

Gründe fürs Backen

Strukturierte Arbeitsweise und Grundlegendes zum Backen

Vorfreude auf Selbstgebackenes

Kapitel 1

Backe, backe Kuchen

Sie möchten also herausfinden, wie man backt? Herzlichen Glückwunsch zu dieser Entscheidung! Vielleicht haben Sie das eine oder andere in der Küche schon ausprobiert, sind sich aber nicht sicher, was Sie dabei eigentlich tun. Oder Ihre Versuche, etwas im Backofen zuzubereiten, waren nicht gerade von Erfolg gekrönt. Oder vielleicht haben Sie nur ein paar allgemeine Fragen zum Backen. Wenn Sie dieses Buch lesen, werden Sie Antworten auf die wichtigsten Fragen finden, die sich beim Backen stellen. Sie werden schnell merken, wie Sie beim Backen immer sicherer und besser werden!

Backen ist in vielerlei Hinsicht eine dankbare Tätigkeit. Zum einen, und das ist das Wichtigste, versetzt es Sie in die Lage, selbst zu entscheiden, was Sie essen. Die Zusatzstoffe in Backmischungen brauchen Sie nicht mehr. Ihr Brot wird nicht mehr mit Konservierungsmitteln, die in Lebensmitteln nicht natürlich vorkommen, haltbar gemacht. Willkommen in der Welt von Butter, Zucker, Mehl und Vanille.

Es hat etwas zutiefst Befriedigendes, aus ganz einfachen Zutaten Kuchen oder Kleingebäck zu backen, die allen schmecken. Frisch gebackene Leckereien sagen den Menschen, mit denen Sie diese teilen: »Du bist etwas Besonderes für mich.« Und Menschen, denen Sie Selbstgebackenes schenken, fühlen sich geehrt, weil Sie sich die Zeit genommen haben, etwas für sie zu backen. Heißen Sie einen neuen Nachbarn mit einem frisch gebackenen Brot willkommen, überraschen Sie Ihre Kollegen im Büro mit einem Streuselkuchen für die Kaffeepause oder verwöhnen Sie Ihre Kinder mit selbst gebackenen Plätzchen.



Kekse oder Plätzchen? Das ist hier die Frage. Kleingebäck wird regional verschieden bezeichnet. Wir werden in diesem Buch meist die Bezeichnung *Plätzchen* verwenden. In Österreich und einigen Regionen Norddeutschlands wird jedoch der Begriff *Kekse* verwendet.

Plätzchen backt man überwiegend in der Vorweihnachtszeit mit den charakteristischen Zutaten wie Zimt, Nelken, Koriander. Plätzchen schmecken jedoch das ganze Jahr über, probieren Sie mal die leckeren Cantuccini aus Kapitel 7 zum Kaffee in der Arbeitspause oder nach einem guten Essen – ein Gedicht!

Backen bietet eine Möglichkeit, die kleinen Dinge des Lebens zu genießen. Wenn Sie einen Nachmittag in der Küche verbracht und Brot oder Plätzchen für die Kaffeepausen der restlichen Woche gebacken haben, haben Sie eine nette Leckerei für sich oder Ihre Familie. Mit Ihren Kindern, Mitbewohnern oder Freunden Plätzchen zu backen, kostet nicht viel, gibt Ihnen aber unvergessliche Erinnerungen.

Backen macht viel Spaß, wenn Sie sich in der Küche auskennen und wissen, was Sie tun. Backen kann aber auch sehr frustrierend sein, wenn Sie nicht wissen, was Sie tun, oder den Eindruck haben, die Zutaten arbeiten gegen Sie. Aber keine Angst. Sie haben das richtige Buch für den Einstieg ins Backen gewählt.

Was Sie für den Anfang wissen müssen

Wenn Backen so einfach ist, warum scheint es dann manchmal so schwer zu sein? Hatten Sie jemals die Gelegenheit, die grundlegenden Dinge zu üben? Wie viele schlechte Erfahrungen haben Sie in der Küche mit verbrannten Plätzchen oder trockenen Kuchen gemacht? Nun ist es an der Zeit, alles, was Sie nicht wissen (und mögliche vergangene Küchenkatastrophen), zu vergessen und in die Zukunft zu schauen. Sie sind gerade dabei, das Backen zu lernen.

Backen unterscheidet sich deutlich von anderen Arten der Zubereitung, denn es hat irgendwie mit Magie zu tun. Es ist schon ein ganz besonderes Gefühl, einen Rührteig zusammenzurühren oder einen Brotteig zu kneten und gehen zu lassen. Bei anderen Arten der Zubereitung steht mehr das leibliche Wohl, das Stillen von Hunger im Vordergrund. Backen ist dagegen etwas Besonderes. Es ist sowohl Kunst als auch Wissenschaft. Und der wissenschaftliche Aspekt ist wichtig: Die Zutaten ergeben nach Anweisungen ein leckeres Resultat. Wundersame Aromen ziehen von der Küche durch das Haus, erfüllen es heute mit Düften und morgen mit süßen Erinnerungen.

Manchmal ist es schwierig zu wissen, wo man beginnen soll, wenn man etwas Neues ausprobiert. Dieses Buch ist ein guter Anfang, denn es wird nicht nur erläutert, *was* Sie backen, sondern auch, *wie* es gebacken wird. Zum Backen gehört nicht nur, ein Rezept zu lesen und die Anweisungen befolgen zu können. Wenn Sie backen möchten, müssen Sie außerdem Folgendes wissen:

- ✓ welche Zutaten Sie vorrätig haben
- ✓ welche Rolle die verschiedenen Zutaten in einem Rezept spielen
- ✓ was geschieht, wenn Sie bestimmte Zutaten kombinieren
- ✓ welche Backtechniken es gibt
- ✓ welche Arten von Teig es gibt

Wenn Sie das alles wissen, werden Sie sehen, wie leicht Backen ist und wie viel Spaß es macht!

Strukturierte Arbeitsweise

Wenn Sie mit dem Backen beginnen, ist es wichtig, strukturiert vorzugehen. Arbeitsplatten sind häufig Ablageflächen für schmutziges Geschirr, die Post von gestern, Autoschlüssel oder nicht weggeräumte Küchenutensilien. Nehmen Sie sich fünf Minuten Zeit (wenn es überhaupt so lange dauert), um die Arbeitsplatte aufzuräumen. In Kapitel 6 finden Sie einige Tipps und Ideen zum Sauberhalten der Arbeitsplatte.

Stellen Sie vor dem Aufschlagen des ersten Eis alle Zutaten bereit. Nichts ist frustrierender, als wenn Sie meinen, Sie hätten noch eine ganze Tüte Rosinen im Schrank, um beim Zubereiten des Teigs festzustellen, dass die Tüte nur noch halb voll ist. Ausführliche Informationen zur Bevorratung von Grundnahrungsmitteln finden Sie in Kapitel 2.

Und noch etwas: Wissen Sie, wo sich die beiden Rührbesen Ihres elektrischen Handrührgeräts befinden? Sind Sie sicher, dass Sie alle Teile der Springform finden, die Sie verwenden möchten? Wie sieht es mit den Teilen der Küchenmaschine aus? Im Laufe der Jahre habe ich gelernt, dass man nie zu gut vorbereitet sein kann. Es kommt vor, dass ich bei der Suche nach einer Backform meine ganze Küche auf den Kopf stelle, nur um mich dann daran zu erinnern, dass ich sie meinen Nachbarn geliehen habe. Oder ich suche überall nach Teilen des Mixers, nur um sie auf der Spüle zu finden oder festzustellen, dass ich sie in die falsche Schublade gelegt habe. Legen Sie alle benötigten Utensilien bereit, bevor Sie mit dem Backen beginnen. In Kapitel 3 finden Sie weitere Informationen hierzu.

Zu guter Letzt: Freuden Sie sich mit Ihrem Backofen an. Wenn Sie ihm in letzter Zeit nicht so viel Beachtung geschenkt haben, finden Sie in Kapitel 4 einige nützliche Hinweise, mit deren Hilfe Sie dafür sorgen können, dass Ihr Ofen funktionsbereit ist. Es spielt keine Rolle, wie gut die Rezepte sind. Wenn der Ofen nicht funktioniert, wird nichts aus dem Rezept.

Backtechniken kennenlernen

Wenn Sie beim Lesen eines Rezepts nicht alles verstehen, finden Sie in Kapitel 5 die am häufigsten und die nicht so häufig vorkommenden Ausdrücke und Techniken rund ums Backen. Hier erfahren Sie, wie man Zesten herstellt, wie man unterhebt, unterhackt und schlägt. Sie müssen wissen, dass die Ausdrücke häufig das zu verwendende Utensil bestimmen. So wird ein Ei beispielsweise mit einem Schneebesen geschlagen, Butter mit einer Palette gehackt und mit einem Teigschaber werden Zutaten untergehoben. Wenn für ein Rezept Utensilien verwendet werden, die Sie nicht haben, haben Sie genügend Zeit, sich Alternativen zu überlegen oder ein anderes Rezept auszuwählen. Wenn Sie also die Techniken kennen, wissen Sie nicht nur, was zu tun ist, sondern Sie wissen auch, mit welchen Utensilien dies am besten geschieht.

Übung

Wenn Sie einen Profikoch oder Profibäcker fragen, wie er zu seinem Backtalent gekommen ist, wird er Ihnen bestimmt sagen, dass er viel geübt hat. Je mehr Sie üben, umso mehr Gefühl entwickeln Sie und umso mehr Erfolg werden Sie haben.

Irgendwann werden Sie bereits am Aussehen bestimmter Lebensmittel erkennen, welche zu Ihrem Teig passen. Sie werden eine Prise von diesem oder jenem zum Teig hinzufügen oder den Teig ein wenig länger oder nicht so lange kneten, weil Sie wissen werden, wie er sich anfühlen oder verhalten muss. Übung ist der Schlüssel zum Backerfolg. Und in Teil III dieses Buchs finden Sie jede Menge Rezepte zum Üben. Sie werden erfahren, wie ein guter Kuchenteig aussehen muss, wie sich ein Brotteig anfühlt und was Sie tun können, wenn ein Rezept nicht so gelingt, wie Sie es sich vorgestellt haben.

Backen üben macht viel Spaß, weil das Ergebnis meist lecker ist und sich Ihre Mitmenschen an Ihren Übungen erfreuen. Ich war bei meinen Freunden und meiner Familie ganz besonders beliebt, als ich die Rezepte für dieses Buch entwickelt und ausprobiert habe. Daher weiß ich, dass Sie beim Ausprobieren dieser Rezepte genauso beliebt sein werden.

Selbstgebackenes genießen

Wer freut sich nicht, wenn ein Kollege oder Familienmitglied etwas backt? Jeder freut sich, wenn Sie selbstgemachte Desserts zum Teilen mitbringen. Schließlich backen Sie Plätzchen und Brote, um sie mit anderen zu teilen. Es gibt kein

Backbuch mit dem Titel *Backen für Singles* oder *Backen für zwei*, weil Gebäck zum Teilen da ist.

Kuchen halten mehrere Tage, und Plätzchen sind bei richtiger Aufbewahrung Wochen haltbar. Lesen Sie unbedingt dazu die Hinweise in den entsprechenden Kapiteln. Dort finden Sie einige gute Tipps dazu, wie Sie Kuchen und Plätzchen so aufbewahren, dass der letzte Bissen so gut schmeckt wie der erste.

Wenn Sie möchten, dass Ihre Freunde Sie richtig bewundern, finden Sie in diesem Buch Anregungen und Hinweise mit ein paar einfachen und netten Ideen, wie Sie Selbstgebackenes schön verzieren können.

