

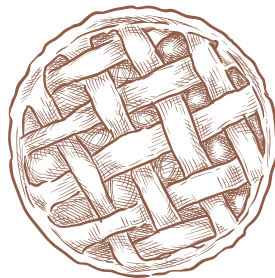


Andrea Natschke-Hofmann

KÖSTLICH BACKEN

für kalte Tage

Rezepte
für Kuchen, Gebäck
und mehr



Jan Thorbecke Verlag



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2021 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1525-2



Klimaneutral

Druckprodukt

ClimatePartner.com/14549-2003-1001

INHALT

Vorwort	7
Meine Zutaten	9

Die Rezepte

Leckeres für die Kaffeetafel	15
Seelenfutter von früh bis spät	47
Kleine Naschereien zu Kaffee oder Tee	63
Von meinem Plätzchenteller	79
Wie vom Weihnachtsmarkt	99
Köstliche Küchengeschenke	117

Dank	133
Register	134
Über die Autorin	136





TATSÄCHLICH ...

... mag ich jede Jahreszeit. Im Frühling liebe ich das Erwachen, das frische Grün der Bäume, bunte Tulpen und den Rhabarber. Am Sommer liebe ich die Wärme, die langen Abende auf der Terrasse und das lockere Lebensgefühl!

Was aber das Backen anbelangt, da bin ich der absolute Herbst- und Wintertyp. Ich liebe sämtliche Gebäcke mit Nüssen oder Schokolade, mein favorisiertes Back-Obst ist der Apfel und mit jeglicher Weihnachtsbäckerei – egal ob Stollen, Plätzchen oder Lebkuchen – kann ich Tage verbringen. Ich mag vor allem die Gemütlichkeit und Entschleunigung in Herbst und Winter: Nachmittags bei Kerzenschein Zimtschnecken zu füttern oder, in eine Decke gekuschelt, an Keksen zu knuspern und Kakao zu schlürfen, das verursacht bei mir tiefstes Wohlbefinden.

Was gibt es Schöneres, als nach einem langen Spaziergang mit roter Nase nach Hause zu kommen und dann einen heißen Kaffee und leckeren Kuchen zu genießen? Daher habe ich meine liebsten Rezepte für kalte Tage und eine entspannte, leckere Advents- und Weihnachtszeit zusammengetragen. Eine bunte Mischung aus dem favorisierten Soulfood meiner Familie, Lieblingskuchen aus den Rezeptbüchern meiner Oma oder meines Vaters, einige „Eigenkompositionen“ und natürlich verrate ich auch unsere besten Familienrezepte für Weihnachten.

Ich wünsche ganz viel Freude beim Backen! Genießen Sie den wohligen Moment, wenn Apfelkuchen- oder Zimtduft durch die Küche wabern, und natürlich auch das anschließende Vernaschen der Leckereien oder die großen Augen beim Verschenken der hübschen Küchengeschenke! //

Herzlichst
Andrea Natschke-Hofmann







MEINE ZUTATEN

Eine ganz wichtige Basis für das optimale Ergebnis sind für mich gute, natürliche Zutaten. Damit für meine Familie und Freunde zu backen, ist Ausdruck von Zuneigung und Liebe. Wertvolle Produkte sorgen für den besten Geschmack meiner Rezepte.

Mehl

Bei Mehl nehme ich immer Bio-Qualität. In der Regel nutze ich Weizenmehl, alle Rezepte aus diesem Buch können aber ebenso gut mit Dinkelmehl gebacken werden.

Süßungsmittel

Neben normalem Zucker verwende ich sehr gerne braunen bzw. Roh-Rohrzucker, der im Gegensatz zum Industriezucker nicht so stark raffiniert wurde. Alternativ nehme ich auch Honig, direkt vom Imker, oder Ahornsirup (am liebsten kanadischen) zum Süßen. Grundsätzlich gilt bei all meinen Rezepten: Die Zuckermenge ist nach individuellem Geschmack variabel.

Backtriebmittel

Als Backpulver verwende ich das handelsübliche oder gerne auch Bio-Weinstein-Backpulver. Natron gebe ich mit in Rührkuchen; dieses benötigt allerdings zum Reagieren noch eine Säure, beispielsweise Zitronensaft oder Buttermilch. Backpulver

und Natron bitte immer nur in der angegebenen Menge verwenden, da sie ansonsten den Geschmack verändern.

Für Hefeteig verwende ich in der Regel frische Hefe; falls die einmal nicht zur Hand ist, nehme ich Trockenhefe. Hier entspricht ein Beutel einem halben Würfel Hefe.

Fette und Öle

Ich verwende zum Backen ausschließlich Bio-Butter. Für Rührkuchen nehme ich, weil es den Kuchen schön saftig macht, gerne Öl. Am liebsten ein natives Olivenöl oder aber ein neutrales Rapsöl.

Milchprodukte und Eier

Auch hier achte ich auf Bio-Qualität und kaufe aus fairem Handel. In der Regel verwende ich Milch mit 3,8% Fett, Schlag Sahne, Joghurt mit 3,8%, Schmand, Magerquark oder Quark mit 20% Fett und Frischkäse.

Eier kaufe ich ausschließlich Bio, möglichst aus Haltungen, die auch männliche Küken leben lassen und verwende Größe M.

Aromen und Gewürze

Mein absolutes Lieblingsgewürz, das ich gerne und häufig verwende, ist biologischer Ceylon-Zimt als Zimtstangen oder Pulver. Gerade dabei macht sich gute Qualität im Geschmack sehr bemerkbar!

Bei Vanille nutze ich sehr gerne die Schote direkt; da Vanilleschoten aber sehr teuer sind, oftmals auch nur eine Hälfte davon. Ersatzweise nehme ich Bourbon-Vanillezucker oder eine gute Vanillepaste aus echter Vanille.

Zitronen oder Orangen kaufe ich ausschließlich in Bio-Qualität, so kann ich die Schale unbedenklich mit einer scharfen Raspel abreiben oder Zesten reißen. Auch bei Zitronat und Orangeat nehme ich Bioprodukte, das zahlt sich nämlich sehr im Geschmack aus!

Die Prise Salz in meinen Rezepten ist ein feines Meersalz, das ohne Rieselhilfe auskommt.

Nüsse und Mandeln

Für mich in der kalten Jahreszeit eine Lieblingszutat! Ich kaufe Nüsse und Mandeln ganz und mahle, röste oder blanchiere sie selbst vor der Weiterverarbeitung. Mandeln kann man sehr leicht enthäuten, indem man sie zuvor mit heißem Wasser übergießt und etwas ziehen lässt. Danach lässt sich die braune Schale einfach abstreifen.

Haselnüsse muss man im Ofen rösten und dann kräftig mit einem Handtuch abreiben; so löst sich das Häutchen.

Bei Walnüssen habe ich hier im Ort meine Privatlieferanten und mache mir dann gerne die Mühe, die – ein wenig abgelagerten – Nüsse frisch zum Backen zu knacken. Wenn mein Vorrat nicht ausreicht, dann achte ich beim Kauf auf gute Bio-Qualität.

Obst und Gemüse

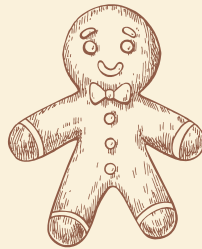
Wie man an der Zusammenstellung meiner Rezepte unschwer erkennen kann, ist mir Saisonalität sehr wichtig!

Mein Obst und Gemüse kaufe ich regional beim Bauern oder auf dem Markt (selbst in unserem Supermarkt werden inzwischen regionale Obstsorten angeboten).

Apfelsorten, die ich beim Backen bevorzuge, sind Boskoop, Elstar oder Wellant.

Meine liebsten Birnensorten sind die Abate Fetel und die Pastorenbirne.

Kürbisse, Rote Bete und Süßkartoffeln werden im Herbst geerntet und lassen sich den ganzen Winter über an einem kühlen Ort lagern bzw. sind beim Biomarkt oder Bauern erhältlich.





Apfel-Bienenstich

Wir lieben Kuchen mit einer knusprigen und karamelligen Mandelschicht ... Zusammen mit Äpfeln ist das eine unschlagbare Verbindung!



Zutaten

FÜR EINE SPRINGFORM
VON 24 CM DURCHMESSER

Mürbteig

125 g Puderzucker
125 g Butter + etwas zum Fetten der
Form
1 Eigelb
150 g Mehl
100 g feingemahlene Mandeln
½ TL fein abgeriebene Bio-Zitro-
nenschale

Füllung

1,2 kg Äpfel (z.B. Boskoop)
1–2 EL Zitronensaft
50 g Butter
60 g Zucker
75 ml Sahne
2 TL Honig
100 g gehobelte Mandeln
½ TL Zimt

Zubereitung

Für den Mürbteig den Puderzucker mit der Butter und dem Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren, das Mehl, die Mandeln und die Zitronenschale hinzufügen und alles rasch zu einem Mürbteig kneten. Eine Springform mit Butter ausfetten, den Teig ausrollen und in die Form geben, dabei einen Rand ausbilden. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Für 30 Minuten kühlen. //

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft ist nicht geeignet) vorheizen. //

Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden, sofort mit 1–2 EL Zitronensaft mischen. //

Auf dem gekühlten Mürbteig verteilen und für 40 Minuten backen. //

Inzwischen die Butter, den Zucker, die Sahne und den Honig in einem kleinen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mandeln und den Zimt einrühren. //

Die Masse auf den Äpfeln gleichmäßig verteilen und weitere 20 Minuten backen, bis die Mandelmasse goldbraun ist. Den Kuchen zunächst in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herausnehmen und auf einem Gitterrost komplett auskühlen lassen. Er schmeckt hervorragend mit einem Klecks Sahne. //





Klassischer Kaiserschmarrn

Comfort Food par excellence! Egal ob zur Mittagszeit oder auch mal als Dessert — Kaiserschmarrn ist bei uns sehr beliebt!



Zutaten

FÜR 3–4 PORTIONEN

1 Handvoll Rosinen + etwas Saft
zum Einweichen (optional)
4 Eier
1 Prise Salz
70 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
125 g Mehl
275 ml Milch
2–3 EL Butter
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Fall, dass Rosinen mit in den Kaiserschmarrn gegeben werden, empfehle ich, diese vorab in etwas Saft für 15 Minuten einzuweichen. //

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und beiseitestellen. //

Das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig weiß aufschlagen. Nach und nach das Mehl und die Milch zufügen und unterrühren. Ggf. eingeweichte Rosinen zufügen. Vorsichtig das Eiweiß unterheben.

Die Butter in einer großen Pfanne (mindestens 32 cm, alternativ in zwei Portionen backen) schmelzen. Den Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten golden braten. Den Teig umdrehen, das geht am besten, wenn man ihn viertelt und dann jedes Viertel einzeln umdreht. Weitere 5 Minuten braten, dann mit zwei Pfannenwendern der Teig zerreißen, nochmals kurz weiterbraten. //

Sofort mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt Apfelmus oder Zwetschgenröster. //

Tipp

So wie meine Oma früher gebe ich in den Teig immer – zusammen mit der Milch – noch einen guten Schuss (ca. 75 ml) Sprudelwasser, das sorgt für einen besonders fluffigen Kaiserschmarrn.

Pastéis de Nata

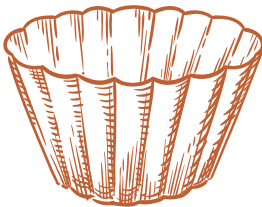
Das Rezept für diese kleinen, mit Vanillepudding gefüllten Blätterteig-Küchlein wurde bereits vor dem 18. Jahrhundert von Mönchen in Belém (heute ein Stadtteil von Lissabon) erfunden ...

So lecker, dass sie definitiv süchtig machen!

Zutaten

FÜR CA. 12–15 STÜCK

- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 1 TL Vanillepaste
- 125 g Zucker
- 200 ml Milch
- 2 EL Speisestärke
- ½ TL Zimtpulver (nach Belieben)
- 200 ml Sahne
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- Zimtzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Zunächst die Puddingfüllung zubereiten: Hierfür das Ei, die Eigelbe, die Vanillepaste und den Zucker in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren. 3 EL der Milch abnehmen und mit der Speisestärke glatt rühren, dann die Speisestärke, den Zimt, die restliche Milch und die Sahne unter die Ei-Masse rühren. //

Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse die Konsistenz eines Puddings annimmt. Sofort in eine saubere Schüssel gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, so dass sich keine Haut bilden kann. //

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen, so dass er Raumtemperatur annehmen kann. Erst nach ca. 10 Minuten vorsichtig entrollen, ansonsten könnte er brechen. Den Backofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze (Umluft ist nicht geeignet) vorheizen. Ein Muffinblech ausbuttern. //

Den Blätterteig ausrollen, dann in der Mitte zusammenfalten. Von der kurzen Seite her eng aufrollen. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Diese Teigspiralen nun mit einer Teigrolle rund ausrollen, so dass sie in die Muffinmulden passen. //

Die Blätterteig-Förmchen mit jeweils ca. 2 EL Pudding befüllen und in den vorgeheizten Backofen stellen. Für ca. 25–30 Minuten backen, so dass die Oberfläche schön braun wird. //

