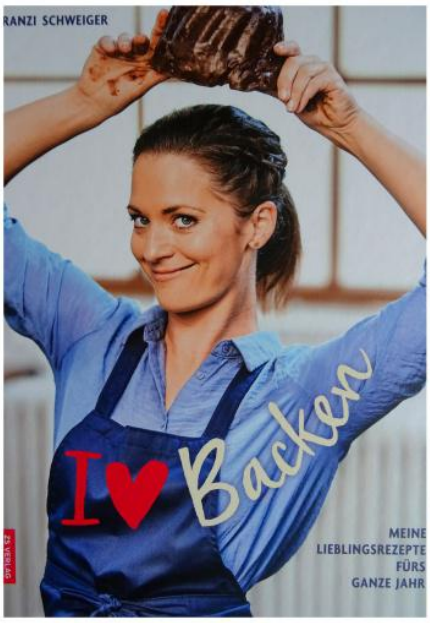
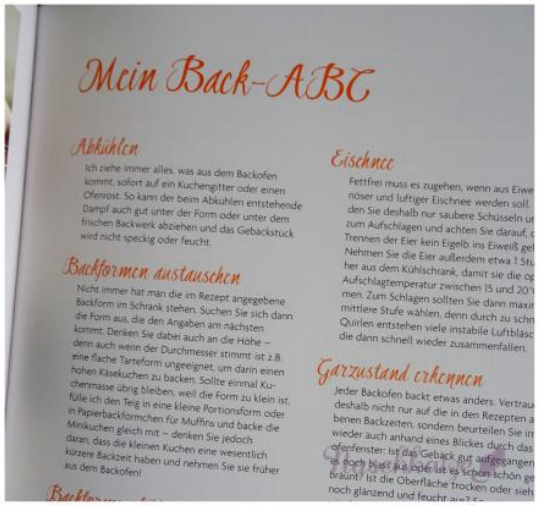
Buchrezension: "I ♥ backen" von Franzi Schweiger



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 (Chefpatissier 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 Patisserie 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.

„Aus dem Sommergarten“ gibt es beispielsweise eine Rhabarber-Frangipan-Tarte, Jostabeerenschnitten mit Streuseln oder eine Erdbeerpizza mit Büffelmozzarella.
Zur ***„Erntezeit“*** backt Franzi Nussstrudel mit Nugat und Birne, Zwetschgenpie 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 herzhafte Wintergerichte sind dabei: Krustenbrot, Blaukrautbaguette oder Rote-Beete-Fladen mit Ziegenkäse.

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

Brandteig

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
500 g Sahne
50 g Puderzucker
Mark von ½ Vanilleschote

Außerdem:
Spritzbeutel
Loch- oder Sterntülle (12 mm Ø)
essbare Blüten zum Dekorieren (z.B. Holunderblüten) oder Puderzucker zum Bestäuben

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

1 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.

Während der Zugabe der Eier achte ich immer gut auf die Konsistenz der Masse. Denn je nachdem, wie viel Flüssigkeit beim Abbrennen im Topf verdampft ist, braucht man für einen zähen, spritzfähigen Teig etwas weniger oder mehr Ei – vor allem, wenn Sie noch keine oder wenig Erfahrung mit Brandteig haben, verquirlen 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, heißt 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.

2 Dann die Masse unter kräftigem Rühren „abbrennen": so lange weiterrühren, bis sie sich als zusammengeballter Teigklloß vom Topfboden löst und sich ein dünner weißer Belag am Topfboden gebildet hat. Den Topf vom Herd nehmen.

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

4 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 Eslöffeln Teighäufchen auf das Blech setzen.

5 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. Waagerecht halbieren.

6 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-Unterhälften spritzen. Erdbeeren und obere Windbeutelhälften darauflegen. Mit Blüten oder Puderzucker dekorieren.

Windbeutel mit Vanillesahne

16 Mein kleines Teig-Einmaleins

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