

Dieses Buch gehört:

.....

**Melissa
Fortis
Weihnachts-
Backbuch**

Fotografien von
Danny Bernardini



Für Miss P.

*Nie habe ich eine reinere Liebe erfahren. Ich werde dich nie vergessen.
Und für meinen geliebten Rudy – mein Schutzengel und mein »Kind auf vier Pfoten«.
Keine Liebe war je so groß, wie die zwischen uns dreien.*

Wunderschöne Weihnachten!

Melissa
Furtis
Weihnachts-
Backbuch

Prestel

München · London · New York









Ich habe Melissa und ihre Arbeit in einer denkwürdigen Situation kennengelernt: Mein Freund Tim Mälzer hatte mich im Rahmen der TV-Serie *Kitchen Impossible* in Melissas Tea Room & Cakes nach Sarzana geschickt, wo ich Melissas *Tiramisu-Torte* nachbacken musste. Und das, obwohl (wie mittlerweile viele wissen) backen nicht kochen ist. Und ich bin dramatisch an der Aufgabe gescheitert.

Im Scheitern liegt jedoch eine der großen Herausforderungen des Lebens. Denn es bedeutet für mich nicht das tragische Ende – sondern lediglich das Ende eines Prozesses, bei dem man LERNT, allerdings auf die härteste Art und Weise. Nämlich, dass es genau so NICHT funktioniert. Das Resultat ist eine neue Herangehensweise an die Dinge – und damit sind wir bei der Arbeit von Melissa.

Wenn man sie persönlich kennenlernt, spürt man sofort die Wachheit, die von ihr ausgeht. Das Feuer in ihren Augen und die Intensität ihrer Worte findet man in jedem ihrer Backwerke wieder. Die Kuchen und Torten selbst haben etwas von der grazilen Silhouette ihrer Kreateurin, und

sie sind direkt und von puristischer Natur. Jede Zutat ist präsent und geht ein Zusammenspiel mit den weiteren Akteuren ein – stets getragen von einer Art Spannung, die jeder Torte innewohnt.

Melissas Buch lädt dazu ein, ihre Werke nachzubacken. Und das ist, wie ich aus eigener Erfahrung weiß, ohne das Rezept nicht zu schaffen. Deswegen freue ich mich, dass wir nun die Möglichkeit haben, in Melissas Welt einzutauchen, mit detaillierten Anleitungen an der Hand. Ich möchte dazu raten, sich strikt an die Rezepte zu halten, denn dann wird man großartige Resultate erbacken. Mir selbst ist das mit meiner zweiten *Tiramisu-Torte* gelungen.

Die Herzlichkeit und Lebendigkeit, die Melissa als Italienerin mit jedem Satz versprüht, die schmeckt man in jedem ihrer Rezepte. Die weihnachtlichen Kreationen sorgen aber für eine Extrapolition Wärme und Behaglichkeit und dafür, diese Zeit des Miteinanders zu einem Fest der Sinne und der Herzlichkeit zu machen.

Tim Raue



Boss Lady

Pretty Christmas to you

Es ist ein stürmischer Wintermorgen in Italien, und ich sitze gerade am Schreibtisch vor meinem Computer. Meine beiden Katzen sind heute besonders anhänglich, weil es draußen kühl und regnerisch ist und sie nach einem warmen Platz zum Kuscheln suchen.

Neben mir stehen (natürlich) ein Stück Kuchen und eine Tasse Kaffee. Ich liebe süßes Frühstück. Ohnehin hat Süßes gerade Hochkonjunktur, denn das Fest der Feste steht vor der Tür. Als ich das Angebot bekam, ein Weihnachtsbackbuch zu schreiben, war ich überglücklich! Denn welche Zeit wäre besser dafür geeignet, um den Ofen anzuwerfen und ausgiebig zu backen, als der Advent? Also staubte ich kurzerhand mein Rezept-Notizbuch ab, in dem ich all meine Weihnachtsrezepte aufbewahre, und machte mich daran, in Zutaten wie kanadierten Zitrusschalen, Zimtstangen, Likören und getrockneten Früchten zu schwelgen.

Doch plötzlich fragte ich mich: »Will ich wirklich einfach nur ein weiteres Buch mit weihnachtlichen Backrezepten zusammenstellen, von denen es im Internet und bestimmt auch in den Rezepتسammlungen der Leser ohnehin schon reichlich gibt?« Nein! Ich möchte auch der tieferen Bedeutung der Dinge nachspüren und deshalb – bevor ich meine Rezepte mit euch teile – einen Moment lang innehalten und darüber nachdenken, was Weihnachten eigentlich für mich und vielleicht auch einige von euch bedeutet. Auf Italienisch heißt Weihnachten »natale«, also »Geburt«.

Ganz gleich, ob man Weihnachten aus religiösen oder kulturellen Gründen feiert – es ist eine Zeit, in der man zusammenkommt, um gemeinsam das Leben, die Familie, die Freunde, die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft zu feiern. Auf eine Art sind wir alle miteinander verbunden und haben das gleiche Ziel: Zeit miteinander zu

verbringen und unseren Lieben nahe zu sein. Die Zeit scheint einen Moment lang stillzustehen, wir halten inne, kommen zusammen, teilen Leckereien und Wünsche miteinander. In den unterschiedlichsten Ländern kochen und backen wir traditionelle Weihnachtsgenüsse und erfinden neue.

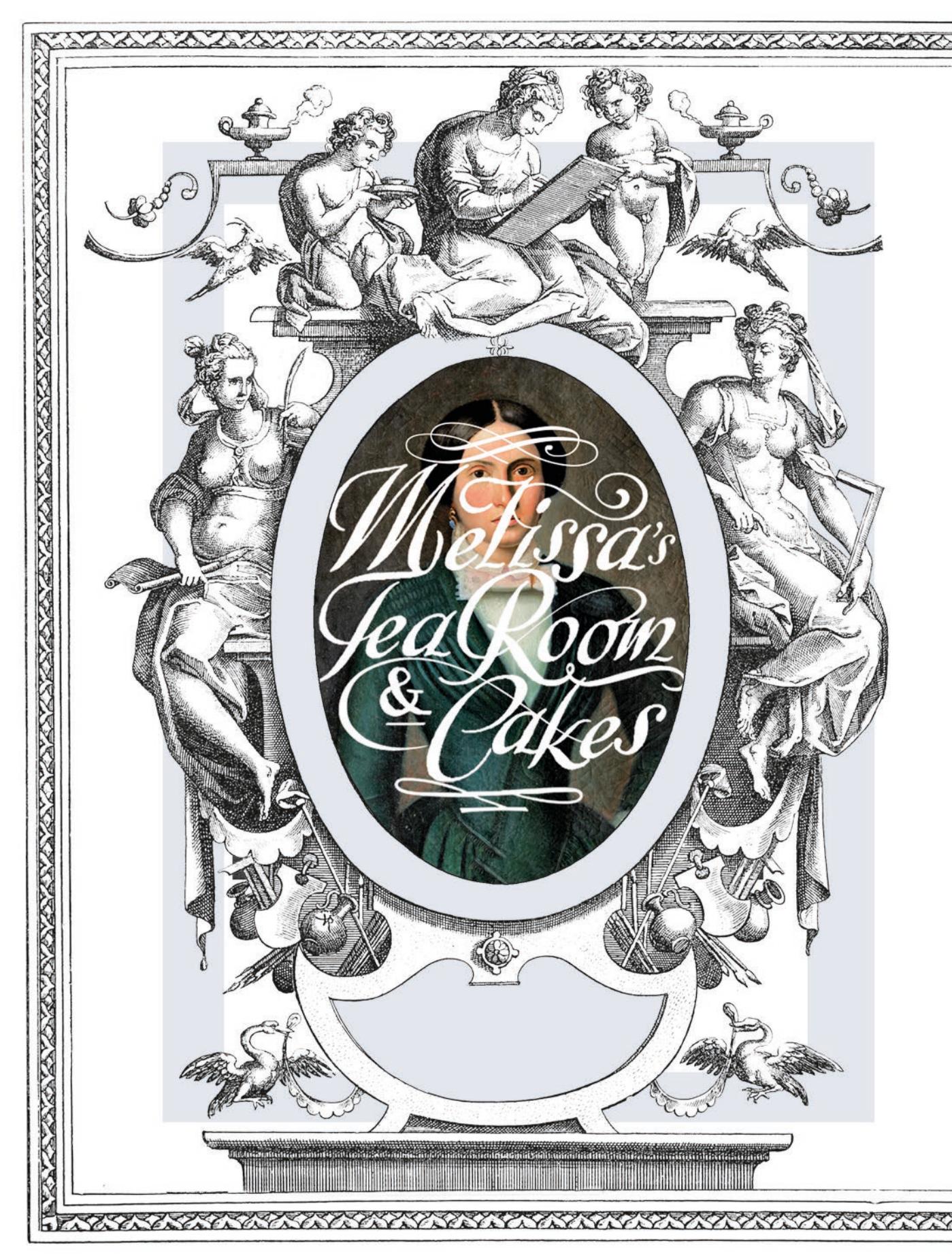
Wie der eine oder andere vielleicht schon weiß, liebe ich es, im faszinierenden Reich der internationalen Konditorkunst auf Entdeckungsreise zu gehen, neue Rezepturen zu entwickeln und beim Backen Neuland zu betreten. Das ist der aufregende Teil meiner Arbeit. Und aus diesem Grund stelle ich euch hier einige der besten Weihnachtsrezepte vor, die ich auf meiner »kulinarischen Reise um die Welt« entdeckt, kreiert oder probiert habe. Darunter befinden sich beliebte Klassiker, aber auch Rezepte, von denen ihr vielleicht noch nie gehört habt.

Ich möchte der breit gefächerten italienischen Backkunst meine Ehre erweisen und auch meine Interpretation internationaler Rezepte vorstellen, damit ihr eure Liebsten mit Leckereien aus unterschiedlichsten Ländern verwöhnen und ihnen bei Bedarf auch noch Hintergrundinformation zu den Rezepten mitgeben könnt. So fühlen wir uns zumindest an Weihnachten alle miteinander vereint – als säßen wir alle gemeinsam an einem Tisch, an dem nur eines zählt: Zusammensein.

Buon Natale! Frohes Fest!

Liebe Grüße,

Melissa



Melissa's Sea Room & Cakes

Große Torten & prächtige Kuchen

<i>Galette des Rois</i>	16	<i>Red Velvet Cake</i>	52
<i>Weihnachtliche Pavlova</i>	20	<i>Torta Alla Crema Di Nocciole</i>	54
<i>Zuccotto Fiorentino</i>	22	<i>Mandarinen-Creme-Kuchen</i>	58
<i>Croquembouche auf italienische Art</i>	24	<i>Winterliche Kokostorte</i>	60
<i>Torta Di Datteri E Caramello</i>	28	<i>Torta Cioccolato E Vino Rosso</i>	64
<i>Tronchetto Di Natale Al Tiramisù</i>	30	<i>Torta Verticale Alle Clementine</i>	66
<i>Paris-Brest</i>	34	<i>Torta Di Natale</i>	68
<i>Mont Blanc</i>	38	<i>E Compleanno Per Charis</i>	70
<i>Torta Al Profumo Di Natale</i>	40	<i>Baked Alaska My Way</i>	72
<i>Semifreddo Alle Nocciole Pralinate</i>	42	<i>Schokoladentorte mit Stout</i>	74
<i>Eggnog-Orangen-Torte</i>	46	<i>Trifle Al Cioccolato E Arancia</i>	78
<i>Torte mit doppelter Bayerischer Creme</i> ...	48	<i>Biancomangiare all'Amaretto</i>	82

Plätzchen, Kleingebäck & mehr

<i>Ricciarelli Di Siena</i>	86	<i>Budino Di Ricotta Alla Romana</i>	132
<i>Weihnachtlicher Dampfpudding</i>	88	<i>Torta Albero Di Natale</i>	134
<i>Praline Al Mascarpone</i>	90	<i>Brandy Custard</i>	136
<i>Biscotti Allo Zenzero</i>	92	<i>Il Mio Strudel Alla Ricotta E Cioccolato</i>	138
<i>Addormenta Suocere</i>	96	<i>Torta Bonissima</i>	140
<i>Florentiner Plätzchen</i>	100	<i>Polvorones</i>	144
<i>Vegane Marshmallows</i>	102	<i>Kürbis-Gewürz-Kuchen</i>	146
<i>Calissons</i>	104	<i>Champagner-Götterspeise</i>	148
<i>Dekadente Schokoladenwürfel</i>	108	<i>Torta Chiffon Al Cacao</i>	152
<i>Springerle</i>	110	<i>Sherrykuchen mit Kardamom</i>	154
<i>Eggnog</i>	112	<i>Torta Di Castagne E Cioccolato</i>	158
<i>Sbrisolona di Mantova</i>	114	<i>Pan D'Arancio</i>	160
<i>Gianduiotto</i>	116	<i>Orangen-Polenta-Kuchen</i>	162
<i>Torrone Al Cioccolato</i>	120	<i>Biscotti Di Natale Vegani</i>	164
<i>Bonet</i>	124	<i>Mostaccioli di Napoli</i>	166
<i>Marquise au Chocolat</i>	126	<i>Espresso Freddo</i>	168
<i>Mandorlaccio Di Altamura</i>	128		

Weihnachtsbrote & anderes Gebäck

<i>Brazadela</i>	172	<i>Gubana Friulana</i>	188
<i>Popovers Per La Colazione Di Natale</i> ...	174	<i>Pan De Mallorca</i>	190
<i>Torta Delle Rose Mantovana</i>	176	<i>Milk Pan Del Molise</i>	194
<i>Panforte Di Siena</i>	178	<i>Panettone</i>	198
<i>Rumkuchen</i>	182	<i>Ghirlanda di Natale</i>	202
<i>Babà</i>	184	<i>Mini-Pandori</i>	206
<i>Veneziana</i>	186	<i>Weihnachtliche Milchbrötchen</i>	208









GROSSE TORTEN

&
prächtige Kuchen

Galette des Rois

DREIKÖNIGSKUCHEN



Zutaten

Ergibt etwa 6 Stücke

Für die Vanille-Creme

- 3 große Bio-Eigelbe
- 110 g Kristallzucker
- 30 g Bio-Maisstärke
- 1 EL (15 ml) Bio-Zitronensaft, frisch gepresst
- 350 ml Vollmilch
- 1 TL Vanillepasta (oder Vanilleextrakt) von echter Vanille

Für die Frangipane-Creme

- 115 g Butter
- 75 g Kristallzucker
- 2 mittelgroße, raumtemperierte Bio-Eier
- 1 TL Vanillepasta (oder Vanilleextrakt) von echter Vanille
- 1 TL Orangenblütenwasser
- Schale von 1 Bio-Zitrone, fein abgerieben
- 100 g Mandelmehl
- 20 g Weizenmehl Type 405

Für die Eistreiche

- 2 Bio-Eier
- 1 mittelgroßes Bio-Eigelb
- 20 ml Vollmilch
- 1 Prise Salz

Für die Böden

- 2 quadratische TK-Blätterteigplatten (mindestens 22 cm Seitenlänge), gut gekühlt

Für den Zuckersirup

- 150 g Kristallzucker
- 150 ml Wasser

Die Galette des Rois wird in Frankreich am Dreikönigstag serviert und ist eine dieser wundervollen Leckereien, die Menschen jedes Jahr aufs Neue zusammenbringen und um einen Tisch versammeln. Traditionell wird in der Füllung ein kleines Geschenk versteckt – in armen Familien war dies früher eine dicke Bohne (»fève«), bei wohlhabenderen eine kleine Porzellanschale, ebenfalls »fève« genannt. Wer die fève in seinem Stück findet, wird König für einen Tag. Solche Bräuche machen Weihnachten wirklich zur schönsten Zeit des Jahres!

Hinweis: Da die Weihnachtszeit oft von Hektik geprägt ist, empfehle ich, für dieses Rezept hochwertigen TK-Blätterteig zu verwenden. Die Zubereitung der Galette ist ohnehin zeitaufwendig, und ich finde es wichtig, sie ganz stressfrei zusammen mit Freunden und Verwandten genießen zu können. Wer jedoch Spaß daran hat, selbst einen Blätterteig herzustellen, kann das gerne tun.

Anleitung

Für die Vanille-Creme Eigelbe, Zucker, Stärke und Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Rührgerät (Schneebesenaufzatz) zu einer hellen Masse aufschlagen.

Die Milch in einem mittelgroßen Topf zum Kocheln bringen. Ein wenig Milch zur Eigelb-Masse geben und rasch unterrühren, um die Mischung zu temperieren. Dann

die temperierte Eigelb-Masse in den Topf schaben und bei geringer Temperatur unter ständigem Rühren eindicken lassen. Die Vanille untermengen. Die Creme durch ein Sieb in eine große Schüssel passieren, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Verwendung kühlen stellen.

Für die Frangipane-Creme Butter und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Rührgerät (Flachrühreraufzatz) kurz auf niedriger Stufe verrühren. Eier, Vanille, Orangenblütenwasser und Zitronenabrieb dazugeben und ebenfalls kurz untermengen. Mandelmehl und Weizenmehl unterrühren und alles zu einer Creme vermengen. Nach und nach die Vanille-Creme unterheben – es sollte eine cremige, aber leicht feste Masse entstehen, deshalb muss gegebenenfalls nicht die gesamte Vanille-Creme verwendet werden. (Eventuelle Vanille-Creme-Reste halten sich im Kühlschrank einige Tage und können mit Früchten als Dessert serviert werden.) Die Frangipane-Creme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer runder Tülle füllen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Eistreiche Eier, Eigelb, Milch und Salz in einer kleinen Schale verquirlen und durch ein Sieb in eine andere Schale passieren.

Für die Böden zunächst eine Schüssel mit Eiswasser füllen und auf der Arbeitsplatte platzieren, um bei Bedarf darin die Hände kühlen zu können.

→





Ein Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten und 1 Platte des gekühlten Blätterteigs darauflegen. Einen Backring (20 cm Ø) auf der Teigplatte platzieren und mit einem scharfen Messer rund um die Form einen Teigkreis ausschneiden. Diesen in den Kühlschrank geben und aus der zweiten Blätterteigplatte einen zweiten, größeren Kreis (22 cm Ø) ausschneiden. Den größeren Teigkreis samt Backpapier auf das Backblech heben und an den Rändern mit Eistreiche einpinseln (dabei darauf achten, dass nichts von der Eistreiche seitlich auf das Papier herabrinnt, denn dann geht die *Galette* im Ofen

nicht ordentlich auf). Den anderen Teigkreis ebenfalls an den Rändern mit Eistreiche einpinseln, dann wieder in den Kühlschrank geben.

Mittig beginnend die *Frangipane*-Creme in drei Ringen, die einander leicht überlappen, auf den größeren Teigkreis spritzen. Am Rand einen 1,5 cm breiten Streifen frei lassen. Jetzt eine *fève* in der Creme versenken. Den kleineren Teigkreis aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Creme legen. Die Blätterteigkanten mit einer Gabel eindrücken, um die *Galette* zu versiegeln. Vor dem Verzieren die *Galet-*