

Peter Neugebauer

Backen einfach

für jedermann

Copyright: © 2023 Peter Neugebauer

Lektorat: Hannah Mellich

Umschlag & Satz: Erik Kinting

Verlag und Druck:

tredition GmbH

An der Strusbek 10

22926 Ahrensburg

Softcover 978-3-347-94981-2

Hardcover 978-3-347-94982-9

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Georg Christoph Lichtenberg

Ich kann nicht sagen,
ob es besser wird,
wenn es anders wird.
Aber so viel kann ich sagen:
Es muss anders werden,
wenn es besser werden soll.

Physiker, Naturforscher, Mathematiker, Schriftsteller
und erster deutscher Professor für
Experimentalphysik

geboren 1742 in Ober-Ramstedt
verstorben 1799 in Göttingen

Inhalt

Maße und Gewichte als Richtwerte	7
Grundrezepte für gängige Kuchenteige	7
Durstlöscher	8
Milchbrötchen	11
Hamburger Brötchen	11
Fladenbrot	11
Brioche	13
Stuten	13
Weißbrot	13
Baguette	15
Roggen-Baguette	15
Ciabatta	15
Käsebrötchen	15
Bauernbrot mediterran	17
Landbrot	17
Butterkuchen	19
Streuselkuchen	19
Bienenstich	19
Apfel-Mandelkuchen	21
Apfel-Streuselkuchen	23
Möhrenkuchen	25
Mohnkuchen	27
Russischer Zupfkuchen	29
Käsekuchen	31
Käsekuchen von Frau Ehlers	33
Erdbeerkuchen	35
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	37
Schokoladenkuchen mit Mandeln	37
Schokoladenkuchen	37
Sandkuchen	39
Marmorkuchen	39
Nusskuchen	39
Muffins	41
Torten, einfach	43
Kirsch-Blätterteig-Torte	43
Erdbeer-Sahnetorte	45
Schokoladen-Sahnetorte	47
Apfeltorte	49
Tiramisu-Schnitte	51
Kekse zum Ausstechen	53
Spritzgebäck	53
Kokosmakronen	53
Mandelkekse	55
Haferkekse	55
Schokoladenkekse	55
Baiser	55
Honigkuchen	57

Spekulatius	57
Kokoskuchen	57
Stollen	59
Konfekt vom Stollen	59
Käsekekse	61
Käseplätzchen	61
Käsewähre	61
Pikanter Sack	63
Schinken-Käse-Muffins	63
Flammkuchen	63
Wraps	63
Pizzareig I	65
Pizzareig II	65
Pizzasoße	65
Zwiebelkuchen I	67
Zwiebelkuchen II	67
Quiche	67
Quiche Tatar	69
Quiche Lachs	69
Quiche Mediterran	71
Thunfisch	71
Spinat-Feta	71
Quiche Filet	71
Quiche Gemüse	73
Pfannkuchen	75
Pfannkuchen	75
Eierkuchen	75
Waffeln	75
Quarkspeisen	77
Quarkspeisen pikant	77
Fruchtgrütze	79
Vanillesoße	79
Pudding	79
Mascarpone Dessert Mango	81
Mascarpone Dessert Amarenakirsche	81
Mascarpone Dessert Pfirsich	81
Müsli ... gesundes Frühstück selbst gemacht	83
Danksagung an den Maler	84
Matthias Elger	84
Lektorat	85

Maße und Gewichte als Richtwerte

Maße und Gewichte als Richtwerte sind Zirka-Angaben, die etwas mehr oder weniger sein können.

1 EL = ein gestrichener Esslöffel, 1 TL = ein gestrichener Teelöffel, 1 Prise = die Menge an Gewürz, die zwischen zwei Fingerspitzen gehalten werden kann.

Flüssigkeitsangaben sind bezogen auf Wasser, ml = Milliliter.

Richtwert

200 ml	-	1 Glas	1000 ml	=	1 Liter
125 ml	-	1 Tasse	750 ml	=	3/4 Liter
20 ml	-	1 Schnapsglas	500 ml	=	1/2 Liter
15 ml	-	1 Esslöffel	250 ml	=	1/4 Liter
5 ml	-	1 Teelöffel	125 ml	=	1/8 Liter
20 ml, auch 2 cl	=	1 Schnapsglas	100 ml	=	1/10 Liter

38 g	-	1 P. Puddingpulver	1000 g	=	1 kg / oder zwei Pfund
15 g	-	1 P. Backpulver	750 g	=	3/4 kg / o. eineinhalb Pfund
12 g	-	1 P. Gelatine gem.	500 g	=	1/2 kg / oder ein Pfund
8 g	-	1 P. Vanillezucker	250 g	=	1/4 kg / oder ein halbes Pfund
8 g	-	1 P. Sahnesteif	125 g	=	1/8 kg / oder ein viertel Pfund
6 g	-	1 P. Zitronenschale	100 g	=	1/10 kg
6 g	-	1 P. Orangenschale			
5 g	-	1 P. Vanille-Aroma	42 g	=	1 Würfel Hefe
7 g	-	1 P. Trockenhefe	72 g	=	1 Beutel Flüssigsauer
2 g	-	1 Blatt Gelatine			

Grundrezepte für gängige Kuchenteige

Mürbeteig

100	g Zucker	Alle Zutaten (ohne das Mehl) schaumig rühren; jetzt das Mehl unterkneten, 30 Minuten kühl stellen.
200	g Butter	
1	Ei	
1	Pr. Salz	
	Zitronenaroma	
300	g Mehl	

Streusel

300	g Zucker	Butter und Zucker mit dem Salz und Aroma
300	g Butter	
450	g Mehl	schaumig rühren; das Mehl locker unterkneten bis grober Streusel entsteht.
1	Pr. Salz	
	Zitronenaroma	

Biskuit

200	g Ei	Eier trennen, Eiweiß mit 1/3 Zucker steif
100	g Zucker	
50	g Mehl	schlagen, Eigelb mit
50	g Speisestärke	2/3 Zucker schaumig
	Zitronenaroma	röhren; Mehl und
	Ring 26 cm	Stärke sieben, unterheben.

Rührkuchen

250	g Butter	Weiche Butter und Zucker schaumig röhren,
200	g Zucker	Milch und Eier nach und nach zugeben, Mehl und Backpulver sieben und unter die Buttermasse röhren.
125	g Milch	
4	Eier	
500	g Mehl	
1	P. Backpulver	

Leichter Hefeteig

500	g Mehl	Mehl, Hefe, Zucker und lauwarme Milch verkneten und ruhen lassen (ca. 20 min.), alle anderen Zutaten zum Teig geben und gut durchkneten. Der Teig darf nicht mehr am Schüsselrand kleben.
30	g Hefe	
200	g Milch	
70	g Zucker	
70	g Butter	
1	Eigelb	
5	g Salz	
	Vanillearoma	
	Zitronenaroma	

Blätterteig

500	g Mehl	Mehl, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
300	g Wasser	Butter und Mehl verkneten, zu einer Platte formen und kühl stellen.
7	g Salz	
500	g Butter	
100	g Mehl	

Quarkteig

200	g Quark	Alles außer Mehl und Backpulver zu einer glatten Masse röhren, Mehl und Backpulver
50	g Öl	
100	g Zucker	
1	Pr. Salz	
80	g Milch	
400	g Mehl	
1	P. Backpulver	

Ausbackteig

250	g Mehl	Eiweiß steif schlagen, alle Zutaten kurz glattröhren, das steife Eiweiß unter die Masse heben.
300	ml Flüssigkeit (Bier, Wein, Saft, Milch, Wasser, u.a.)	
3	EL Öl	
10	g Zucker	
5	g Salz	
4	Eiweiß	

Bierteig

100	g Mehl	Zu einem glatten Teig röhren.
100	ml Bier	
2	Eier	
1	Pr. Salz	

Baiser

500	g Zucker	Eiweiß mit 100 g Zucker anschlagen, den Rest nach und nach dazugeben und sehr steif schlagen.
8	Eiweiß	

Durstlöscher

Eistee

1 Liter Wasser, 3 Beutel schwarzer Tee, Saft einer Zitrone, 2 EL Honig

Den Tee nach Anleitung herstellen, abkühlen lassen, mit Honig süßen, Zitronensaft dazugeben und kalt stellen. Mit Eiswürfeln servieren.

Hibiskustee

1 Liter Wasser, 3 Beutel Hibiskustee, Saft einer Limette, 2 EL Honig

Den Tee nach Anleitung herstellen, abkühlen lassen, mit Honig süßen, Limettensaft dazugeben und kalt stellen. Mit Eiswürfeln servieren.

Pfirsich-Eistee

1 Liter Wasser, 3 Beutel Rooibos-Tee, 5 Pfirsiche fein würfeln

Den Tee nach Anleitung herstellen, die Pfirsiche dazugeben, abkühlen lassen und kalt stellen, durch ein Sieb geben und mit Eiswürfeln servieren.

Minze-Gurke

1 Liter Wasser, 4 Zweige frischer Minze, 10 Scheiben Salatgurke

Das Wasser in eine Karaffe füllen, die Minze und Gurkenscheiben dazugeben und kalt stellen. Mit oder ohne Eiswürfel servieren.

Holunderblüte

1 Liter Wasser, 80 ml Holunderblüten-Sirup, 20 g Ingwer, geschält, Saft und Schale einer Bio-Zitrone, 2 Zweige frischer Minze

Das Wasser in eine Karaffe füllen, Sirup, Ingwer, Schale, Zitronensaft und Minze dazugeben, kalt stellen. Mit oder ohne Eiswürfel servieren.

Melonen-Limo

1 Liter Wasser, eine halbe mittelgroße Wassermelone

Die Wassermelone pürieren und durch ein Sieb passieren, mit dem Wasser auffüllen und kalt stellen. Mit oder ohne Eiswürfel servieren.

Kids Mojito

700 ml Wasser, Saft von 4 Zitronen und 4 Limetten, 50 ml Pfefferminz-Sirup, 4 Zweige frischer Minze

Das Wasser in eine Karaffe füllen, Zitronensaft, Limettensaft und den Sirup zum Wasser geben, die frische Minze etwas zerdrücken und dazugeben, kalt stellen und mit Eiswürfeln servieren.

Saftschorlen

750 ml Mineralwasser, 250 ml Fruchtsaft (100 % Fruchtanteil) ohne Zuckerzusatz

Wasser und Fruchtsaft mischen und kalt stellen, mit Eiswürfeln servieren.

Eigene Rezepte

Milchbrötchen

1000 g Mehl
650 ml Milch
50 g Zucker
40 g Hefe
25 g Salz
50 g Butter

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, mit Mehl und Zucker langsam kneten; Salz und Butter dazugeben und zu einem glatten Teig kneten (darf nicht mehr am Schüsselrand kleben); abgedeckt mit einem sauberen Tuch ruhen lassen; ist der Teig auf die doppelte Größe gewachsen, noch einmal gut durchkneten und kleine Kugeln (15-18 Stück) formen.

Die geformten Milchbrötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und oben leicht einschneiden. Mit einem Tuch abdecken und ruhen lassen. Haben die Brötchen die doppelte Größe, mit einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Hamburger Brötchen

1000 g Mehl
180 ml Wasser
180 ml Milch
50 g Hefe
60 g Zucker
30 g Salz
50 ml Öl
2 Eier

Einen glatten Hefeteig herstellen (wie bei den Milchbrötchen); 10-12 Kugeln formen und abgedeckt 10-15 Minuten ruhen lassen; jetzt die Kugeln in ein gefettetes Backblech für Hamburger drücken, mit Wasser bestreichen und etwas Sesam aufstreuen; ruhen lassen und bei doppelter Größe im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

Haben Sie kein Blech für Hamburger, können auch flache Ringe (10-12 cm) genommen werden. Oder Sie machen kleine Fladen und backen diese auf einem Backblech.

Fladenbrot

1000 g Mehl
720 ml Wasser
40 g Hefe
30 g Salz
50 ml Olivenöl

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen, glatten Teig kneten und abgedeckt mit einem sauberen Tuch ruhen lassen (ca. 20-30 Minuten); den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, locker zu einer Kugel formen und flach zum Fladen ausrollen; auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Olivenöl einstreichen.

Sie können mit einem Lineal ein Rautenmuster eindrücken oder die Fingerspitzen benutzen. Den oder die Fladen ruhen lassen, bis diese die doppelte Größe erreicht haben. Wer mag, kann Sesam oder Kreuzkümmel aufstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20-35 Minuten backen. (Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Fladen. Kleine Fladen kürzer, große Fladen länger.)

Eigene Rezepte

Brioche

500 g Mehl
200 g Butter
300 g Ei
100 ml Milch
60 g Zucker
20 g Hefe
10 g Salz

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, mit der halben Menge Mehl und Zucker verkneten; Eier, weiche Butter und Salz dazugeben und so lange kneten, bis ein glatter, glänzender Teig entsteht; mit einem sauberen Tuch abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen; den Teig noch einmal gut durchkneten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Formen Sie den Teig zu einem Laib und legen Sie ihn in eine mittelgroße gefettete Kastenform. Abgedeckt mit einem Tuch an einen warmen Ort stellen, bis dieser zur doppelten Größe gewachsen ist. Mit Wasser bestreichen und längs einschneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad für 35-40 Minuten backen.

Stuten

500 g Mehl
150 g Butter
100 g Ei
250 ml Milch
50 g Zucker
40 g Hefe
10 g Salz
0,5 P. Zitronenabrieb
200 g Rosinen
50 g Mandelstifte
50 g Orangeat
50 g Marzipan

Einen Hefeteig herstellen wie oben, Trockenfrüchte unterkneten; einen Laib formen, auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech legen und mit einem sauberen Tuch bedecken; hat der Laib die doppelte Größe, mit Wasser bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad für 40-45 Minuten backen.

Weißbrot

500 g Mehl
250 ml Wasser
50 g Butter
25 g Hefe
15 g Zucker
15 g Salz

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen, glänzenden Teig kneten (der Teig darf nicht mehr am Schüsselrand kleben); abgedeckt für 10 Minuten ruhen lassen; zu einem Laib formen, auf ein gefettetes Backblech oder in eine gefettete Backform legen und abgedeckt zur doppelten Größe garen lassen.

Mit Wasser bestreichen, 5-6 Mal quer einschneiden. Eine kleine Schale Wasser in den Ofen stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad backen.

Eigene Rezepte

Baguette

(Grundrezeptur)

500	g Baguettemehl oder Typ 550
340	ml Wasser
1	Würfel Hefe
12	g Salz

Die Hefe in leicht lauwarmem Wasser auflösen, mit Mehl verkneten und das Salz dazugeben; zu einer Kugel kneten und abgedeckt mit einem sauberen Tuch ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig durchkneten und diesen Vorgang zwei Mal wiederholen. Jetzt können Sie daraus Baguettestangen (den Teig teilen und zu Stangen formen) oder Baguettebrötchen formen. Dafür 8-10 gleich große Teile abwiegen und zum Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas Mehl bestäuben und abdecken.

Sind die Teiglinge auf die doppelte Größe gewachsen (wer mag, kann die Oberfläche mit einem scharfen Messer oder einer Klinge schräg einschneiden), werden sie im vorgeheizten Ofen (eine Schale mit Wasser in den Ofen stellen) bei 220 Grad für 20 Minuten gebacken.

Roggen-Baguette

250	g Baguettemehl oder Typ 550
250	g Roggenmehl Typ 812
10	g Salz
15	g Zucker
1	Würfel Hefe
320	ml Wasser

Den Teig wie oben herstellen und gut durchkneten; nach ca. 20 Minuten den Teig in Stangen oder Brötchen formen und wie oben weiter verarbeiten und backen; es können auch z. B. Schinkenwürfel, Röstzwiebeln, Oliven, Peperoni und Kräuter untergeknetet werden.

Ciabatta

(Grundrezeptur)

500	g Mehl
350	ml Wasser
1	Würfel Hefe
12	g Salz
60	ml Olivenöl

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen, weichen Teig kneten und abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig teilen und locker zwei gleichgroße Rechtecke formen, mit Mehl bestäuben und auf ein Backblech mit Papier legen, abdecken und ruhen lassen.

Haben die Brote die doppelte Größe, im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 25-30 Minuten backen.

Oder Sie rollen den Teig auf Backblechgröße aus und legen ihn auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Für ca. 10-15 Minuten ruhen lassen, mit Kräuter- oder Knoblauchöl bestreichen und mit grobem Salz bestreuen. Bei 220 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

Käsebrötchen

Nehmen Sie 200 g geriebenen Mozzarella und kneten diesen unter den Ciabattateig. Teilen Sie nun 12-15 gleichgroße Stücke und formen Kugeln daraus. Nach 10-15 Minuten Teigruhe die Kugeln mit Wasser bestreichen und gut in geriebenen Mozzarella drücken. Mit dem Käse nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Abdecken und ruhen lassen. Haben die Brötchen die doppelte Größe, bei 200 Grad ca. 20-25 min. backen.

Eigene Rezepte

Bauernbrot mediterran

800 g Weizenmehl Typ 550
500 g Joghurt
50 g Hefe
40 ml Olivenöl
10 g Salz
5 g Zucker

Den Joghurt erwärmen (lauwarm) und die Hefe darin auflösen und stehen lassen, bis sich Blasen bilden; restliche Zutaten dazugeben und einen geschmeidigen, glatten Teig kneten (darf nicht mehr am Schüsselrand kleben); aus dem Teig zwei gleich große Kugeln formen; auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Mehl leicht besieben und mit einem sauberen Tuch bedecken.

Haben die Teiglinge die doppelte Größe erreicht, leicht über Kreuz einschneiden, in einem vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für 30-40 Minuten backen.

Anmerkung: Der Geschmack kommt von außen. Je länger die Backzeit, desto kräftiger ist der Geschmack. Die Röstaromen bilden sich durch längeres Backen.

Landbrot

Roggenmischbrot

800 g Roggenmehl Typ 1370
200 g Weizenmehl Typ 550
50 g Hefe
700 ml Wasser (lauwarm)
50 ml Sauerteig (Supermarkt)
25 g Salz

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Brotteig kneten; Teig für 10 Minuten ruhen lassen; zwei gleichmäßige Laibe formen, in gefettete Backformen legen und mit Mehl besieben; abgedeckt mit einem Tuch auf die doppelte Größe garen lassen, mit einer Gabel versetzt einstechen; eine kleine Schale aus Glas oder Metall mit warmem Wasser in den Ofen stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad einschieben, den Ofen nach 10 Minuten auf 200 Grad stellen und etwa 40 Minuten backen. Die Brote aus der Form nehmen und weitere 5 Minuten backen.



Eigene Rezepte