INHALT

Einleitung	6
Mächtig & Schokoladig	22
Knusprig & Knackig	44
Weich & Klebrig	64
Saftig & Fruchtig	84
Sahnig & Karamellig	114
Luftig & Fluffig	138
Cremig & Schmelzig	166
Danksagung	188
Register	189

EINLEITUNG



Wer nach einem langen, harten Arbeitstag schon einmal in der nächsten Eisdiele einen Eisbecher für zwei bestellt und ihn dann allein verputzt hat, weiß um die aufbauenden Qualitäten von etwas »Süßem«. Wir von Tasty schätzen gekaufte Leckereien ebenso wie jeder andere (manchmal braucht es das einfach). Allerdings glauben wir, dass ein selbst gemachter Nachtisch eine Klasse für sich ist. Die Schätze des Vorratsschranks in heiß begehrte – und (ganz beiläufig) auch Instagram-taugliche – Köstlichkeiten zu verwandeln, ist teils Wissenschaft und teils Kunst, immer aber Tasty.

Sogar das simpelste Selbstgebackene macht aus etwas Langweiligem etwas Besonderes. Falls du uns nicht glaubst: Bring zum nächsten Meeting im Büro doch mal einen Teller voll Crème-brûlée-Cookies mit und warte ab, was passiert. Und wenn etwas selbst gemachtes Süßes schon im Alltag so gut ankommt, wie muss es dann erst bei den *wirklich* besonderen Momenten im Leben sein! Wir haben nichts gegen Veggies, aber es hat durchaus seinen Grund, warum man Geburtstage und Hochzeiten mit einem Kuchen und nicht mit einem Salat aus gerösteter Roter Bete krönt. Desserts sind eben einfach ... *lecker*.

Es lohnt sich also, ein wenig auszuprobieren und an den eigenen Backfähigkeiten zu feilen. Und genau da kommen wir ins Spiel: Wir machen dich zum Meisterpatissier, bevor du auch nur *pâte à choux* sagen kannst. Kein Anfänger? Kein Problem! Wir haben auch für alte Backhasen jede Menge Tipps, Tricks, Finessen und Raffinessen auf Lager. Ob du nun nach einem schicken Update eines Klassikers suchst oder mit neuen Geschmäckern experimentieren willst – bei uns bist du in jedem Fall richtig!

Wir zeigen dir atemberaubende Kreationen aus Zutaten, die du wahrscheinlich ohnehin in deiner Küche hast. Wir nehmen dich mit ins Team »Zergeht auf der Zunge« UND ins Team »Knackt beim Reinbeißen«. Wir sind für Schokolade und für Früchte (manchmal sogar in einem Dessert). Aber vor allem sind wir ohne Wenn und Aber für – köstlich. Wenn du also bereit bist für miniaturisiert, gefüllt, geschichtet, gestreift, gedreht, glasiert und schaumgebacken, dann bist du bereit für dieses Buch. Doch vergiss nicht: Teilen macht zwar glücklich, aber eine Portion solltest du unbedingt für dich selbst aufheben.







An die Förmchen, fertig, los!

Backen mag ja eine Wissenschaft sein, doch die Entscheidung, was gebacken werden soll, ist eher eine Kunst. Ob wir uns nun vom Wetter, dem Tageshoroskop oder Instagram inspirieren lassen – Gelüste kann man einfach nicht erklären. Sie sind ein Gefühl, ein Instinkt. Die Entscheidung: »Dieses Dessert und kein anderes!«, wird vor allem von einem bestimmt: von der Konsistenz. Brauchen wir Trost, muss sie seidig-cremig sein. Sind wir gut drauf, ist es das Knusprig-Knackige, das uns reizt. Genau danach haben wir auch die Kapitel geordnet: An Tagen, an denen man nur noch »SCHOKOLADE!« schreien und sie essen möchte, wirst du im Kapitel »Mächtig & Schokoladig« fündig, hast du spontan mehr Elan, empfehlen wir das Kapitel »Saftig & Fruchtig«.

An den Anfang jedes Kapitels haben wir ein Rezept gestellt, das es in puncto Kultcharakter durchaus mit Beyoncé aufnehmen kann: In »Sahnig & Karamellig« ist es der Käsekuchen, in »Knusprig & Knackig« das zwingend crunchige Honeycomb Toffee. Dann folgen Unmenge von Ideen, wie du die Zubereitung (und/oder das Servieren) variieren kannst, um das Rezept deiner Lust und Laune anzupassen. Also nicht einfach Toffee, sondern Toffee, das für Crunch *und* Fudgyness in geschmolzene Schokolade getaucht wird. Und nicht einfach Käsekuchen, sondern Käsekuchen mit Cookie-Butter oder reifen Pfirsichen. Aus einer Glasur zauberst du acht Glasuren etc.

Die einzelnen Rezepte lassen an Vielfalt nichts zu wünschen übrig. Manche werden sich im Netz bald wie ein Lauffeuer verbreiten (wir tippen auf den Erdbeer-Crêperosen-Kuchen), andere kommen auch nach einem langen, harten Arbeitstag noch in unter 30 Minuten auf den Tisch (vergiss den Eisbecher) und können praktisch mit geschlossenen Augen zubereitet werden (äh ... das lieber nicht ausprobieren). Für ganz Faule (aber auch sehr Geduldige!) gibt's noch die Kuchen, die gar nicht gebacken werden müssen (das Schwierigste am Rocky-Road-Eiskuchen? Genau: das Warten, bis er gefroren ist!). Auch Glutenfreies (Schokokuchen ohne Mehl) und Vegan-Freundliches (Milchfreier Karottenkuchen) haben wir nicht vergessen, damit du jeden, wirklich *jeden* mit deinen Backwerken glücklich machen kannst.



Grundzutaten

Wenn wir uns Bäcker als veritable Zauberer denken, dann sind die Zutaten ihre Requisiten. Mit der richtigen Sorte, Abfolge und Kombination verwandeln sich alltägliche Nahrungsmittel wie Eier, Mehl, Butter und Zucker in weiche, lockere Kuchen oder krümelig-knusprige Kekse. Man muss nur wissen, welche Zutat verwendet werden sollte und wie man sie richtig einsetzt. Hier die Infos:

Trockene Zutaten

MEHL Meist verwenden wir ganz normales Mehl, auch bekannt als Weißmehl oder Weizenmehl Type 405, das nicht nur vielseitig, sondern auch in jedem Supermarkt erhältlich ist. Die (Mehl-)Type bemisst sich nach dem Mineralstoffgehalt des Mehls. Neben der genannten Type 405 gibt es noch die folgenden Optionen:

- **Kuchenteig** (Type 550) hat durch die schonendere Verarbeitung in der Mühle einen höheren Mineralstoffanteil und ist griffiger als das Standardmehl Type 405 bei ähnlich guter Bindefähigkeit. Die Backwaren werden allerdings einen Tick dunkler.
- **Brotmehl**, also Weizenmehl Type 812, hat einen höheren Eiweißgehalt als normales Mehl. Dieser fördert die Glutenentwicklung und ermöglicht es Hefegebäcken, aufzugehen und trotzdem in Form zu bleiben.
- **Weizenmehl Type 1050** ist das substanzreichste unter den gängigen Weizenmehlen. Es kommt beim Backen von Broten und herzhaften Kuchen sowie von Quiche zum Einsatz.
- **Weizenvollkornmehl** ist Mehl, in dem noch Kleie und Weizenkeime enthalten sind. Das verleiht den Backwaren einen herzhafteren, nussigeren Geschmack sowie eine dunklere Farbe. Außerdem wird der gebackene Teig dadurch dichter. Am besten kombinierst du es mit normalem

Mehl, es sei denn, das Rezept verlangt ausdrücklich ausschließlich Weizenvollkornmehl.

- Und wenn wir von **glutenfreiem Mehl** sprechen, meinen wir die handelsüblichen glutenfreien Mehle, die normales Mehl ersetzen können.

NUSSMEHLE Jede Nuss, die du dir nur vorstellen kannst, kann zu einem unglaublich aromatischen Mehl gemahlen werden. Aus Mandelmehl etwa entstehen glutenfreie Schokokuchen oder makellose (also weizenmehlfreie) Macarons, man kann es aber auch normalem Mehl beigegeben, um dem Gebäck eine extrafeine Krume zu verleihen. Allerdings enthalten Nussmehle viel Fett, zudem sind sie (auch verarbeitet) nicht lange haltbar.

MAISMEHL In seiner einfachsten Form besteht Maismehl aus getrockneten und grob oder fein gemahlene Maiskörnern. »Steingemahlen« bedeutet, dass im Gegensatz zu hoch verarbeitetem Mehl etwas Kleie und ein paar Maiskeime mit gemahlen wurden, die das Endprodukt grobkörniger machen. Polenta ist im Grunde nur mittelfein gemahlene Maismehl, das sich vor allem für die Zubereitung des gleichnamigen italienischen Gerichts eignet.

SALZ Batman hat seinen Robin, Itchy hat Scratchy, Gut hat Böse – und Zucker hat Salz. Ohne Salz würden Backwaren flach und verhalten schmecken. Zum Alltagsbacken verwendest du am besten Meer- oder Steinsalz. Darf es etwas edler sein, empfehlen wir das französische Fleur de Sel oder Salzflöckchen wie Maldon-Salz, dessen Kristalle die Größe kleiner Diamanten haben (aber bei Weitem nicht so teuer sind).

SPEISESTÄRKE Sie dickt Puddings, Kuchenfüllungen, gefrorene Desserts, Cremes und Marmeladen an. Damit sie nicht klumpt, verrührst du sie zunächst mit einem kleinen Teil der im Rezept angegebenen Zucker- und Flüssigkeitsgesamtmenge.

HAFER Wenn es nicht anders angegeben ist, verwendest du die altmodischen Haferflocken, aber auch Schnellkochhafer wird deine Muffins oder Kuchen keinesfalls ruinieren. Instant-, also lösliche Haferflocken eignen sich in der Regel nicht, da sie sich, wie der Name schon sagt, im Teig auflösen, wohingegen sich Hafergrütze im Kuchen wie Schrotkugeln ausnimmt.

NÜSSE Da sie rasch ranzig (= sauer, bitter, muffig, alles in allem: eklig) werden können, bewahrst du Nüsse am besten in Gläsern oder Beuteln im Kühlschranks oder Gefrierfach auf. Ihr volles Aroma entfalten sie, wenn du sie 5 bis 10 Minuten bei 175°C auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen röstest, bis sie unwiderstehlich duften und eine bis zwei Schattierungen dunkler sind.

Fette

BUTTER Alle Rezepte in diesem Buch verlangen ungesalzene Butter, da sich so der Gesamtsalzgehalt im Gebäck besser kontrollieren lässt. Im Gefrierfach hält sich Butter monatelang – vor dem Backen sollte sie aber gut temperiert werden.

PFLANZENMARGARINE Das aus Pflanzenölen hergestellte feste Fett erzeugt blättrige Kuchenkrusten und himmelhohe Biskuitgebäcke. Zudem hemmt es die Glutenproduktion und sorgt so für weichere und zartere Backwaren.

KOKOSÖL Das bei Zimmertemperatur feste Fett ergibt verdammt gutes veganes Gebäck und macht einen pflanzenbasierten Butterersatz überflüssig. Raffiniertes Kokosöl hat einen neutraleren Geschmack als natives Kokosöl, das ganz entschieden nach Kokos duftet. Verflüssigen kann man das feste Fett über dem heißen Wasserbad, in der Mikrowelle oder im Topf auf dem Herd.

ÖL Steht in einem Rezept in diesem Buch »Pflanzenöl«, ist ein neutrales Öl wie Raps-, Distel- oder Sonnenblumenöl gemeint. Wenn du den Geschmack des Öls highlighten willst, verwende

Olivenöl. All diese Öle sind licht- und temperaturempfindlich und sollten deshalb an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahrt werden. Am besten vor der Verwendung an dem Öl schnuppern, ob es auch nicht ranzig geworden ist.

Zucker und Süßungsmittel

KRISTALLZUCKER Wird im Rezept schlicht »Zucker« gefordert, ist der weiße Kristallzucker aus Zuckerrohr gemeint, dessen übermäßige Verwendung die Medizin regelmäßig anprangert. Rohrohrzucker ist die grobkörnigere Bio-Alternative. Mittels Zerkleinerung in der Küchenmaschine schmilzt dieser genauso schön wie normaler Zucker.

PUDERZUCKER Diese Zuckerart ist schneeweiß, klumpt gern und verteilt sich noch lieber in der ganzen Küche sowie auf den Klamotten. Vor der Verwendung sollte man Puderzucker möglichst gut durchsieben.

BRAUNER ZUCKER Oft verbirgt sich dahinter nichts anderes als weißer Zucker, dem man die Melasse wieder zugefügt hat, um Geschmack und Farbe zu intensivieren. Dunkler brauner Zucker enthält mehr, heller brauner Zucker weniger Melasse. Damit er nicht knüppelhart wird, bewahrst du ihn am besten in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Küchenschrank auf.

VOLLROHRZUCKER Muscovado- und brauner Naturzucker werden ebenfalls aus Zuckerrohr hergestellt, aber weniger stark verarbeitet, weshalb sie sich als glitzernde Kristalle auf Kuchen und Scones absetzen. *Crunch, crunch...*

HONIG Honig variiert je nach Blüten, die die Bienen angefliegen haben, enorm in Geschmack und Konsistenz. Manche Sorten schmecken blumig, andere dezidiert würzig. Dabei kann dir die Farbe als grobe Richtlinie dienen: Hellerer Honig, etwa Orangenblüten- oder Klee Honig, ist milder, während die dunkleren Sorten wie Kastanien- oder Buchweizenhonig kräftiger schmecken.

AHORNSIRUP Auch hier gilt: Je dunkler der Sirup, desto kräftiger der Geschmack. Goldener, d. h. milder Ahornsirup eignet sich zum Beträufeln von Früchten oder Waffeln, bernsteinfarbener verleiht Kuchen und Glasuren das klassische Ahornaroma. Die dunkelsten Sorten, die aus später im Jahr geerntetem Zuckerahorn gewonnen werden, hebst du dir für intensive Lebkuchenplätzchen und Gewürzkuchen auf.

ZUCKERRÜBENSIRUP Der helle und milde Zuckerrübensirup, den es im deutschsprachigen Raum kaum zu kaufen gibt, kann entweder durch Ahornsirup oder durch den dunklen, zähflüssigeren, kräftigeren Zuckerrübensirup ersetzt werden. Schwarze Melasse – am wenigsten süß, dafür aber am bittersten – solltest du nicht verwenden, es sei denn, sie wird ausdrücklich als Zutat genannt. Außerdem sollte der Sirup ungeschwefelt, also frei von dem Konservierungsstoff Natriumdioxid sein.

MAISSIRUP Er verhindert die Kristallbildung in Süßigkeiten und gefrorenen Desserts. Zudem bewahrt er Backwaren vor dem Austrocknen und verleiht Saucen, Füllungen und Glasuren Glanz, Glätte und eine neutrale Süße. Verwende keinen dunklen Maissirup, wenn heller verlangt wird – er schmeckt kräftiger und sieht auch anders aus.

Backtriebmittel

BACKPULVER Backpulver wird zweimal aktiv, um Keksen, Kuchen und Broten Luftigkeit und Höhe zu verleihen: einmal, wenn es mit den flüssigen Zutaten vermischt wird, und das zweite Mal, wenn es der Hitze des Backofens ausgesetzt wird.

NATRON Während Backpulver ganz alleine tätig werden kann, braucht Natron immer eine säurehaltige Zutat als Aktivator, also z. B. Buttermilch, Joghurt, ja sogar Kaffee oder – verrückt! – Kürbis aus der Dose. Natron hat praktisch kein Verfallsdatum, das Natron aber, das du im Kühlschrank aufbewahrst, um üble Gerüche zu eliminieren, solltest du zum Backen lieber nicht verwenden.

HEFE Für praktisch alle Backrezepte empfehlen wir aktive Trockenhefe (im praktischen Päckchen), keine Instanthefe. In einem luftdicht verschlossenen Behälter hält sich Trockenhefe im Kühlschrank oder Gefrierfach bis zu 1 Jahr.

Milch, Milchprodukte und Eier

MILCH Bitte, bitte, bitte: Nimm niemals – *nie-mals!* – anämische Magermilch, wenn im Rezept Vollmilch verlangt wird. Die Zubereitung funktioniert dann vielleicht noch, das Gebäck aber schmeckt völlig anders! Am besten verwendest du Frischmilch, wobei haltbare Milch praktisch für spontanes Backen ist. Kondensmilch ist konzentrierte Dosenmilch, der rund 60 Prozent Wasser entzogen wurden. Nah verwandt ist die gesüßte Kondensmilch, die durch Zugabe von Zucker eine sirupartige Konsistenz aufweist. Milchpulver schließlich enthält praktisch null Feuchtigkeit. Es macht Eis cremiger, Puddings gehaltvoller und Brot goldbrauner.

PFLANZLICHE MILCH Da sich die verschiedenen Arten in Fettgehalt und Geschmack stark unterscheiden, sollte pflanzliche Milch nur in Rezepten verwendet werden, in denen die Milch keine so große Rolle spielt. Sojamilch etwa ist für einen Kastenkuchen ganz in Ordnung, für eine Buttercreme eignet sie sich hingegen nicht.

KOKOSMILCH Sofern nicht anders angegeben, verwenden wir zum Backen ungesüßte Kokosmilch (gesüßte Kokosmilch heben wir für die Piña Colada nach dem Backen auf...). Die Dose vor Gebrauch schütteln, damit sich die dicke Kokoscreme mit der dünneren Kokosmilch mischt.

BUTTERMILCH Die säurehaltige Milch macht Muffins, Pfannkuchen & Co. viel zarter. Wer keine im Kühlschrank hat, magyvert sich welche: die Menge an Buttermilch durch knapp dieselbe Menge Milch ersetzen und den Rest mit Weißweinessig oder Zitronensaft auffüllen. Gut verrühren und 5 bis 10 Minuten stehen lassen.

JOGHURT In den meisten Rezepten ist angegeben, ob normaler Naturjoghurt oder die fettere griechische Variante verwendet werden soll. Wer nur griechischen Joghurt im Haus hat, ersetzt 1 oder 2 Esslöffel der Gesamtmenge durch Wasser oder Milch, um den Joghurt zu verdünnen. Doch auf jeden Fall gilt: Immer Vollfettjoghurt nehmen und niemals Frucht- oder gesüßten Joghurt.

SAHNE In der Zutatenliste unterscheiden wir Schlagsahne (30–32 % Fettgehalt) und Crème double (bis zu 55 % Fettanteil). In der Regel ist immer flüssige Sahne gemeint, die eventuell steif geschlagen werden muss. Und das wird sie am besten, wenn sie schön kalt ist; optimale Ergebnisse erzielst du, wenn du die Mixer des Handrührgeräts und die Schüssel vor Gebrauch ebenfalls kühl stellst.

SAUERRAHM Der kompakt-flüssige und säuerliche Sauerrahm wird auch saure Sahne genannt und ist mit einem Fettgehalt von zehn Prozent das leichteste der Sahneprodukte. Er schmeckt besonders gut in Käsekuchen, Kaffeekuchen und Keksen.

CRÈME FRAÎCHE Crème fraîche ähnelt Sauerrahm, ist aber mit einem Anteil von 30 Prozent deutlich fetthaltiger. Dafür wird bei der Herstellung auf den Zusatz von Stabilisatoren verzichtet. Sie gerinnt beim Erhitzen nicht und kann gemeinsam mit Sahne zu einem wahren Bäuschchen von Topping für Kuchen, pochierte Früchte und Fruchtpasteten geschlagen werden. Und – tata! – du kannst Crème fraîche sogar selbst herstellen: 240 Milliliter Sahne mit 2 Esslöffel Buttermilch verrühren und zugedeckt bei Zimmertemperatur 12 bis 24 Stunden ruhen lassen, bis eine dicke Creme entstanden ist.

FRISCHKÄSE Frischkäse im Becher kann man auch ohne Waage bequem abmessen. Und wenn im Rezept steht, dass er vor der Verwendung Zimmertemperatur annehmen sollte, heißt das: Immer mit der Ruhe, nur nichts überstürzen.

EIER Ist es in der Zutatenliste nicht anders angegeben, verwenden wir immer Eier der Größe L. Eier lassen sich am einfachsten in Eiweiß und Eigelb trennen, wenn sie kalt sind. Da man Eiweiß aber wiederum am besten bei Zimmertemperatur zu steifem Eischnee schlägt, solltest du Eier gleich zu Beginn der Zubereitung trennen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Schokolade

BLOCKSCHOKOLADE Bitterschokolade und Zartbitterschokolade sind im Grunde problemlos austauschbar, allerdings ist Letztere ein ganz klein wenig süßer. Je höher der Kakaoanteil, desto herber schmeckt die Schokolade. Am besten kostest du eine Ecke (aber hey! Wirklich nur eine Ecke!), bevor du mit ihr bäckst. Die cremige Milchschokolade enthält mehr Zucker und Milchtrockenmasse. Weiße Schokolade schließlich enthält kein Kakaopulver, sondern Kakaobutter, Milchtrockenmasse, Zucker und einen Emulgator, der das alles zusammenhält. Achtung: Weiße Schokolade schmilzt schneller als dunkle Sorten, also nicht aus den Augen lassen.

GERASPELTE SCHOKOLADE Die verwendest du für Gebäcke, die als Zugabe Schokoladenstückchen enthalten sollen (Kekse, Blondies, Muffins). Für eine seidige, glatte Ganache – die Creme aus Kuvertüre (fettreicher Schokoladenmasse) und Rahm, die man zum Füllen und Überziehen von Gebäck verwendet – besitzt sie einfach zu viele Stabilisatoren.

KAKAOPULVER Es gibt zwei Sorten von Kakaopulver: Natürliches Kakaopulver ist unbehandelt und schmeckt deshalb sehr kräftig, fast schon bitter, während Kakaopulver zum Backen mit einer alkalischen Lösung behandelt wurde, die die Säure neutralisiert und einen mildereren Geschmack sowie eine andere Farbe ergibt. Du kannst den Kakao deiner Wahl verwenden, solange kein Backpulver oder Natron ins Spiel kommt; dann halte dich bitte an die angegebene Sorte.

Aromen, Extrakte und andere Finessen

AROMEN/EXTRAKTE Zusätzlich zum klassischen Vanillearoma oder -extrakt gibt es Zitronen-, Mandel-, Minz-, Zimt- und sogar Bananenaroma (OMG!). Aromen bzw. Extrakte immer tröpfchenweise, nie teelöffelweise hinzufügen.

KAFFEE Er ist zweifellos *der* morgendliche Wachmacher, aber Kaffee kann noch etwas anderes: Mit ihm schmeckt Schokolade ... schokoladiger! In unseren Rezepten taucht er als aromatisches Espresso-pulver auf, du kannst aber auch ein vergleichbar intensives Gebräu aus (Filter-)Kaffeebohnen verwenden.

GELATINE Sie macht aus einer Flüssigkeit ein wackelpuddingartiges Gelee, etwa in Form einer Mousse, eines Fruchtgummis oder einer Panna cotta. Es gibt sie in zwei Sorten: Gelatinepulver streust du über die angegebene Menge kalten Wassers (oder einer anderen Flüssigkeit) und lässt es dann 5 Minuten quellen. Anschließend für 15 Sekunden ab in die Mikrowelle und dann verrühren. Blattgelatine weichst du 5 bis 10 Minuten in kaltem Wasser ein, dann drückst du sie sanft aus. Danach wird sie entweder unter eine warme Flüssigkeit gerührt oder unter eine kalte, wofür sie vorher erst ganz langsam in der Mikrowelle oder im Topf geschmolzen werden muss.

GETROCKNETE FRÜCHTE Die kriegt man immer, auch im Winter, aber ausgetrocknet sollten sie nicht sein. Um sie aufzupäppeln, mit kochendem Wasser (oder Alkohol oder Saft oder – für mehr sauren Wumms – mit Essig) übergießen und ein paar Minuten einweichen. Anschließend abgießen und vor der Verwendung trocken tupfen.

NUSSBUTTER Natürliche und selbst gemachte Nussbutter schmeckt einfach toll, lässt sich aber nicht so gut glatt rühren. Ist es nicht anders angegeben, verwende für Kuchen und Kekse die gute alte Erdnussbutter – am besten die cremige, die lässt sich einigermaßen einarbeiten.

TAHINI Die pikante, nussige Paste aus gemahlenden Sesamsamen erinnert von Ferne an Nussbutter, ist aber letztlich einzigartig. Sie kann mit Buttercreme und Kuchenteig verrührt werden, ersetzt problemlos Erdnussbutter und lässt sich sogar in die Standardcreme Frangipane einarbeiten. Hat sich auf der Tahini eine ölige Schicht abgesetzt, sollte man sie vor dem Backen erst wieder gut mit dem Rest verrühren. Das geht am besten mit der Küchenmaschine.

BLÄTTERTEIG Er ist perfekt für Tartes, Blätterteiggebäck (sonst würde es vermutlich anders heißen) und Plunder (den essbaren). Vor der Verwendung 20 bis 30 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen oder über Nacht in den Kühlschrank legen. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen, in die gewünschte Form bringen und glücklich dabei zusehen, wie er sich im Ofen in tausend Blätter auffächert. Bedecke den Teig während der Vorbereitung eventuell mit einem feuchten Geschirrtuch, damit er nicht austrocknet.

GEWÜRZE Ist es wieder Zeit für Strümpfe und Pullover, spielen Zimt, Ingwer, Muskat, Nelke, Piment und schwarzer Pfeffer beim Backen die Hauptrolle. Kauf Gewürze lieber öfter in kleinen Mengen und schnuppere vor der Verwendung an ihnen: Riechst du nichts, solltest du sie ersetzen.

KOCHSPRAY Für Formen, die sich nur schwer einfetten lassen (Gugelhupf, Muffinmulden, Waffeleisen), hat man zum Glück das geschmacksneutrale Kochspray auf Rapsölbasis erfunden. Es verhindert außerdem, dass Backpapier am Blech kleben bleibt (was es zwar nicht sollte, aber manchmal tut).

KOKOS Du hast die Wahl zwischen den angeberischen Kokosflocken und den bescheideneren Kokosraspeln, die es gesüßt und ungesüßt gibt. Beide schmecken nach einem kurzen Aufenthalt im Ofen um Längen besser, es sei denn, das Rezept verlangt es ausdrücklich anders.

Küchenausstattung

Wenn die Zutaten die Requisiten des Backzauberkünstlers sind, dann ist die Küchenausstattung gewissermaßen (und im Falle des Stabmixers auch ganz wörtlich) sein Zauberstab. Ohne das richtige Werkzeug kann auch das talentierteste Kaninchen nicht aus dem Zylinder hoppeln. Und während einige Werkzeuge absolut unverzichtbar sind, eignen sich andere eher für Ambitionierte. Wir fangen mit Ersteren an und arbeiten uns zu Letzteren vor.

Küchenutensilien und kleine Helfer

SPATEL Mit einem biegsamen Gummi- oder Silikonspatel kann man Teig aus der Schüssel in die Form befördern und empfindliche Zutaten sanft unterheben. Um Buttercreme auf einem Kuchen zu verteilen, brauchst du ein großes oder kleines Streichmesser, quasi als dritte Hand.

HOLZLÖFFEL Der ist zwar nicht so sanft wie ein Spatel, eignet sich aber hervorragend, um Butter und Zucker schaumig zu rühren (Das machst du mit dem Handrührgerät? Weicheil!), Eier in Windbeutelteig einzuarbeiten und für alle möglichen anderen Aufgaben, bei denen es nicht so sehr auf Fingerspitzengefühl ankommt.

SCHNEEBESEN Die gibt es in allen erdenklichen Formen, und jede hat ihre Vor- und Nachteile. Wenn du dir nicht gleich eine ganze Sammlung zulegen willst, empfehlen wir den klassischen und außerordentlich vielseitigen tränenförmigen Ballonschneebeesen. Er schlägt Sahne zu weichen Spitzen auf und eliminiert Teigklümpchen. Wir haben ihn gern in zwei Größen zur Hand.

HANDREIBE Die brauchst du zum Verarbeiten kleinerer Zutaten, z. B. zum Abreiben von Zitruschale oder zum Reiben frischer Muskatnuss.

NUDELHOLZ Auch hier gibt es mehrere Varianten, beispielsweise eines aus einem Stück gefertigtes und eines, das aus einem Holzzyylinder mit zwei

Griffen an den Enden besteht. Wir empfehlen Ersteres, da es sich leichter handhaben lässt. Wenn du dein Nudelholz gerade verlegt hast, ist eine gesäuberte Weinflasche ein ausgezeichnete Ersatz.

STANDREIBE Häufiges Verlangen nach Karottenkuchen ist Grund genug, um in der Küche Platz für eine Standreibe mit verschiedenen Reibeflächen zu schaffen. Mit ihr lassen sich auch Äpfel und Schokolade raspeln, wobei die Schokoraspel z. B. als schickes Topping auf Mud Pie und Eiscreme landen können.

EIERUHR Auch wenn du über ein untrügbares natürliches Zeitgefühl verfügst, solltest du das Gelingen deines Kuchens nicht dem Zufall überlassen. Wem die gute alte Eieruhr zu uncool ist, der benutzt den Timer des Smartphones. Es kann nicht schaden, wenn du 10 bis 5 Minuten vor Ablauf der Mindestbackzeit mal einen Blick auf deinen Kuchen im Ofen wirfst.

OFENHANDSCHUHE Klingt eigentlich nach einer Selbstverständlichkeit in jeder Küche, doch wer hat noch nicht kurzerhand zum Schürzenzipfel gegriffen, um ein heißes Blech aus dem Ofen zu holen – und sich dabei ordentlich die Finger verbrannt? Schütze also dein wertvollstes Backwerkzeug (deine Hände!) und leg dir ein paar qualitativ hochwertige, dicke Ofenhandschuhe zu, die am besten fast bis zum Ellenbogen reichen.

MESSBECHER UND KÜCHENWAAGE Zum Abmessen flüssiger Zutaten eignet sich ein Messbecher aus Metall oder Glas (Plastik ist doof!). Für trockene Zutaten ist eine Küchenwaage mit grammgenauer Feineinteilung ideal. Aber Achtung: Die beste Waage ist nutzlos, wenn ihre Batterie leer und kein Ersatz zur Hand ist.

RÜHRSCHÜSSELN Ein hübsches Schüsselset, das sich matroschkamäßig (google das ruhig) ineinander stapeln lässt, spart Platz und Kohle. Zumindest



einige der Schüsseln sollten mikrowelleneignet und/oder hitzebeständig sein. Sie müssen zwar nicht in den Ofen, sollten aber heißen Sirup o. Ä. und ein heißes Wasserbad aushalten können. Die Krönung sind natürlich Schüsseln mit Ausgießschnabel für flüssige Teige oder Cremes.

KUCHENGITTER Das Kuchengitter ist das (temporäre) Zuhause deiner Backwaren, während du danebenstehst und die Minuten bis zum ersten Bissen zählst. Es schützt nicht nur die Arbeitsfläche vor heißen Kuchenformen, sondern lässt beim Abkühlen der Backwaren auch die Luft unter ihnen zirkulieren. Doch Obacht: Manche Kuchen müssen in der Form abkühlen, bevor sie gestürzt oder herausgenommen werden dürfen, andere werden umgehend nach dem Backen aufs Kuchengitter befördert, damit sie in der heißen Form nicht weiterbacken.

FEINMASCHIGE SIEBE In ein großes feinmaschiges Sieb werden die trockenen Zutaten gegeben, und dann heißt es: schütteln, schütteln, schütteln. Praktisch ist es auch, um darin Cremes, Karamellsaucen, Eiscremegrundlagen und Puddings abzugießen und so eventuelle Klümpchen zu entfernen. Empfehlenswert ist ein Set mit drei Größen. Die kleineren braucht man beispielsweise zum Bestäuben mit Puderzucker.

Sonstige Materialien

BACKPAPIER Betrachte es als guten Freund, der dir viel Kummer erspart! Backpapier ist hitzebeständig und wiederverwendbar (bis zu drei Mal), vor allem aber stellt es sicher, dass deine Backwaren nicht am Blech oder an der Form kleben.

SILIKONUNTERLAGEN Eine ökofreundliche Alternative zu Backpapier stellen ofen-, mikrowellen- und spülmaschinenfeste Silikonunterlagen zum Backen dar. Es gibt sie in allen möglichen Formen und Größen, manche verfügen sogar über Schablonen, mit denen sich der Teig zur richtigen Größe ausrollen lässt.

TÖPFE Bäcker sind zwar Ofen-Fanatiker, hin und wieder müssen aber auch sie zum Topf greifen, etwa bei der Zubereitung von Karamell, Toffee oder Beignets. Zur Herstellung von Karamell brauchst du einen großen Topf mit schwerem Boden, vorzugsweise einen gusseisernen, zum Bräunen von Butter, Erwärmen von Milch und Schmelzen von Ganache tut es ein kleiner, leichter.

BACKBLECHE Backbleche mit hohem Rand sind die vielseitigsten, da sie beim Backvorgang austretende Flüssigkeiten, etwa beim Backen von Früchten, auffangen oder Dinge, die vom Blech kullern könnten, etwa geröstete Nüsse, daran hindern. Außerdem kann man auf ihnen wunderbar Blechkuchen und Riegel backen. Am besten nimmst du Backbleche aus Aluminium. Vermeide dunkle Bleche, da auf diesen das Gebäck schneller bräunt, als dir vielleicht lieb ist.

GUGELHUPFFORM Mit seinem geschwungenen Muster sieht der Gugelhupf immer ein wenig herausgeputzt aus, selbst dann, wenn er noch nicht einmal glasiert ist. Die meisten Rezepte sind für Formen mit einem Fassungsvermögen von 2,4 bis 2,9 Liter geschrieben. Beschichtung ist hier ein Muss, trotzdem muss die Form bis in den hintersten Winkel sorgfältig eingefettet und mit Mehl bestäubt werden, damit sich der Kuchen später auch problemlos aus ihr lösen lässt.

KRANZFORM Die senkrechten Seitenwände geben zarten Kuchenkreationen ausreichend Halt. Es gibt sie auch als zweiteilige Form mit Griffen zu kaufen, bei der man die äußere Rundform nach dem Backen vom Boden abheben kann.

KASTENFORM Die Kastenform gehört zur Grundausstattung eines jeden Bäckers, denn ohne sie gäbe es weder Bananenbrot noch Nusskuchen noch Zitronenkuchen noch Schokokuchen noch Früchtebrot noch ... okay, das Prinzip ist jetzt wahrscheinlich klar. Für die meisten Rezepte in diesem Buch brauchst du eine Kastenform mit den Traumaßen 25 mal 12 mal 8 Zentimeter (L x B x H).

MUFFINBLECH In einem Muffinblech mit zwölf Mulden kann man nicht nur Muffins, sondern auch Cupcakes, Mini-Pies, Tartelettes und knusprige Reisküchlein backen. Und wie alle guten Dinge auf Erden gibt es auch das Muffinblech en miniature mit 24 Mulden zu kaufen!

RUNDE UND QUADRATISCHE FORMEN Robust müssen sie sein, die Kuchenformen, und möglichst hell, damit das Gebäck außen nicht zu rasch bräunt, während es innen noch nicht gar ist. Optimal ausgerüstet bist du mit zwei runden Tortenbackformen (20 und 23 Zentimeter Durchmesser), einer Springform (23 Zentimeter Durchmesser) für Käsekuchen & Co., einer quadratischen Form (20 auf 20 Zentimeter) und einer rechteckigen (22,5 auf 32,5 Zentimeter).

TARTEFORM MIT HEBEBODEN Mit dieser zweiseitigen Form (24 Zentimeter Durchmesser) lassen sich elegante Tartes mit perfekt geriffeltem Rand zaubern. Wer sie allerdings nur sehr selten braucht, kann stattdessen auch eine Springform verwenden.

PIE-FORM Pie-Formen aus Glas eignen sich gut für Backneulinge, da in ihnen die Füllung gleichmäßig gart und man das Bräunen des Rands beim Backen gut überwachen kann. Metallformen leiten die Hitze allerdings wesentlich besser und sorgen so für einen knusprigeren Boden. In eine tiefere Pie-Form passt logischerweise auch mehr Füllung.

BACKGEWICHTE Für Böden, die blindgebacken werden müssen, braucht man Backgewichte: Sie pressen den Teig in der Form nach unten, sodass er beim Backen seine Form behält. Anschließend kann er mit Pudding oder Marmelade bestrichen werden, mit Belägen also, die nicht mehr gebacken werden müssen, oder mit einer Füllung, die noch einmal in den Ofen muss. Backgewichte gibt es ultramodern und wiederverwendbar als Keramik- oder Metallkugeln, sogenannte Blindbackkugeln, zu kaufen, du kannst aber auch ganz altmodisch zu getrockneten Hülsenfrüchten wie Bohnen oder

schlicht zu Reis greifen (nur danach bitte kein Risotto mehr daraus zubereiten...). In allen Fällen wird der rohe Teig mit Backpapier belegt, auf dem dann die Blindbackgewichte gleichmäßig und dicht nebeneinander verteilt werden. Nach dem Backen lassen sich die Kugeln mithilfe des Backpapiers aus der Form nehmen. Nach dem Abkühlen kannst du sie in einem verschlossenen Glas fürs nächste Blindbacken aufbewahren. Falls du Reis oder Bohnen verwendest: Trocken aufbewahrt halten auch sie sich beinahe endlos.

Küchengeräte

STANDMIXER Der Mensch hat seit Urzeiten auch ohne Standmixer erfolgreich gebacken – solltest du also keinen haben, tun es ein Holzlöffel und ein einigermaßen gut trainierter Bizeps auch. Aber wir wollen ehrlich sein: Praktisch sind diese rotierenden elektrischen Küchenhelfer schon, vor allem für kräftezehrende Aufgaben wie: Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen, oder: Teig 10 Minuten lang ununterbrochen kneten. Zu einem Bruchteil des Preises ist ein gutes elektrisches Handrührgerät erhältlich, das fast alles kann, was der Standmixer auch kann, und das für nahezu alle Rezepte in diesem Buch absolut ausreicht.

KÜCHENMASCHINE Die Küchenmaschine – dein quasi perfekter Freund und Helfer. Sie hackt mühe-los Nüsse, püriert Früchte und raspelt Karotten. Sie kann sogar Sahne steif schlagen und Teig kneten (sorry und tschüss, Standmixer!). Da sie Butter zügig in den Teig einarbeitet, ohne diesen überzustrapazieren, werden Krusten, Kekse und Mürbegebäck mit ihr besonders zart und blättrig.

ÜBRIGENS: Mehr als die Hälfte der Rezepte sind völlig neu für dieses Buch entwickelt worden – quasi exklusiv für dich! Du erkennst sie am Sternchen neben dem Rezeptnamen.

