







Lisa Ayecke & Tabea Kock

Blechkuchen

*Die leckersten
Landfrauen-Rezepte*

Bassermann



Blechkuchen

Hier stellen Landfrauen ihre Klassiker vor: Streuselkuchen in verschiedenen Varianten, mit Obst und ohne, Butter- und Zuckerkuchen. Für Abenteuerlustige gibt es aber auch Ausgefallenes zum Nachbacken. Selbst geerntetes Obst kann kaum schöner verarbeitet und leckerer verspeist werden! Lassen Sie sich von den Rezepten inspirieren und verwöhnen Sie Familie und Gäste mit diesen herrlichen Blechkuchen.

Landfrauen-Backtipps

Die Landfrauen, die für dieses Buch ihre Rezepte stifteten, sind erfahrene Köchinnen und Bäckerinnen, die es gewohnt sind, in kurzer Zeit große Mengen zuzubereiten. Die Zutaten haben sie im Kopf, jeder Handgriff sitzt, und sie kennen ihre Öfen und deren Eigenheiten ganz genau. Daher setzen sie in ihren Rezepten auch ein gewisses Back-Grundwissen voraus. Hier geben wir ein paar Tipps, die das Nachbacken erleichtern.

Backtemperatur

In diesem Buch ist nur Ober- und Unterhitze angegeben, weil sich diese zum Backen am besten eignen. Zum Vorheizen braucht der Ofen 15–20 Minuten. Bei Gasherden findet man oft in der Klappe eine Tabelle mit den Umrechnungen für Gas. Für das Backen mit Umluft (ca. 20 °C weniger als hier angegeben) braucht man zwar nicht vorzuheizen, es kann den Kuchen aber austrocknen.

Backzeiten/Garprobe

Jeder Ofen hat seine Eigenheiten, daher können Backzeiten variieren. Kontrollieren Sie schon vor Ende der Backzeit die Farbe Ihres Kuchens. Ob der Teig durchgebacken ist, prüfen Sie, indem Sie ein Holzstäbchen hineinstecken und wieder herausziehen. Haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen gar.

Biskuit

Im Englischen heißt er „sponge“ (Schwamm) und so ist auch seine Konsistenz: elastisch, leicht und luftig. Er enthält kein Fett, aber viele Eier. Die Eigelbe werden mit Zucker zu Creme, die Eiweiße mit etwas Salz zu Schnee geschlagen. Den Schnee vorsichtig unter die Creme ziehen. Wer zu viel rührt, zerstört die schaumige Leichtigkeit. Biskuit sollte auf Backpapier gebacken werden, er braucht die raue Oberfläche, um beim Aufgehen gleichmäßig zu „klettern“. Sonst gibt's eine Beule in der Mitte.

Blech vorbereiten

Entweder sorgfältig mit Öl, weicher Butter oder Margarine einfetten oder mit Backpapier auslegen. Backpapier bleibt beim Teigverstreichen in Position, wenn man darunter ein paar Tropfen Wasser aufs Blech sprengt. Lässt man genug Rand überstehen, kann man den Kuchen nach dem Backen ggf. im Ganzen vom Blech heben.

Hefeteig

Lässt sich gut einfrieren, schmeckt aber am besten frisch. Er ist im gebackenen Zustand sehr stabil und kann daher auch als dünner Teigboden zu großen Stücken geschnitten werden. Hefeteig muss beim Gehen sein Volumen deutlich vergrößern. Damit das funktioniert, wird die Hefe in wenig Flüssigkeit aufgelöst und mit etwas Zucker und Mehl verrührt. Die Schüssel während des Gehens mit einem sauberen Küchentuch abdecken. Alle Zutaten sollten möglichst Zimmertemperatur haben.

Heißes Wasserbad

Wird z.B. zum Schmelzen von Schokolade benötigt. Dafür in einem Stieltopf etwas Wasser zum Kochen bringen. Ein Schüsselchen darüberstellen, das auf dem Topfrand aufliegt, und die Schokolade über dem heißen Dampf so lange rühren, bis sie geschmolzen ist.

In den Ofen schieben

Blechkuchen werden, soweit nicht anders angegeben, auf der mittleren Schiene gebacken.

Mürbeteig oder Knetteig

Besteht meist aus 1 Teil Butter, 2 Teilen Zucker, 3 Teilen Mehl und wenig oder keinem Ei. Er muss in der Regel kalt gestellt werden, entweder vor oder nach dem Ausrollen. Oft wird er vorgebacken, bevor der Belag daraufkommt. Nach dem Backen ist er mürbe, knusprig und krümelig und zergeht auf der Zunge.

Rührteig

Enthält Butter und Zucker zu gleichen Teilen und relativ viel Ei. Er muss gründlich gerührt werden, bleibt streichfähig und ist nach dem Backen herrlich saftig und fluffig.

Teig ausrollen

Arbeitsfläche und Teigrolle dafür mit etwas Mehl bestäuben, damit der Teig nicht daran kleben bleibt. Sehr klebrigen oder brüchigen Teig kann man gut zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie oder Backpapier ausrollen. Der Vorteil bei Backpapier: es kann direkt mit dem Teig aufs Blech wandern.

