

# **Buchvorstellung: "Boustany"**

## **von Sami Tamimi**



SAMI TAMIMI

# Boustany

Vegane und vegetarische  
Rezepte aus Palästina

Diese Woche gibt es Lesefutter!

Ein neues, wunderschönes Kochbuch steht in meinem Regal: „Boustany. Vegane und vegetarische Rezepte aus Palästina“ von Sami Tamimi.

Den Autor kannte ich bisher nicht, auch wenn er bereits ein anderes Buch mit Rezepten aus seiner Heimat Palästina veröffentlicht hat. Umso schöner, euch dieses sehr persönliche Buch von ihm vorzustellen.

Im Vorwort zu Boustany (*mein Garten auf Arabisch*) schreibt er:

„Boustany ist mehr als eine Sammlung von Rezepten, es ist eine Reise zu mir selbst und eine Hommage an die Beziehungen, die durch und beim gemeinsamen Essen entstehen. Dieses Buch ist eine Hommage an die Schönheit kulinarischer Entdeckungen und verneigt sich vor der tiefgreifenden Wirkung, die sie auf unser Leben haben können. Es zeigt, dass wir selbst in schwierigsten Zeiten in der Küche Trost und Inspirationen finden können.“



Der Titel bezieht sich auf den Garten seiner Großeltern in Hebron, wo er in seiner Kindheit gerne Zeit verbrachte. Die

fruchtbare Fülle eigener Produkte, die Sorgfalt beim Gärtnern, und das gemeinsame Verarbeiten und Genießen der Produkte prägten Sami nachhaltig. Beim Kochen fühlt er sich oft in diese Zeit zurückversetzt.

Einführung	6
<b>Die Vorratskammer</b>	<b>14</b>
Pickles, Milchprodukte & Würzmittel	
Frühstück und Brunch	40
Kleine Gerichte, Dips & Saucen	68
Salate	98
Suppen	136
Unter der Woche	160
Für Gäste & Feste	192
Brot	232
Süßspeisen	266
Glossar	306
Register	311
Über den Autor	316
Danksagung	319

## Inhalt

Das Buch gliedert sich in 9 Kapitel. Wie man sieht, spielen Eingelegtes und Gewürze, aber auch Saucen und Dips, eine wichtige Rolle in der palästinensischen Küche.

Ein Kapitel (Unter der Woche) enthält alltagstaugliche, einfachere Gerichte, in einem anderen („Für Gäste & Feste“) finden sich auch etwas aufwendigere Rezepte.

Jedes Kapitel wird mit einem Text eingeleitet, in dem man einiges über Land und Küche lernt. Auf dieser Seite sind auch die gesamten Rezepte des Kapitels mit Seitenzahlen aufgeführt.

Auch bei jedem Rezept steht ein Text mit Infos zu den Zutaten, zum Namen oder zur Zubereitung.

Am Schluss gibt es ein ausführliches Glossar zu den für uns „exotischeren“ Zutaten, wie etwa „Mahlep“ oder „Nabulsi“.



## Kostprobe?

Ich finde, fast jedes Rezept klingt total lecker. Unbedingt ausprobieren möchte ich „Auberginen-M’tabbal“ (Auberginen-Salat mit Tahini-Sauce). Aber auch die „Spargel-Lauch-Galette mit Haselnusskernen“ klingt super. Aus dem Kapitel Brot sehen die „Zwiebelschnecken mit Bockshornklee“ verlockend aus und bei den „Süßspeisen“ könnte ich mich durch alle Rezepte naschen, aber besonders durch die „In der Form gebackenen Brownies mit Tahini, Halwa & Kaffee“ oder die „Schokoladen-Dattel-Riegel“.



Sicherlich werde ich aus diesem Buch einiges ausprobieren. Wer mediterrane, vegan-vegetarische Küche mag, der wird auch dieses Buch lieben. Das Buch bietet neben leckeren Rezepten aber auch viele Geschichten über die Kultur und die Menschen eines faszinierenden Landes.

Sami schreibt:

„Ich hoffe und wünsche mir, dass Sie die Rezepte ausprobieren und die Geschichten lesen und dass Sie mehr über Palästina, das Land, seine Menschen, seine Kultur erfahren möchten. Über diesen wunderbaren Ort, den ich Heimat nenne.“



Ich hoffe das auch und empfehle das Buch von Herzen!

Viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

\*\*\* \*\*\* \*\*\*

Sami Tamimi  
Boustany  
Vegane und vegetarische Rezepte aus Palästina.

120 köstliche palästinensische Gerichte

Hardcover, 34,95 €

ISBN 978-3-8310-5083-3

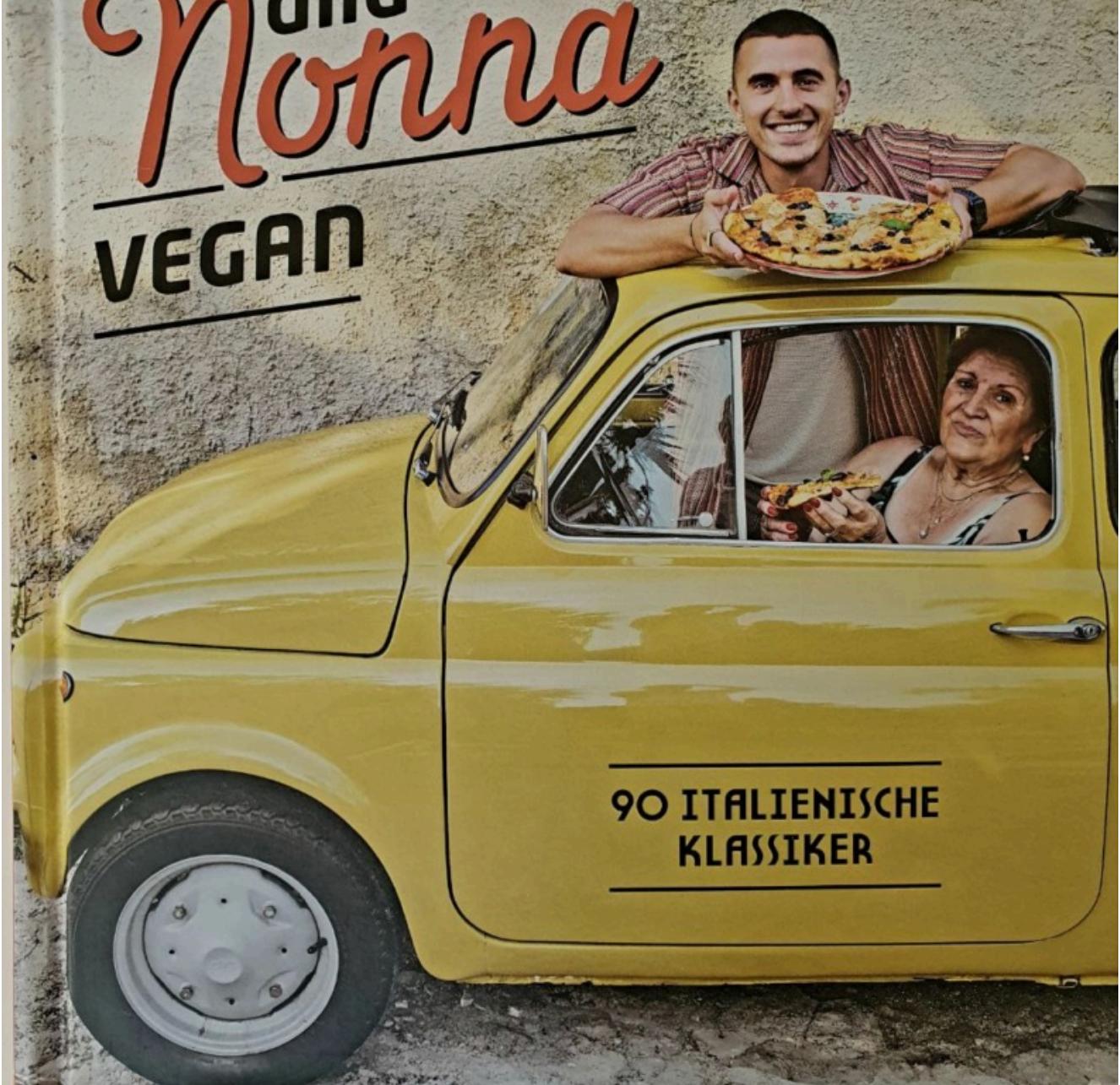
---

**Buchvorstellung: „Kochen alla  
Nonna vegan. 90 italienische  
Klassiker“ von Giuseppe  
Federici**



GIUSEPPE FEDERICI

# KOCHEN *Nalla* Nonna VEGAN



---

90 ITALIENISCHE  
KLASSIKER

---

Heute gibt es wieder Lesefutter, und zwar italienische Klassiker auf Pflanzenbasis, qualitätsgeprüft von der Nonna (italienische Oma) höchstpersönlich!

Giuseppe Federici teilt in diesem Buch nicht nur die Geschichte seiner Familie, sondern auch zahlreiche Rezepte, die nach der Umstellung auf vegane Ernährung so angepasst wurden, dass sie weiterhin so schmeckten, wie die Familie es gewohnt war.

Giuseppes Großeltern wanderten von Sizilien nach England aus und gründeten dort eine Familie, aber auch mehrere gastronomische Betriebe. Gutes Essen und Kochen war eine Leidenschaft, und Nonnas Essen vereinte die Familie regelmäßig am Tisch und hielt alle zusammen.

**PANELLE**  
Frittierte Kichererbsenmehlschnitter

**ZUTATEN •**

- 200g Kichererbsenmehl
- ½ TL Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- 600ml Speiseöl
- 1 Zitrone, in Spalten geschnitten

**sehr populär. Leicht, luftig und köstlich werden die veganen Schnitten traditionell im Brötchen mit Salz und Zitrone serviert, schmecken aber auch einfach so großartig. Wenn wir in Sizilien sind, gehen Nonna und ich oft abends spazieren und holen uns erst Panelle, dann eine Portion Gelato.**

**ERGIBT etwa 24 Stück (à etwa 5cm)**  
**VORBEREITUNGSZEIT: 10 Min**  
**ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min**

1. Zwei Stück Backpapier abschneiden (mindestens 55 cm lang) und beiseitelegen.
2. Das Kichererbsenmehl in eine große Schüssel geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken und nach und nach unter Rühren mit dem Schneebesen 600ml kaltes Wasser einrühren, bis ein glatter Teig ohne Klumpen entsteht. Das Salz und eine großzügige Menge frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer untermischen.
3. Den Teig bei mittlerer Hitze in einem mittelgroßen Topf unter Röhren erwärmen, bis er andickt und sich beim Röhren vom Topfboden zu lösen beginnt. Das sollte etwa 10 Minuten dauern. Kräftig röhren, sobald er andickt, damit er glatt bleibt und nicht anbrennt.
4. Die Petersilie einröhren. Sichergehen, dass sie gleichmäßig verteilt ist.
5. Beim folgenden Schritt sehr schnell arbeiten: Den heißen Kichererbsenteig mittig auf ein Backpapier geben und das zweite Papier darauflegen. Den Teig mit dem Nudelholz zwischen den beiden Backpapieren 5 mm dick ausrollen. Rasch arbeiten, denn der Teig wird beim Auskühlen schnell fest.
6. Sobald der Teig komplett erkaltet ist, in 8 cm breite Streifen, dann in Dreiecke schneiden. (Oder Rechtecke – in Sizilien werden beide Formen serviert!)
7. Das Speiseöl in einem großen Kochtopf mit schwerem Boden auf 180°C erhitzten. Vorsichtig 5 oder 6 dreieckige Panelle ins Öl geben und 3–4 Minuten ausbacken. Gelegentlich wenden.

44 Primi Piatti e Contorni

Als Giuseppes Dad 2014 an Krebs erkrankte, suchte er nach Wegen, um ihm bei seiner Genesung zu helfen – und stieß auf

die Ernährung. Viele von uns wissen heutzutage, dass verarbeitete Lebensmittel, vor allem Wurstwaren, (rotes) Fleisch, aber auch Milchprodukte, nicht unbedingt gesund bzw. sogar karzinogen sind.

Also stellte Giuseppes Familie ihre Ernährung nach und nach um. Die Krux: „Wir waren traditionelle italienische Küche gewöhnt, in der täglich viel Fleisch und Milchprodukte verwendet werden. Diese Gerichte sind Teil unserer DNA, es kam also nicht infrage, darauf zu verzichten. Ich musste einen Weg finden, die Rezepte, mit denen ich aufgewachsen war, abzuwandeln, und mir war klar, dass mir nur eine Person dabei helfen konnte: meine Nonna!“

Die beiden experimentierten, Giuseppe veröffentlichte seine Ergebnisse auf einer Website und postete eines Tages ein Video seiner Oma – es wurde sofort ein Hit. Bald sahen ihnen Millionen beim Kochen zu. Und mit den tollen Rezepten in diesem Buch können wir jetzt alle mitkochen!



**BENVENUTO • 6–7**

**BEVOR NONNA MEINE NONNA WURDE ... • 8–13**

**UND DANN KAM SEPPS ... • 14–17**

**MEINE FAMILIE • 19–21**

**VEGANE ITALIENISCHE VORRÄTE • 22–29**

**ANTIPASTI E INSALATE • 31–49**

**PRIMI PIATTI E CONTORNI • 51–77**

**ZUPPE E MINESTRE • 79–91**

**PANE • 93–113**

**PASTA • 115–179**

**SECONDI PIATTI • 181–209**

**DOLCI E BEVANDE • 211–277**

**REGISTER • 278–283**

**DANK • 284–286**

Das Buch gliedert sich in 7 Kapitel, davor kommen 5 einleitende Teile, mit Familiengeschichte und Infos zu veganen Vorräten.

Die Rezept-Kapitel sind nach Gerichten strukturiert, beginnen also bei Vorspeisen und Salaten, und gehen über erste Gänge/Beilagen, Suppen/Eintöpfen, Brot, Pasta und zweite Gänge bis zu den Desserts und Getränken.



## Kostprobe?

Köstlich klingen die „Involtini di melanzane“ (Gefüllte Auberginenröllchen) in Tomatensauce, denn sie erinnern mich an Parmigiana di melanzane, was ich sehr liebe!

Aber auch die „Arancini al pesto“ (Reisbällchen mit Pestofüllung) sehen wunderbar aus. Absoluter Fan bin ich von „Pasta alla puttanesca“, die man auch gut ohne Sardellen und mit veganem Parmesan machen kann, dann sind sie schon vegan.

Zum Abschluss würde ich auf jeden Fall ein Stück „Torta della Nonna“ naschen, bei der ich auch selten widerstehen kann. ([Ein veganes Rezept findet ihr auch im Archiv!](#))

Für heiße Sommertage gibt es leckere Eissorten, wie Schokolade, Mandel, oder [Granita](#) al limone oder al caffè. Zum Aperitivo nehme ich einen Limoncello Spritz!

**TOFU ALLA CACCIATORE**  
Tofu Cacciatora

**ZUTATEN \***

- 400 g fester Tofu oder 350 g vegane Hähnchen-Alternative
- 3 EL hochwertiges Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 Paprika (rot und grün)
- 1 weiße oder rote Zwiebel
- 200 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Glas Rotwein (150 ml)
- 2 Thymianzweige, Blättchen abgezupft
- ½ TL Chiliflocken
- 1 x Tomatensauce alla Nonna (s. S. 124)
- 300 g Pasta der Wahl (optional)
- frische Petersilie zum Servieren
- veganer Parmesan zum Servieren

Einen von Nonnas Klassikern, der im Restaurant zu den beliebtesten Gerichten zählte, machen wir hier statt aus Hähnchen aus festem Tofu oder veganer Hähnchen-Alternative. Die Tomatensauce ist die gleiche wie unsere Pastasauce. Zu dem Gericht kann man Pasta essen. Bei Nonna kommt es als Antipasto mit Brot oder Crackern auf den Tisch.

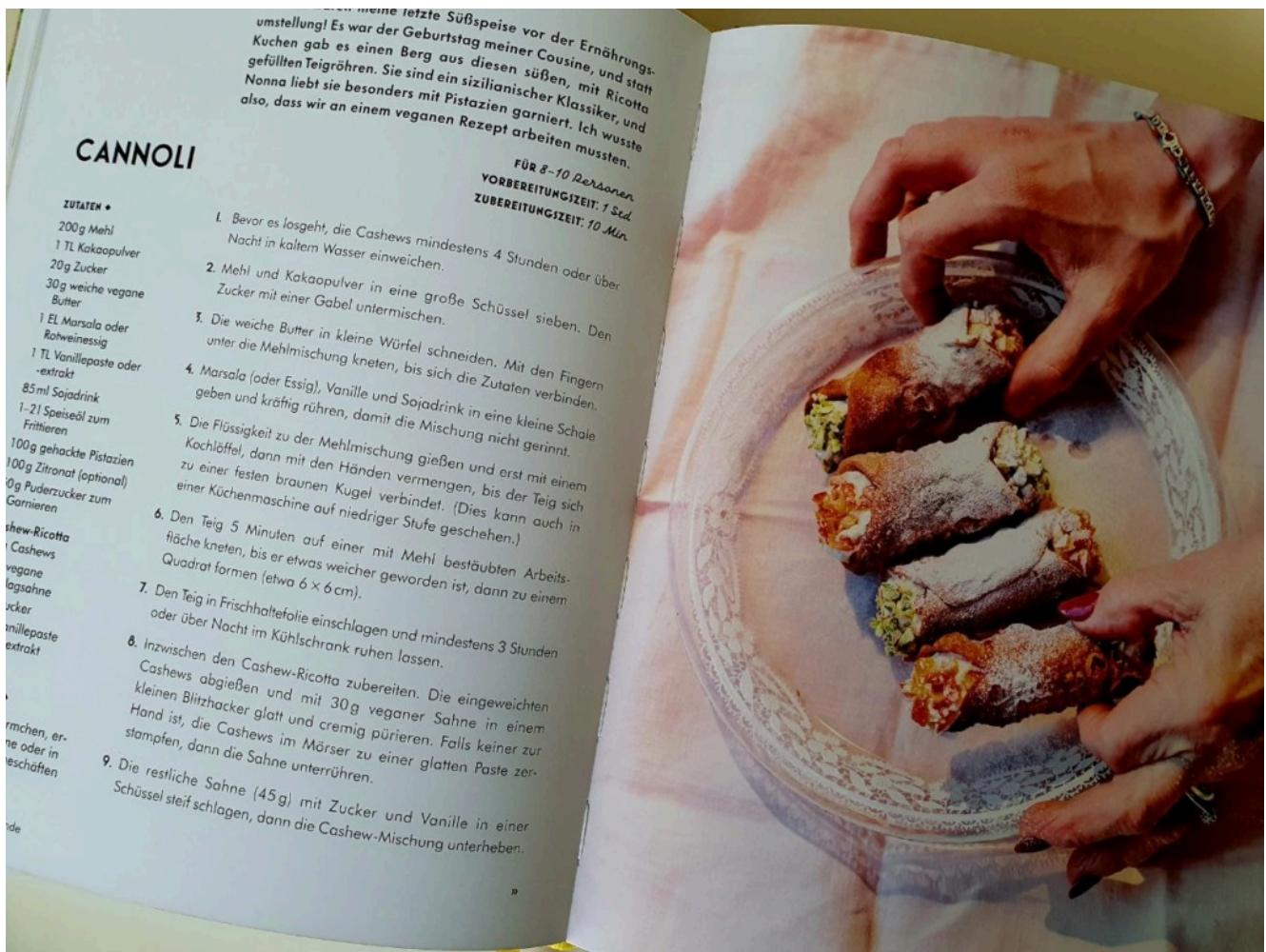
FÜR 4 Personen  
VORBEREITUNGSZEIT: 10 Min  
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min

- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen (alternativ einen Airfryer verwenden). Den Tofu aus der Verpackung nehmen und abtropfen. In grobe Stücke brechen (3 cm), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen, mit etwas Salz, Pfeffer und der Hälfte des Oreganos bestreuen und die Mischung einmassieren, dann 20 Minuten im Backofen oder 12 Minuten im Airfryer backen. Wer eine Hähnchen-Alternative verwendet, kann sich diesen Schritt sparen.
- In der Zwischenzeit Paprikaschoten, Zwiebel und Pilze in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch pressen.
- Paprika und Zwiebel 5 Minuten in einer Pfanne anbraten.
- Pilze und Knoblauch dazugeben und weitere 5 Minuten braten, bis das Gemüse weich wird.
- Den Rotwein unterrühren und 3 Minuten reduzieren lassen, bis der Alkohol verdunstet.
- Den gebackenen Tofu (oder vegane Hähnchen-Alternative, falls verwendet) hinzufügen und weitere 5 Minuten düsten, sodass er weitergart und die Aromen aufnimmt.
- Falls es Pasta dazu gibt, diese jetzt in Salzwasser al dente kochen!
- Thymian, restlichen Oregano (1 TL), Chiliflocken und Sauce alla Nonna zur Tofu-Mischung geben und weitere 5 Minuten köcheln.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit frischer Petersilie und geriebenem veganem Parmesan servieren.

Mir gefällt dieses Buch richtig gut, denn es versprüht

italienische Lebensfreude, dolce vita und macht neben Appetit auch Reiselust, denn man sieht Enkel und Nonna in Italien auf Märkten, in Bars, beim Bummeln in farbenfrohen Straßen.

Wer italienische Küche mag und sich gerne vegan ernährt oder damit beginnen möchte, für den ist dieses Buch das Richtige!



Viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Naschen!

Eure Judith

---

# **Buchvorstellung: „HAPPY“ von Meera Sodha**



# MEERA SODHA

# HAPPY

Weil diese Rezepte  
glücklich machen

VEGETARISCH ♦ VEGAN ♦ ASIATISCH

Heute gibt es mal wieder Lesefutter. Autorin und Köchin Meera Sodha veröffentlicht ihre liebsten Rezepte, alle vegetarisch oder vegan, und meist asiatisch inspiriert. Reis-Fans kommen hier auf jeden Fall auf ihre Kosten!

Das in Deutsch bei DK erschienene Buch ist ein sehr persönliches. Meera beschreibt in der Einleitung, dass sie irgendwann die Lebensfreude verlor und gar nicht mehr aufstehen wollte. Sie, die immer gerne gekocht hatte, verlor die Freude an ihrem Beruf. Erst als ihr Mann gestand, dass er es nicht mehr schaffe, die Familie am Laufen zu halten, fand sie neue Kraft. Sie begann wieder zu kochen: ganz einfache Gerichte, die ihr Mann gerne mochte. Nach und nach merkte sie, dass es für sie wichtig ist, Menschen zu bekochen, die ihr etwas bedeuten. So hatte sie wieder Spaß an ihrer Tätigkeit.

Diese Geschichte zeigt mir wieder einmal, dass Liebe durch den Magen geht, und dass Kochen und Backen für andere ein Ausdruck von Zuneigung ist. Wir versorgen andere mit guter Nahrung, geben unsere Zeit und Liebe hinein und freuen uns, wenn wir anderen damit Freude bereiten. Diese Essenz des Buchs spricht mir aus der Seele.

Aber schauen wir mal hinein.

# Inhalt

<b>Esst saisonal</b>	5
<b>Alternativer Inhalt</b>	6
<b>Einführung</b>	8
<b>Hinweise</b>	12
<b>Auftakt</b>	15
<b>Auberginen</b>	19
<b>Brokkoli und anderer Kohl</b>	45
<i>Küchenhelfer Messer</i>	67
<b>Esst euer Grünzeug</b>	71
<b>Eier und Käse</b>	97
<i>Küchenhelfer Die Pfanne</i>	121
<b>Pilze und die Zwiebelfamilie</b>	125
<b>Ein Sack voller Hülsenfrüchte</b>	147
<i>Küchenhelfer Tupperware</i>	167
<b>Wurzeln, Sprossen und Knollen</b>	171
<b>Kürbis und Freunde</b>	197
<i>Küchenhelfer Saucen &amp; Co.</i>	213
<b>Aus dem Vorrat</b>	217
<b>Tomaten und andere Früchte</b>	239
<b>Nebensachen</b>	259
<i>Küchenhelfer Die Küchengötter</i>	279
<b>Happy End</b>	283
<b>Extraportionen/hilfreiche Extras</b>	304
<b>Dank</b>	310
<b>Register</b>	312

## Inhalt

Wie ihr seht ist das Buch nach Lebensmittelgruppen/Zutaten gegliedert, dazwischen gibt es wertvolle Tipps. Das Inhaltsverzeichnis ist auf der nächsten Seite noch einmal nach Jahreszeiten aufgeschlüsselt.

Die Rezepte sind übersichtlich dargestellt und werden von einem persönlichen Text eingeleitet. Dazu gibt es Tipps zu Zutaten oder der Zubereitung.



**Geröstete Aubergine mit Seidentofu, Tahin und Chiliöl**

Beim Kochen kann es passieren, dass zwei plus zwei zehn ergibt. Schon eine geröstete Aubergine genommen gut, aber wenn sie alle zusammenkommen, ergibt das eine Geschmacksexplosion.

**HINWEIS** Ich verwende Crispy Chilli in Öl von Lao Gan Ma. Ihr findet es im gut sortierten Supermarkt oder im Asia-Supermarkt. Grünes Gemüse passt gut dazu, etwa die Brokkolini mit Sesam und Limette von S. 271.

**FÜR 4 Personen**

Rapsöl  
½ TL Salz  
3 Auberginen (900g), quer in 2,5cm dicke Scheiben geschnitten  
1 Packung Seidentofu (300g), abgetropft  
1 Stück Ingwer (2 x 2cm), sehr fein gehackt  
1 EL helle Sojasauce  
2 TL Weißweinessig  
6 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten  
2 EL Crispy Chilli in Öl  
½ EL Tahin  
gegarter Jasmin- oder Kurzkornreis (S.S. 304–305)

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und zwei große Backbleche und eine kleine ofenfeste Form mit Backpapier auslegen. In einer kleinen Schüssel 4 EL Öl mit dem Salz mischen. Die Auberginescheiben auf beiden Seiten mit dieser Mischung bestreichen, doppelseitig auf die beiden Bleche legen. Den Tofublock in die Form geben, Bleche und Form in den Ofen schieben. Auberginen und Tofu 20 Minuten backen, dann die Form mit dem Tofu aus dem Ofen nehmen. Die Auberginen weitere 10–15 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind; ebenfalls herausnehmen. Während Tofu und Auberginen im Ofen sind, die Sauce zubereiten. Da 6 EL Öl mit Ingwer, Sojasauce, Essig, Frühlingszwiebeln, Crispy Chilli und Tahin in einem kleinen Topf geben. Kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Wenn er so weit abgekühlt ist, dass man ihn anfassen kann, den Tofu in 7,5mm dicke Scheiben schneiden. Auberginen- und Tofuscheibe abwechselnd auf einer Servierplatte mit hohem Rand anrichten. Es gibt mehr Auberginescheiben als Tofu, legt also die restlichen Scheiben in die Mitte oder richtet je zwei Auberginescheiben mit einer Scheibe Tofu an, das sieht noch gleichmäßiger aus. Mit dem heißen Frühlingszwiebel-Chili-Öl beträufeln und mit Reis servieren.

**Kostprobe?**

Lecker klingen „Pad Krawow mit Auberginen, Bohnen und Tofu“ oder der „Salat ohne Kochen mit Tomaten, Kichererbsen und Rosenharissa“. Der „Gebratene Reis mit Ananas“ wäre auch verlockend, oder die „Pastinaken-Kartoffel-Gnocchi mit Gochujang und Haselnüssen“.

**Gebratener Reis mit Ananas**

In den 1980er-Jahren erlebte Großbritannien den kulturellen Niedergang der Ananashabes, die guten Menschen in Thailand davon nichts mitbekommen und gaben ihr Gerichts, *kao pad sapparod*, einen gebührenden Platz an der Tafel.

**HINWEIS** Um zu prüfen, ob die Frucht reif ist, ein Blatt aus der Krone zupfen. Wenn es sich leicht vom Stiel löst, ist die Frucht reif. Lee Kum Kee stellt eine großartige vegetarische Würzsauce mit Pilzen her, die ihr im gut sortierten Supermarkt oder im Asia-Laden bekommt.

**FÜR 2 Personen, großzügig bemessen**

500g gegarter Reis vom Vortag oder 200g roher Jasminreis  
Rapsöl  
50g Cashewkerne  
8 Frühlingszwiebeln, fein gehackt  
½ TL Salz oder nach Geschmack  
1 Stück Ingwer (2 x 2cm), gerieben  
4 Knoblauchzehen, zerdrückt  
2 Vogelaugenchillis, fein gehackt  
250g Ananasfruchtfleisch, gewürfelt  
250g grüne Bohnen, vom Stiel ansatz bereit  
1 Dose Wasserkastanien (225g), abgetropft  
1 EL mildes Currysauce  
3 EL vegetarische Würzsauce mit Pilzen  
3 EL helle Sojasauce

**Zum Servieren**  
1 große Handvoll Thai-Basilikum-Blätter nach Belieben: 1 Vogelaugenchilli, fein gehackt  
1 Limette, in Spalten geschnitten

Wenn ihr den Reis frisch kocht, den Jasminreis in ein Sieb geben und unter fließendem kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Den Reis abtropfen lassen, dann in einen Topf mit einem fest schließenden Deckel vorhanden ist. 340ml kochendes Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen, dann den Deckel aufsetzen und den Reis 12 Minuten köcheln lassen. Vom Herd absegnen und noch 5 Minuten quellen lassen, dann auf einem gedeckten Teller verteilen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

In einer großen Pfanne, für die ein passender Deckel vorbereitet ist, 1 EL Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Sobald es heiß ist, die Frühlingszwiebeln darin mit ½ TL Salz umrühren. 3 Minuten braten, bis sie weich und neongrün sind. Ingwer, Knoblauch und Chillis hinzufügen und 2 Minuten pfeffern. Dann die Würfel dazugeben und 1 Minute mitbraten. Bohnen und Wasser hinzufügen und alles gründlich mischen, dann den Deckel aufsetzen und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Bohnen sich weich sind. 1 Schuss Wasser in die Pfanne geben. Das Currysauce unterrühren, dann Würz- und Sojasauce dazu geben und alles 2 Minuten köcheln lassen. Den gegarten Reis hinzufügen und unterrühren. Bei starker Hitze 5 Minuten braten, in der Hälfte der Zeit wenden. Sobald er knallheiß ist, den Reis auf ein Teller geben, mit Thai-Basilikum, gebratenen Cashews und nach Belieben mit Chili bestreuen und mit den Limettenspalten servieren.

Als süßen Abschluss würde ich „Thai Crispy Roti mit Salzschokolade“ probieren, oder mich durch „1000-Löcher-Pfannkuchen mit Erdnüssen und Schokolade“ naschen.

## 1000-Löcher-Pfannkuchen mit Erdnüssen und Schokolade

Nach mehreren Jahrzehnten auf dieser Erde glaubte ich alles zu wissen, was es über Pfannkuchen zu wissen gibt – bis ich in einem Hawker Centre in Singapur *martabak manis* begegnete. Er ist wohl der Traum eines jeden Pfannkuchen-Fans: riesig, zugleich knusprig und weich, mit Tausenden tiefer Löcher, die nur darauf warten, mit Butter und, in diesem Fall, Schokolade und gesalzenen Erdnüssen gefüllt zu werden. Für mich war er eine Offenbarung, und er ist seitdem ein großer Favorit für den obligatorischen Wochenend-Pfannkuchen im Hause Sodha.

**HINWEIS** Hier wird Hefe verwendet, ihr müsst also 1 Stunde für das Gehenlassen des Teigs einplanen.

**ERGIBT** 2 große Pfannkuchen für 4 Personen

**Teig**  
300ml Haferdrink  
240g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
1 TL Trockenhefe  
4 TL Apfelsaft  
 $\frac{1}{2}$  TL Speisesalz  
Löffelöl

**Füllung**  
EL Zucker  
EL vegane Butteralternative  
stück (10g) vegane Bitterschokolade, gerieben  
Handvoll gesalzene Erdnüsse, fein gehackt

Wenn er im Kühlschrank war, den Haferdrink auf Körpertemperatur anwärmen, entweder in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf.

In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Hefe und Haferdrink mit einem Löffel kräftig schlagen – dadurch soll sich das Gluten entfalten, schlägt also 2 Minuten lang. Die Schüssel anschließend 1 Stunde beiseitestellen, damit die Hefe Zeit hat, aktiv zu werden, und der Teig sein Volumen verdoppeln kann.

Wenn die Stunde um ist, Essig und Natron in einer kleinen Schüssel mischen und diese Mischung unter den Teig rühren.

In einer antihaftbeschichteten Pfanne, für die ein passender Deckel vorhanden ist,  $\frac{1}{2}$  TL Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und dabei durch Schwenken verteilen.

Sobald es heiß ist, die Hälfte des Teigs in die Pfanne geben und mit einem Kochlöffel nachhelfen, damit der Teig eine gleichmäßige Schicht bildet. 5 Minuten backen, dabei immer wieder nachsehen, ob die Unterseite womöglich zu schnell bräunt. Ist das der Fall, die Hitze sofort reduzieren. Jetzt sollten Hunderte Bläschen an der Oberfläche erscheinen. Wenn die Löcher erkennbar und offen sind, die Hälfte des Zuckers auf den Pfannkuchen streuen und den Deckel auf die Pfanne legen.

Nach 1 Minute, sobald der Zucker geschmolzen ist, den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und noch heiß mit der Hälfte der Butter bestreichen. Erst die Hälfte der Schokolade, dann die Hälfte der gehackten Erdnüsse daraufstreuen. Das Ganze mit dem restlichen Teig und der restlichen Füllung wiederholen. Traditionell werden die Pfannkuchen vor dem Servieren zur Hälfte zusammengeklappt und dann in Viertel geschnitten. Ihr könnt sie aber auch einfach so in Stücke schneiden und zulangen.

V Vorbereiten 10 Min./Fertigstellen 10 Min. (plus 1 Stunde Gehzeit)



Die meisten Rezepte scheinen mir nicht allzu aufwändig und somit alltagstauglich. Sie sind leicht, herhaft und trotzdem oft ausgefallen, weil sie eine besondere Zutat verwenden. Mir gefällt das Buch richtig gut und ich werde sicher noch einiges daraus kochen – am liebsten für Freunde oder Familie.



## Pastinaken-Kartoffel-Gnocchi mit Gochujang und Haselnüssen

Nehmen wir die Pastinake: von den Franzosen an die Schweine verfüttert, aus der italienischen Küche gänzlich verbannt. Und auch in der britischen Küche spielt diese ungeliebte und unbeachtete Wurzel kaum eine Rolle, außer beim Weihnachtsbraten. Dabei lässt sich ihr süßliches Fruchtfleisch genauso gut pürieren, braten und rösten wie das einer beliebigen Kartoffel. Hier zaubert sie das Mehl darart, dass herrliche Gnocchi entstehen, die sich bestens mit der scharf-sauren Gochujang-Sauce vertragen.

**HINWEIS** Für vier Personen könnt ihr die Zutaten verdoppeln. Gochujang ist eine süßlich-scharfe koreanische Paprikapaste, die ihr im asiatischen Supermarkt findet. Süßes weißes Miso ist süßer als normales weißes Miso. Clearspring stellt ein ausgezeichnetes her.

FÜR 2 Personen

250g geschälte mehligkochende Kartoffel (1 groß), in Stücke geschnitten  
150g geschälte Pastinake (zwei mittelgroße), in Stücke geschnitten  
½ TL Salz  
60g Mehl Tipo 00  
1 EL Gochujang-Paste  
3 EL Shiro-Miso (süßes weißes Miso)  
2½ EL geröstetes Sesamöl  
2 EL Zitronensaft aus 1 Zitrone  
1 EL Rapssöl  
100g Babyspinat  
50g geröstete Haselnusskerne, gehackt

Kartoffel und Pastinaken in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und dieses zum Kochen bringen, dann 10 Minuten kochen lassen, bis die Stücke weich sind und sich leicht mit einem Messer durchstechen lassen. In ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen, dann wieder in den Topf geben, salzen und sehr glatt zerstampfen.

Das Mehl hinzufügen und mit den Händen behutsam unterkneten, bis ein Teig entstanden ist. Die Masse auf eine saubere Arbeitsfläche geben und halbieren (den Topf in Reichweite lassen). Jedes Stück zu einer etwa 36cm langen und 2cm dicken Rolle formen, dann jede Rolle in zwölf gleich große Stücke schneiden.

Einen Teller mit einem sauberen Tuch auslegen und einen Schaumloffel bereithalten. Den Topf ausspülern und mit frischem Wasser füllen. Zum Kochen bringen, dann die Gnocchi hineingeben und 1–2 Minuten kochen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit dem Schaumloffel herausheben und auf dem ausgelegten Teller abtropfen lassen.

In einer kleinen Schüssel Gochujang, Miso, Sesamöl und Zitronensaft mischen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pfanne dabei schwenken, damit es sich gleichmäßig verteilt. Sobald es heiß ist, die Gnocchi hineingeben und 2 Minuten braten, bis sie unten goldbraun sind. Wenden und weitere 2 Minuten braten, bis auch die andere Seite gebräunt ist.

Den Spinat in die Pfanne geben und vorsichtig rühren (damit die Gnocchi nicht kaputtgehen) rühren, bis er zusammenfällt. Die Gochujang-Sauce hinzufügen und rühren, bis Gnocchi und Spinat davon überzogen sind. Das Gericht auf Teller verteilen und mit den Nüssen bestreuen.

Euch viel Freude beim Schmökern und Nachkochen!

Alles Liebe,

eure Judith

DK Verlag (Hrsg.), Meera Sodha:

[Happy – weil diese Rezepte glücklich machen](#)

Vegetarisch. Vegan. Asiatisch. 120 indisches-asiatische inspirierte Rezepte

320 Seiten

ISBN 978-3-8310-5078-9

29,95 Euro

---

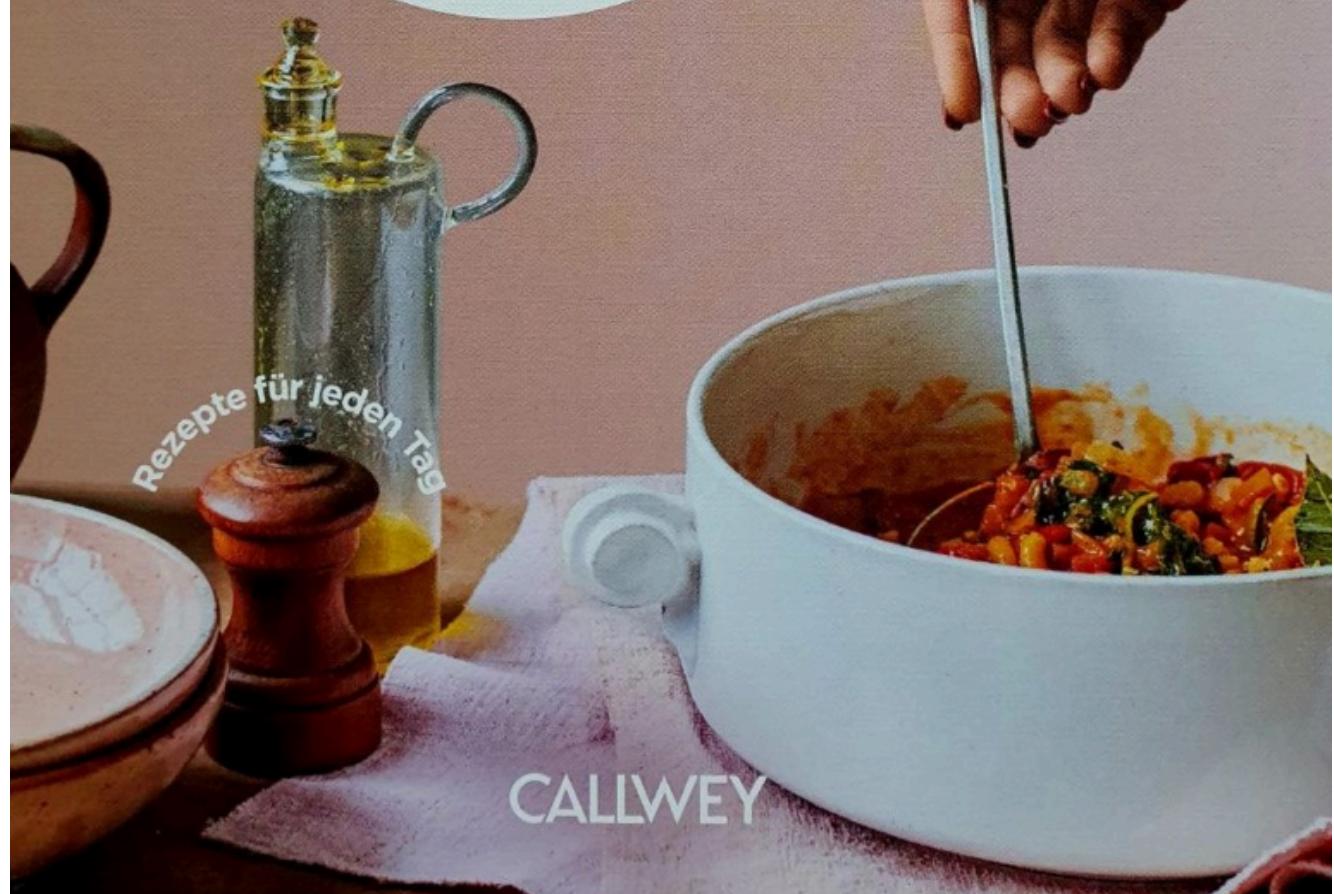
## Buchvorstellung: „Suppe macht glücklich.“ von Emily Ezekiel (Callwey Verlag)

EMILY EZEKIEL

# Suppe macht glücklich.

Rezepte für jeden Tag

CALLWEY



Zeit für Lesefutter! Im Frühjahr erscheinen ja immer viele neue Bücher – passend zur Buchmesse in Leipzig Ende März – und

natürlich trudelten auch bei mir einige Bücher ein, an denen ich mitgewirkt habe. Zum Beispiel „Suppe macht glücklich.“ von Emily Ezekiel, von der ich letztes Jahr schon „Da hast du den Salat“ vorgestellt hatte.

Wie schon das Salat-Buch finde ich auch das Suppen-Buch absolut großartig! Tolle, vielfältige Rezepte für alle Jahreszeiten, appetitliche Bilder, schöne Grafik.

Aber werfen wir mal einen Blick ins Buch:



# Inhalt

...

## Einleitung 6

## Frühling 11

.... Frühling im Glas 31

.... Frühlingssuppe für eine  
größere Runde 43

## Sommer 53

.... Sommersuppe für eine  
größere Runde 69

.... Sommer im Glas 89

## Herbst 93

.... Herbst im Glas 111

.... Herbstsuppe für eine  
größere Runde 115

## Winter 133

.... Winter im Glas 147

.... Wintersuppe für eine  
größere Runde 153

## Weitere Köstlichkeiten 171

Register 204

Impressum 208

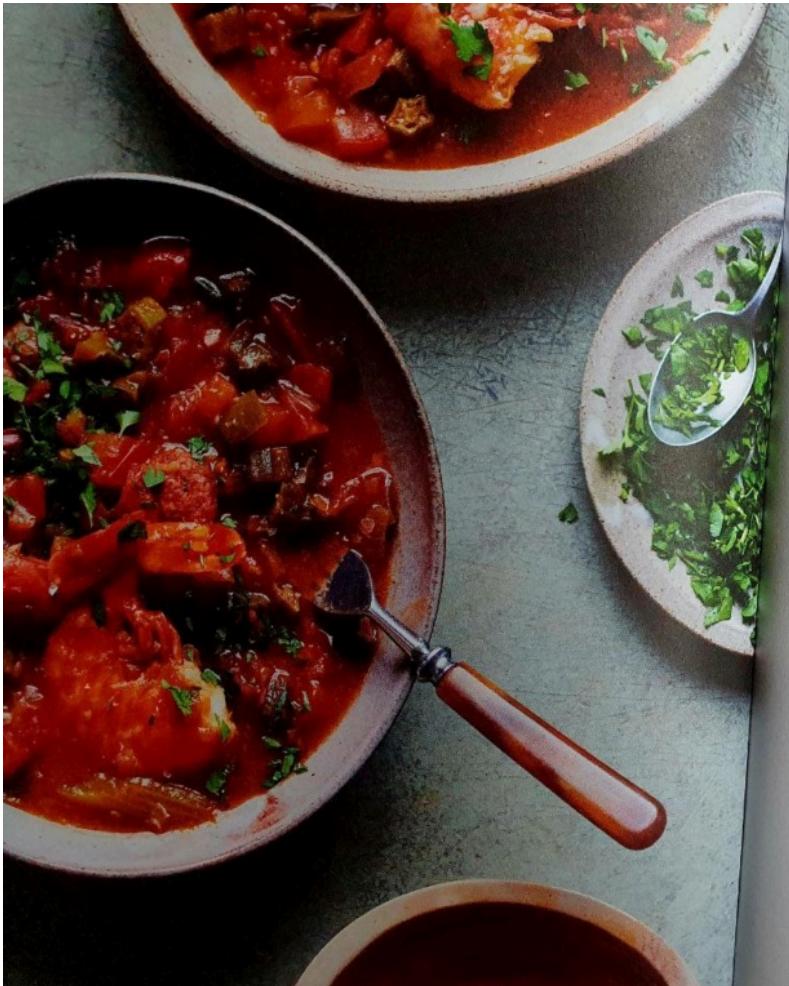
Das Buch gliedert sich in vier Rezept-Kapitel, dazu kommen Einleitung, ein Kapitel mit Grundrezepten zu Brühen, Brot, Saucen und Ölen, sowie Register und Impressum.

In jedem Rezept-Kapitel gibt es eine jahreszeitliche Suppe im Glas, die sich leicht mitnehmen lässt, und eine Suppe für eine größere Runde.

Die Aufmacherseiten bieten eine illustrierte Übersicht über das jeweilige Gemüse der Saison.

Die Rezepte sind übersichtlich und verfügen über präzise Angaben zu Vorbereitungs- sowie Kochzeit. Außerdem gibt es Tipps, wie man das Rezept veganisieren kann oder wie man Reste am besten aufbewahrt.

Viele Rezepte sind vegetarisch, aber es gibt auch welche mit Fisch/Meeresfrüchten und Fleisch. Für jeden ist also etwas dabei. Bei vielen Rezepten findet man Vorschläge, wie man sie vegan abwandeln kann.



# Garnelen-Gumbo

Vorbereitung: 15 Minuten Kochen: 30 Minuten Portionen:

8 Riesen-Garnelen	2 grüne Jalapeños, in Scheiben geschnitten	2 EL Mehl
150 g Okraschoten	4 Knoblauchzehen, fein gehackt	600 ml Hühnerbrühe
1 grüne Paprika, entkernt	2 Chorizos, in Scheiben geschnitten	1 TL süßes Paprikapulpa
2 EL Olivenöl	4 Tomaten, gewürfelt	1 Handvoll Petersilie gehackt
1 Zwiebel, gewürfelt	Blätter von 1 kleinen Bund Thymian	Salz, frisch gemahlen schwarzer Pfeffer
2 Stangen Staudensellerie, in Scheiben geschnitten		

Die Köpfe und Därme der Garnelen entfernen (dabei jedoch die Schwänze nicht den) und die Garnelen beiseitestellen. Die Okraschoten in 1 cm große Stücke schneiden und beiseitestellen. Die Paprika in Stücke schneiden.

In einem schweren Topf auf mittlerer Stufe das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Sellerie, Paprika, Chilischoten und Knoblauch hineingeben und 10 Minuten braten, bis alles orangefarben ist. Chorizo und Okraschoten hinzufügen und 6-8 Minuten braten, bis sie gebräunt sind. Die Tomaten und den Thymian zugeben und weitere 5 Minuten kochen.

Mit einem Schaumloeffel das Gemüse und die Chorizo-Mischung aus dem Topf in eine saubere Schüssel schöpfen und beiseitestellen. Das Öl bleibt dabei im Topf. Das Mehl in Öl geben und rösten, bis es Farbe annimmt. Langsam und unter Rühren die Brüh angeben, dann das Paprikapulver hinzufügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsemischung zurück in den Topf geben, gefolgt von den Garnelen und dem Großteil der Petersilie. Alles 6 Minuten köcheln lassen, bis die Garnelen gar sind. Die übrige Petersilie darüberstreuen und servieren.

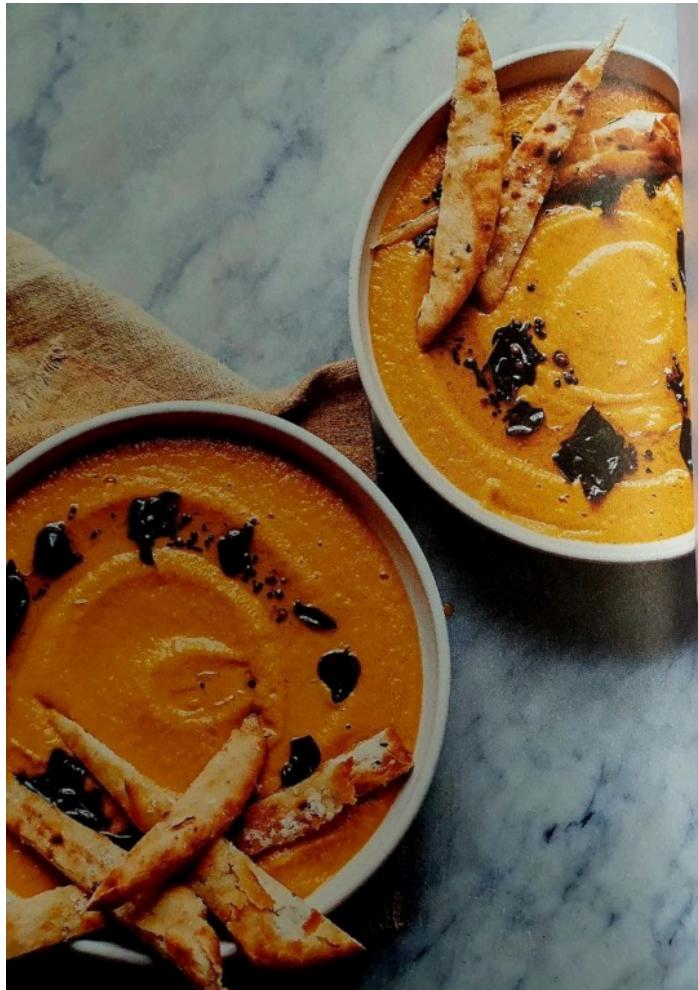
## Veganisieren

Für eine vegane Variante die Garnelen und die Chorizo weglassen und stattdessen eine

## Kostprobe?

Fast jede Suppe würde ich ausprobieren! Aber besonders spannend finde ich die „Maiscremesuppe mit Korianderöl & Jalapeños“, „Hühner-Laksa mit Zuckerschoten“ und „Koreanische Kimchi-Suppe mit Tofu & geröstetem Sesam“.

Auf jeden Fall ausprobieren werde ich auch die „Schnellen Joghurt-Fladenbrote“ und die „Simplen Quesadillas“ mit Frühlingszwiebel und Jalapeños, das klingt so wunderbar herhaft.



## Würzige indische Blumenkohlsuppe mit knusprigem Naan

Vorbereitung: 10 Minuten Kochen: 30 Minuten Portionen: 2

- •
- 350 g Blumenkohl, äußere Blätter entfernt
  - 60 g Ghee
  - 2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
  - 5 Knoblauchzehen, gerieben
  - 1 Stück Ingwer (6 cm), geschält und gerieben
  - 1 TL gemahlene Kurkuma
  - 2 EL Tikka-Paste
  - Saft von 1 Zitrone
  - 500 ml Hühnerbrühe
  - 1 Naan-Brot
  - 2 EL Indisches Curryblatt-Gewürz-Öl (Seite 201)
  - Salz

Den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und beiseitestellen. In einem großen Topf mit dickem Boden 3 EL Ghee erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben und 10–15 Minuten braten. Den Knoblauch und die Ingwerwurzel hinzufügen und weitere 5 Minuten braten. Blumenkohl, Kurkuma und Tikka-Paste in den Topf geben und 2 Minuten unter ständigem Rühren braten. Den Zitronensaft und die Brühe angießen und alles 15 Minuten köcheln lassen, bis der Blumenkohl weich ist.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Das Naan in 3 cm lange Streifen schneiden und auf ein großes Backblech legen. Die Streifen mit dem übrigen Ghee beträufeln, salzen und im Ofen 10 Minuten backen, bis sie knusprig und goldgelb sind, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.

Die fertige Suppe mit dem Stabmixer pürieren, bis sie glatt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Schüsseln füllen, mit dem Curryblatt-Gewürz-Öl beträufeln und mit dem Naan servieren.

### Veganisieren

Für eine vegane Variante neutrales Öl anstelle von Ghee verwenden, die Hühnerbrühe gegen Gemüsebrühe austauschen, und sicherstellen, dass das Naan vegan ist.

Ich finde das Buch rundum gelungen und werde es sicher noch oft in die Hand nehmen, darin schmökern und Rezepte nachkochen. Diese Suppen will man definitiv auslöffeln!

Hoffentlich begeistert es euch genauso sehr!

Viel Spaß beim Blättern, Kochen und Genießen!

Eure Judith



Dieser irische  
Guinness  
Klassiker. Er  
also von  
heben Sie ein.

## Frische Rindfleischsuppe mit Guinness

Vorbereitung: 10 Minuten Kochen: 3 1/2 Stunden Portionen: 2

500 g Rindfleisch (Schulterstück)	2 Stangen Staudensellerie, gehackt	500 ml Rind
2 mehligkochende Kartoffeln (z. B. Sorte Russet)	3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten	(Seite 17)
2 Karotten	1 kleine Handvoll Thymianblätter	2 EL Tomate
3 EL natives Olivenöl extra	2 Lorbeerblätter	2 EL Worcestershire-Sauce
1 Zwiebel, gewürfelt	500 ml Guinness	Salz, frisch gemahlen Pfeffer

Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, dann die Kartoffeln schälen und in großes Stücke schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Alles beiseitestellen.

Einen großen, schweren Kochtopf auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Rindfleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit dem Öl in den Topf geben und etwa 15 Minuten von allen Seiten anbraten, bis es rundherum goldbraun ist. Das Rindfleisch auf einen Teller

geben und beiseitestellen. Zwiebel, Karotten und Sellerie in den Topf geben und unter häufigem Rühren braten, bis das Gemüse weich ist. Den Knoblauch hinzufügen und 1 Minute braten. Thymian und Lorbeerblätter zugeben und 1 weitere Minute mitbraten.

Mit dem Guinness aufgießen und den Alkohol kurz verdampfen lassen. Die Brühe und das Rindfleisch hinzugeben. Das Tomatenmark und die Worcestershire-Sauce einröhren und alles zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, einen Deckel auflegen und unter gelegentlichem Rühren 2 Stunden köcheln lassen.

Die Kartoffeln zugeben und 1 weitere Stunde köcheln lassen. Nach Geschmack würzen und servieren.

AUFBEWAHREN  
Übrig gebliebene Suppe kann  
im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Emily Ezekiel

„Suppe macht glücklich.“

Callwey Verlag

ISBN 978-3-7667-2754-1

Gebunden, 208 Seiten, 22 Euro

**Buchvorstellung: „Das Original Kreutzkamm Backbuch“ von Elisabeth Kreutzkamm-**

# Aumüller



Heute gibt es Lesefutter und feinstes Traditions-Naschwerk!  
Kennt ihr die Conditorei Kreutzkamm? Falls nicht, wird es  
Zeit, denn dieses Familienunternehmen – eines der ältesten in

## Europa – feiert seinen 200. Geburtstag!

Durch seine lange Geschichte mit vielen Höhen und Tiefen führt Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller, die das Unternehmen in der 5. Generation leitet, die Leser des diesen Monats erschienenen Callwey-Buchs. Die ersten 35 Seiten des Buchs sind der spannenden Geschichte gewidmet, denn wie es so schön heißt: „Ein Unternehmen, das eine Geschichte hat, kann eben Geschichten erzählen.“ Bei all den dramatischen Ereignissen der letzten 200 Jahre ist es ein absolutes Wunder, dass solch ein Unternehmen noch immer existiert.



10

DIE ANFÄNGE EINER SÜSSEN REISE

Stadt präsentiert eine Mitarbeiterin die neue Verpackung und Produktionsstätte; 1970 heißt er statt Christstollen nur Kreutzkamm-Christstollen.

Max Kreutzkamm Conditorei & Café

Dallmayr-Tütte ist sie in München bis heute ein Insomnis für Genuss-Einkauf mit Stil und Tradition. Denn das Familienunternehmen Kreutzkamm kann 2025 auf eine 200 Jahre währende Historie zurückblicken. Damit zählt es europaweit zu den ältesten Konditorien und Familienbetrieben. Über die beiden bewegten Jahrhunderte hinweg hat sich das Unternehmen von einer kleinen Bäckerei zu einem Betrieb, der neuen Erfordernissen angepasst. Aber ganz beharrlich, ohne dabei seine Identität zu riskieren. Kein Familienbetrieb kann so lange existieren, ohne im besten Sinne des Wortes konservativ, also die Werte bewahrend, zu agieren. Doch eine solch einzigartige Erfolgsgeschichte wäre auch nicht möglich, ohne gleichzeitig anpassungsfähig und innovativ zu sein.

Umweltkundlich denkt man bei der Historie von Kreutzkamm an das berühmte Zitat aus dem Roman „Leopold“ des Schriftstellers Giuseppe Tomasi di Lampedusa: „Wenn wir wollen, dass alles so bleibt wie es ist, dann ist es nötig, dass sich alles verändert.“ Nun gut, über die 200 Jahre hinweg hat sich bei Kreutzkamm einiges verändert, aber beileibe und glücklicherweise nicht alles. Die Rezepte zum Beispiel. Viele von ihnen, die perfekt gesichert im Tresor lagern und die nur der Produktionsleiter und die Geschäftsführung kennen, sind seit dem ersten Tag unverändert. Und auch die Leidenschaft, die Akribie, die Sorgfalt und der Anspruch an die Qualität, die blieben über die Zeit hinweg immer bestehen.

„Vieles ist heute schnelliger und austauschbar“, sagt Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller, die das Unternehmen seit 2019 in fünfter Generation leitet. „Wir arbeiten, ist dagegen außergewöhnlich und selten. Bei uns entsteht alles bis ins letzte Detail in Handarbeit.“ Sie hält einen per Hand gefüllten Kasten in die Kamera und lädt uns, das in unser Alltagsmerkmal. Und ich sehe es als meine Verpflichtung, dafür zu sorgen, dass wir dieses hohe Niveau bewahren.“

Wichtig ist der temperamentvolles Chefin außerdem, dass die Jahreszeiten wieder eine Rolle spielen. „Die Vorfreude auf saisonale Produkte, die nicht immer verfügbar sind“, so findet Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller, „steigert noch mehr deren Reiz. Denken wir an Spargel oder Erdbeeren.“

1872 wird Kreutzkamm in Dresden zum „Königlichen Hoflieferanten“ ernannt. Fortan darf das Unternehmen das Königliche Sächsische Wappen tragen, wie hier bei der Residenz-Conditorei und dem Café am Altmarkt in Dresden zu sehen.

AMUSE-GUEULE

DIE ANFÄNGE EINER SÜSSEN REISE

AMUSE-GUEULE

Als großer Fan von Althergebrachtem, Traditionen und ehrlichem Handwerk möchte ich eine große Lanze brechen für solche Unternehmen. Gerade in einer Zeit, in der kleine Geschäfte sich kaum noch gegen die internationale Konkurrenz und die großen Ketten behaupten können, sollte es uns allen ein Anliegen sein, die wenigen überlebenden Juwelen zu schützen

und zu unterstützen – indem wir beim kleinen handwerklich arbeitenden Bäcker unser Brot kaufen und nicht beim Discounter um die Ecke (die Gesundheit wird es uns ebenso danken), indem wir direkt im Hotel oder der kleinen Herberge unsere Reise buchen und nicht beim großen Portal, das als Zwischenhändler massive Provisionen abgreift, im Ernstfall aber keinen persönlichen Ansprechpartner bietet, indem wir in der kleinen Dorfbuchhandlung unsere Bücher bestellen statt beim Onlinehändler mit Smile-Logo und vielleicht auch mal einen Euro mehr für etwas richtig Gutes ausgeben, es uns dafür aber auch ganz bewusst gönnen und es umso mehr genießen.

# 6

VORWORT  
ELISABETH  
KREUTZKAMM-  
AUMÜLLER

132  
STRUDEL

188  
OSTERN

144  
TORTEN

96

KUCHEN &  
GEROLITES

8  
EINLEITUNG  
AMUSE-  
GUEULE  
48  
GRUND-  
REZEpte

36  
BASISWISSEN

# 86

HEFEGBÄCK

# 174

WEIHNACHTEN

196  
IMBISS

REGISTER 206

IMPRESSUM 208

## Inhalt

Nachdem man in die turbulente Geschichte des Betriebs eintauchen durfte, folgen Kapitel mit Basiswissen und Grundrezepten, danach kommen sieben Kapitel mit Rezepten.

Die Vielfalt ist fantastisch. Da gibt es ganz bodenständige Kekse und Kuchen, aber auch aufwendige Torten (sogar eine vegane), Petit fours und Weihnachtsgebäcke.

Die Rezepte sind übersichtlich, bestimmte Arbeitsschritte werden zu Beginn des Buchs erklärt. Oft gibt es noch einen Tipp, wie man Zutaten ersetzen kann, zur Menge oder was gut dazu passt.



#### GRUNDREZEPTE

## WIENER BODEN

Backzeit: 40 Minuten  
Portionen: 1 Boden (1 Springform, 26 cm Durchmesser)

ZUTATEN  
55 g flüssige Butter  
5 Eier  
250 g Zucker  
225 g Weizenmehl Type 550  
60 g Weizenstärke  
Abrieb von  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
1 Prise Bourbonvanille  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Die Butter leicht erwärmen, bis sie flüssig ist.

Die Eier mit dem Zucker verrühren und mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren im heißen Wasserbad auf etwa 45 °C erwärmen.

Die erwärmte Eier-Zucker-Mischung mit einer Küchenmaschine mit Schneebesen schaumig schlagen, bis sie erkaltet ist.

Weizenmehl und Weizenstärke sieben und mit dem Zitronenabrieb, Vanille und Salz mischen. Langsam und vorsichtig unter die Eiemasse rühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist.

Zum Schluss die flüssige warme Butter unter die Masse rühren und langsam verrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind.

Die Wiener Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 40 Minuten goldbraun backen.

Danach den Wiener Boden herausnehmen, etwa 30 Minuten in der Form erkalten lassen. Erst dann vorsichtig aus der Form lösen und zuletzt vollständig erkalten lassen.

Anschließend kann der Boden weiterverarbeitet werden.



#### TIPP

Sie können den Boden schon einen Tag vorher backen. In diesem Fall den fertigen Boden in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank aufbewahren. Somit lässt der Boden auch am nächsten Tag besser schneiden.

WIENER BODEN

## Kostprobe?

Ich würde am liebsten jedes Rezept kosten, alles sieht so köstlich aus. Und da ich großer Fan bodenständiger Kuchen bin, werde ich sicher einiges nachbacken. Die TOGO-Kekse findet ihr

ja schon auf dem Blog. Lecker sehen auch der „Wiener Kirschkuchen“ oder der „Mohnkuchen“ aus. Gegen einen herzhaften „Spinatstrudel“ oder auch einen „Zwetschgenstrudel“ hätte ich auch nichts einzuwenden. Klassiker wie „Prinzregententorte“ oder die „Kreutzkamm Spezialtorte“ fehlen auch nicht und zu Weihnachten würde ich auf jeden Fall „Honiglebkuchen“ vernaschen, die durch den 4–6 Monate zuvor hergestellten Lagerteig besonders aromatisch sind.

Mit dieser Torte siegte Fritz Kreutzkamm 1963 im Wettbewerb der Kakaoform-Bake-Börs. 209 Torten aus 3 Ländern wurden damals eingereicht.

# KREUTZKAMM ROYAL-TORTE

**ZUTATEN**

**Tortenboden:**

- 140 g Butter
- 200 g Zucker
- 30 g Kakaoipulver
- 5 g Instantkaffeepulver
- 30 ml Kaffeelikör
- 8 Eigelb
- 8 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Butterkekse
- 100 g Weizenmehl Type 550
- 170 g gemahlene Haselnusskerne
- 65 g Krokant

**Tortentränke**

- 160 ml Wasser
- 120 g Zucker
- 50 ml Espresso frisch
- 50 ml Kaffeelikör

**Tortefüllung**

- 2 g Instantkaffeepulver
- 100 ml Espresso frisch
- 650 g Buttercreme (siehe Rezept S9)
- 50 ml Kaffeelikör

**Garnitur**

- 250 g Marzipan
- 250 g Vollmilchkuvertüre
- 250 g Zartbitterkuvertüre

Backzeit: 40–45 Minuten  
Portionen: 1 Torte (1 Springform, 26 cm Durchmesser)

Zunächst wird der Tortenboden gebacken. Dafür den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit einem Backpapier am Boden einspannen. Die Butter mit 100 g Zucker und Kakaoipulver schaumig rühren. Das Instantkaffeepulver im Kaffeelikör auflösen und zu einer Paste verrühren. Diese zur Buttermasse geben. Währnddessen nach und nach das Eigelb hinzufügen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen. Die Butterkekse zu Bröseln verarbeiten. Das Weizenmehl sieben und mit den gemahlenen Haselnüssen, Butterkeksbrösel und dem Krokant mischen. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Buttermasse heben. Dann die Trockenzutaten unterheben, bis sich alles gut verbunden hat. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 40–45 Minuten backen, bis er fest und durchgebacken ist. Nun wird die Tränke hergestellt. Hierfür Wasser mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen. Den Espresso und den Kaffeelikör zugeben und gut vermischen. Für die Tortencreme den Instantkaffee im heißen Espresso auflösen und abkühlen lassen. Die Buttercreme mit dem Kaffee und dem

Etwas 20 Minuten bei  
Zum Fertigen Torten dünn abschichten und wiederholen. Böden erst mit Tortenring bestreichen, bedecken, oft wiederholen. sind. Nun presst minder.  
Nach dem lösen und richten einsetzen.  
Zuletzt die Tortenfüllung das überschüssige Mit der garnieren und überziehen u.

Was mir am Buch besonders gefällt, sind nicht nur die Geschichten aus zwei Jahrhunderten und das zum Teil historische Flair der Rezepte, sondern auch die Aufmachung der Fotos, die mich stark an Omas Koch- und Backbücher aus den 50er Jahren erinnern.

Wer alte Rezepte schätzt, für den ist dieses Buch ein Muss und ich bin sicher, dass alle Naschkatzen und -kater ihre Freude daran haben werden, in all diesen köstlichen Naschereien zu stöbern. Und vielleicht schaut ihr ja auch mal im Café der Conditorei vorbei, wenn ihr mal in München seid!

# KÄSE-MOHN-KUCHEN

Backzeit: 1 Stunde  
Portionen: 16 Stücke  
(Springform, 26 cm Durchmesser)

**ZUTATEN**

- 90 g Butter
- 325 g Hefeteig (Rezept siehe Seite 56)
- 250 ml Milch
- 210 g Zucker
- 30 g Grieß
- 1 Prise Bourbonvanille
- 200 g gemahlener Mohn
- 3 Eier
- 600 g Quark
- 50 g Vanillecremepulver
- Abrieb von  $\frac{1}{2}$  Zitrone
- 350 g Sahne
- 160 g Butterstreusel (Rezept siehe Seite 67)

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 15 g Butter fetten. Den Hefeteig etwa so groß wie den Boden der Form ausrollen, diesen damit auslegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Für die Mohnfüllung die Milch mit 50 g Zucker, Grieß, 25 g Butter und Bourbonvanille aufkochen und den Grießbrei dann vom Herd nehmen. Den Mohn mit einem Ei verrühren. Den Grießbrei dazugeben und alles gut vermischen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Für die Käsemasse Quark, 160 g Zucker, Vanillecremepulver, Zitronenabrieb und 2 Eier verrühren. 50 g Butter schmelzen und ebenfalls dazugeben. Zuletzt die Sahne unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Die Mohnfüllung in die Springform geben und gleichmäßig verstreichen. Darauf die Quarkmasse verteilen und glatt streichen.

Zum Schluss die Butterstreusel gleichmäßig daraufstreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 1 Stunde goldgelb backen.

Anschließend herausnehmen und warm oder kalt servieren.

Bis dahin wünsche ich euch viel Spaß beim Schmöckern und Nachbacken!

Alles Liebe,

eure Judith

Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller  
„Das Original Kreutzkamm Backbuch“  
Callwey Verlag  
Gebunden, 39,95 Euro  
ISBN: 978-3-7667-2713-8