

ANNE-KATRIN WEBER SABINE SCHLIMM



Das große Buch der
**KÜCHEN
SCHÄTZE**

*Was man in seinem
Leben unbedingt
gekocht und gebacken
haben sollte*

G|U

Vorwort Seite 7



Suppen und Eintöpfe Seite 9

Löffelweise Glück: Wenn's draußen dauerregnet oder dicke Schneeflocken schneit, kommen sie gerade recht – dampfende Suppen und dicke Eintöpfe. Sie wärmen Körper und Seele und verhelfen nicht selten schlichten Resten zu einem großartigen zweiten Auftritt.



Kartoffeln, Gemüse und Nudeln Seite 29

Mittwochs Pellkartoffeln, samstags Linsen und sonntags der Knödel in einem See von Bratensauce: Manchmal waren es gerade die vermeintlichen Beilagen, die für uns die Hauptrolle spielten. Hier kommen sie endlich wieder zu ihrem Recht.



Fleisch und Fisch Seite 73

Gulasch, Backfisch und Brathähnchen: Das haben wir uns schon früher als Geburtstagsessen gewünscht, und das lieben wir auch heute noch heiß und innig. Das Beste: Heute dürfen wir selbst entscheiden, wie häufig ein Geburtstagsessen auf den Tisch kommt!



Süßer Nachtisch Seite 123

Schokoladenpudding mit Vanillesauce oder Grießpudding mit Sauerkirschen – all diese Leckereien gibt's heute fertig zu kaufen. Aber irgendwas fehlt. Vielleicht die Prise Persönlichkeit, die all diese Gerichte früher hatten? Süße Sehnsüchte kommen eben nicht aus der Packung.



Kleine Teilchen Seite 167

Für Kinderhände haben diese süßen Sachen genau das richtige Format. Aber komischerweise wollten die Großen früher auch etwas abhaben von Amerikanern und Apfeltaschen, Nussecken und Windbeuteln. Höchste Zeit, sie selbst zu backen – und ganz freiwillig zu teilen.



Alltagsbäckerei Seite 203

Große Kaffeetafel? Weiße Tischdecke? Braucht man zum Kuchenessen nicht! Nusskuchen und Gugelhupf, Streusel vom Blech und die Obstkuchen einer ganzen Gartensaison überzeugen durch schlichte Größe. Hier kommen die Rezepte zum unkomplizierten Einfach-Losbacken.



Sonntagsbäckerei Seite 283

*Wenn Großmutter das gute Kaffeegeschirr aus dem Schrank holte,
gab es Grund zur Freude: über Sachertorte, Frankfurter Kranz oder
Käsesahne. Der Anlass? Ist in der Erinnerung etwas verschwommen. Klar und
deutlich ist dagegen das Bild der Tortenpracht.*



Besonderes rund ums Jahr Seite 321

*Zum Karneval gehört Fettgebackenes, zu Ostern das pudertzuckerbe-
stäubte Lamm und zu Weihnachten der Stollen.
Für uns Kinder hatte das Jahr eine klare Ordnung.
Kuchen statt Kalender – wie wär's damit mal wieder?*



Herzhaftes aus der Backstube Seite 363

*Backen muss nicht süß sein: Eine Scheibe frisch gebackenes Brot
mit Butter – ein einfaches Glück, das sich wiederzuentdecken lohnt.
Genau wie selbst gemachte Sonntagsbrötchen,
Laugenbrezen und die Käsestangen zum Wein.*



Einmachen Seite 391

Eine Scheibe knuspriges Brot mit Butter und gekrönt von Mamas selbst gekochter Marmelade – für viele Kinder auch heute noch das Größte. Und für Erwachsene eine der leckersten Kindheitserinnerungen. Lassen Sie sie mit Johannisbeerkonfitüre und Quittengelee wieder lebendig werden!

Teiggrundrezepte

Plunderteig Seite 176

Rührteig Seite 208

Mürbeteig Seite 238

Biskuitmasse Seite 302

Brandmasse Seite 326

Hefeteig Seite 372

Register Seite 416

Bildnachweis Seite 430

Literaturnachweis Seite 430

Impressum Seite 432

Der Geschmack der Erinnerung

Kennen Sie das? Manchmal reicht ein Duft in der Nase, ein Geschmack auf der Zunge, und sofort stehen einem Bilder von früher vor Augen. Zumindest uns geht es so:

»Ich beiße in eine Scheibe frisches Holzofenbrot, bestrichen mit Butter und selbst gekochter Himbeermarmelade – und plötzlich bin ich wieder klein, sitze in Omas Küche auf der Arbeitsplatte und halte einen Teller mit dem Brot auf den Knien, das meine Oma mir gestrichen hat. Dabei sehe ich ihr zu, wie sie vor sich hin werkelt.«

»Eine bestimmte Geruchsmischung aus Putzmitteln und dem Duft warmer Hefe versetzt mich zurück in die Samstagstage meiner Kindheit. Die Tür zum Garten steht offen; draußen fahren die Nachbarskinder Rollschuh, ich will auch raus. Und ich weiß: Wenn ich zurückkomme, gibt es ein Stück frisch gebackenen Streuselkuchen.«

Solche Erinnerungen bringen ein Gefühl der Geborgenheit mit, nach dem wir uns mitunter sehnen. Dann soll ein Kartoffelsalat, bitteschön, wieder so schmecken wie der von Mutter, der Braten so duften wie damals und noch mal der Lieblingspudding auf dem Tisch stehen. Wer Glück hat, besitzt ein paar handschriftliche Rezeptnotizen, die in der Familie weitergereicht wurden. Aber darin stehen nicht selten geheimnisvolle Angaben wie »1 Tasse Béchamelsauce zugeben« oder »Braten im Ofen garen«. Aha. Aber wie genau geht jetzt eine Béchamelsauce noch mal? Und wie heiß soll der Ofen sein?

Für alle, die sich den Geschmack ihrer Kindheit wieder erkochen und erbacken wollen, haben wir dieses Buch geschrieben (und auch die Sache mit der Béchamelsauce und den Ofentemperaturen erklärt). Zum Glück sind die wahren Küchenschätze meist ganz einfache Gerichte, schnörkel- und zeitlos. Damit diese schlichten Genüsse an den Geschmack unserer Erinnerung heranreichen, ist lediglich zweierlei nötig: erstens gute Zutaten – frischer Fisch, Fleisch aus artgerechter Haltung, saisonales Obst und Gemüse. Und zweitens eine Prise Liebe. Man könnte auch sagen: der Wunsch, etwas richtig Gutes zu backen und zu kochen. Dann schmecken diese Gerichte, wie sie sollen: nach echter Heimwehküche.

Probieren Sie es aus! Wir wünschen Ihnen viel Spaß dabei.

Anne-Lakritze Weber Sabine Schlie



Kartoffelsuppe

mit Würstchen

Unter den dicken Suppen ist die Kartoffelsuppe Königin: sättigend mit jedem Bissen, dabei so einfach abzuwandeln, dass sie immer wieder neu daherkommt. Aber der Klassiker verdient es, sich immer wieder auf ihn zu besinnen. Schon wegen der Würstchen!

1 große Zwiebel
 1 kleine Stange Lauch
 600 g Kartoffeln (am besten
 eine mehligkochende Sorte)
 2–3 Möhren (ca. 200 g)
 1 Stück Knollensellerie (ca. 150 g)
 2 EL Butter
 1,25 l kräftige Rinder-
 oder Gemüsebrühe
 1 Lorbeerblatt
 Salz · Pfeffer
 frisch geriebene Muskatnuss
 100 g Sahne
 4 Wiener Würstchen
 1/2 Bund Petersilie

Für 4 Portionen · Pro Portion ca. 620 kcal · 1 Std. Zubereitung

1. Zwiebel schälen und würfeln. Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen, gründlich waschen und in schmale Ringe schneiden. Kartoffeln, Möhren und Sellerie putzen, schälen und grob würfeln.

2. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin goldgelb andünsten. Möhren- und Selleriewürfel dazugeben und unter Rühren ca. 2 Min. mitdünsten. Die Brühe dazugießen; Lauch, Kartoffelwürfel und Lorbeerblatt hinzufügen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und aufkochen. Die Suppe bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf ca. 25 Min. köcheln lassen.

3. Das Lorbeerblatt entfernen. Zwei Kellen Gemüse aus dem Topf nehmen und den Rest der Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Danach die Gemüsestücke wieder unter die Suppe rühren. Wer die Suppe sehr fein und cremig mag, püriert die ganze Menge. Die Sahne unterrühren, die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

4. In einem Topf Wasser erhitzen, die Würstchen hineingeben und in ca. 5 Min. erwärmen. Die Würstchen herausnehmen und in die heiße Suppe geben. (Wer gleich Wurstscheiben in der Suppe haben möchte, braucht die Würstchen nicht eigens zu erhitzen, sondern schneidet sie in Scheiben und erwärmt sie in der Suppe.) Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Suppe mit Petersilie bestreut servieren.

Küchenpraxistipp

Wie hätten Sie's denn gerne – supercremig oder lieber etwas rustikaler? Das Pürieren mit dem Pürierstab sorgt für eine sehr glatte Konsistenz. Früher drehte man die Suppe durch die Flotte Lotte, die Passiermühle. Sie blieb und bleibt dabei etwas stückiger.



Rinderrouladen

Überraschungs-Fleischpäckchen: Was drin war, konnte nach Lust und Laune der Köchin schon mal variieren. Hier hält Speck die Rollen saftig, Gurken und Senf sorgen für die pikant-säuerliche Note. Zu Recht ein Klassiker unter den Rouladenfüllungen!

6 Cornichons
 4 Scheiben Rindfleisch
 aus der Oberschale
 (à ca. 160 g, dünn geschnitten)
 Salz · Pfeffer
 4 TL scharfer Senf
 8 dünne Scheiben Schinkenspeck
 1 Zwiebel
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 2 TL Mehl
 2 TL Tomatenmark
 200 ml trockener Rotwein
 500 ml Fleischbrühe
 1 Lorbeerblatt
 2 TL kalte Butter

Außerdem:
 Rouladennadeln, Zahnstocher
 oder Küchengarn

Für 4 Portionen · Pro Portion ca. 515 kcal
 30 Min. Zubereitung · 1 Std. 20 Min. Garen

1. Die Cornichons in Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, salzen und pfeffern. Mit je 1 TL Senf bestreichen. Speckscheiben darauflegen und die Gurkenscheiben darauf verteilen. Die Fleischscheiben aufrollen und mit Küchengarn binden oder mit Rouladennadeln oder Zahnstochern feststecken.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Bräter oder weiten Topf erhitzen. Rouladen von außen salzen, pfeffern und dünn mit Mehl bestäuben. Die Rouladen von allen Seiten bei großer Hitze 1–2 Min. anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben und kurz mitrösten. Tomatenmark dazugeben und unterrühren, dann mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Einkochen, dann ein weiteres Mal mit dem Rotwein ablöschen. Brühe dazugießen, Lorbeerblatt dazugeben und alles aufkochen. Im geschlossenen Bräter bei kleiner Hitze ca. 1 Std. 20 Min. leise kochen lassen.
3. Die gegarten Rouladen aus dem Bratenfond nehmen und abgedeckt warm halten. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren und auf ca. 200 ml Sauce einkochen. Die kalte Butter in Flöckchen mit einem Schneebesen einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Bandnudeln.

Küchenhelfertipp

Die einen schwören auf Küchengarn, die anderen auf Rouladennadeln. Neben diesen zwei klassischen Möglichkeiten, die Rouladen beim Schmoren vor dem Aufgehen zu bewahren, gibt es aber inzwischen noch eine dritte: **Rouladenklammern**. Sie lassen sich ohne Geknote und Gepikse mit einem Handgriff um die Rouladen klemmen und halten Fleisch und Füllung fest umschlossen. Übrigens lassen sie sich auch für Krautwickel prima verwenden.



Fleisch und Fisch



Backfisch

mit Gurkensalat

Viel wichtiger als der Fisch innen drin war für uns Kinder früher das Drumherum: die goldgelbe, knusprig gebackene Teighülle. Heute schätzen wir daran außerdem, dass sie die Fischstückchen schön saftig hält. Einfach eine unschlagbare Kombination!

2 Salatgurken
 Salz
 2 Eier (Größe M)
 180 g Mehl
 180 ml Bier
 150 g saure Sahne
 3 EL Weißwein- oder
 Kräuternessig
 1 Prise Zucker
 Pfeffer
 4 EL neutrales Pflanzenöl
 1 Bund Dill
 4 feste, weiße Fischfilets
 (à ca. 150 g, z. B. Seelachs)
 1 EL Zitronensaft
 neutrales Pflanzenöl
 zum Frittieren

Für 4 Portionen · Pro Portion ca. 620 kcal
 1 Std. 30 Min. Zubereitung

1. Die Gurken waschen und trocknen, nach Belieben schälen und auf einem Gemüsehobel in dünne Scheibchen hobeln. In eine Schüssel geben, mit Salz mischen und 30 Min. Wasser ziehen lassen.

2. Für den Backteig die Eier trennen. Das Mehl mit den Eigelben, Bier und 1/2 TL Salz rasch glatt rühren (sollten sich Klumpen bilden, mit dem Pürierstab kurz durchmischen). Den Teig 30 Min. quellen lassen.

3. Inzwischen für die Salatsauce saure Sahne, Essig, Zucker, Pfeffer und Öl verrühren. Dill waschen, trocken schütteln, ohne grobe Stängel fein hacken und unterrühren. Die Gurkenscheiben mit den Händen gut ausdrücken und mit der Salatsauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Eiweiße sehr steif schlagen und behutsam unter den Teig heben. Die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen. Falls nötig, restliche Gräten entfernen. Die Filets mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Das Öl zum Frittieren in einem Topf erhitzen, bis an einem hineingetauchten Holzlöffelstiel Bläschen hochsteigen.

5. Die Filets portionsweise durch den Backteig ziehen und etwas abtropfen lassen. Dann ins heiße Öl geben und in 6–8 Min. goldbraun ausbacken, dabei zwischendurch wenden. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und zum Entfetten auf Küchenpapier legen. Mit dem Gurkensalat servieren.

Gelingtipp

Achten Sie darauf, nicht zu viele Fischstücke auf einmal zu **frittieren**. Sie kühlen das Öl zu stark ab, die Poren des Teigs werden nicht sofort geschlossen, und der Fisch saugt sich mit Fett voll.



Erdbeerflammeri



Sommerzeit – Erdbeerzeit. Mit Schüsseln und Körben wurden früher die Kinder in den Garten geschickt, um die roten Beeren zu ernten. Gereicht wurde aufgeteilt: eine in den Korb, eine in den Mund. Gut, wenn genug übrig blieb für diesen sommerlichen Nachtisch!

500 g Erdbeeren
80 g Zucker
35 g Speisestärke
2 EL Zitronensaft
1 EL gehackte, ungesalzene
Pistazienkerne (nach Belieben)

Für 4 Portionen · Pro Portion ca. 150 kcal
25 Min. Zubereitung · 2 Std. Kühlen

1. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkelchen. 200 g davon beiseitestellen. Restliche Erdbeeren mit 1 EL Zucker und 100 ml Wasser in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. In einem Topf aufkochen. Speisestärke mit restlichem Zucker und 100 ml Wasser glatt rühren. Die Mischung in das kochende Erdbeermus einrühren, unter Rühren einmal aufkochen. Mit 1–2 EL Zitronensaft abschmecken und vom Herd nehmen.

2. Die Puddingcreme in vier Schüsselchen füllen. Etwas abkühlen lassen, dann mind. 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Zum Anrichten restliche Erdbeeren klein schneiden und das Dessert damit garnieren. Pistazienkerne, falls verwendet, darüberstreuen.

Austauschtipp

Statt Erdbeeren können Sie auch **Himbeeren, Heidelbeeren** oder eine **Beerenmischung** verwenden. Wenn Sie die kleinen Kernchen nicht mögen, streichen Sie die pürierten Früchte durch ein feines Sieb.



Süßer Nachtisch



Schokoladen- flammeri

Schokolade macht glücklich, das wussten wir schon immer. Natürlich könnte man nach dem Essen auch einfach ein Stückchen von der Tafel brechen und naschen. Aber in löffelbarer Form zergeht sie noch feiner auf der Zunge – und das Schokoladenglück hält länger vor.

125 g Bitterschokolade
(mind. 70 % Kakaoanteil)
35 g Speisestärke
500 ml Milch
2 gestrichene EL Zucker
1 gehäufter EL Kakaopulver

Für 4 Portionen · Pro Portion ca. 300 kcal
20 Min. Zubereitung · 2 Std. Kühlen

1. Die Schokolade grob hacken. Die Speisestärke mit 4 EL Milch glatt rühren. Übrige Milch, Zucker, Kakao und Schokoladenstückchen aufkochen, dabei ab und zu umrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die angerührte Stärkemischung in die kochende Schokoladenmilch gießen und unter ständigem Rühren einmal aufkochen.
2. Kleine Förmchen oder Tassen kalt ausspülen und die Puddingmasse einfüllen. Etwas abkühlen lassen, dann die Förmchen im Kühlschrank mind. 2 Std. kalt stellen.
3. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser setzen und die Puddinge auf Teller stürzen.

Serviertipps

Zum Schokoladenflammeri schmecken **Vanillesauce** oder leicht angeschlagene **Sahne**. Die Sahne können Sie noch mit **Schokolocken** verzieren: einfach mit dem Sparschäler 20 g Schokolade in Locken hobeln.



Ofenschlupfer

Nicht nur altbackenes Brot erlebt im Ofenschlupfer einen zweiten Frühling. Auch die Äpfel, die im Garten von der Wiese geklaubt werden, werden darin von »2. Wahl« zu »erste Sahne« befördert. Ein Beweis dafür, dass Sparsamkeit mitunter die besten Rezepte hervorbringt.

50 g Rosinen
2–3 EL Rum oder Apfelsaft
5 Brötchen vom Vortag (oder
250 g altbackener Hefezopf)
1 Vanilleschote
200 g Sahne
300 ml Milch
4 Eier
40 g Zucker
800 g säuerliche Äpfel
(4–5 Stück, z. B. Boskop)
3 EL Mandelblättchen
4 EL Butter

Außerdem:

Fett für die Form
Backpapier zum Abdecken
Puderzucker zum Bestreuen

Für 4 Portionen · Pro Portion ca. 735 kcal
40 Min. Zubereitung · 45 Min. Backen

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Auflaufform mit hohem Rand (ca. 30 cm Länge) einfetten. Die Rosinen in Rum oder Apfelsaft einweichen.

2. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Eier, Zucker und Vanillemark verquirlen. Die Äpfel waschen, trocknen, vierteln und ohne Kerngehäuse in dünne Spalten schneiden.

3. Die Brötchenscheiben abwechselnd mit den Apfelspalten in die Form geben, dabei jede Schicht mit Rosinen bestreuen. Die letzte Schicht soll aus Brötchenscheiben bestehen. Die Eiersahne darübergießen. Den Auflauf mit Mandelblättchen bestreuen und die Butter in Flöckchen darübergeben. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, dabei zwischendurch mit Backpapier abdecken, falls der Auflauf zu stark bräunt. Herausnehmen, mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren. Dazu passt Vanillesauce.

Austauschtipp

Es müssen nicht immer Äpfel sein: Der Ofenschlupfer schmeckt auch mit **entsteinten Kirschen, Pflaumen oder Aprikosen** fein. So wird er zum Lieblingsrezept fürs ganze Jahr und jede Früchtesaison.

Küchenpraxistipp

Die ausgekrazte Vanilleschote nicht wegwerfen – sie liefert Ihnen besten hausgemachten **Vanillezucker**. Legen Sie sie einfach in ein Schraubglas, das Sie mit feinem Zucker auffüllen. Nach ein paar Tagen hat der Zucker das Vanillearoma angenommen und lässt sich verwenden wie Vanillezucker aus dem Päckchen.







Brauner

Kirschkuchen

Kirschen fühlen sich in dunkler Gesellschaft außerordentlich wohl. Ihr intensives Aroma tut sich gerne mit Schokolade und Gewürzen zusammen, ohne sich jemals von diesen kräftigen Gesellen überwältigen zu lassen. Das Ergebnis ist dieser intensiv aromatische, saftige Kuchen.

Für den Rührteig:
 500 g frische Sauerkirschen
 100 g Zartbitterschokolade
 (mind. 45 % Kakaoanteil)
 4 Eier (Größe M)
 150 g weiche Butter
 150 g Zucker
 100 g Mehl
 1 TL Backpulver
 100 g gemahlene Haselnüsse
 1 TL Zimtpulver
 1 Msp. gemahlene
 Muskatblüte (Macis)
 1 Msp. gemahlener Piment
 1 TL abgeriebene Schale
 von 1 Bio-Orange
 2 TL Kakaopulver
 1 Prise Salz

Außerdem:
 Butter für die Form
 Puderzucker zum Bestreuen

Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) · Pro Stück ca. 335 kcal
 40 Min. Zubereitung · 50 Min. Backen

1. Für den Teig die Kirschen abbrausen, trocken tupfen, entstielen und entsteinen. Die Schokolade grob hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter und 100 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Eigelbe und lauwarmer Schokolade unterrühren. Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Gewürze, Orangenschale und Kakao mischen und kurz unterrühren. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker und dem Salz steif schlagen und behutsam unter den Teig heben.
3. Die Springform einfetten. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 50 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen: Wenn an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
4. Den Kuchen herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den erkalteten Kuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.

Austauschtipp

Natürlich gibt's diesen Kirschkuchen nicht nur im Juli zur Kirschenzeit: Verwenden Sie während des restlichen Jahres einfach **1 Glas Sauerkirschen** (370 g Abtropfgewicht), die Sie gut abtropfen lassen.



Omas

Bienenstich

Bei Omas Spezialrezept kam der Boden ohne Hefe aus. Locker wurde er auch als Rührteig, und sie hatte mehr Zeit, sich um Mandelknusper und Vanillecremigkeit zu kümmern.

Für den Mandelbelag:

100 g Butter
25 g milder Honig
(z. B. Blütenhonig)
125 g Zucker
125 g Mandelblättchen

Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) · Pro Stück ca. 680 kcal
1 Std. 20 Min. Zubereitung · 1 Std. Abkühlen
50 Min. Backen · 2 Std. Kühlen

1. Für den Mandelbelag Butter mit Honig und Zucker schmelzen. Mandelblättchen unterrühren und abkühlen lassen.

Für den Rührteig:

225 g weiche Butter
125 g Zucker
2 Eier (Größe M)
375 g Mehl (Type 405)
3 TL Backpulver
2 Prisen Salz
100 ml Milch

2. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Die Form einfetten. Für den Rührteig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit der Milch kurz untermischen. Den Teig in der Form verteilen und die Mandelmasse daraufstreichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 45–50 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mind. 1 Std. auskühlen lassen.

Für die Creme:

1 Vanilleschote
4 Eigelb (Größe M)
125 g Zucker
1 Päckchen Vanille-
puddingpulver zum Kochen
375 ml Milch
150 g weiche Butter

3. Für die Creme die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Eigelbe und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in einer Edelstahl-Rührschüssel sehr schaumig schlagen. Das Puddingpulver mit 100 ml Milch glatt rühren und mit Vanillemark und übriger Milch unter die Eigelbcreme rühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und die Creme mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 10–15 Min. rühren, bis sie dick wird. Vom Wasserbad nehmen und mit Frischhaltefolie abgedeckt lauwarm abkühlen lassen.

Außerdem:
Butter für die Form

4. Die weiche Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Den knapp lauwarmen Pudding esslöffelweise unter die Butter rühren. Den Kuchen quer halbieren. Die Creme auf dem unteren Boden verstreichen und mit dem oberen Boden bedecken. Abgedeckt mind. 2 Std. kalt stellen.







Zwetschgenmus

*Früher verriet ein leicht mostiger Geruch aus alten Obstgärten, dass der Spätsommer gekommen war.
Reife Zwetschgen plumpsten von den Bäumen und zogen Wespen an,
bis eines Tages die ganze Familie mit Eimern kam, um die Früchte zu ernten und einzukochen.
In dem dunklen Mus liegt auch heute noch die ganze Süße des Sommers.*

2 kg Zwetschgen (möglichst eine
spätreife Sorte)
400 g Zucker
3–4 Zimtstangen
Schale einer Bio-Zitrone

Für 4 Gläser à 400 ml · Pro Glas ca. 620 kcal
45 Min. Zubereitung · 2 Std. Einkochen

1. Die Zwetschgen waschen, Stiele entfernen, die Früchte halbieren und entsteinen. Die Hälften in einen großen Topf geben, unter Rühren langsam erhitzen und ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen, bis sie im eigenen Saft zusammenfallen und weich sind.
2. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Die Zwetschgen in der Saftpfanne des Backofens mit 200 g Zucker mischen. Die Zimtstangen und die Zitronenschale dazugeben und alles in den heißen Backofen schieben (Mitte). Die Früchte ca. 30 Min. einkochen lassen, dann den restlichen Zucker untermischen und alles ca. 1 Std. weiter einkochen lassen, bis das Mus beim Durchrühren nicht mehr vom Kochlöffel fließt (beim Rühren müssen sich »Straßen« bilden). Die Zimtstangen und die Zitronenschale entfernen.
3. Das Mus randvoll in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-off-Deckeln füllen. Die Gläser verschließen und für ca. 20 Min. umgedreht stehen lassen, umdrehen und das Zwetschgenmus abkühlen lassen.

Gelingtipp

Das beste Zwetschgenmus lässt sich aus **späten, schon leicht verschrumpelten Früchten** zubereiten. Die Einkochzeit hängt von ihrer Süße ab: Je mehr Zucker (und folglich je weniger Wasser) die Zwetschgen enthalten, desto kürzer ist die Einkochzeit. Testen Sie deshalb gelegentlich mit dem Kochlöffel, ob das Mus schon die richtige Konsistenz erreicht hat.



Einmachen

Rumtopf

Der Reiz des Verbotenen umwehte den großen Steinguttopf in der Speisekammer, in den während des Sommers nach und nach die schönsten Früchte wanderten. Ein strenges »Finger weg!« beantwortete neugierige Kinderfragen. Heute dürfen wir das Geheimnis lüften und das beschwipste Obst probieren. Endlich!

Im Juni:

500 g kleine Erdbeeren
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
500 g Zucker
700 ml Rum (54%)

Für 12 Portionen · Pro Portion ca. 1000 kcal

3 Std. Zubereitung · mehrere Wochen Durchziehen

1. Einen großen Steinguttopf oder ein großes Glas mit Deckel (ca. 5 l Inhalt) gründlich reinigen und abtrocknen (das Glas mit Alufolie umwickeln, da sonst die Früchte ihre Farbe verlieren).

2. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkelchen. Unzerkleinert in den Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen. Mit Zimtstange und Zucker unter die Erdbeeren mischen und die Beeren 20 Min. Saft ziehen lassen. 700 ml Rum dazugießen. Sollten die Erdbeeren an die Oberfläche steigen, eine Untertasse zum Beschweren auf die Früchte legen. Das Gefäß verschließen und 3 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort stehen lassen.

3. Nach und nach die anderen Früchte dazugeben, sobald sie Saison haben und vollreif sind. Dabei nach folgender Faustregel vorgehen: Die Früchte immer mit der Hälfte ihres Gewichts an Zucker mischen (auf 250 g Himbeeren also z. B. 125 g Zucker verwenden) und jeweils mit 250 ml Rum aufgießen. Große Früchte wie Aprikosen, Pfirsiche oder Zwetschgen entsteinen bzw. entkernen und in Stücke oder Spalten schneiden. Birnen außerdem schälen.

4. Sobald alle Früchte im Rumtopf sind, alles noch mind. 4–6 Wochen durchziehen lassen.

Im Juli, August und September:

250 g Himbeeren
250 g Schwarze Johannisbeeren
250 g Sauerkirschen
250 g Aprikosen oder Pfirsiche
250 g Zwetschgen
250 g Birnen
750 g Zucker
ca. 1,5 l Rum (54%)

Gelingtipps

Sein unvergleichliches Aroma entwickelt der Rumtopf am besten, wenn Sie ausschließlich **vollreife Früchte** hineingeben. Sie müssen absolut makellos sein und dürfen keinerlei Druckstellen haben. Sorgen Sie dafür, dass die Früchte immer **mit Rum bedeckt** sind. Gegebenenfalls mit einem Teller beschweren und zusätzlich Rum aufgießen.



Einmachen





Was könnte schöner sein?

Nach Hause kommen ... durch die Wohnung zieht der Duft von frisch gebackenem Apfelkuchen, auf dem Herd blubbert ein großer Topf Kartoffelsuppe, in der Röhre schmurgelt ein saftiger Braten, auf dem Fensterbrett steht eine Platte ofenwarmer Rosinenschnecken zum Auskühlen ... und im Nu ist eine kleine heile Welt voller Geborgenheit wieder da.

Erinnern, schmecken, glücklich sein:

Über 180 traditionelle Lieblingsrezepte für die Alltags- und Sonntagsküche lassen Kindheitserinnerungen wieder lebendig werden.

Wahrlich der schönste Grund, warum man diese Gerichte unbedingt einmal gekocht, gebacken und anschließend genüsslich verspeist haben sollte!



PEFC™
PEFC/04-32-0928

PEFC-Zertifiziert
Dieses Buch stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen.
www.pefc.de

WG 453 Allgemeine Kochbücher
ISBN 978-3-8338-8324-8



9 783833 883248

www.gu.de