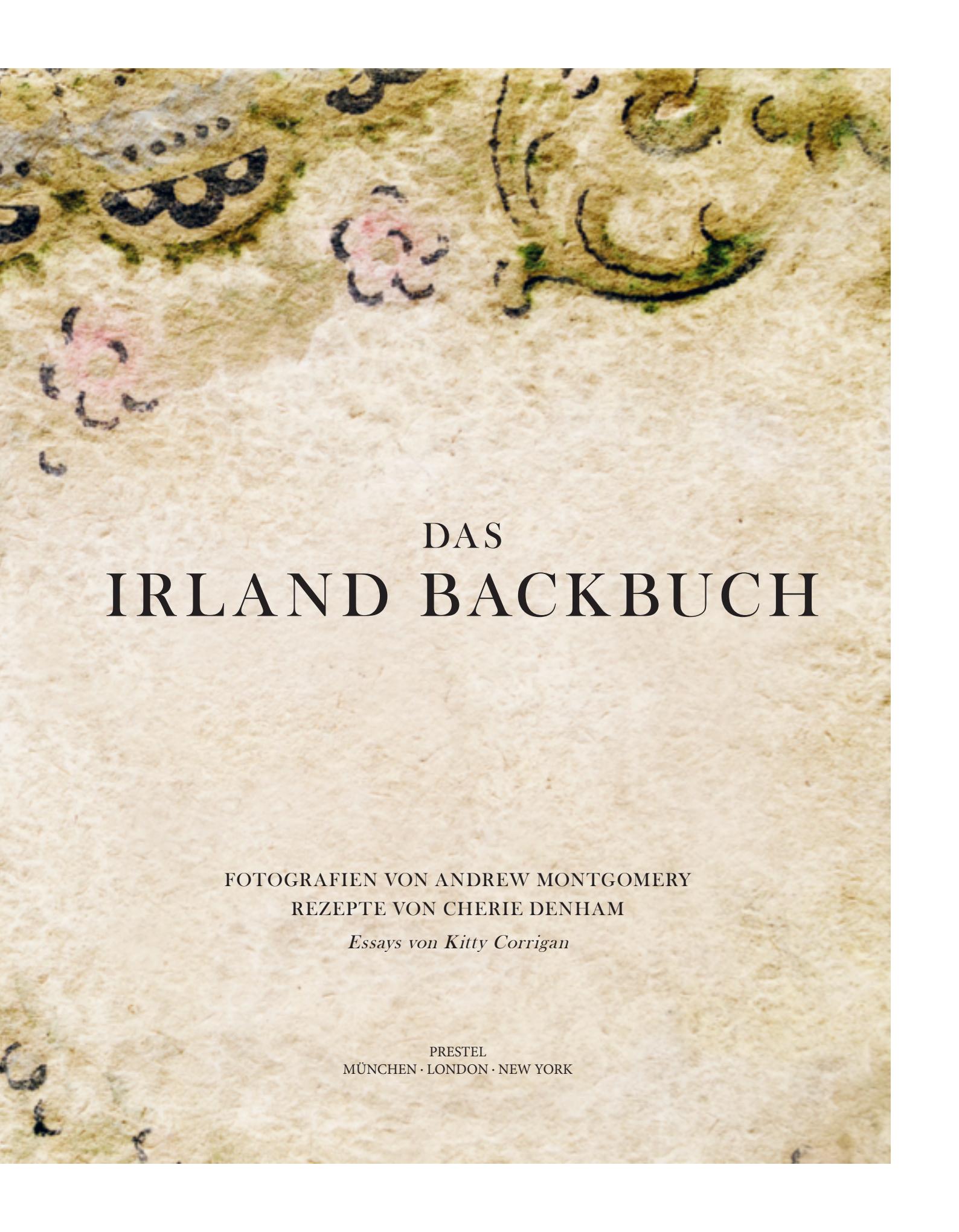


DAS
IRLAND BACKBUCH





DAS IRLAND BACKBUCH

FOTOGRAFIEN VON ANDREW MONTGOMERY
REZEpte VON CHERIE DENHAM

Essays von Kitty Corrigan

PRESTEL
MÜNCHEN · LONDON · NEW YORK

















INHALT

VORWORT	14
EINLEITUNG	18
Leben mit den Jahreszeiten	22
Backtechniken, Tipps und Tricks	26
Der irische Vorratsschrank	30
Küchenausstattung	33
Hausgemachte Butter und Buttermilch	34
BROT	37
Esther Marshall	38
Martry Mill	64
Wild Irish Seaweeds	84
SCONES UND PLÄTZCHEN	103
Ann Byrne	104
Glenilen Farm	138
KLEINGEBÄCK	151
Michelina Stacpoole	152
Summerhill Honey	172
PIES UND TARTES	187
Maureen Delaney	188
Woodcock Smokery	214
KUCHEN UND TORTEN	237
Becky Cole	238
Ryan's Rhubarb	268
GEBACKENE DESSERTS	287
Úna McDonagh	288
Long Meadow Farm	304
REGISTER	324
PERSONENVERZEICHNIS	331
ÜBER DIE AUTOREN	332
DANKSAGUNG	333



Für meine Mutter – Cherie Denham

VORWORT

Andrew Montgomery

Irland wird gemeinhin als die „grüne Insel“ bezeichnet. Auf Fotografien sind häufig sattgrüne Wiesen – eingefasst mit grauen Steinmauern – zu sehen, die sich von Städtchen und Dörfern mit Fassaden in den Grundfarben abheben – Motive, die sofort ins Auge fallen und die einen Fotografen wie mich geradezu magisch anziehen. Die Idee für ein Buch, das die Schönheit Irlands und insbesondere die alte Backtradition würdigen, hatte mich schon eine Weile begleitet und schwirrte jahrelang in meinem Kopf herum. Doch erst ein einfaches Instagram-Bild, das ich postete, als ich in Holyhead in meinem Auto saß und auf die Fähre nach Dublin wartete, ließ diese Idee Wirklichkeit werden. Soziale Medien stehen nicht zu Unrecht in der Kritik. Doch trotz negativer Auswüchse bieten sie auch großartige Möglichkeiten, Menschen zusammenzubringen. Eines der erstaunlichsten Dinge an diesem Buch ist, dass ich Kontakt mit der Köchin Cherie Denham aufgenommen habe, um ihr ein gemeinsames Projekt vorzuschlagen, ohne sie je getroffen oder mit ihr gesprochen zu haben. Nachdem ich dieses einfache Bild des Fährhafens durch meine regennasse Windschutzscheibe gepostet hatte, erhielt ich mehrere Antworten. Eine, die meine Aufmerksamkeit erregten, war der Kommentar von Cherie, wie viel Spaß es mache, Makrelen am Strand der irischen Nordküste zu grillen. Da ich Zeit hatte, scrollte ich mich durch ihren Instagram-Feed und fand viele tolle Bilder von wunderschönen *Soda Farls*, Weizenbrot, Kuchen und Torten. Ihre Leidenschaft und ihr Kön-

nen waren offensichtlich, und ich wusste sofort, dass sie die Person sein könnte, mit der ich meine Buchidee umsetzen könnte. Im Leben geht es darum, Chancen zu ergreifen, und ich wusste, dass Claire mir vertrauen musste, um ein zweijähriges Projekt zu starten, von dem ich nur hoffen konnte, dass es schön werden würde. Ich schrieb ihr zurück: „Wie wäre es, wenn wir zusammen ein Buch machen?“

Cherie zögerte zuerst. Sie schreibt zwar schon ihr ganzes Leben Rezepte und backt, hat aber noch nie als Foodstylistin gearbeitet oder für die Kamera gebacken. Ihre Zurückhaltung war spürbar, also schlug ich ein Treffen für ein Probeschooting vor, um herauszufinden, ob es mit uns beiden klappen könnte. Wir wählten acht Rezepte aus, und ein paar Wochen später stand ich mit einer Autoladung voller Requisiten vor Cheries Haustür. Als ich in ihre Küche kam, war jede Oberfläche mit Backwerk bedeckt, das zum Fotografieren bereitstand, einiges davon gleich mehrfach, nur für den Fall. Das war ein gutes Zeichen. Von den acht Rezepten, die wir an diesem Tag fotografiert haben, sind sieben in diesem Buch.

Bei unserem ersten Shooting sticht ein Moment besonders hervor. Als ich ankam, hatte ich aus dem Augenwinkel einige *Soda Farls* bemerkt, die in Musselintuch eingeschlagen waren. Sie sahen wunderschön aus, und ich bat Cherie, sie nicht zu bewegen. Nach ein paar einfacheren Aufnahmen hob ich die *Farls* vorsichtig vom Küchentisch zum Fenster, genauso schön gefaltet, wie Cherie sie, ohne darüber

nachzudenken eingeschlagen hatte, und machte ein Foto. Dieses Foto ist mein Lieblingsrezeptbild im Buch, nicht nur wegen des schönen zufälligen Arrangements, sondern weil ich in diesem Moment wusste, dass wir es hinkriegen würden.

In der Zuversicht, ein wunderschönes Buch mit großartigen traditionellen und modernen Rezepten zu produzieren, arbeitete Cherie weiter an den Rezepten, und wir trafen uns für die Aufnahmen regelmäßig in England und ganz Irland.

Ich beschloss, die meisten Fotos nicht in den satten Farben des Sommers aufzunehmen, sondern das kühle, schwache, klare Licht des späten Winters zu nutzen. Bäume und Hecken ohne das leuchtende Grün des Sommers ließen die Patina der Landschaft in den Vordergrund treten, zumal ich die Aufnahmen in Schwarz-Weiß fotografierte. So wurden die Silhouetten der baumgesäumten Szenerien mit Krähennestern akzentuiert und der pechschwarze, walähnliche Kadaver eines einsamen *Currach*, ein Ruderboot aus Flechtwerk und Leder, vor einem blassgrauen Himmel betont.

Innenaufnahmen waren anspruchsvoller, da durch die kleinen Fenster der Cottages, die Türen der schüorfengewärmten Küchen und durch die Buntglasscheiben der Pubs wenig Licht fällt. Lange Belichtungszeiten und die Geduld all jener, bei denen wir die Fotos machten, ermöglichten es mir, sowohl das Essen als auch die Kulissen auf vielschichtige, subtile Weise einzufangen.

Mir scheint, dass Zeit in Irland eine andere Bedeutung hat. Für mich fühlte es sich an, als gäbe es dort mehr davon. Bei der Arbeit an diesem Buch habe ich mich nie gehetzt oder unter Druck gefühlt. Niemand hatte es eilig oder musste woanders hin. Aufnahmen, die ich mit zwei Stunden ansetzte, dauerten fast den ganzen Tag, nicht weil es Probleme gab, sondern weil alle Beteiligten die Arbeit genossen und es eine gesellige Angelegenheit war.

In diesem Buch geht es also auch darum, die Iren und Irinnen und ihre Beziehungen zueinander mit einer Kamera einzufangen: Familien, Freunde oder Fremde, feierliche Anlässe oder stille Augenblicke. Bei jeder Gelegenheit, in denen Neuigkeiten, Klatsch, Sorgen und Geschichten ausgetauscht werden, wird ein Kessel mit Wasser aufgesetzt und Tee gekocht, eine Dose Plätzchen geöffnet oder ein Teller mit süßen Teilchen hingestellt. Die irische Währung der Gastfreundschaft ist etwas, das am Morgen gebacken wurde und allen, die zu Besuch kommen oder bleiben, ganz selbstverständlich angeboten wird.

Dieses Buch beschreibt keinen bestimmten Ort, sondern ein gesellschaftliches Konzept, in dem Rezepte und Erinnerungen zusammenkommen. Mit ihren Rezepten erzählt Cherie aus ihrem Leben im ländlichen County Tyrone. Die Backwaren, mit denen sie aufgewachsen ist, sind nicht nur Erinnerungen für Menschen, die in Irland geboren und aufgewachsen sind, sondern dienen auch als Inspiration für alle, die solche Momente selbst schaffen wollen.





EINLEITUNG

Cherie Denham

Die jahrhundertealte irische Backtradition ist geprägt von unserer Geschichte und Natur. Wegen des rauen Klimas war der Weizenanbau in Irland lange schwierig, sodass viele der frühesten irischen Brote aus anderen Getreidesorten zubereitet wurden, etwa ungesäuertes Hefebrot, das in flachen Pfannen gebacken wurde. Die vielen grünen Wiesen bedeuteten ideale Weideflächen für Kühe und reichlich Milchprodukte, wobei sich vor allem Buttermilch zu einer wichtigen Zutat für das berühmteste irische Brot, *Soda Bread*, entwickelte. Ein weiterer Grund, weshalb Backwaren in Irland eine so große Bedeutung hatten, war, dass den Haushalten mit Torf und Holz reichlich Brennmaterial zur Verfügung stand, sodass sie ihr Brot zu Hause backen konnten. Die Rezepte wurden von Generation zu Generation weitergegeben und sind heute ein einzigartiges kulturelles Erbe.

Schon als kleines Mädchen wusste ich, dass ich in meinem Erwachsenenleben kochen und backen wollte. Ich gehörte jedoch nicht zu den Kindern, die neben ihrer Mutter auf einem Stuhl standen und beim Kochen und Backen zuschauten und halfen. Meine Mutter Esther (oder Mummy, wie ich sie immer genannt habe) hatte nur sehr wenig Zeit zum Backen, weil sie nicht nur meinem Vater Cyril (Daddy für mich) auf der Farm half, sondern auch während der Unruhen als Krankenschwester im örtlichen Krankenhaus arbeitete. Wenn sie aber etwas gebacken hat, steckten immer auch Liebe und Sorgfalt darin.

Die Bäckerinnen und Köchinnen in meinem Leben waren meine Omas und Großtanten. Viele Zubereitungen in diesem Buch stammen aus ihren schönen handgeschriebenen Rezeptbüchern, die in der Familie weitergegeben wurden. Ich kann mich sehr gut daran erinnern, wie köstlich es in ihren Küchen roch – vor allem am Backtag, wenn immer ein Laib Brot, Kuchen und Konfitüren auf dem Tisch standen. Selbst im Sommer brannte immer ein Torffeuer im Ofen, auf dem eine Grillpfanne für *Soda Farls* bereitstand. Nichts wurde verschwendet, alles wurde weiterverwendet und landete nur dann im Gänsekübel, wenn es ungenießbar war.





Der Tag, an dem es bei mir wirklich Klick gemacht hat, war vermutlich, als ich bei den Pfadfinderinnen Röhrei für mein Kochabzeichen machte und begeistert war, als es funktionierte. Dieses Erlebnis, zusammen mit dem Hauswirtschaftsunterricht in der Schule und dem Backen, mit dem ich aufgewachsen war, führten dazu, dass ich wusste, dass ich Kochen zu meinem Beruf machen wollte. Es gab jedoch ein Problem: Kochschulen waren (und sind immer noch) teuer. Deshalb musste ich einen anderen Weg gehen. Ich entschied mich für einen Kurs zur medizinischen Sekretärin, sodass ich nach England ziehen und einen Job finden konnte. Ich habe eineinhalb Jahre gespart, um mir den Fortgeschrittenenkurs in der Kochschule Leith's leisten zu können. Dort hatte ich das Glück, dass mich meine Lehrerin Fi Burrell am Ende bat, als Assistentin zu bleiben. Die Jahre danach verbrachte ich mit Reisen, arbeitete als Privatköchin und kehrte sogar als Lehrerin ans Leith's College zurück, bevor ich mein eigenes Catering-Unternehmen gründete und nach der Geburt meiner Kinder zu Kochvorführungen und -kursen wechselte. Ich war stolz auf meine so abwechslungsreiche Karriere und darauf, meinen Kindheitstraum verwirklicht zu haben – das kleine Mädchen aus dem County Tyrone hätte wohl nie erwartet, dass sie Jahre später mit selbst hergestellter irischer Butter und Backrezepten auf TikTok viral gehen würde.

Dieses Buch bietet eine Sammlung von Rezepten, die meiner Einschätzung nach zum irischen Standardrepertoire gehören. Ich habe sie so geschrieben, dass sie gut umzusetzen sind. Zu diesem Zweck habe ich sie mehrmals getestet. Sollte dennoch etwas schiefgehen, seien Sie nicht zu streng mit sich selbst und machen es wie meine Mutter: Schneiden Sie das Backwerk durch und überziehen es mit Sahne oder Glasur, und servieren Sie es, als ob es genau so sein sollte.

LEBEN MIT DEN JAHRESZEITEN

Ich bin auf einer Farm in Nordirland aufgewachsen. Vermutlich fühle ich mich deshalb sehr mit der Natur verbunden. Das Leben auf dem Land hat uns gelehrt, auch in den kleinen Dingen Freude zu finden, seien es die ersten Primeln im Frühjahr, eine heiße Tasse Tee an einem kalten Wintermorgen oder eine Scheibe gebutterter Teekuchen am Kamin. Unser bescheidenes Leben wurde von den Jahreszeiten bestimmt.

Frühjahr

Leuchtende Gelb- und Grüntöne und zarte Blüten sind die deutlichsten Zeichen dafür, dass die Natur erwacht und die Tage wieder länger und heller werden. Man hofft aufwärmere Temperaturen, die in Nordirland aber oft auf sich warten lassen. Die Gärten erblühen wieder und wecken Erinnerungen an den Garten meiner Tante Evelyn, der aussah wie aus einem Gartenmagazin. Als Kind spielte ich mit dem Bausand meines Vaters „Bäckerei“ und dekorierte meine Sandkuchen mit Blüten aus ihrem Garten. Dass sie über ihre enthaupteten Blumen nicht gerade begeistert war, ist durchaus nachvollziehbar.

Der Frühling hat so viel zu bieten! Ich liebe es, die Hecken und Wiesen nach Wildpflanzen wie Bärlauch und Brennesseln zu durchkämmen und den ersten Rhabarber aus meinem Garten zu ernten. Diese Zutaten verarbeite ich in diversen Rezepten in diesem Buch, wie dem *Soda Bread* mit Bärlauch, Brennesseln, Schinken und Käse (siehe Seite 48) oder dem Käsekuchen mit Rhabarberkompott (siehe Seite 230).

Auf unserer Farm gab es Schweine, Rinder und Hühner. Jedes Jahr im Frühling wurde ein Schwein geschlachtet und im Stall abgehängt. Dann kam der Metzger aus unserem Ort, Bertie Graham, und zerlegte das Schwein in unserer Küche, damit wir das Fleisch abpacken und in unserer Tiefkühltruhe lagern konnten. So hatten wir Schweinefleisch fürs ganze Jahr.

Sommer

Im Sommer gibt es in Irland wilde Früchte in Hülle und Fülle, von Brombeeren über Holzäpfel bis hin zu Pflaumen und Schlehen. Rund um das Torfmoor wuchsen auch wilde Himbeeren, die meine Mutter und ihre Schwestern pflückten und Konfitüre daraus kochten. Bei meinen Großmüttern im Garten wuchsen Himbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren und Rhabarber.

Jeden Sommer durchstreiften wir Kinder die Gegend um Newcastle, County Down oder Gosford Forest Park, und bauten aus Ästen Hütten und Trimm-dich-Parcours. Wir aßen leckerste Sandwiches aus Krustenbrot mit Nüssen (von Irwin's Bakery, mit 18 Stunden Ruhezeit), die mit Butter und Salatcreme bestrichen und mit hart gekochtem Ei, Frühlingszwiebeln, Tomaten aus Tante Evelyns Gewächshaus und Salat belegt und mit Tee aus Thermosflaschen hinuntergespült wurden.

In den Ferien fuhren wir immer eine Woche mit einem Wohnwagen in einen kleinen Ort namens Castlerock an der nördlichen Antrim Coast, wo wir die Tage im Meer verbrachten und versuchten, uns in der

wilden Brandung auf unseren Surfbrettern zu halten. Falls beziehungsweise wenn es regnete, flüchteten wir uns in eine Höhle in den Felsen und aßen Orangen und Cookies. Das war auch das erste Mal, dass meine Schwestern und ich einen Zug sahen – von Londonderry nach Portrush. Wie die *Fünf Freunde* beobachteten wir, wie der Dampfzug in den Tunnel hineinfuhr.

Die Männer, die im Sommer bei der Mahd und Heuernte halfen, hatten Rover-Lunchboxen dabei, die mit gebuttertem Weizenbrot, Cheddar-Stücken und Schinken – und auch ein paar süßen Teilchen oder Blechkuchen – gefüllt und mit dicken Gummibändern zusammengehalten wurden. Meine Mutter stellte immer eine Dose mit ihren „idiotensicheren Küchlein“ für sie auf den Tisch. Einer der Erntehelfer, Andy Laney, hatte eine besondere Schwäche dafür und stapelte die Papierbackförmchen wie Trophäen vor sich auf dem Tisch. Ich erinnere mich, wie gespannt ich sie immer zählte. Wie er 17 Küchlein schaffte, ohne dass ihm schlecht wurde, ist mir immer noch ein Rätsel.

Herbst

Wenn der Sommer in den Herbst übergeht, die Tage kürzer werden und der Morgendunst länger über den Wiesen hängt, wird in Irland das keltische Erntedankfest *Samhain* gefeiert. Als Kinder haben wir uns aber mehr auf Halloween gefreut. Eifrig höhlten wir mit Hammer und Meißel Futterrüben aus und schnitzten Gesichter hinein, was richtig viel Arbeit war. Wenn dann eine brennende Kerze darin flackerte, sahen die

Rübengeister richtig toll aus. Wir aßen irischen Tee-kuchen und sagten uns anhand der Figürchen, die in den Kuchen eingebacken wurden, die Zukunft voraus.

Da Hochfeuerwerke während des Nordirlandkonflikts, den *Troubles*, verboten waren, kaufte Tante Evelyn für die *Bonfire Night* kistenweise Tischfeuerwerk im kleinen Dorfladen. Besonders erinnere ich mich an die Liebesäpfel, die meine Mutter in einem Jahr zubereitet hatte, deren Karamellüberzug so herrlich zäh war, dass wir danach tagelang Kieferschmerzen hatten, und wie zu jedem irischen Fest gab es natürlich auch einen Blechkuchen.

Während der Jagdsaison bekamen wir von einem Freund der Familie, einem begeisterten Jäger, oft einige Fasane. Anstatt die Vögel zu rupfen, zogen wir ihnen die Haut mit dem Federkleid ab, was viel effektiver war. Besonders gespannt waren wir auch immer, zu sehen, was ihre letzte Mahlzeit war. Also öffneten wir ihre Kröpfe, um die Maiskörner zu zählen. Fasanenfleisch ist immer noch sehr unterschätzt, dabei ist es richtig zubereitet supersaftig und macht sich hervorragend in einem Pie (siehe Seite 198).

Winter

Der irische Winter bringt lange, dunkle Nächte, schneidende Winde und Raureif, der sich an die Äste heftet. Es ist die Zeit, in der man sich ein warmes Plätzchen sucht und es sich mit zahlreichen Tassen Tee gemütlich macht. In meiner Kindheit nahmen auch die Vorbereitungen für Weihnachten viel Zeit in Anspruch.

Unseren Weihnachtstruthahn kauften wir von einem Bauern im Ort, Robbie MacDonald, der mit seiner Mutter zusammenlebte und jedes Jahr für Weihnachten 20 bis 30 Truthähne mästete. Er fuhr einen blauen Morris Minor, dessen Beifahrtür immer offen war und auf dessen Beifahrersitz ein Kissen lag – nicht etwa für Mrs MacDonald, sondern für eine seiner Hühnerdamen, die gerne in den Wagen hüpfte, eine Weile auf dem Kissen saß und ein Ei legte. Wir machten große Augen, aber Robbie sagte nur: „Oh aye, das macht sie gern.“ Unsere Hühner und Enten waren nicht so vornehm und legten ihre Eier in den alten Traktorreifen am Pumpenhaus.

Mummy bestellte bei Robbie immer einen Truthahn mit zehn Kilo, der pünktlich am 22. Dezember geliefert wurde. Ich erinnere mich daran, wie Robbie in einem Jahr seinen Kopf durch die Tür steckte und sagte: „Mrs Marshall, der Vogel hat 14 Kilo. Aber Sie nehmen ihn doch trotzdem?“ Der Vogel war alles andere als küchenfertig. Ich sehe Robbie noch in der Tür stehen und den kompletten Vogel hochhalten – mit Füßen, Hals, Kopf und allem. Meine Mutter musste an Heiligabend zum Nachtdienst ins Krankenhaus. Vorher wollte sie aber noch den Truthahn vorbereiten. Mit der Bügelsäge meines Vaters schnitt sie in der Garage dem Vogel die Füße ab, rupfte ihn und nahm ihn aus, steckte Orangen, Zitronen und Zwiebeln in den Bauchraum. Wir schnürten ihn zu, rieben ihn mit Butter ein, würzten ihn und wickelten ihn in Alufolie. Dann legten wir ihn in eine Bratform und heizten den

Backofen auf 200°C vor. Innereien und Hals kamen mit reichlich Wurzelgemüse, Gerste, Spalterbsen und Wasser in einen Suppentopf. Jetzt musste der Vogel nur noch in den Ofen (unserer war nicht besonders groß). Meine Mutter versuchte ihr Bestes, um den Truthahn in den Ofen zu schieben und die Ofentür zuzukriegen ... vergeblich. Mein Vater kam in die Küche, betrachtete die Lage, und dann begann die Komödie.

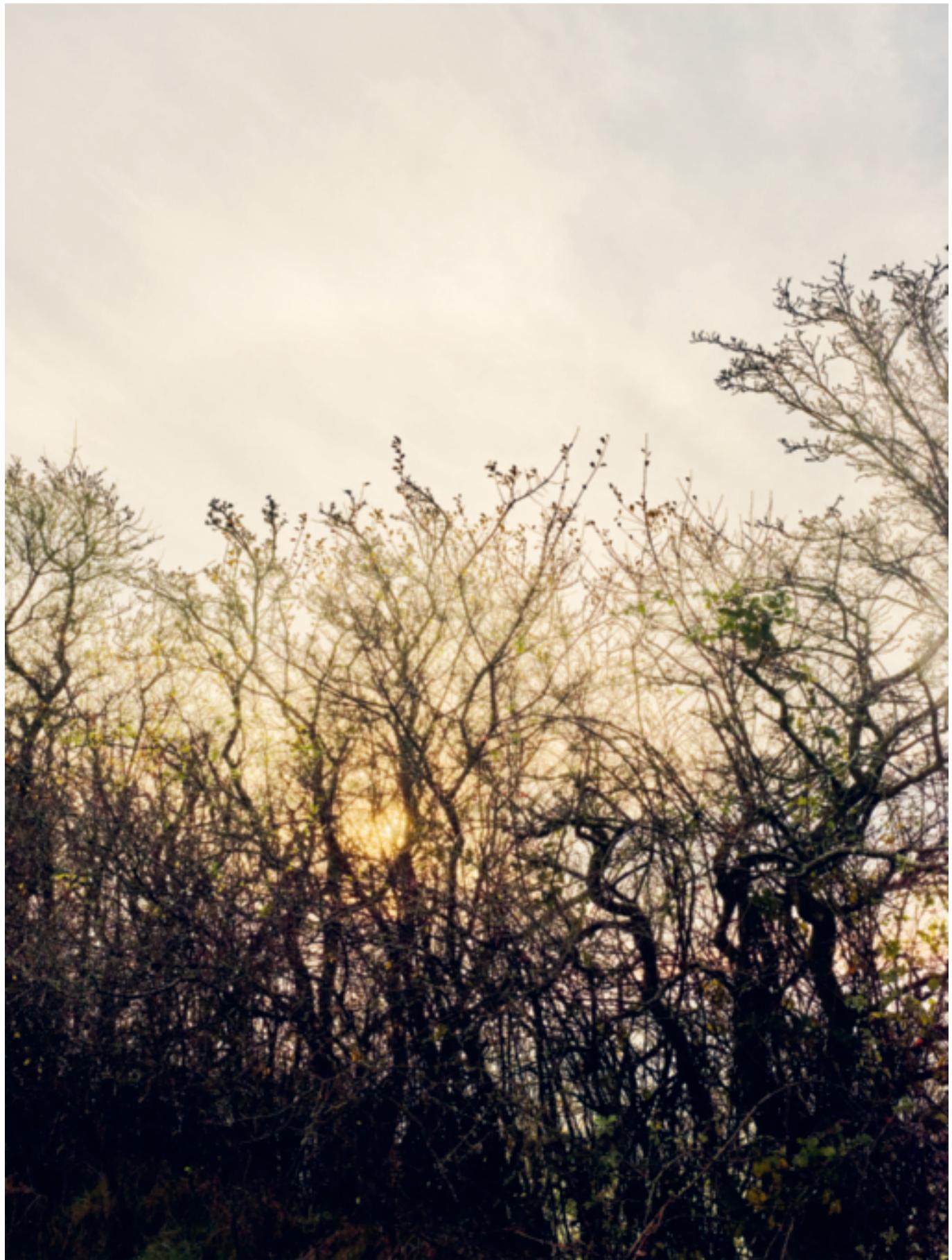
Cyril: Okay, Esther, du drückst dich mit der Schulter gegen die Tür, und ich binde sie damit fest. (Er nimmt die Schnur, mit dem er seinen Kittel zugebunden hat.)

Cyril: Drück die Tür jetzt fest zu, Esther!

Esther: Verdammt, Cyril, ich versuch mein Bestes, aber der verflixte Vogel will nicht im Ofen bleiben!

Mit viel Drücken, Schieben und diversen Knoten blieb die Ofentür zu. Meine Mutter konnte zu ihrem Nachtdienst aufbrechen und der Truthahn die Nacht bis zum nächsten Nachmittag im Ofen verbringen. Wieder aller Erwartungen briet er zu einem vorzülichen Weihnachtsessen.

Die Rezepte in diesem Buch sind inspiriert von solchen Kindheitsanekdoten und der Erinnerung an die beeindruckenden Frauen in meinem Leben, die mir Vorbilder für Charakterstärke, Arbeitsmoral und Sparsamkeit sind. Ihre Devise war, dass ein Streit nie am Esstisch ausgetragen werden darf, weil der Tisch ein Ort des Genusses und der Liebe sein sollte. Ich hoffe, dass Ihnen diese Rezepte Freude bereiten.



BACKTECHNIKEN, TIPPS UND TRICKS

Backen ist tief in der irischen Kultur verankert. Wenn Besuch vor der Tür steht, ist die Chance hoch, dass ihm etwas Selbstgebackenes mit einer Tasse Tee am Kamin angeboten wird. Die Generation meiner Großmütter haben sich nie viel mit Abmessen und -wiegen von Zutaten aufgehalten. Sie nahmen einfach eine Handvoll hiervon und einen Löffel davon. Das hat funktioniert, da Backen fast tägliche Routine für sie war. Heute, da seltener gebacken wird, sind genauere Angaben erforderlich. Bevor Sie loslegen, sollten Sie sich das Rezept ganz durchlesen, um zu prüfen, ob alle Zutaten, Utensilien und die nötige Zeit vorhanden sind. Für mich gibt es nichts Schöneres, als im Bett oder auf dem Sofa zu liegen und in Kochbüchern zu stöbern und abzuchecken, ob ich alles Nötige vorrätig habe.

Im Folgenden erkläre ich ein paar Begriffe und Techniken und gebe Ihnen einige nützliche Informationen rund ums Backen, denn kaum etwas ist so frustrierend, wie einen Kuchen aus dem Ofen zu holen, der so platt ist wie eine Flunder. Wenn ich Ihnen diesen Ärger ersparen kann, umso besser! Hier also sind einige nützliche Tipps von den klugen, starken Frauen in meiner Familie.

ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

- Alle Temperaturangaben sind für Umluftheizung.
Wenn Sie mit Ober- und Unterhitze backen, passen Sie die Temperaturen entsprechend an (siehe Handbuch des Herstellers).
- Löffelmaße: 1 EL = 15 ml und 1 TL = 5 ml.

KUCHENTEIGE

Damit der Teig nicht gerinnt, sollten alle Zutaten, wenn nicht anders angegeben, Zimmertemperatur haben.

All-in-Teig: Besonders schnelle, einfache Methode, bei der alle (zimmerwarmen) Zutaten zusammen in die Schüssel gegeben und glatt verrührt werden.

Klassischer Rührteig: Dabei werden zunächst zimmerwarme Butter und Zucker hell und cremig gerührt. Anschließend werden die leicht verquirlten Eier einzeln eingearbeitet. Wenn die Masse dabei dennoch gerinnt, einen Esslöffel gesiebtes Mehl unterrühren. Sollte auch das nicht helfen, ist das nicht das Ende der Welt. Arbeiten Sie einfach die restlichen Trockenztutaten ein. Der Kuchen gelingt trotzdem und ist im schlimmsten Fall nicht ganz so locker und luftig.

Schmelzmethode: Diese Methode wird für kompakte Teige wie Lebkuchenteig angewendet. Dafür werden Butter, Zucker und Sirup in einem Topf geschmolzen, bevor nach dem Abkühlen die trockenen Zutaten untergezogen werden. Das Backtriebmittel ist in der Regel Natronbikarbonat (Backnatron).

Unterheben: Damit möglichst viel eingearbeitete Luft in einer Masse erhalten bleibt, werden Trockenztutaten wie Mehl nicht untergerührt, sondern vorsichtig mit einem großen Metallöffel oder einem Teigschaber in einer Achterbewegung eingearbeitet, und zwar nur so lange, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

Schwer reißend: Die richtige Konsistenz hat ein Rührteig, wenn er schwer reißend vom Löffel fällt, das heißt weder herunterfließt noch am Löffel hängen bleibt, sondern vom Löffel fällt und dabei abreißt.

BROT

Die meisten Brote gehen durch die Zugabe eines Triebmittels wie Hefe, Backnatron oder -pulver auf. Für ein hefegeführtes Brot gilt Folgendes zu beachten:

1. Mischen: Die Zutaten in einer Schüssel rühren, bis sie gleichmäßig verteilt sind.
2. Kneten: Dabei wird die Hefe verteilt und das Glutengerüst entwickelt.
3. Erste Teigruhe: Durch die Hefeaktivität entstehen Gärgerüste, die den Teig aufgehen lassen.
4. Entgasen: Durch kurzes, kräftiges Kneten werden große Luftblasen zerstört, was zu einer gleichmäßigen, feinen Porung und einer schönen Form führt.
5. Formen und zweite Teigruhe: Der Teig wird in Form gebracht und geht weiter auf.
6. Backen: Um zu prüfen, ob ein Brot durchgebacken ist, auf die Laibunterseite klopfen. Es sollte hohl klingen.

BACKTRIEBMITTEL

Backnatron und Backpulver sind chemische Triebmittel. Bei Natron kommt es in Verbindung mit Feuchtigkeit und einer Säure (z.B. Buttermilch) zur Bildung von Kohlendioxidbläschen, die einen Teig aufgehen lassen. Da die Reaktion sofort einsetzt, sollten Teige mit

Natron sofort gebacken werden. Backpulver besteht aus Natron, einem Säuerungsmittel (Phosphat, Zitronen- oder Weinsäure) sowie einem Trennmittel (Stärke), damit die beiden Stoffe erst nach Zugabe einer Flüssigkeit miteinander reagieren. Seine volle Triebwirkung entfaltet Backpulver erst bei Temperaturen über 60 °C.

Hefe ist ein biologisches Triebmittel. Es handelt sich um einzellige Stämme des Pilzes *Saccharomyces cerevisiae*, die sich von Stärken und Einfachzucker ernähren und dabei Kohlendioxid produzieren. Die Hefe sollte nicht direkt mit Salz bestreut werden, da sonst die Hefezellen abgetötet werden. Wenn Trockenhefe anstelle von Frischhefe verwendet wird, die Hälfte der angegebenen Menge verwenden und bei Frischhefe anstelle von Trockenbackhefe die doppelte Menge berechnen. In jedem Fall das Haltbarkeitsdatum der Hefe prüfen. Je wärmer der Hefeteig zur Reife gestellt wird, desto schneller geht er auf. Die Temperatur darf nicht zu warm sein, sonst sterben die Hefezellen ab.

STERILISIEREN

Damit Konfitüren, Gelees und Co. möglichst lange haltbar bleiben, sollten, um schädliche Keime abzutöten, Gläser, Deckel und alle Utensilien sterilisiert werden. Dafür den Backofen auf 120 °C vorheizen. Gläser, Deckel und Utensilien mit heißem Seifenwasser waschen und anschließend mit klarem Wasser abspülen oder in der Spülmaschine reinigen. Auf ein Backblech stellen und 20 Minuten im Ofen trocknen lassen. Nicht mit einem Küchentuch abtrocknen!

Beim Konfitürekochen bildet sich häufig Schaum auf der Oberfläche, den man abschöpfen kann, was meine Grannys und Großtanten aber für Verschwendung hielten. Also gaben sie stattdessen etwas Butter dazu und rührten die Konfitüre am Rand im Uhrzeigersinn, bis die Butter geschmolzen war. Der Schaum verschwand dabei wie von Zauberhand.

Utensilien

Besonders geeignet ist ein *hoher, breiter Topf* mit schwerem Boden, in dem die Früchte gleichmäßiger heiß werden und das Wasser durch die große Oberfläche schnell verdampft. Wichtig ist außerdem, dass der Topf aus nicht korrosivem Material besteht, da es durch die Fruchtsäure zu unliebsamen Reaktionen kommen kann. Ideal sind Edelstahl oder Kupfer.

Ich finde *Konfitüretrichter* mit breiter Öffnung (aus Kunststoff oder Edelstahl) praktisch, weil sich die heiße Konfitüre damit einfacher in die Gläser füllen lässt.

Ich fülle die Konfitüre mit einer *Schöpfkelle* direkt aus dem Topf ab, weil ich es umständlich finde, die Konfitüre erst in einen Messbecher zu füllen, zumal dabei immer Konfitüre hängen bleibt und verschwendet wird. Die Reste im Topf schabe ich dann mit einem *Silikonschaber* aus. Mit einem langstielen eckigen *Kochlöffel aus Holz* lässt sich die Konfitüre sehr gut am Topfbodenrand rühren. Ein langstieler großer *Metalllöffel* eignet sich hervorragend zum Abschöpfen oder Entfernen von Kernchen, Steinen und Häuten.

Ein großes *Musselintuch* (Käsetuch) oder ein Passierbeutel ist sehr nützlich zum Abseihen von Sirup oder zur Herstellung von Gelees. Ich gieße vorher immer kochendes Wasser hindurch. Dadurch wird das Material nicht nur sterilisiert, sondern auch weicher.

Um zu testen, ob die Konfitüre ausreichend fest ist, wird eine Gelierprobe durchgeführt. Dazu zwei Untertassen in den Kühlschrank stellen. Die Konfitüre wie angegeben kochen. Den Topf vom Herd nehmen. Eine kleine Menge Konfitüre oder Gelee auf eine gekühlte Untertasse geben und eine Minute in den Kühlschrank stellen. Einen Finger hindurchziehen. Wenn die Masse nicht zusammenläuft und die Oberfläche Falten wirft, ist die Konfitüre fertig und kann abgefüllt werden. Andernfalls noch etwas weiterkochen und eine weitere Gelierprobe durchführen.

NÜTZLICHE TIPPS MEINER GRANNYS

- Alle Backzeiten und Ofentemperaturen sind Richtwerte, da die Heizleistung jedes Ofens unterschiedlich ist.
- Man kann immer noch etwas mehr von einer Zutat dazugeben, aber nicht mehr wegnehmen.
- Zum Zerkleinern von Marshmallows, Belegkirschen, Zitronat und Orangeat eine Schere vorher in ein Glas heißes Wasser stellen. So bleibt nichts daran kleben.
- Vor dem Abmessen von Honig oder Sirup den Löffel in heißem Wasser erwärmen.

