

Ska Siolek

Keine Angst vor großen Kuchen

Für Barbara & Ulf – weil ihr mich immer fühlen lasst, wie sich Familie und
Freundschaft auch anfühlen kann

Für Petra – weil du bist, wer du bist und mich so sehr darin stärkst
zu sein, wer ich bin

Ich möchte mich bei allen Menschen bedanken, die dazu beitragen,
dass es das Café Lykka gibt und ein besonderer Dank geht an alle,
die ihren Anteil an diesem Buch haben durch Unterstützung, Motivation,
Interessens- und Dringlichkeitsbekundungen.

Insbesondere geht der Dank an die vielen Testbäcker:innen
(in alphabetischer Reihenfolge):

Anna, Barbara, Bianca, Frauke, Grit, Kathi, Kerstin, Kilian, Manja, Sandra,
Steffi S., Steffi P., Stephanie und Susanne

Ein spezieller Dank geht an dich, liebe Steffi, für deine wundervolle Arbeit an
diesem Buch und dein unermüdliches Antreiben und Dranbleiben.

© 2024 Ska Siolek

Rezepte, Texte: Ska Siolek

Umschlaggestaltung, Layout & Satz, Illustrationen: Steffi Schael

Fotos: Steffi Schael (Ska Siolek/Ferienwohnung, Melanie Völske/Autorinnenfoto)

ISBN: 978-3-384-42337-5

Druck und Distribution im Auftrag der Autorin:

trdition GmbH, Heinz-Beusen-Stieg 5, 22926 Ahrensburg, Deutschland

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Für die Inhalte ist die Autorin verantwortlich. Jede Verwertung ist ohne ihre Zustimmung unzulässig. Die Publikation und Verbreitung erfolgen im Auftrag der Autorin, zu erreichen unter:

Ska Siolek, Hauptstraße 7, 23992 Neukloster, Germany

post@ska-siolek.de

HINWEIS: Vorkommende Markennennungen sind unbezahlte Werbung.

Ska Siolek

Keine Angst vor großen Kuchen

Kuchen so lecker
wie im Café Lykka



Keine Angst vor großen Kuchen



Bei allem, was ich tue, ist es mir wichtig, Menschen dabei zu unterstützen, Dinge selbständig umsetzen zu können. Dabei war ich selbst auch immer autodidaktisch unterwegs. Und so habe ich auch das Backen nie offiziell gelernt (siehe zur Geschichte des Cafés).

Ganz oft höre ich von Gäst:innen und Kund:innen: „Die Kuchen sind so lecker. Das könnte ich niemals selbst.“ Meine spontane Antwort ist dann immer: „Doch. Kannst du, denn das ist gar nicht so schwer, wenn man weiß, wie.“

Dieses Buch ist also für die Menschen, die mir das oft nicht glauben und denen ich zeigen möchte, dass sie auch backen können.

Und natürlich ist es für all die Menschen, die sich über bodenständige Rezepte freuen.

Ist es schlau die Rezepte rauszugeben und sie auch noch so aufzuschreiben, dass sie im Idealfall für alle nachzubacken sind?

Vielleicht nicht, denn vielleicht kommt ja dann niemand mehr ins Café.

Aber die Vorstellung, dass sich jemand endlich mal an einen tollen Kuchen traut und merkt, dass es gar kein Hexenwerk ist, gefällt mir sehr gut.

Und genau deshalb ist dieses Buch entstanden. Es sind super leckere, gut aussehende Kuchen und Torten, die wir genau so auch im Café verkaufen und die für viel Begeisterung sorgen.

Fürs Café versuche ich immer Rezepte zu finden oder selbst auszutüfteln, die keine extravaganten Zutaten benötigen, die man nur in einem Spezialladen in einer Großstadt bekommt und nach dem Backen nie wieder benutzt werden. Auch müssen die Torten und Kuchen fürs Café wirtschaftlich sein. Und oft muss es auch wirklich schnell gehen.

Ich hoffe sehr, mir ist es gelungen, dir ein Buch in die Hände zu geben, dass dir Lust aufs Backen macht und mit dem du dich wohl fühlen kannst, auch wenn du unerfahren bist. Trau dich!

Du kannst. Ende der Geschichte.

Neukloster, November 2024





- 3 Danksagung
 - 7 Warum ein Buch
 - 10 **Gut zu wissen** | Allgemeines zu den Rezepten
 - 14 **Gut zu wissen** | Utensilienkunde
-

KUCHEN

- 16 Mecklenburgischer Apfelstreusel
 - 18 Schokotraum
 - 20 Zupfkuchen
 - 24 Beeren-Quark-Streusel
 - 26 Tante Ernas Apfelkuchen
 - 28 *Das Café Lykka - Glück in Tassen*
 - 32 Johannisbeer-Baiser
 - 34 Schokoholic
 - 37 *Kleine Cafégeschichte* | Nicht alle Tassen im Schrank
 - 38 Rharbarber-Pudding-Baiser
 - 40 Ulf-Willy
-

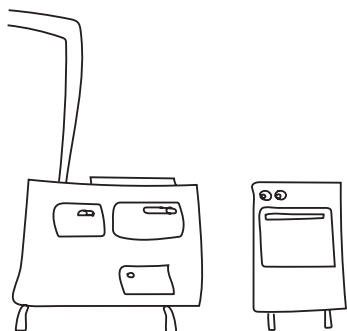
CHEESECAKES

- 44 Baileys-Cheesecake
 - 48 Karamell-Cheesecake
 - 51 *Kleine Cafégeschichte* | Und sie hatten nicht einmal Sitzkissen
 - 52 Mango-Cheesecake
 - 55 *Das Glückslädchen*
-

TORTEN

- 56 Erdnuss-Schoko-Torte
- 59 **Gut zu wissen** | Was ist Schlagcreme
- 60 Keks-Cremissimo
- 62 Schoko-Orangen-Torte
- 66 Eierlikör-Mohn-Torte
- 70 Baileys-Torte
- 73 *Kleine Cafégeschichte* | Waffeln statt Kuchen
- 74 Schwarzwälder-Kirsch-Torte
- 78 Marzipan-Torte
- 81 *Urlaub im Haus 7, gleich neben dem Café Lykka*
- 82 Sahne-Quark-Torte
- 84 *Unterstützung*

Allgemeines zu den Rezepten



Ofen ist nicht gleich Ofen

Die Rezepte sind in meiner Küche mit meinem – alten – Ofen entstanden.

Das bedeutet, dass du selber eventuell etwas schauen musst, wie lang dein Kuchen im Ofen ist. Jeder Ofen bäckt etwas anders, insbesondere neuere Öfen. Dazu kommt, dass ich sehr gerne bestimmte Kuchen nach der Backzeit noch zum Auskühlen im Ofen lasse. Dabei sind sie natürlich bewusst noch der Restwärme ausgesetzt.

Es gibt neuere Öfen, die direkt nach Ende der Backzeit mit kalter Luft den Ofen runter kühlen. Das hat dann natürlich den gegenteiligen Effekt. Wenn du so einen Ofen hast, dann musst du et-

was ausprobieren und ansonsten ein paar Minuten länger bei niedriger Gradzahl noch nachbacken.

Übrigens gibt es auch sogenannte Miniöfen, für die du einfach nur einen haushaltsüblichen Stromanschluss benötigst. Auch in diesen Miniöfen kann man super Kuchen backen. Eventuell musst du dann nur den Kuchen nach ca. der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Und für alle Öfen gilt: Kuchen grob mittig rein schieben. Hat dein Ofen keine Mitte, dann eher weiter unten.

Wiener Böden kannst du kaufen

Für einige Rezepte musst du gar nicht backen. Insbesondere wenn du eine Torte mit Wiener Boden machst. Davon gibt es welche hier im Buch.

Lass' uns ehrlich sein, denn es geht ja darum, tolle, leckere Torten einfach machen zu können: Du musst Wiener Böden nicht selber machen.

Kannst du. Es gibt sehr gute Backanleitungen zum Beispiel bei youtube. Aber Wiener Böden sind herausfordernd, brauchen spezielle Utensilien (wie ein Backthermometer) und teure Zutaten (z.B. viele Eier).

Ich habe anfangs Wiener Böden selber gebacken, aber der Zeit- und Geldaufwand steht nicht wirklich im Verhältnis.

Deshalb trau dich, einfach Wiener Böden zu kaufen. Das mache ich sogar fürs Café. Die schmecken nämlich tatsächlich genau so gut. Vor allen Dingen die von Edeka. Die sind am lockersten. So hast du zudem sehr schnell eine tolle Torte.

Wiener Böden werden in der Regel dreigeteilt und auch so verkauft. In den Rezepten findest du die Anzahl der Bödenteile, die du brauchst. Manchmal brauchst du nur zwei und behältst dann einen übrig, den kannst du einfrieren.



Vanillezucker ist hauptsächlich Zucker

Vanillezucker kennst du vermutlich in kleinen Tütchen abgepackt. Das ist der einfachste Weg eine kleine Vanillenote in den Kuchen zu kriegen. Nutze ich auch. Allerdings ist sie, genau betrachtet, ein sehr teurer Weg.

In so einem Päckchen ist nämlich hauptsächlich Zucker und ein klein wenig (künstlich hergestelltes) Vanillin. Du kannst auch Vanillearoma oder sogar direkt Vanillin aus einer Vanilleschote nutzen, wenn du möchtest.

Puderzucker geht auch günstiger

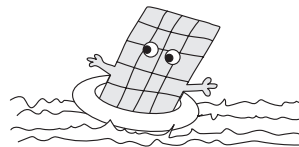
Puderzucker ist einfach nur sehr fein gemahlener Zucker. Für einige Rezepte aber wichtig. Du kannst den ganz entspannt kaufen. Du kannst ihn dir aber auch in der Menge, die du brauchst, selber machen.

Ist auf jeden Fall günstiger. Dafür brauchst du allerdings einen Hochleistungsmixer oder eine elektrische Kaffeemühle.

Gelatine muss nicht

Durch Gelatine ist der Kuchen bzw. die Torte leider nicht mehr vegetarisch. Es gibt mittlerweile tolle Alternativen zur Gelatine, z.B. Agar-Agar, Pektin u.a.

Solltest du eine vegetarische Alternative verwenden, halte dich an die Packungsanweisung. Du wirst eventuell etwas rumprobieren müssen, damit die Festigkeit genau so wird, wie bei Gelatine.



Wasserbad

Die Schwimmflügel kannst du eingepackt lassen. Du bleibst trocken. Und deine Zutaten kommen auch nicht mit dem Wasser in Berührung - aber auch nicht mit der direkten Hitzequelle. Das ist der wichtige Punkt.

Wasserbad heißt, dass deine Zutaten sich in einem Gefäß befinden, das nicht direkt erhitzt wird, sondern sich auf oder in einem Topf mit kochendem Wasser befindet. Willst du z.B. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, dann nimmst du dir einen kleinen Topf, füllst ihn mit etwas Wasser auf und legst dann oben auf den Topf einen Schmelztigel oder eine Schale aus Edelstahl. Du kannst auch ein Glas (z.B. Karamellcreme) direkt in den Topf stellen (Deckel muss ab und du musst aufpassen, dass beim Kochen kein Wasser ins Glas schwappen kann).

Sauer macht lustig - und lecker

Zitrone gibt vielen Rezepten eine kleine, aber sehr wichtige Note.

Zitronenschale meint natürlich, die äußere Schicht der Zitrone. Du kannst abgepackte Zitronenschale einfach kaufen, aber natürlich ist sie frisch von einer Zitrone gerieben viel schöner. Dafür unbedingt eine Bio-Zitrone kaufen und gut abwaschen.

Auch Zitronensaft meint frischen, richtigen Saft. Den presst du dir entweder aus der Zitrone oder kaufst ihn dir in einer Flasche als Direktsaft.

Ganz zur Not kannst du auch Zitronensaftkonzentrat nehmen (das ist das in diesen kleinen, zitronenförmigen, gelben Plastikflaschen) - aber lieber wäre mir, du nimmst eine der anderen Varianten.

Glatter Teig

Glatter Teig heißt einfach nur, dass keine Klümpchen im Teig sind und sich alle Zutaten geschmeidig miteinander verbunden haben, so dass du einzelne Zutaten nicht mehr erkennen kannst.



Mehl ist nicht gleich Mehl

Wenn du Mehl als Zutat in diesem Buch liest, dann ist immer Weizenmehl gemeint. Genauer: Typ 405. Das ist das ausgemahlenste Mehl, das es gibt. Um so höher die Typenzahl, um so gröber ist das Mehl - bis hin zu Vollkornmehl. Das gilt für alle Getreidearten.

Solltest du also einen anderen Typ nehmen wollen oder sogar eine andere Getreideart, dann musst du dich bitte noch mal etwas informieren, wie sich der Teig verändert und in welchem Verhältnis du welche Zutat verändern musst. Die Fettmenge, die Menge an Backpulver, die Ei-Anzahl ... die Mehlarart kann viele Faktoren beeinflussen.

Schaumige Butter?

Für den ein oder anderen Teig braucht es fluffige Butter. Die wird, oft zusammen mit Zucker, aufgeschlagen. Schaumig aufgeschlagen.

Definitiv wird das keine Schaumparty. Es geht nur darum, dass sich Luftbläschen in der Butter einschließen.

Um so mehr Luft im Teig ist, um so lockerer wird der Kuchen. Die Butter hält die Luft durchs Fett besser im Teig. Aber Achtung, es gibt auch Kuchen, in dem du keine Luft willst (besonders Quarkkuchen).



Springform, Dauerbackfolie, Tortenring und Co.

Für Böden und Kuchen, die in den Ofen kommen, nehme ich eine sogenannte Springform. Die kannst du zwar auch einfach mit Butter oder Speiseöl gut einfetten, damit du den Kuchen nach dem Backen wieder raus bekommst, aber das klappt nicht immer gut.

Nimm daher lieber Backpapier oder Backfolie. Backpapier kannst du dir zurecht schneiden - für den Rand der Springform ist das aber eine nervige Bastelarbeit, finde ich. Ich bin daher, auch aus ökologischen Gründen, großer Fan einer sogenannten Dauerbackfolie.

Gibt es in allen möglichen Größen und Formen und eignet sich, meiner Meinung nach, beson-

ders gut für Springformen. Hinterher einfach mit einem Lappen abwischen und fertig, herrlich einfach. Dauerbackfolie ist finanziell nicht besonders aufwendig und kann ganz leicht im Internet bestellt werden.

Für Kuchen, die nicht in den Ofen müssen, nehme ich gerne einen Tortenring. Ist praktisch und einfach. Solltest du keinen Tortenring haben, bestell' dir gleich einen mit, oder nimm zur Not den Rand einer Springform.

Alkohol im Kuchen

Alkohol, wie in diesem Buch Eierlikör und Baileys, kann einem Kuchen einen besonderen Geschmack geben. In den Rezepten ist auch nicht genug Alkohol, um auch nach dem Verzehr von mehr als einem Stück z.B. fahruntüchtig zu sein.

Mir ist aber wichtig, dass du bedenkst, dass bereits eine sehr kleine Menge Alkohol für bestimmte Menschengruppen gefährlich sein kann. So solltest du keinen Kuchen mit Alkohol anbieten, wenn Menschen mit einer Alkohol-erkrankung, Schwangere oder Kinder zu Gast sein könnten (!) und es keinen Alternativkuchen gibt. So verhinderst du, dass sich jemand unwohl fühlt oder sich ungewollt mitteilen bzw. rechtfertigen muss oder sich oder dem Fötus schadet.

Utensilienkunde

Wenn es einfach sein soll, dann darf auch die Zubehörliste nicht allzu lang und ausgefallen sein, finde ich. Es gibt ein paar Utensilien, die sich vermutlich in jeder Küche finden und ohne die es wirklich nicht geht.

Und dann gibt es ein paar Sachen, die das Backen enorm erleichtern. Muss man nicht haben, aber mit ist's entspannter.

Hier stelle ich euch nützliche Dinge vor, die ich in meiner Küche nicht mehr missen möchte und die auch in dem ein oder anderen Rezept wieder auftauchen. Damit ihr wisst, was ich meine, wird es einmal bildlich:



(Messbecher & Waage werden bei den Rezepten in der Utensilienliste nicht extra aufgeführt)

SPRINGFORM 26 CM	irgendwas muss den Teig ja in Form halten
DAUERBACKFOLIE (4)	Backpapier oder gut einfetten geht auch, Dauerbackfolie für die Springform ist aber eine sehr praktische Sache
TORTENPLATTE (7)	wenn der Teig nicht in den Ofen muss
TORTENRING (8)	hält alles an Ort und Stelle, was sonst zerfließen würde
RÜHRSCHÜSSEL	irgendwo muss man ja alles vermengen
TEIGSCHABER	holt auch den letzten Rest aus der Schüssel und vereinfacht das Vermengen
KLEINER TOPF	die Basis für jedes Schmelzen oder Schmelzbad
SIEB	fein gesiebttes Mehl macht Kuchen fluffiger und ab und an musst du was abgießen
SCHNEEBESEN	nicht für den Winter, sondern gut vermengte Zutaten
HANDMIXER	oder auch Handrührgerät, damit du nicht alles per Hand verrühren musst (mittlerweile oft ersetzt durch eine Küchenmaschine)
(LEISTUNGSSTARKER) MIXER	verrührt alles zu einer feinen Masse und macht aus Keksen Brösel
SCHMELZTIEGEL (2)	Schokolade und Co. schmelzen hier drin über dem Wasserbad
STREICHPALETTE (3)	hilft, Tortenränder gleichmäßig einzustreichen
TRENNSEHNE (1)	dünne Böden schneidet es im Handumdrehen
TORTENEINTEILER (5)	damit es keinen Streit gibt - schöne gleich grosse Stücke
SPRITZTÜTE (6)	verziert bei ruhiger Hand alles auf's Feinste
MESSBECHER	macht's genau
WAAGE	da du vermutlich die genaue Grammzahl nicht abschätzen kannst



Auch als Pflaumen-,
Rhabarber-,
Stachelbeerstreusel oder
was immer dir noch
so einfällt.

Mecklenburgischer Apfelstreusel

Praktisch: Alles Obst für diesen Kuchen kann vorher eingefroren werden, so kannst du immer leckeren Kuchen machen.

Oder du nimmst Obst aus dem Glas, wie z.B. Stachelbeeren.

Zutaten

250 g Mehl (150 g & 100 g)
185 g Butter (125 g & 60 g)
175 g Zucker (125 g & 50 g)
2 Eier
½ Packung Backpulver (ca. 8 g)
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Packung Zitronenschale

Obst grobe Angabe:

Äpfel: ca. 350 g

Rhabarber: ca. 300 g

Stachelbeeren: 1,5 Gläser

Backutensilien

Springform
Rührschüssel
Teigschaber
Handmixer

Zubereitung

Während du liest, leg schon mal die Butter raus. Die muss nämlich weich sein.

Backofen auf **180° Ober-Unter-Hitze** vorheizen.

150 g Mehl, 125 g sehr weiche Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, ½ Packung Backpulver, 1 Packung Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Packung Zitronenschale in die Rührschüssel werfen und ordentlich vermengen – mit einem Mixer und den Knethaken geht es einfacher.

Springform mit Dauerbackfolie auslegen oder sehr gut einfetten.

Teig in die Form füllen und mit der Rückseite eines Teelöffels gut verteilen.

Jetzt das Obst, wenn nötig, kleinschneiden und gleichmäßig verteilen. Lieber mehr Obst, als zu wenig. Wer will schon Obstkuchen, der fast nur Teig hat.

Äpfel würde ich schälen und in dünne Scheiben schneiden, Pflaumen halbieren, Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.

Jetzt die Streusel machen:

Ca. 60 g weiche Butter, ca. 50 g Zucker und ca. 100 g Mehl in die Rührschüssel geben und miteinander per Hand verkneten. So lange, bis sich Streusel in der Hand formen beim Kneten. Die Mehlmenge kann etwas angepasst werden. Die Streusel dann natürlich gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Mach die Streusel nicht zu groß, sonst schneidet sich der Kuchen später schlecht.

Jetzt ab damit in den Ofen für ca. **30 - 40 Minuten**.

Je nachdem, wie die Konsistenz hinterher sein soll, nach 30 - 40 Minuten den Ofen ausmachen und im Ofen auskühlen lassen oder ein paar Minuten länger backen.

Die Streusel sollten leicht braun geworden sein.