



KUCHEN
und
TORTEN



K O N D I T O R W I S S E N

- 10 - Das Wichtigste über Backzutaten
Die wichtigsten Infos zu den Grundzutaten sowie zu Trieb- und Bindemitteln und Verfeinerungszutaten wie Schokolade, Gewürze und Trockenfrüchte
- 22 - Backöfen und Formen
Die verschiedenen Funktionen moderner Backöfen gekannt einsetzen, die richtige Wahl der Backformen, ihre Vorbereitung und Reinigung

- 7 - Einleitung
- 296 - Fachbegriffe
- 300 - Das Team
- 304 - Sachregister
- 308 - Rezeptregister
- 312 - Impressum



B A C K P R A X I S

- 28 - Teige und Massen
Von Biskuitmasse bis Strudelteig: Zubereitungsprinzip und Know-how sowie Grundrezepte mit Tipps und Tricks vom Profi
- 64 - Cremes und Füllungen
Konditorcreme, Buttercreme, Sahne und Schokoladen-Ganache: Grundrezepte und Varianten zum Füllen und Garnieren
- 76 - Guss und Glasur
Aprikotur, Glasur und Guss aus Zucker, Schokolade, Stärke oder Gelee: Herstellung und Verarbeitung
- 88 - Dekormassen
Krokant, Marzipan und Rollfondant: Dekormassen herstellen, verfeinern und verwenden
- 96 - Torten fertigen
Tortenböden schneiden, füllen und schichten; Überzüge und Deko aus Creme und Fondant
- 106 - Pannenhilfe
Zubereitungsfehler erkennen und beheben oder kaschieren

R E Z E P T E

- 112 - Kuchen und Tartes
Köstliche Klassiker mit Schokolade, Früchten, Gewürzen, Quark oder pur, wie Tarte Tatin, Käsekuchen, Nusszopf oder Rehrücken
- 182 - Torten und Rouladen
Sinnlicher Genuss mit Creme, Früchten und Schokolade: Sachertorte, Holländer Kirschtorte, Frankfurter Kranz und viele mehr
- 248 - Törtchen und Teilchen
Raffiniertes Kleingebäck für jede Gelegenheit: Eclairs, Bienenstich, Mürbe Brezeln, Nussecken und viele andere Köstlichkeiten

Hinweise zu den Rezepten

In den Rezepten werden, sofern nicht anders angegeben, Eier der Größe M und Weizenmehl der Type 405 oder 550 verwendet. Die Temperaturangaben in den Rezepten beziehen sich, sofern nicht anders angegeben, immer auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Sie können je nach Herd sowie bei Gasherden und Backen mit Umluft variieren.

Konditorcreme

Mit einer Creme obendrauf, zwischendrin oder drum herum macht ein Gebäckstück gleich mehr Eindruck. Geübte Hobbybäcker wagen sich dabei gerne auch an die etwas aufwendigeren »echten Cremes«, die gekocht und mit Sahne oder Eischnee gelockert als Konditor- oder Weincreme in allen möglichen Geschmacksvariationen die Tortenböden erst zu den beliebten Sahnetorten oder Cremeschnitten machen.

Die vielseitig verwendbare Konditorcreme, auch Crème pâtissière genannt, wird auf Milchbasis hergestellt und mit Ei und Speisestärke gebunden. Wird eine Flüssigkeit mit Ei bzw. Eigelb zur Creme verarbeitet, muss sie unter Rühren erhitzt werden, bis die Masse bindet, und anschließend abkühlen. Eine aufgestreute Zuckerschicht, die die Luftfeuchtigkeit anzieht, oder eine aufgelegte Lage Frischhaltefolie verhindert dabei, dass sich während des Abkühlens an der Cremeoberfläche eine Haut bildet.

TRICKS UND VARIATIONEN

Wer mit einer besonders feincremigen Füllung beeindrucken möchte, der rührt die warme Creme kalt – am besten im kalten Wasserbad. Als Füllcreme für Gebäck wird Konditorcreme in der Regel durch Unterziehen von Schlagsahne oder Eischnee zusätzlich gelockert. Letzterer wird unter die noch warme Creme gezogen, die anschließend erneut aufgekocht wird. Der untergezogene Eischnee büßt dabei zwar ein wenig an Volumen ein. Die damit zubereitete Konditorcreme wird aber dennoch gelockert und zusätzlich gebunden. Sie wird dadurch schon beim Abkühlen fest und muss daher rasch verarbeitet werden.

Im Grundrezept wird Konditorcreme mit Vanille aromatisiert und so zum perfekten Partner für Obst. Mit Zitronenschale, Likör oder Schokolade – die erst gehackt und dann zum Schmelzen direkt in die heiße Masse gerührt wird – lässt sich Konditorcreme aber auch mit anderen Gebäckrezepturen kombinieren.

Soll eine Weincreme zubereitet werden, wird die Konditorcreme einfach statt mit Milch mit trockenem Weißwein hergestellt.

Konditorcreme ist beliebt als Unterlage für die Früchte auf Obstkuchen oder -törtchen sowie als luftige Füllung für Brandmasse- oder Blätterteiggebäck.

KONDITORCREME MIT EISCHNEE

½ Vanilleschote
500 ml Milch
60 g Zucker
3 EL Speisestärke
4 Eigelb (80 g)
3 Eiweiß (90 g)
50 g Puderzucker

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Von der Milch etwa 100 ml beiseitestellen, den Rest mit der Vanilleschote, dem -mark und der Hälfte des Zuckers in einen Topf geben und aufkochen. Dann weiterverfahren, wie in der Bildfolge rechts (Steps 1 bis 6) beschrieben.

2. Die fertiggestellte Konditorcreme nur leicht abkühlen lassen, dann möglichst rasch verwenden, da sie sehr schnell fest wird. Sie dient beispielsweise zum Füllen von Gebäck oder als Belag unter den Früchten für Obstkuchen. Die hier angegebene Crememenge reicht als Fruchunterlage für ein Blech Obstkuchen.



Step 1. Die Stärke mit übrigem Zucker, Eigelben und restlicher Milch glatt rühren.



Step 2. Vanilleschote aus der Milch entfernen und die Stärkemischung unterschlagen.

KONDITIONERCREME HERSTELLEN



Step 3. Die Mischung unter Rühren aufkochen und dabei einige Male aufwallen lassen.



Step 4. Das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen. Ein Drittel unter die Creme ziehen.



Step 5. Den übrigen Eischnee unterziehen und die Masse erneut unter kräftigem Rühren aufkochen.



Step 6. Die fertige Creme soll luftig, glänzend und glatt sein. Rasch verarbeiten, sie wird schnell fest!

Königskuchen

ZUBEREITUNG: ca. 35 Min. | MARINIEREN: ca. 1 Std. | BACKEN: ca. 50 Min.

FÜR 1 KUCHEN:

FÜR DIE RÜHRMASSE

100 g Rosinen
 40 g gewürfeltes Zitronat
 40 g gewürfeltes Orangeat
 2 cl brauner Rum
 200 g Mehl
 110 g weiche Butter
 200 g Zucker
 abgeriebene Schale
 von 1 unbehandelten Zitrone
 6 Eigelb
 6 Eiweiß

AUSSERDEM

Kastenform (30 cm Länge)
 Backpapier
 Puderzucker zum Bestäuben

1. Für die Rührmasse die Rosinen, Orangeat- und Zitronatwürfel mit dem Rum übergießen und zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auskleiden. Die marinierten Früchte mit dem Mehl vermengen, damit sie sich gut mit dem Teig verbinden und nicht während des Backens zu Boden sinken.

3. Die weiche Butter mit etwa einem Drittel des Zuckers cremig rühren. Die Zitronenschale und nach und nach die Eigelbe unter die Buttermasse rühren.

4. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit einem Holzspatel unter die Eigelb-Butter-Masse heben. Den restlichen Eischnee und die Mehl-Früchte-Mischung nach und nach unterziehen. Dabei darauf achten, dass die Masse nicht zu viel an Volumen verliert.

5. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche mit einem Teigschaber glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 50 bis 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

6. Herausnehmen, den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, stürzen und das Backpapier abziehen. Den Königskuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Variante >>

Nach Belieben noch 120 g gemischte kandierte Früchte wie etwa rote Belegkirschen, Birnen, Kiwi, Ananas, Mango etc. klein würfeln und mit den marinierten Früchten unter das Mehl mischen.





Naked Cake mit dunklen Beeren

ZUBEREITUNG: ca. 1 Std. 15 Min. | BACKEN: ca. 1 Std. | KÜHLEN: ca. 30 Min.

FÜR 1 TORTE:

FÜR DIE BISKUITBÖDEN

50 g Zartbitterschokolade
 50 g Butter
 6 Eigelb
 120 g Zucker
 6 Eiweiß
 30 g Mehl
 75 g gemahlene Biskuitbrösel

FÜR DIE CREME

150 g frische Brombeeren
 (Ersatz: tiefgekühlte Brombeeren)
 250 g frische Heidelbeeren
 (Ersatz: tiefgekühlte Heidelbeeren)
 100 g Puderzucker
 4 cl Johannisbeerlikör (z. B. Crème
 de Cassis)
 30 g Vanille-Puddingpulver
 200 g weiche Butter

AUSSERDEM

hohe Springform (16 cm Ø)
 Backpapier
 200 g frische Brombeeren
 und Heidelbeeren,
 gewaschen und gut abtropft

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Für die Biskuitböden die Zartbitterschokolade hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, anschließend beiseitestellen. Die Eigelbe mit 30 g Zucker in etwa 5 Minuten weißcremig rühren, dann die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren.

2. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren. Den übrigen Eischnee zufügen, Mehl und Biskuitbrösel darauf rieseln lassen und behutsam unterheben. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 1 Stunde backen (Stäbchenprobe machen).

3. Den Biskuit herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Den Rand mit einem Messer von der Form lösen und den Biskuit auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Heidelbeer-Brombeer-Creme die Beeren waschen, verlesen, gut abtropfen lassen und mit Puderzucker und Cassis in einem kleinen Topf etwa 8 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Mischung fein pürieren und das Puddingpulver unterrühren. Den Topf auf den Herd zurück stellen und alles unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme eine dickflüssige, puddingartige Konsistenz hat, anschließend beiseitestellen und unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

5. Die Butter in etwa 5 Minuten hellcremig aufschlagen, dann den Beerenpudding löffelfeise bei reduzierter Geschwindigkeit unterrühren.

6. Den Biskuit dreimal quer teilen. Drei der Böden jeweils dick mit Beerenbuttercreme bestreichen und zu einer Torte aufeinander schichten. Den oberen Boden auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Schichttorte mit Heidel- und Brombeeren garnieren und vor dem Servieren etwa 30 Minuten kühl stellen.



Vanilleschnitten

ZUBEREITUNG: ca. 1 Std. | KÜHLEN: ca. 2 Std. 30 Min. | BACKEN: ca. 15 Min.

FÜR 12 STÜCK:

FÜR DIE BÖDEN

150 g Mehl
 ½ TL Salz
 2 TL Zucker
 150 g kalte Butter in Würfeln
 Mehl zum Arbeiten

FÜR DIE VANILLECREME

3 Blatt Gelatine
 100 ml Sahne
 3 Eigelbe
 125 g Zucker
 2–3 EL Orangensaft
 Mark von 1 Vanilleschote
 3 Eiweiße
 1 Prise Salz

AUSSERDEM

Backblech
 100 g Aprikosenkonfitüre
 100 g Fondant
 1 TL Zitronensaft

Variante >>

Aus 450 g Blätterteig 3 Böden herstellen und diese mit einer Crème Chiboust (Füllcreme für Gâteau Saint Honoré, S. 200) füllen.

1. Für die Böden alle Zutaten mit 80 ml Wasser mit den Händen rasch zu einem Teig vermischen (nicht kneten!). Den Teig 8 mm dick ausrollen, eine einfache Tour und eine doppelte Tour arbeiten (S. 55) und diesen Vorgang ohne Ruhephasen wiederholen (S. 54). Den Teig gleichmäßig stark zu einem Rechteck von 48 × 20 cm ausrollen. Ein Backblech mit kaltem Wasser benetzen und die Teigplatte darauf legen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft und etwa 30 Minuten kühl stellen.

2. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Den Blätterteigboden im vorgeheizten Ofen nach Sicht in etwa 15 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und die Blätterteigplatte noch warm in zwei Streifen von etwa 10 × 48 cm schneiden.

3. Die Aprikosenkonfitüre mit 2 bis 3 EL Wasser einige Minuten kochen und durch ein Sieb passieren. Einen Teigstreifen mit Hilfe eines Pinsels mit der Konfitüre bestreichen. Den Fondant leicht erwärmen (S. 81) und mit dem Zitronensaft verdünnen. Den Teigstreifen mit der Fondantglasur bestreichen, trocknen lassen und in 12 Stücke schneiden.

4. Für die Vanillecreme die Gelatine kalt einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die Eigelbe mit 50 g vom Zucker und dem Orangensaft in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad in etwa 5 Minuten dickcremig aufschlagen, dann die ausgedrückte Gelatine und das Vanillemark unterrühren. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee weiterschlagen, bis er glänzt und schnittfest ist. Ein Drittel des Eischnees mit der Sahne unter die Eigelbschaummasse ziehen und alles glatt rühren. Den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

5. Den unteren ganzen Boden mit einem Backrahmen umschließen, die Vanillecreme darauf verteilen, glatt streichen und die glasierten Deckelstücke auflegen. Alles etwa zwei Stunden kühl stellen, bis die Creme fest ist, dann entlang der Deckel in Schnitten teilen.

SAFTIGE KUCHEN, FEINE TORTEN
UND KÖSTLICH GEFÜLLTES KLEINGEBÄCK –
WELCH SINNLICHE GAUMENFREUDEN!

Damit das süße Backwerk ein Hochgenuss wird, verraten Konditoren,
Meister ihres Fachs, worauf es bei der süßen Backkunst ankommt und wie
die beliebtesten Kuchen- und Tortenklassiker perfekt gelingen.
Neben Infos zu den besten Zutaten und der optimalen Zubereitung von
Teigen und Massen sowie Füllungen und Cremes in Schritt-für-Schritt-
Anleitungen erhalten Sie auch jede Menge Inspiration –
für Ihre Zuckerbäckerei zu Hause.



WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-6805-4

