

EVELINE WILD



# WILD BACKEN

Torten – Kuchen – Kekse

Fotos von Stefan Eder

  
JETZT NEU:  
ZUSÄTZLICHE  
REZEPTE  
mit Früchten!

Pichler



# INHALT

6  
VORWORT

9  
5 GOLDENE REGELN,  
BEVOR ES LOSGEHT

10  
GRUNDREZEPTE

18  
WARMES MEHLSPEISEN

36  
KUCHEN UND TARTES



**88**  
**TORTEN**

**130**  
**DESSERTS UND EIS**

**166**  
**KEKSE**

**202**  
**GLOSSAR**

**203**  
**ALLE REZEPTE  
AUF EINEN BLICK**

**204**  
**REGISTER**



# LIEBE BACKBEGEISTERTE!

Ich behauptete jetzt einfach mal, ich hatte Glück. Und zwar jede Menge davon. Glück mit der passenden Berufswahl, Glück, qualitätsbewusste Lehrer zu finden, und Glück, ein ständig unterstützendes Elternhaus zu haben.

Dazu kam eine stets gute Tagesform bei unterschiedlichsten Wettbewerben. Gemeisterte Herausforderungen, die mit der Goldmedaille bei den Berufsweltmeisterschaften WorldSkills 2001 in Seoul honoriert wurden.

Es gab natürlich immer wieder Kollegen und Weggefährten, die auf meinen Stil einwirkten. Manche beeinflussten durch schlichte Raffinesse, andere durch detailverliebte Spielereien. Am dankbarsten bin ich aber meinen wissbegierigen Lehrlingen, die mich immer nach Kräften unterstützt haben, denen kein Firlefanz zu dumm war und die mir eine ständige Weiterentwicklung abverlangten.

Die Inhalte und Tipps des Buches sind über die Jahre gesammelte und ständig verfeinerte Lieblingsrezepte. „Wild Backen“ ist kein reines Anfängerbuch. Die meisten Rezepte sind jedoch mit einiger Übung und einem gut ausgestatteten Backfundus problemlos machbar – komplexere Torten und Desserts wurden rezeptiert und fotografiert, um zu inspirieren und zu zeigen, wo die Reise hingehen kann.

In diesem Sinne,

AN DIE BACKFORM,  
FERTIG,  
LOS!



# 5 GOLDENE REGELN, BEVOR ES LOSGEHT:

## 1.

»BACKE MIT LIEBE!«

Was man gerne macht, wird gut!

## 2.

»VERSCHAFFE DIR AUSREICHEND RUHE!«

Schluss mit Multitasking.

Wenn man etwas noch nie gemacht hat,  
bedarf es einfach mehr Aufmerksamkeit!

## 3.

»VERSCHAFFE DIR AUSREICHEND PLATZ!«

Gilt in erster Linie für die Arbeitsfläche,  
aber auch für den Platz in Kühl- und Gefrierschrank.

## 4.

»EINE HOHE QUALITÄT  
AN MÖGLICHST NATÜRLICHEN ZUTATEN«

ist ausschlaggebend für ein tolles Ergebnis!

## 5.

und letztens:

»NICHT GLEICH DIE FLINTE  
INS KORN WERFEN!«

Übung macht den Meister.

GUTES GELINGEN!

# SCHUPFNUDELN MIT VANILLEPFIRSICH

## ZUTATEN FÜR DEN KARTOFFELTEIG

- 500 g mehlige Kartoffeln
- 45 g sehr weiche Butter
- 170 g griffiges Mehl
- 50 g Grieß
- 2 Dotter
- Salz
- Vanille
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone

## FÜR DIE EINGELEGTEN VANILLEPFIRSICHE

- 250 g Wasser
  - 150 g Zucker
  - 1 Vanilleschote
  - 4–6 Pfirsiche
- Einmachglas in entsprechender Größe (die Pfirsiche müssen hineinpassen)

Zucker, Mohn oder Nüsse zum Bestreuen nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln in der Schale weich kochen, Wasser abgießen und die Kartoffeln im Rohr bei geringer Hitze (ca. 60 °C) etwa 30 Min. ausdampfen lassen. Schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und etwa 1 Stunde im Kühl-schrank rasten lassen.

Schupfnudeln formen und auf einem bemehlten Geschirrtuch ablegen. Entweder einfrieren oder gleich in leicht gesalzenem Wasser kochen. Während der Kochzeit in einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Die Nudeln abgießen und in der Butter durchschwenken.

**TIPP:** Den Teig nicht zu lange kneten, sonst wird er zäh, und nicht zu spitz formen, denn die Spitzen brechen beim Kochen oder Durchschwenken leicht ab.

Außerdem kann ruhig eine größere Menge Teig zubereitet werden, da sich die geformten Nudeln gut einfrieren lassen. Dann einfach in gefrorenem Zustand ins kochende Salzwasser geben und wie oben angeführt weiterverarbeiten.

Die **PFIRSICHE** so weit wie möglich schälen. Dies funktioniert meist mit kochendem Wasser am besten – einfach die Schale leicht einschneiden und die Pfirsiche so lange in kochendem Wasser lassen, bis sich die Schale abziehen lässt. Gelingt leider nicht bei allen Sorten, besonders unreife Früchte lassen sich kaum schälen.



Die geschälten Pfirsiche halbieren und den Kern herausnehmen. Die Hälften in das Glas legen, die Vanilleschote beigeben, das Wasser mit dem Zucker aufkochen und die Pfirsiche mit dieser Mischung übergießen. Die Flüssigkeit soll bis knapp unter den Rand reichen. Eventuell also noch Pfirsichhälften dazugeben, falls das Glas recht groß ist.

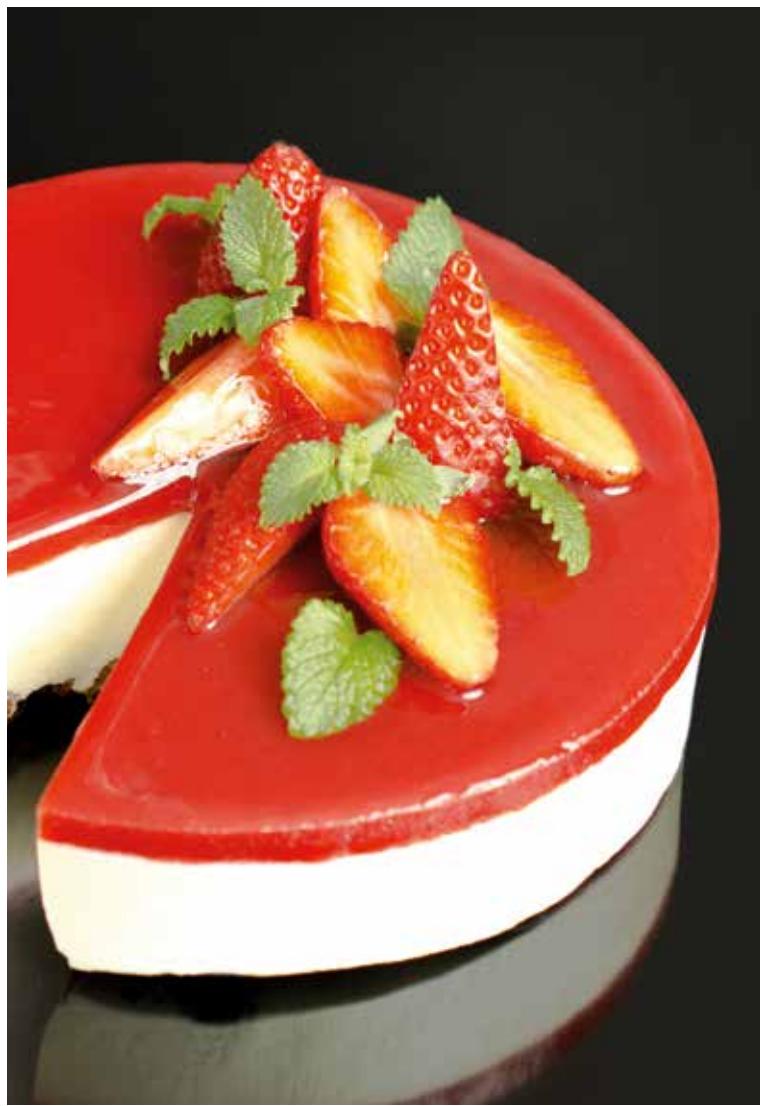
Im Dampfgarer bei 85 °C etwa 25 Min. garen. Im verschlossenen Glas sind die Pfirsichhälften so über Monate hinweg haltbar!

Alternativ kann man die Pfirsiche einfach im Vanillesud dahinköcheln lassen, bis sie weich sind und genügend Aroma entwickelt haben. Dann sind sie allerdings nicht haltbar und müssen rasch verzehrt werden.

**TIPP:** Ein besonderes Geschmackserlebnis erhält man, wenn man die Vanille durch Rosmarinzweige oder Zitronenthymian ersetzt.

## ANRICHEN

Die Nudeln auf einen großen, flachen Anrichteteller geben, nach Wunsch mit Nüssen oder einer Mohn-Zucker-Mischung bestreuen und die Pfirsiche geschmackvoll arrangieren.



# SCHNEEWITTCHEN

Für eine Torte oder  
6–8 kleine Törtchen

Kakaobiskuit-Tortenboden  
(siehe Rezept Seite 14)

## FÜR DIE JOGHURT- TOPFEN-CREME

250 g Joghurt  
250 g Topfen (40 %)  
220 g Zucker  
Abrieb einer  
unbehandelten Zitrone  
7 Bl. Gelatine  
Saft einer Zitrone  
500 g Schlagsahne

## FÜR DAS ERDBEERGELEE

300 g pürierte, passierte  
Erdbeeren  
60 g Zucker  
4 Bl. Gelatine  
20 g Cointreau

## ZUBEREITUNG

Den ausgekühlten Tortenboden in eine Tortenform geben oder einen Tortenring darum legen.

Für die **JOGHURT-TOPFEN-CREME**  
die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen.

Dann Topfen, Joghurt, Zucker und Zitronenabrieb gut verrühren und die Sahne cremig aufschlagen. Nun die Gelatine gut ausdrücken und mit dem Zitronensaft auf ca. 50 °C erwärmen. Einen kleinen Teil der Joghurtmasse zur Gelatine geben (zur Temperaturangleichung), dann diesen Teil zurück in den übrigen, großen Teil der Joghurtmasse leeren. Alles gut vermischen und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Diese Creme in die Tortenform füllen und kalt stellen.

Für das **ERDBEERGELEE** die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und mit dem Cointreau auf ca. 50 °C erwärmen. Nun einen kleinen Teil des Erdbeerpürees zur Gelatine geben (zur Temperaturangleichung), dann diesen Teil zurück in den übrigen, großen Teil der Erdbeermasse leeren. Alles gut vermischen und auf die gestockte Joghurtcreme geben.

Gut durchkühlen lassen und servieren.



# PUNSCHDUKATEN

KEKSE

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 200 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker
- 2 Dotter
- 1 Pkg. echter Vanillezucker
- Prise Salz
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 330 g Mehl
- 100 g geriebene Mandeln,  
wenn möglich ohne Schale

## FÜR DIE PUNSCHFÜLLE

- 60 g Wasser
- 60 g Zucker
- 100 g Honig
- 10 g Vanillezucker
- 60 g Inländerrum
- 180 g geriebene, wenn  
möglich geröstete  
Haselnüsse

- 2 Becher rosa Punschglasur  
oder Fondant vom Konditor  
Perlen oder Pistazien  
zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

Die weiche Butter mit Dottern, Staubzucker, Vanillezucker, Vanillemark und Salz glatt kneten. Mehl und Mandeln vermischen und kurz unterkneten, mit Folie verpacken und einige Stunden kühl stellen.

Auf eine ungefähre Stärke von 3 mm ausrollen und rund ausstechen. Auf Bleche legen und bei etwa 170 °C goldgelb backen. Auskühlen lassen und mit der Punschfülle zusammensetzen.

Für die **PUNSCHFÜLLE** Wasser, Zucker, Honig und Vanillezucker aufkochen und die Nüsse einrühren. Rum zugeben und auf die Hälfte der Kekse verteilen. Anschließend die Punschglasur nach Angabe des Herstellers auflösen und dünn auf die Oberseite der restlichen Kekse streichen. Perlen oder Pistazien aufstreuen und diese glasierten Deckel vorsichtig auf die Punschfülle drücken.

Über Nacht antrocknen lassen und am nächsten Tag in gut schließende Dosen füllen.

## BACKE MIT LIEBE!

Das ist die Devise der mehrfach ausgezeichneten Bestsellerautorin, Fernsehköchin und Meisterpatissière **EVELINE WILD**.

Ihre Backrezepte sind längst Kult, ihre Begeisterung für feines Süßes vermittelt sie dem Publikum bei ihren TV-Auftritten im österreichischen und deutschen Fernsehen.

Mit wunderbaren Kreationen und opulenten Fotos lädt sie alle Backbegeisterten zum Ausprobieren und Genießen ein. Profitipps zu praktischen Arbeitsabläufen erleichtern das Nachbacken von Kuchen, Torten, Tartes und anderen Gaumenfreuden.

### FEINE REZEPTE

- › Dinkel-Sauerrahm-Brombeertarte
- › Frankfurter Kranz auf Steirisch
- › Himbeer-Schokomousse-Törtchen
- › Sachertorte
- › Linzertorte
- › Schneewittchentorte
- › Punschkukaten
- › Macarons

