

Buchrezension: "I ♥ backen" von Franzi Schweiger



Das neu erschienene Backbuch von Franzi Schweiger ist einfach rundum sympathisch. Zu Beginn schreibt sie sehr persönlich, welche Stationen sie im Leben bisher erfolgreich genommen hat (Chefpâtissier im Münchner Olympiaturm, eigenes Sternerestaurant mit ihrem Mann in München) und welche Ziele sie hat. Diese sind trotz aller Erfolge in der Sternekochwelt bodenständig (Backkurse in einem alten Bauernhof geben und weiterhin ihren Onlineshop mit eigener Pâtisserie betreiben) und passen zu ihren Wurzeln. In Rosenheim aufgewachsen, wurde sie schon früh mit dem Backen vertraut: Ihre Mutter und ihre Oma backten leidenschaftlich gerne und dementsprechend häufig.



Rezepte

Die Rezepte in diesem Buch sind fürs ganze Jahr und deswegen in Jahreszeiten-Kapitel gegliedert. Verwendet werden natürlich saisonale, falls möglich regionale Zutaten. Bodenständig und trotzdem raffiniert, das ist ihr Motto und diese Mischung findet man in den Rezepten wieder.

Dicke Frucht-Schokomousse-Torte

1. Am Montag 1kg dem Käse mit dem Zucker auf 200°C Umluft vorheizen. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben.

2. Die Eier nehmen die Eigelb mit dem Zucker zu einem flüssigen Masse schlagen. Das Eiweiß mit dem Sahnepulver mischen und leicht. Die Masse Mischung mit dem Eigelb mischen und in einem Topf 10 bis 15 Minuten kochen. Nach dem Kochen wird ein wenig Sahnepulver hinzugefügt. Abkühlen lassen. Dann das Brot was die Eier 10 Minuten mit dem Sahnepulver mischen. Das Sahnepulver wird wieder hinzugefügt und nach dem Kochen wird ein wenig Sahnepulver hinzugefügt. Das Sahnepulver wird wieder hinzugefügt.

3. Die Schokolade zum Schmelzen in einem Wasserbad mit einem Schneebesen kochen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem flüssigen Masse schlagen. Das Eiweiß mit dem Sahnepulver mischen und leicht. Die Masse Mischung mit dem Eigelb mischen und in einem Topf 10 bis 15 Minuten kochen. Nach dem Kochen wird ein wenig Sahnepulver hinzugefügt. Abkühlen lassen. Dann das Brot was die Eier 10 Minuten mit dem Sahnepulver mischen. Das Sahnepulver wird wieder hinzugefügt und nach dem Kochen wird ein wenig Sahnepulver hinzugefügt.

4. Die Barchen bilden. 1kg Sahnepulver und 1kg Zucker mischen. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben.

5. Am nächsten Tag die Torte im Backofen kochen. Die Torte im Backofen kochen. Die Torte im Backofen kochen. Die Torte im Backofen kochen.

Tipp

Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben.



Liebesbarchen

Den Backofen auf 165°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier einlegen.

Das Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, Zitronenschale und Salz hinzugeben und alles nach zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 10 Minuten kühlen lassen.

1. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Backfläche etwa 1 cm dick ausrollen und Barchen ausstechen.

2. Die Barchen auf das Blech legen. Das Eiweiß leicht verquirlt und die Barchen vorsichtig mit einem Pinsel damit bestreichen. Dann die Barchen mit einem Haarsieb zwischen die Hände setzen, dabei nach dem Ausstechen die Torte mit dem Teig mischen.

3. Die Barchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten goldgelb backen. Mit einem Pflanzensieb vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp

Falls die kleine Barchen-Ausstechform zu Hand haben, können die Barchen auch mit dieser Form ausgetrieben werden.



Franzis Zitronencremetorte

1. Das Mehl mit dem Zucker und dem Butter, Zucker, Zitronenschale und Salz in einer Schüssel mischen. Das Eiweiß mit dem Sahnepulver mischen und leicht. Die Masse Mischung mit dem Eigelb mischen und in einem Topf 10 bis 15 Minuten kochen. Nach dem Kochen wird ein wenig Sahnepulver hinzugefügt. Abkühlen lassen. Dann das Brot was die Eier 10 Minuten mit dem Sahnepulver mischen. Das Sahnepulver wird wieder hinzugefügt und nach dem Kochen wird ein wenig Sahnepulver hinzugefügt.

2. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Tortenform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Mürbeteig in einem Topf kochen. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben.

3. Den Teig mit Backpapier belegen und in einem Topf kochen. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben.

4. Inzwischen für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. In einem Topf 200 ml Zitronensaft mit 200 ml Wasser, Zitronenschale und 100 ml Zucker kochen. Die Gelatine in der Zitronensaft-Lösung auflösen.

5. Die Sahne mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem Topf kochen. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben.

6. Die Buttercreme mit dem Zitronensaft in einem Topf kochen. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben.

Tipp

Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben. Das Brot dem Backofen mit dem Käse abgeben.



„Aus dem Sommergarten“ gibt es beispielsweise eine Rhabarber-Frangipan-Tarte, Jostabeerenschnitten mit Streuseln oder eine Erdbeerpizza mit Büffelmozzarella.

Zur „Erntezeit“ backt Franzis Nussstrudel mit Nugat und Birne, Zwetschgengnie oder Kürbis-Haselnuss-Kuchen.

„Winterspeck“ kann man sich mit Gewürzkuchen mit flüssigem Cashewbutter-Kern, Haselnuss-Nugat-Cookies, Maronenmousse-Törtchen oder einem Süßkartoffel-Orangen-Kuchen anfuttern. Auch herzhaftere Wintergerichte sind dabei: Krustenbrot, Blaukrautbaguette oder Rote-Beete-Fladen mit Ziegenkäse.

Im letzten Kapitel finden sich Franzis „Küchenschätze“. Verschiedene Konfitüren, Sirup, Likör, Chutney, Pesto, eingemachtes Gemüse und Brotaufstriche konservieren die Zutaten der verschiedenen Jahreszeiten.

Brandteig



Für die Windbeutel in einem Topf 100 ml Wasser mit Milch, Butter und Meersalz aufkochen lassen. Das Mehl sieben und anschließend auf einmal unter kräftigem Rühren mit einem Holzkochlöffel dazugeben. Die Masse glatt rühren.



Dann die Masse unter kräftigem Rühren „abseihen“, so lange weiterführen, bis sie sich als zusammengeballter Teigklöß vom Topfboden löst und sich ein dünner weißer Belag am Topfboden gebildet hat. Den Topf vom Herd nehmen.



Die Masse in eine Schüssel oder die Küchenmaschine füllen. Die Eier nacheinander unter Rühren mit dem Quirlen des Handrührgeräts oder dem Schneebesenansatz der Küchenmaschine hinzufügen. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.



Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse in den Spritzbeutel mit Tülle füllen. 24 kleine Rosetten mit etwa 8 cm Abstand zueinander auf das Backpapier spritzen. Alternativ mithilfe von zwei Esslöffeln Teighäufchen auf das Blech setzen.

16 Mein kleines Teig-Einmaleins

Während der Zugabe der Eier achte ich immer gut auf die Konsistenz der Masse. Denn je nachdem, wie viel Flüssigkeit beim Abseihen im Topf verdunstet, braucht man für einen zarten, spritzfähigen Teig etwas weniger oder mehr Ei – vor allem, wenn Sie noch keine oder wenig Erfahrung mit Brandteig haben, versquiren Sie die Eier zuvor am besten, damit sie sich besser dosieren lassen. Im Ofen plustern sich die Windbeutel durch den im Teiginnern entstehenden Wasserdampf dann herrlich auf. Wenn Sie ihnen während des Backens zusätzlich noch so richtig Dampf machen, z.B. indem Sie vor dem Schließen der Ofentür mit einem Zerstäuber etwas Wasser in den Backraum sprühen, erfolgt die Krustenbildung im heißen Ofen nicht zu schnell und das Gebäck kann besonders gut aufgehen. Ist der Ofen dann erst einmal zu heiß, es Ofentür bitte nicht vor Ende der Backzeit öffnen! Denn erst wenn die Gebäckkruste ausreichend gefestigt und schön goldbraun ist, fällt die Pracht beim Öffnen der Backofentür nicht wieder in sich zusammen und bleibt gut in Form.

Für 24 Stück à 1 cm Ø

Für die Windbeutel:
100 ml Milch
90 g Butter
2 g feines Meersalz (ca. ¼ TL)
110 g Weizenmehl (Type 405)
4 Eier (Größe M)

Für die Füllung:
250 g Erdbeeren
100 g Sahne
50 g Puderzucker
Mark von 1½ Vanilleschote

Außenrum:
Spritzbeutel
Loch- oder Sternstille (2 mm Ø)
essbare Blüten zum Dekorieren
(z.B. Holunderblüten) oder
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Backen: 20–25 Minuten



Im Ofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Währenddessen die Ofentür nicht öffnen, da die Windbeutel sonst zusammenfallen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Waagrecht halbieren.



Für die Füllung Erdbeeren waschen, putzen und eventuell halbieren oder vierteln. Sahne mit Zucker und Vanillemark steif schlagen, in den Spritzbeutel füllen und auf die Windbeutel-Untenhälften spritzen. Erdbeeren und obere Windbeutelhälften drauflegen. Mit Blüten oder Puderzucker dekorieren.

17 Mein kleines Teig-Einmaleins

Naschkatze

Besonderes

Franzi macht auch Anfängern Mut und zeigt nach der persönlichen Einleitung in ihrem kleinen „Teig-Einmaleins“ 6 Lieblingsteige Schritt für Schritt mit anschaulichen Fotos. Da kann nichts schief gehen!

Am Ende des Buchs gibt es zudem ein kleines „Back-ABC“, in dem Grundlagen wie „Abkühlen“, „Backform fetten“ oder „Stäbchenprobe“ erklärt werden und wo man einiges über Zutaten wie „Läuterzucker“ oder über das Herstellen von „Rumrosinen“ erfährt.

Kostprobe?

Ich habe bereits den Rosenkuchen nachgebacken, den ihr auf einem der Fotos sehen könnt. Mein Teig war etwas weich (ich hatte vergessen, den Teig nach dem Gehen noch mal zu kneten), weshalb die Rosen nicht so hübsch und der Kuchen absolut nicht fotogen war. Statt Konfitüre hatte ich eine selbst gemachte aus frischen Cranberries gemacht. Geschmacklich war der Kuchen wunderbar und ich werde ihn sicher noch mal backen!

Essen ist für Franzi „*ein Hochgenuss*“ und dieses Buch „*eine Liebeserklärung*“. Backen ist Leidenschaft, es entspannt und macht glücklich. Diese Freude gibt sie mit diesem Buch weiter. Die schönen Fotos der Backwerke machen Lust, jedes Rezept auszuprobieren und wer gerne backt, wird definitiv seine Freude an „I ♥ backen“ haben“.

Habt genussvolle Tage – hoffentlich mit leckerem Kuchen!
Eure Judith