

KATHARINA MAYER

Von Oma mit Liebe



Die 96 besten Kuchentratsch-Rezepte

G|U



VORWORT	06
FUN FACTS ÜBER KUCHENTRATSCH	08
KLEINE LECKERBISSEN	10
LIEBLINGSKUCHEN FÜR JEDEN TAG	54
TORTEN FÜR JEDEN ANLASS	124
TRENDIG & AUS ALLER WELT	182
REGISTER	236
IMPRESSUM	240

- VON OMA HEIDI -

CRANBERRY-KOKOS- HEFEKNOTEN

Für 8 Stück • 50 Min. Zubereitung • 1 Std. 35 Min. Ruhen • 20 Min. Backen

250 g Dinkelmehl (Type 630)
25 g brauner Rohrzucker
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
100 ml Milch
1 Ei (M)
70 g kalte Butter
50 g Cranberrys
6 EL Kokosraspel
1 EL Milch zum Bestreichen

Außerdem

Dinkelmehl zum Arbeiten

- 1** Für den Vorteig Mehl in eine Schüssel sieben, den Zucker untermischen und eine Mulde in die Mischung drücken. Die Hefe in die Mulde bröseln, die Milch lauwarm erhitzen, dazugeben und mit einem Teil der Mehl-Zucker-Mischung verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und etwa 20 Min. an einem zugluftfreien, warmen Ort gehen lassen.
- 2** Danach das Ei und 50 g Butter in Flocken in den Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine kurz unterkneten. Die Cranberrys und 3 EL Kokosraspel dazugeben und so lange mit den Händen kneten, bis der Teig sich vom Schüsselboden löst, leicht glänzt und nicht mehr klebt. Die Teigkugel mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort nochmals 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert.
- 3** In einem Topf bei kleiner Hitze die restliche Butter zerlassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 20 × 25 cm großen Rechteck ausrollen. Den ausgerollten Teig mit der flüssigen Butter bepinseln und mit den übrigen Kokosraspeln bestreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
- 4** Das Teigrechteck der Länge nach zusammenklappen (10 × 25 cm) und in acht jeweils etwa 3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen der Länge nach etwas auseinanderziehen, wie bei einer Kordel mehrmals verdrehen und zu kleinen Knoten schlingen, aber nicht festziehen. Die Knotenenden an den Unterseiten der Teiglinge leicht andrücken.
- 5** Die Hefeknoten mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Noch einmal 10–15 Min. abgedeckt gehen lassen, dann mit Milch bestreichen. Die Hefeknoten im Ofen (Mitte) in 20 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und lauwarm genießen. Oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.





Meine Mutter sagte immer, ein lockerer Hefeteig braucht Zeit und Kraft.



1 Für den Vorteig mische ich Mehl, Zucker und Hefe, gieße die lauwarme Milch an, vermenge alles mit ein wenig Mehl vom Rand und lasse das Ganze zugedeckt 20 Min. ruhen.



2 Ich gebe Ei und Butter zum Vorteig und knete alles kräftig durch, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.



3 Erst dann knete ich die Cranberrys und Kokosraspel von Hand unter, damit die Beeren ganz bleiben. Anschließend darf der Hefeteig noch einmal zugedeckt gehen.

4 Der fertige gegangene Teig wird auf wenig Mehl ca. 20 x 25 cm groß ausgerollt, mit flüssiger Butter bestrichen und mit Kokosraspeln bestreut.





5 Anschließend klappe ich das Teigrechteck der Länge nach einmal zusammen und schneide es mit einem Küchenmesser in ca. 3 cm breite Streifen.

7 Ich lege das Ganze zu einer Schlinge und ziehe ein Teigende durch, sodass ein Knoten entsteht. Die beiden Teigenden klappe ich nach unten ein.



6 Die Streifen dehne ich leicht in die Länge und verdrehe sie mehrmals ineinander ähnlich wie eine Kordel.



8 Wenn ich alle Knoten geformt habe, lasse ich sie zugedeckt noch ein letztes Mal gehen. Dann bestreiche ich sie mit Milch, bevor sie in den Backofen kommen.



»Ich bin scho a sturer Deifl.«

Die Welt war früher nicht unbedingt besser, meint Oma Rosemarie. Sie freut sich, dass die Frauen heute mehr Rechte und Möglichkeiten haben als sie damals. Sie findet aber, dass die Menschen stärker zusammenhalten und sich öfter gegenseitig helfen sollten.

War die Welt früher besser als heute?

Das kann man nicht pauschal sagen. Aus meiner Sicht war früher der Zusammenhalt besser, besonders nach dem Krieg. Da kamen viele Flüchtlinge. Darüber wurde nicht groß geredet. Man hat sich einfach gegenseitig geholfen. Wir hatten damals nichts. Aber wir haben uns nicht arm gefühlt und selbst wenn wir nichts hatten, wäre es unmöglich gewesen, dass wir nicht helfen.

Und was in der heutigen Zeit gefällt dir besser?

Früher hatte der Mann das Sagen. Frauen haben natürlich damals schon selbstständig gedacht, aber wir haben hingenommen, dass wir unter dem Mann stehen. Die Frau war für Küche, Kirche, Kinder zuständig. Heutzutage sind die Männer bei der Geburt dabei und kümmern sich viel mehr um die Kinder. Das ist toll!

Wie war es, als du eine junge Frau warst?

Und was hat sich im Laufe der Zeit geändert?

Ich habe bei allem den Mund gehalten, obwohl ich scho a sturer Deifl (»ein sturer Teufel« auf Bayerisch) bin. Sehr lange habe ich mir was einreden lassen und mich nicht getraut, meine Meinung zu sagen. Heute ist das nicht mehr so. Wer meint, er muss mich beherrschen, dem gehe ich aus dem Weg. Ich bin Gott sei Dank in dem Alter, in dem ich entscheiden kann, mit wem ich gut kann und mit wem ich nichts zu tun haben will.

Was hättest du anders gemacht, wenn du in einer liberaleren Zeit aufgewachsen wärst?

Die Jungen von heute sind viel mutiger als ich damals. Wenn ich so viel Mut gehabt hätte, wäre mein Leben anders verlaufen. Ich hätte meinen Mann wahrscheinlich nicht geheiratet. Aber dann hätte ich meine Kinder nicht bekommen. Das wäre natürlich sehr schade.

Bist du politisch engagiert?

Ich bin schon immer politisch interessiert und gehe fleißig wählen. Ich finde es sehr gut und wichtig, dass die Jugend wieder mehr politisch engagiert ist.

Heute wird viel über Klimawandel und Umweltschutz gesprochen. Was hältst du davon?

Früher haben wir uns da eigentlich keine Gedanken gemacht. Da gab es noch nicht so viel Plastik und Chemie. Jetzt ist mir das Thema sehr wichtig! Ich bemühe mich, nachhaltig zu leben. Ich schmeiße nichts weg und versuche, so wenig Plastik wie möglich zu verwenden.

Wie kann das Zusammenleben von Menschen mit unterschiedlichen Religionen und Kulturen deiner Meinung nach am besten funktionieren?

Mit einem respektvollen Umgang miteinander, in jeder Beziehung. Wenn jeder den anderen akzeptieren würde, dann kann man friedlich zusammenleben. Ich bin eine gläubige Christin und beschäftige mich mit Quantenphilosophie. Gegenüber jeder anderen Religion bin ich absolut tolerant. Jede Religion hat etwas, an das man sich halten kann. Eigentlich gibt es in jedem Glauben in der ein oder anderen Form die Zehn Gebote.

Kennst du viele Menschen, die aus anderen Kulturen kommen?

Die Verlobte meines Enkels kommt aus Syrien. Für mich war das Einzige, was mich interessiert hat, ob sie zusammenpassen und glücklich sind, und nicht, woher sie kommt. Sie leben schon über ein Jahr zusammen und werden bald heiraten. Ich freue mich sehr auf die Hochzeit und plane schon die Hochzeitstorten. Drei werde ich backen: Eine wird dreistöckig, die andere in Blütenform und die dritte natürlich in Herzform.

- VON OMA ANNI -

ZWETSCHGENKUCHEN MIT SAUERRAHM

Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) • 50 Min. Zubereitung • mind. 30 Min. Kühlen • 55 Min. Backen

Für den Mürbeteig

300 g Mehl (Type 405)
150 g Zucker
150 g kalte Butter
1 Ei (M)

Für Belag und Guss

750 g Zwetschgen
1 Bio-Zitrone
4 Eier (M)
200 g Zucker
200 g saure Sahne
2 EL Mehl (Type 405)

Für die Streusel

100 g Zucker
200 g Mehl (Type 405)
100 g Butter

Außerdem

Fett und Mehl für die Form
Mehl zum Arbeiten

1 Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Butter und das Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig mind. 30 Min. zugedeckt kühl stellen. Inzwischen für den Belag die Zwetschgen waschen, trocken tupfen, entkernen und halbieren. Die Zwetschgenhälften in der Mitte noch mal bis zur Hälfte einritzen.

2 Für den Guss die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale fein abreiben. Die Eier und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig schlagen. Die saure Sahne und die Zitronenschale untermengen. Das Mehl darübersieben und vorsichtig unterrühren.

3 Für die Streusel den Zucker mit dem Mehl vermischen. Die Butter behutsam schmelzen, dazugeben und das Ganze mit den Fingern zu Streuseln verkneten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form ausfetten und mehlen.

4 Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund und auf eine Größe von etwa 32 cm Ø ausrollen. In die vorbereitete Springform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen.

5 Den Teig mit den Zwetschgen belegen, den Guss darübergeben und die Streusel darauf verteilen. Den Zwetschgenkuchen im Ofen (Mitte) 45–55 Min. backen (Stäbchenprobe machen), bis keine feuchten Spuren mehr am Stäbchen hängen bleiben. Herausnehmen und auskühlen lassen.



- VON OMA IRMGARD -

LINZER TORTE

Für 1 Springform (24 cm Ø, 12 Stücke) • 30 Min. Zubereitung • mind. 30 Min. Kühlen • 20 Min. Backen

Für den Mürbeteig

1 Bio-Zitrone
140 g Margarine
140 g Puderzucker
140 g gemahlene Haselnüsse
140 g Mehl (Type 405)
1 Ei (M)
½ TL Zimtpulver

Außerdem

Butter und Mehl für die Form
Mehl zum Arbeiten
200 g Johannisbeerkonfitüre (ersatzweise Himbeerkonfitüre)
1 Eigelb (M)

1 Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale fein abreiben. Die Margarine mit dem Puderzucker, den Haselnüssen, dem Mehl, der Zitronenschale, dem Ei und dem Zimt in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig abdecken und mind. 30 Min. kühl stellen.

2 Eine Springform einfetten und mit Mehl austreuen. Dann etwa zwei Drittel des gekühlten Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form geben und dabei auch einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3 Die Konfitüre glatt rühren und auf dem Teigboden verstreichen. Aus dem restlichen Teig dünne Rollen formen oder den Teig auf wenig Mehl ausrollen und mithilfe eines Lineals in gleich breite Streifen schneiden. Die Teigrollen oder -streifen gitterförmig auf die Konfitüre legen. Das Eigelb verquirlen und die Teigoberfläche damit bepinseln. Die Linzer Torte im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und zum Servieren auf eine Tortenplatte setzen.





- VON OMA ANNA -

HIMBEER-SCHOKOTORTE

Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) • 1 Std. Zubereitung • 25 Min. Backen • 30 Min. Kühlen

Für den Schokobiskuit

8 Eier (M)
220 g Zucker
2 TL Backpulver
220 g Mehl (Type 405)
2 EL ungesüßtes Kakaopulver
20 g Zartbitter-Schokoladenraspel

Für die Füllung

3 EL Zucker
1 EL Speisestärke
200 g TK-Himbeeren
6 Blatt weiße Gelatine
800 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
200 g Frischkäse
100 g Puderzucker
1 EL Himbeergeist (ersatzweise
Himbeersirup)

Außerdem

Zartbitter-Schokoladenraspel zum
Garnieren
ca. 100 g Himbeeren

1 Den Backofen auf 170° vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Backpulver in 4 EL Wasser auflösen und in die Eiermasse geben. Das Mehl mit dem Kakao mischen, auf die Eiermischung sieben und unterheben, zuletzt die Raspelschokolade unter den Teig mengen.

2 Den Biskuitteig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

3 Für die Füllung 200 ml Wasser in einem Topf mit dem Zucker und der Speisestärke vermengen. Dann einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Himbeeren in die Mischung geben, abkühlen lassen und kalt stellen.

4 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze unter Rühren auflösen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker in einer weiteren Schüssel verrühren, dann die angedickten Himbeeren untermengen. Etwas Sahne unter die Gelatine rühren, dann die Gelatinemasse unter die geschlagene Sahne heben. Die Sahnemasse mit dem Himbeergeist abschmecken und unter die Frischkäsemasse heben.

5 Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Auf den unteren Boden etwa ein Viertel der Himbeercreme geben und verstreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen und ein weiteres Viertel der Crememasse darauf verteilen. Den letzten Boden daraufsetzen und leicht andrücken. Die Torte rundherum mit der übrigen Creme einstreichen. Die Raspelschokolade an den Tortenrand drücken. Die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Torte 30 Min. kühl stellen. Dann mit Himbeeren garniert servieren.



Tipp

Die Himbeer-Schokotorte am besten schon einen Tag vorher backen. Essen Kinder mit, den Himbeergeist unbedingt durch Himbeersirup ersetzen!

OMA, BITTE NOCH EIN STÜCK!



Kuchen von Oma – es gibt nichts Besseres! Deshalb backen beim Start-up Kuchentratsch Omas und Opas **beliebte Klassiker** und **Trend-Gebäck** zum Bestellen. Jetzt teilen Oma Milena, Oma Irmgard, Opa Günter und viele andere in diesem Buch ihr **geheimes Backwissen** mit dir!

So gelingt dir der **saftigste Apfelkuchen**, der **cremigste Käsekuchen** oder der **unwiderstehlichste vegane Schoko-Gugelhupf**. Und die **wichtigste Zutat** dieses Buchs: **ganz viel Liebe!**

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-7222-8



9 783833 872228



www.gu.de