

CYNTHIA BARCOMI

Best of Baking



 GOLDMANN

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.



Penguin Random House Verlagsgruppe
FSC® N001967

2. Auflage

Komplierte und überarbeitete Taschenbuchausgabe November 2023

Copyright © 2007/2013/2015/2016 der Originalausgaben: Wilhelm Goldmann Verlag, München, in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH, Neumarkter Str. 28, 81673 München

Copyright © 2023 dieser Ausgabe: Wilhelm Goldmann Verlag, München, in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH, Neumarkter Str. 28, 81673 München
Originalverlag: Mosaik Verlag

Titel der Originalausgaben: Backbuch/Let's Bake/Cookies/Cheesecakes, Pies & Tarts
Herausgeber: Ulf Meyer zu Kueingdorf

Foodfotos: Maja Smend

Umschlag: UNO Werbeagentur, München

Umschlagmotiv: Foodfotos: Maja Smend, Autorenfotos: Dennis Williamson

Satz: Lorenz+Zeller GmbH, Inning a.A.

Druck und Bindung: Pixartprinting, Lavis

Printed in Italy

CH · CB

ISBN 978-3-442-17988-6

CYNTHIA BARCOMI

Best of Baking



GOLDMANN

Inhalt

- 7 Vorwort
- 8 Intro
- 11 **(Nicht nur) zum Frühstück**
 - Pancakes, Waffles & Blintzes – oh my!
 - Muffins & Biscuits
- 33 **Hefe!**
 - Bagels & Bread
 - Buns, Rolls & Danish
- 55 **I ❤ Cookies**
 - Classics
 - Who needs gluten?
- 83 **Bar Cookies**
 - Brownies, Blondies & Friends
 - Cheesecake Bars
- 105 **Noch mehr Cookies**
 - Cookies aus aller Welt
 - Herzhafte Cookies
 - X-mas Cookies
- 145 **Cakes für jeden Anlass**
 - Cakes, Cupcakes & Whoopie Pies,
 - Cheesecakes
- 189 **Miss American Pie**
 - Pies & Tarts
 - Savory Crostata & Tarts
- 213 **Freeform & Hybrids**
- 231 **Extras**
- 235 Register

Vorwort

Nach all den Jahren, all den Cookies, Cheesecakes und Torten, bleibt Backen meine Leidenschaft. Nichts auf der Welt ist besser, als jemandem einen warmen Chocolate Chip Cookie zu geben oder ein Stück vom perfekten Kuchen zu schneiden ... oder jemandem zu zeigen, wie man einen Pie flechtet.

Meine Leidenschaft hat sich vom Cookieteig-Naschen und Backen mit meiner Mutter zur Eröffnung meines eigenen Ladens, zum Backen live im Fernsehen und zum Schreiben von 9 Backbüchern entwickelt. Ich bin jeden Tag dankbar, dass mir das Backen und das Teilen meines Wissens immer noch so viel Freude bereitet. Tatsächlich ist es einer meiner lohnendsten Momente, Backen zu unterrichten und meine Begeisterung für das Backen zu verbreiten. Ich glaube an die Demokratisierung des Backens. Ich glaube daran, Teige und Buttercremes von Hand herzustellen. Und lassen Sie sich von niemandem erzählen, dass Convenience-Backmischungen besser oder einfacher seien, als sie selbst zuzubereiten! Der Prozess ist Teil des Ziels. Mischen, Kneten, Rühren, Probieren – alles ist Teil des Ziels: Backen und Teilen, denn man backt nie für sich allein.

Viel Spaß mit dieser Zusammenstellung meiner besten Rezepte. Machen Sie diese Rezepte zu einem Teil Ihres täglichen Lebens. Denn wie wir alle wissen, beschränkt sich Backen nicht nur auf Weihnachten und Ostern. Wir lassen uns von Backformen, Zutaten, und Jahreszeiten inspirieren, um hungrige Abnehmer zu begeistern, uns bei jemandem zu entschuldigen oder um einfach Menschen glücklich zu machen.

Es lebe das Backen!

XXX

Cynthia

Intro

Das Wichtigste, um erfolgreich zu backen, ist ein glücklicher und ruhiger **Bäcker**: jemand, der Zeit zum Backen hat und alle im Rezept erforderlichen Zutaten und passenden Backformen. Wählen Sie ein Rezept, das zu Ihrem Zeitplan passt: Machen Sie keinen Hefeteig oder Käsekuchen, wenn Sie es eilig haben und schnelle Ergebnisse benötigen. Cookies sind eine perfekte Option für jemanden, der unter Zeitdruck steht! Den Teig zusammenrühren, portionsweise auf ein Backblech setzen, und schon sind die Köstlichkeiten zum Verzehr bereit. *Just. Like. That.*

Hier sind noch ein paar Punkte, die Ihnen helfen, ein optimales Ergebnis zu erzielen.

ZUTATEN

Wählen Sie Ihre Zutaten immer in ihrer einfachsten Form, ohne Zusatz von Zucker, Aromen, Farbstoffen oder Salz.

Jede Zutat spielt in ihrer genauen Menge eine wichtige Rolle. Wer weniger Zucker zu sich nehmen möchte, dem empfehle ich, einfach ein kleineres Stück Kuchen zu genießen. Wenn Sie eine Zutat reduzieren, müssen Sie *alle* Zutaten reduzieren. Backen ist Geometrie: Es ist das Verhältnis der Zutaten zueinander, das ein bestimmtes Gebäck ergibt. Butter, Zucker, Eier, Mehl – Magie!

Butter: Immer ungesalzte Butter verwenden. Für eine laktosefreie/vegane Version eines Rezepts können Sie ganz einfach Ihre Lieblingsmargarine als Ersatz nehmen.

Eier: GröÙe M verwenden. Da ich selbst Hühner halte, kann ich die Verwendung von Bio-Eiern nur empfehlen.

Ei-Ersatz: Je nach Gebäck sind dies gute Alternativen, um ein Rezept zu veganisieren.

Wählen Sie **eine** der aufgelisteten Alternativen als Ersatz für **1 Ei**:

60 g Bananenpüree (super für Rühr- oder Cookieteig)

60 g Apfelmus (gut für Rührteig)

2 EL Mehl im Rezept durch 2 EL Kichererbsenmehl ersetzen (toll für luftigen Hefeteig)

1 EL gemahlene Leinsamen mit 3 EL heißem Wasser vermischen und 10 Minuten eindicken lassen (gut im Cookie- oder Rührteig)

Denken Sie daran, dass jede Alternative ihren eigenen Geschmack mit sich bringt.

Natron ist ein starkes Treibmittel, das zur Aktivierung von Säure wie Essig, Buttermilch, Zitronensaft oder Joghurt benötigt wird.

Backpulver ist ein doppelt wirkendes Backtriebmittel, das bereits eine Säurekomponente enthält, wie Weinstein. Es reagiert zuerst mit Flüssigkeit, dann mit Hitze. Tauschen Sie Backpulver nicht gegen Natron aus.

Hefe: Ich liebe Trockenhefe, weil sie mir mehr Spontaneität bietet als frische Hefe.

Schokolade: Ich verwende am liebsten 100-g-Tafeln Zartbitterschokolade mit 60 % bis 72 % Kakaoanteil. Ich schneide sie gerne von Hand, um sie in Cookies zu verwenden.

Vanilleextrakt: Ich möchte so viel wie möglich aus einer Vanilleschote herausholen, deshalb empfehle ich Ihnen von Herzen, Ihren eigenen Vanilleextrakt herzustellen, siehe S. 232.

Vanillesalz ist perfekt für Teige, die keine zusätzliche Flüssigkeit brauchen, siehe S. 232.

Zucker: Ich liebe Zucker, er ist ein Multitalent. Er unterstützt den Geschmack anderer Zutaten und verleiht dem Gebäck Farbe und eine schöne Tex-

tur. Es gibt so viele Zuckersorten, hell und dunkel, deren Namen sich auf ihre Herkunft beziehen. Zum Beispiel *Muscovado*, ein Vollrohrzucker, der aus Indien und Mauritius kommt. *Panela*, auch ein köstlicher Vollrohrzucker, der aus Mittel- und Südamerika stammt. Zur Not können Sie zu weißem Zucker etwas Zuckerrübensirup geben, um braunen Zucker herzustellen. Es hat nicht die Geschmackstiefe eines Vollrohr- oder Rohrohrzuckers, kommt aber nahe heran und verleiht dem Gebäck eine schöne Farbe.

ZUBEHÖR

Backformen: Die Größe einer Backform ist ein wesentlicher Bestandteil eines Rezepts. Wenn Sie die Größe der verwendeten Backform ändern möchten, müssen Sie die Zutatenmengen neu berechnen! Mehr zur Umrechnung der Backformgröße auf Seite 234.

Ich liebe das Backen mit anodisiertem Aluminium: Es leitet die Hitze schnell und gleichmäßig und kühlt auch schnell ab.

Dies sind die Größen, die ich empfehle:

23 x 23 cm
24 x 32 cm
15 cm Ø Biskuitform
23 cm Ø Biskuitform
25 cm Ø Biskuitform
23 cm Ø Pie- und Tarteform
25 cm Ø Pie- und Tarteform
11 x 29 cm Kastenform
1 stabiles Backblech

UTENSILIEN

Ein Küchengerät ist nur so gut wie der Mensch, der es benutzt! Ich liebe KitchenAid und die Utensilien von Rösle. Beide sind etwas teurer. Die Investition lohnt sich aber.

- Schneebesen, groß und klein
- Gummispatel, groß und klein
- Sieb, feinmaschig
- Messlöffel (ohne gehe ich nicht aus dem Haus!)
- französisches Nudelholz. Da es keine Kugellager gibt, die verschleißt können, hält es ein Leben lang.
- digitale Waage
- schweres Kochmesser (vergessen Sie die leichten)
- kleines, scharfes Messer
- Edelstahlschüsseln (mit Deckel) in allen Größen, da Metall nicht porös wie Kunststoff ist und keine Aromen annimmt. Ich liebe und sammle die von Rösle.
- Vierkantreibe
- Zester (ich empfehle Microplane)
- luftdichte Vorratsbehälter, ich benutze die von Mepal: perfekt für Teige und Buttercremes.
- Schneidebrett, das Sie von beiden Seiten nutzen können: eine Seite für herzhafte Zutaten wie Knoblauch und Zwiebeln, die andere Seite für Schokolade, Nüsse usw. Halten Sie Ihre Schneidebretter immer markiert. Niemand will Schokoladenkekse mit Knoblauch naschen!

Ein letztes Wort zu den **Ofeneinstellungen** und -temperaturen: Ein Ofen ist wie ein Mensch, also lernen Sie Ihren kennen! Stellen Sie ihn so ein, wie es für Sie am besten funktioniert. Ich backe gerne mit Umluft. Verringern Sie die angegebene Temperatur nicht mit Umluft. Das ist falsch! Wenn Sie unsicher mit der Backzeit sind, verkürzen Sie sie einfach um 5 bis 7 Minuten. Ich empfehle sowieso, nach der Hälfte der Backzeit nach dem Gebäck zu schauen. Falls Sie es abdecken oder umdrehen wollen, ist das noch möglich!

Genießen Sie das *Best of* meiner Rezepte!

XX Cyn

(Nicht nur) **zum Frühstück**

Pancakes, Waffles & Blintzes – oh my!
Muffins & Biscuits

Schon als Kind war ich morgens viel zu beschäftigt, um zu essen, so geht es mir immer noch. Daher gilt »Frühstück« für mich den ganzen Tag, bloß nicht morgens.



CLASSIC PANCAKES (GRIDDLECAKES/FLAP JACKS)

TRADITIONELLE AMERIKANISCHE PFANNKÜCHLEIN

Ca. 16 Pancakes

180 g Mehl, Type 405

2 TL Backpulver

30 g Zucker (2 EL)

½ TL Salz

200 ml Milch

30 g zerlassene Butter

2 Eier

1 In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen. In einer großen Schüssel Milch, Butter und Eier aufschlagen.

2 Die Mehlmischung mit einem Gummispatel in die Milchmischung hineinrühren. Vorsicht, nicht zu viel rühren, sonst werden die Pancakes hart und zäh.

3 Ein paar Klümpchen Mehl haben noch niemandem geschadet. Mit etwas Zurückhaltung werden Ihre Pancakes wunderbar locker.

4 Eine Pfanne über mittlerer Flamme leicht ausbuttern. Ein paar Tröpfchen Wasser in die Pfanne spritzen – wenn's zischt, ist es so weit.

5 Etwa 2–4 Esslöffel Teig in die Pfanne geben, darauf achten, dass die Pancakes nicht zu dicht bei einanderliegen.

6 Warten, bis die Oberfläche der Pancakes mit Bläschen gesprenkelt ist, dann wenden und weiterbacken, bis die andere Seite hellbraun ist. Nicht ständig wenden, sonst verlieren die Pfannkuchen ihre leichte Konsistenz.

7 Die Pfannkuchen zum Warmhalten nebeneinander auf eine Servierplatte in den kaum angewärmten Ofen legen und mit einem Geschirrtuch bedecken. So trocknen die Pfannkuchen nicht aus und bedampfen sich nicht gegenseitig.

8 Warm mit Butter und warmem Ahornsirup servieren.

CYNTHIAS TIPP

Wenn Sie sie besonders fluffy (»fluffig«, also locker) mögen, trennen Sie die Eier und verrühren die Eigelbe mit der Milch. Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter den Teig, nachdem Sie die festen mit den flüssigen Zutaten vermischt haben.



RICOTTA LEMON PANCAKES

RICOTTA-ZITRONEN-PFANNKUCHEN

**15 Pfannkuchen,
ca. 10 cm Ø**

3 Eier, getrennt
2 EL Zucker
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
100 g Mehl
2 TL Backpulver
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Essig und 1 Prise Salz
für die Eiweißschüssel
1 EL Zucker für das Eiweiß
250 g Ricotta, mit
125 ml Vollmilch gemischt
zerlassene Butter zum
Einpinseln der Pfanne

Ahornsirup oder geschmorte
Früchte

1 In einer Schüssel Eigelb, Zucker und Zitronenschale verquirlen. In einer anderen Schüssel Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Mit einem Holzlöffel oder Teigschaber die trockenen Zutaten unter die flüssigen Zutaten rühren, bis gerade so ein Teig zusammenkommt.

2 Eine Schüssel mit Essig und Salz auswischen. Eiweiß darin mit einem elektrischen Mixer verschlagen. Kurz bevor sich steife Spitzen bilden, den Zucker hineinschlagen. Ein Viertel des Eiweiß unter die Ricotta-Milch-Mischung rühren, um die Masse aufzulockern. Erst die Ricottamasse, dann das restliche Eiweiß unter den Teig heben.

3 Pfanne erhitzen, bis Wassertropfen in der Pfanne zischen, mit Öl und/oder Butter bepinseln. Den Teig mit einem großen Löffel oder einer Kelle in die Pfanne geben. Braten, bis die Oberfläche der Pancakes mit Bläschen gesprengt ist, dann wenden und weiterbraten, bis die andere Seite hellbraun ist. Nicht ständig wenden, sonst verlieren die Pfannkuchen ihre leichte Konsistenz.

Zum Warmhalten legen Sie die Pfannkuchen nebeneinander auf einer Servierplatte in den kaum angewärmten Ofen und bedecken Sie sie mit einem Geschirrtuch. So trocknen die Pfannkuchen nicht aus und bedampfen sich nicht gegenseitig.



BLUEBERRY CORNMEAL PANCAKES

BLAUBEER-POLENTA-PFANNKUCHEN

12 Pfannkuchen

145 g Mehl

140 g Polenta

2 EL Zucker

2 TL Backpulver

½ TL Natron

½ TL Salz

500 ml Buttermilch

45 g zerlassene Butter, leicht abgekühlt

abgeriebene Schale von

½ Zitrone

1 Ei

500 g Blaubeeren, frisch oder aufgetaut und abgetropft

Butter und Ahornsirup zum Servieren

1 Mehl, Polenta, Zucker, Backpulver, Natron und Salz vermengen. In einem Messbecher Buttermilch, Butter, Zitronenschale und Ei verquirlen. Mit einem Holzlöffel oder Teigschaber die flüssigen Zutaten unter die trockenen Zutaten rühren. Ein paar Klümpchen sollten ruhig übrig bleiben. Die Blaubeeren kann man entweder schon jetzt behutsam unter den Teig heben oder beim Braten über die Pfannkuchen streuen.

2 Pfanne erhitzen, bis Wassertropfen in der Pfanne zischen, mit Öl und /oder Butter bepinseln. Den Teig mit einem großen Löffel oder einer Kelle in die Pfanne geben. Versuchen Sie, die Pancakes gleich groß zu portionieren, und sie sollten sich nicht berühren!

3 Braten, bis die Oberfläche des Pancakes mit Bläschen gesprengt ist, dann wenden und weiterbraten, bis die andere Seite hellbraun ist. Nicht ständig wenden, sonst verlieren die Pfannkuchen ihre leichte Konsistenz. Weitermachen, bis der Teig aufgebraucht ist. Mit Butter und Ahornsirup servieren.

Zum Warmhalten legen Sie die Pfannkuchen nebeneinander auf einer Servierplatte in den kaum angewärmten Ofen und bedecken Sie sie mit einem Geschirrtuch. So trocknen die Pfannkuchen nicht aus, noch bedampfen sie sich gegenseitig.



WAFFLES

DIE AMERIKANISCHEN WAFFELN

Waffelteig sollte etwas dünnflüssiger sein als der für Pancakes. Wenn Sie wollen, füllen Sie ihn doch in einen Krug und gießen Sie ihn dann einfach ins Waffeleisen. Lieben Sie lockere Waffeln? Dann rühren Sie nicht zu viel. Und wenn Sie sie noch lockerer mögen, trennen Sie die Eier und schlagen Sie das Eiweiß steif. Das feste Eiweiß unter den Teig heben, nachdem Sie die übrigen flüssigen Zutaten mit den trockenen vermischt haben. Bevor Sie sich ans Backen machen, schauen Sie nach, ob das Waffeleisen auch wirklich richtig heiß ist. Die besten Waffeleisen sind natürlich die, die tiefe Einkerbungen auf der Waffel hinterlassen – da hat dann mehr Sirup Platz!

Ca. 8 Waffeln

280 g Mehl
1 EL Backpulver
15 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

2 Eier
250 ml Milch
3 EL Pflanzenöl oder
45 g zerlassene Butter

1 In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen. In einem Messbecher Eier, Milch und Öl oder Butter verschlagen.

2 Mit einem Gummispatel oder Holzlöffel die Mehlmischung mit der Milchmischung zusammenrühren bis ein Teig entsteht.

3 Heutzutage muss man Waffeleisen meist nicht mehr einfetten. Aber nicht vergessen: Waffeln immer so lange backen, bis das Eisen (also die Waffel) nicht mehr dampft! Halbgare Waffeln kleben am Eisen.



NEW YORK BLINTZES

GEFÜLLTE CRÊPES NEW YORK STYLE

Blintzes erinnern mich immer an New York mit seinen jüdischen Delikatessen. Im Prinzip sind es Crêpes, einseitig gebraten, gefaltet und dann auf der anderen Seite gebraten. Entweder werden sie mit Früchten gefüllt und mit saurer Sahne getoppt, oder aber es gibt eine Quark-Ricotta-Füllung, und die Früchte kommen obendrauf. Wie auch immer, sie schmecken wunderbar, und ich garantiere Ihnen, Sie werden süchtig, sobald Sie sie einmal probiert haben. Gefüllte Blintze können, wenn sie gebraten sind, ein paar Tage im Kühlschrank lagern und dann im Backofen aufgewärmt werden, oder Sie frieren sie ein und erwärmen sie ca. 15 Minuten bei 180 °C im Ofen. Aber eigentlich gehören sie verschlungen, sobald sie die Pfanne verlassen.

DAS ERSTE BRATEN DER BLINTZE

Ca. 18 Crêpes

3 große Eier
½ TL Salz
105 g Mehl
325 ml Milch
15 g Butter oder 1 EL Öl

etwas zerlassene Butter zum
Einpinseln der Pfanne

1 Alles gut vermischen, egal, ob mit dem Schneebesen oder in einem Standmixer; der Teig muss klumpenfrei sein.

2 Eine Omelett- oder Bratpfanne gut mit geschmolzener Butter einpinseln. Wenn die Pfanne heiß ist (Wassertropfen-Zisch-Test), geben Sie 4–5 EL Teig in die Pfanne – gerade genug, um den Pfannenboden zu bedecken – und schwenken die Pfanne, um den Teig gleichmäßig zu verteilen.

3 Den Blintz nur auf einer Seite braten, bis er am Rand goldbraun wird und sich vom Pfannenrand zurückzieht.

4 Mit der gebratenen Seite nach oben auf ein Geschirrhandtuch legen und den nächsten in Angriff nehmen.

5 Fertige Blintze aufeinander-stapeln, immer mit der gebratenen Seite nach oben. Nach ein paar Blintzen wird die Pfanne so gut geschmiert sein, dass Sie keine weitere Butter zum Braten brauchen

Weiter geht es mit den Füllungen auf der nächsten Seite.

