

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

ELISABETH  
KREUTZKAMM-  
AUMÜLLER

Das Original

Kreutzkamm  
Backbuch

CALLWEY

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.



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

8  
EINLEITUNG  
AMUSE-  
GUEULE

36  
BASISWISSEN

48  
GRUND-  
REZEPTE

86  
HEFEGEBÄCK

96  
KUCHEN &  
GEROLITES

132  
STRUDEL

144  
TORTEN

174  
WEIHNACHTEN

188  
OSTERN

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.



### 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.



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!



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

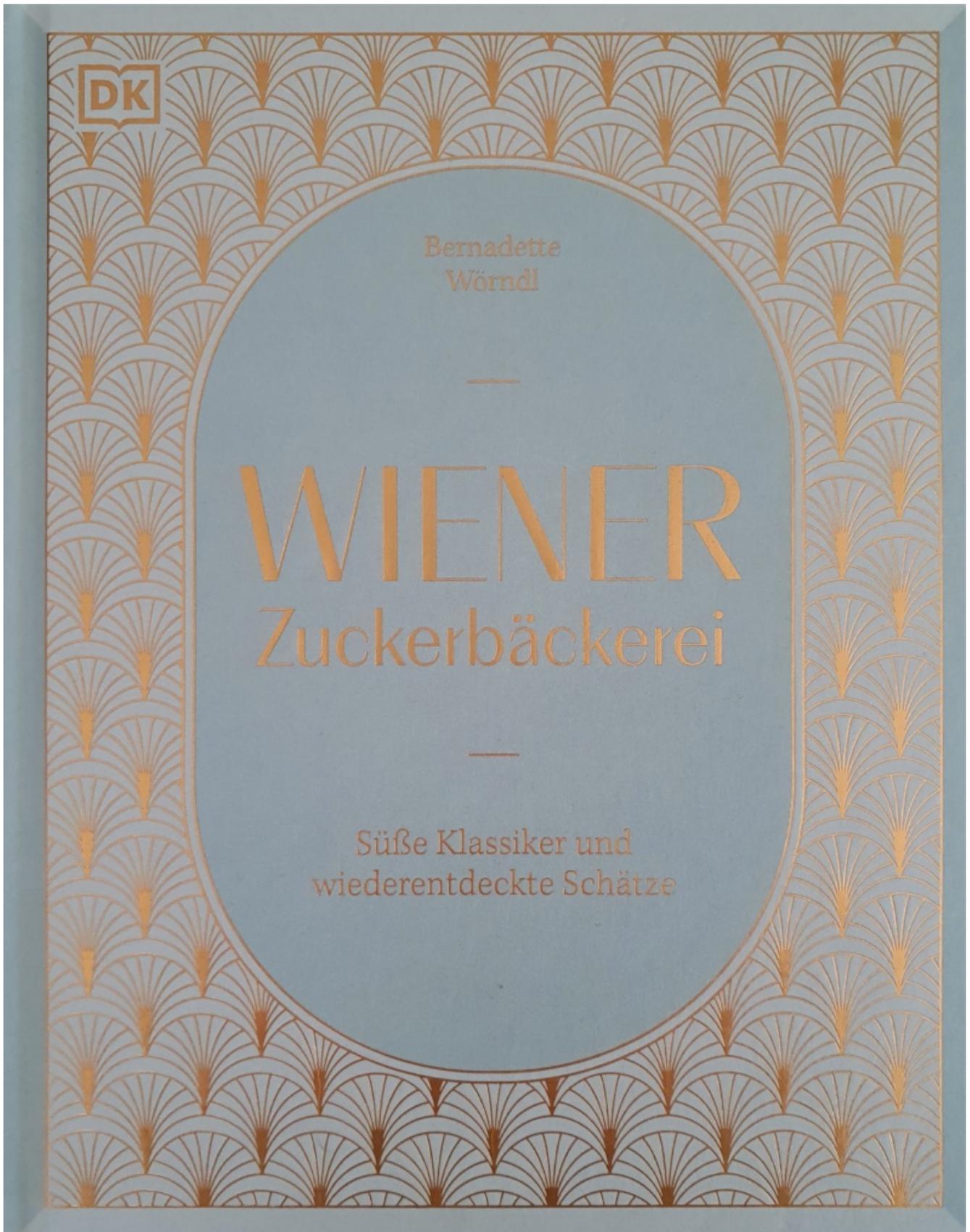
Alles Liebe,

eure Judith

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

---

**Buchvorstellung: „Wiener  
Zuckerbäckerei“ von  
Bernadette Wörndl**



Lesefutter-Tag! Seit Wochen liegt das kürzlich erschienene Buch von Bernadette Wörndl auf meinem Regal. Sie hat süße Klassiker aus Wien zusammengetragen und alte Schätze

wiederentdeckt. Dafür „übersetzte“ sie ein Notizbuch aus dem frühen 20. Jahrhundert, in Kurrentschrift geschrieben, und passte die Rezepte an heutige Einheiten und Maßstäbe an.

Das Rezeptheft stammt von Therese Schulz, die schon als junge Erwachsene als Directrice der Zuckerbäckerei im Grand Hotel in Wien arbeitete. Sie hielt all ihre geheimen Rezepturen fest und vererbte sie an ihre Nichte, die sie wiederum an die Urgroßnichte von Therese weitergab. So landete das Heft in unserer Zeit und bei Autorin Bernadette, die uns in ihrem Buch mitnimmt in die alten Kaffeehäuser Wiens mit ihren zahlreichen süßen Naschereien.

# Inhalt

VORWORT 7  
EINLEITUNG 9

GLOSSAR 214  
REGISTER 216

## Kuchen & Tartes

16

## Torten

54

## Schnitten & Rouladen

78

## Teegebäck

98

## Mehlspeisen

128

## Weihnachtsgebäck

164

## Puddings, Cremes & Einkochtes

194

Das Buch gliedert sich in sieben Rezept-Kapitel, eingerahmt von Vorwort und Einleitung sowie Glossar und Register. Für jeden Anlass findet sich etwas, ob simple Kekse oder aufwendige Tortenklassiker.

Zwischendurch gibt es Doppelseiten mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Fotos zum „Torten füllen“ oder zu Germteig (Hefeteig) oder Strudelteig.

Dazwischen lockern Fotos aus Wien – zum Teil historisch – das Buch auf.

Jedes Rezept wird von einigen Worten zum Rezept oder dessen Geschichte eingeleitet. Da lernt man zum Beispiel, dass die Esterházy Schnitten von Budapester Konditoren entwickelt wurden.



## Kostprobe?

Wo ich sie schon erwähne – die Esterházy Schnitten mit luftigem Mandelbiskuit und köstlicher Nougatcreme sehen zum Anbeißen aus! Aber auch der Himbeerkuchen, ein vanilliger Rührteig mit Himbeeren, schmeckt köstlich – ich habe ihn schon nachgebacken! Die Kaffeeschaumroulade würde ich sehr gerne probieren und auch bei Marillenknödeln sage ich nicht nein. Und die „Hausfreunde“, Kekse mit Nüssen, Schokolade und kandierten Zitrusfrüchten, habe ich mit Mandeln, Rosinen und Schokolade nachgebacken – köstlich!

Natürlich fehlen auch die Klassiker nicht: Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Germknödel, Sachertorte,...



## Esterházy Schnitten

Die Esterházy Schnitte ist eine ungarische Cremetorte, die in der Donaumonarchie zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Budapest Konditoren entwickelt wurde und bis heute vor allem in Ungarn und Österreich, aber auch in Deutschland geschätzt wird. Verziert ist sie mit dem typischen Esterházy-Muster aus Fondant und Schokolade.

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**FÜR DIE JAPONAISMASSE** Eiklar, Zucker und Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Mandeln und Zimt vorsichtig unterheben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit einer Winkelpalette glatt streichen. Auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten hell backen.

Leicht abkühlen lassen, dann das Backpapier vorsichtig vom noch warmen Boden ziehen. Sollte er brechen, nicht verzweifeln, die Schichten können später ganz einfach zusammengesetzt werden. Nun den Boden längs in vier gleich breite Streifen schneiden.

**FÜR DIE CREME** 3 EL der Milch, Dotter und Stärke in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem kleinen, scharfen Messer auskratzen. Vanilleschote und Mark mit der restlichen Milch und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch zu kochen beginnt, 3 EL der heißen Milch zum Puddingansatz geben, um die Temperatur anzugleichen. Danach alles in den Topf geben und mit dem Schneebesen unter Rühren so lange kochen, bis der Pudding dicker zu werden beginnt. Das Nuss-Nougat in Würfel schneiden und in den Pudding rühren bzw. die Nuss-Nougat-Creme unter Rühren. Den Pudding in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen (Folie und Pudding sollten sich berühren, damit sich keine Haut bildet).

Für 7 S

**FÜR DIE JAP**

160 g zimmer-  
(von fünf)

mittelgroß

160 g Bac

1 Prise

160 g gemahle

1 Msp. gemah

**FÜR DIE C**

300 g Mi

3 Eidotter

40 g Speise

1 Vanillesc

150 g Backz

100 g Nuss-Noug

Nuss-Nougat-4

300 g Butte

**ZUM FERTIGSTE**

1 EL Marillenmar

(S. 207)

20 g Wasser

100 g Staubzuc

25 g Zartbitterkave

100 g gehobelte Ma

Das Buch ist wunderschön bebildert und die Rezepte lesen sich alle so gut, dass man sich einmal durchs Buch naschen möchte. Wenn Torten nur nicht so aufwendig wären (ich bin da meistens zu faul und bleibe bei bodenständigem Küchenglück)... Lohnen wird es sich aber auf jeden Fall! Und zwischendurch halte ich mich an die bodenständigeren Naschereien.

Mir gefällt die „Wiener Zuckerbäckerei“ total gut. Sicherlich backe ich noch einiges daraus nach. Falls mein Himbeerkuchen nächstes Mal fotogen wird, gibt es hier auch das Rezept. Letztes Mal sanken mir leider alle gefrorenen Beeren bis zum Boden durch, weil ich nicht auf mein Bauchgefühl hörte und sie kurz mit Mehl bestäubte...



## Himbeerkuchen

Bereits im 16. Jahrhundert wurden Himbeeren in den Gärten der Wiener Hofburg angebaut. Im Laufe der Zeit entwickelten sich zahlreiche Rezepte für Kuchen, Torten, Desserts, Marmeladen, Sirups, Eis und vieles mehr. Hier eines für einen schnellen Kuchen, der mit nur einer Rührschüssel auskommt. Anstelle von Himbeeren eignen sich auch Heidelbeeren, Brombeeren oder Stachelbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Marillen oder Pflaumen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (etwa 10 x 30 cm) mit Butter ausstreichen und mit Backpapier auskleiden.

**FÜR DEN TEIG** Butter, Salz, Zucker, Zitronenschale und Vanillemark in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen 5 Minuten schaumig rühren. Eier nach und nach hinzufügen und gut unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Buttermilch in den Teig rühren, bis keine trockenen Stellen mehr zu sehen sind.

Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Kastenform geben und glatt streichen. Die Himbeeren darauf verteilen und sachte in den Teig drücken. Auf mittlerer Schiene 50–60 Minuten goldgelb backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und nach Wunsch mit Staubzucker bestreut servieren.

### Für 1 Kuchen

#### FÜR DEN RÜHRTEIG

- 170g zimmerwarme Butter, plus mehr für die Form
- 1 Prise Salz
- 170g Zucker
- fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- Mark von 1 Vanilleschote
- 4 zimmerwarme Eier (M)
- 220g Weizenmehl (universal/Type 405)
- 10g Weinsteinbackpulver
- 150g Buttermilch
- 250g Himbeeren
- Staubzucker zum Bestreuen (optional)

KUCHEN & TARTES

*Himbeerkuchen  
1/2 kg Mehl, 150g Butter, 5 Eier, 170g Zucker, 1 Prise Salz, 170g Zucker, 1 Zitrone, 1 Vanilleschote, 220g Weizenmehl, 10g Weinsteinbackpulver, 150g Buttermilch, 250g Himbeeren  
Himbeeren überstreuen, 50-60 Minuten backen, auf dem Gitter abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen*

Ich wünsche euch genauso viel Spaß mit diesem schönen Backbuch aus dem DK Verlag und viele genussvolle Momente beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith

Bernadette Wörndl

[„Wiener Zuckerbäckerei](#)

[Süße Klassiker und wiederentdeckte Schätze. 75 Rezepte aus dem Fundus einer Zuckerbäckerin im Wien der Goldenen Zwanziger“](#)

29,95 Euro

ISBN 978-3-8310-4857-1

---

**Buchvorstellung: „Breadsong.  
The orange bakery. Backen für  
die Seele“ von Kitty & Al  
Tait**

KITTY & AL TAIT

# BREADSONG THE ORANGE BAKERY

Backen für die Seele



60 herzerwärmende Rezepte,  
die unser Leben veränderten

CHRISTIAN



Heute stelle ich euch ein weiteres Buch aus dem Christian Verlag vor, das wirklich etwas Besonderes und einfach herzerwärmend ist!

Geschrieben wurde es von Kitty und Al Tait, Tochter und Vater, die gemeinsam die Orange Bakery gründeten. Wie das kam, erzählen beide abwechselnd jeweils aus ihrer Sicht und nehmen den Leser mit auf eine spannende Reise.

## FROM SAD TO BREAD

Alles begann mit Kittys Krankheit. Die 14-jährige wurde immer depressiver und nichts half ihr. Die Eltern waren verzweifelt, versuchten ihr Bestes, um sie abzulenken, ihre Tage mit wohltuenden Dingen zu füllen, auf sie aufzupassen. Eines Tages backte Kitty einen Laib Brot und dies sollte ihr Leben verändern.

Backen beruhigte sie, machte sie zufrieden. Sie backte immer mehr, ihr Vater unterstützte sie. Bald versorgten sie die Straße mit Brot, irgendwann den halben Ort. Kitty ging auf in ihrer Berufung, lernte, recherchierte, probierte aus. Und backte, backte, backte.



Das Buch nimmt uns mit auf die Reise von den ersten Broten, über den ersten Sauerteigansatz, die Entstehung einer halbwegs

professionellen Backstube bis hin zu Pop-up-Verkäufen und einer richtigen Bäckerei: der Orange Bakery.

## **WIE DAS BACKEN UNSER LEBEN VERÄNDERTE 6**

- 1 DER ANFANG 8
- 2 DAS ERSTE BROT 16
- 3 FERGUSON 24
- 4 RUTH, DER ROFCO 36
- 5 HACKE MEHR HOLZ 48
- 6 DER MILCHWAGEN DES GRAUENS 58
- 7 HAUSNUMMER 10 72
- 8 BERTHA 86
- 9 GRAS-PESTO 94
- 10 ULLAS BROT 100
- 11 KRISTIAN UND WEIHNACHTEN 112
- 12 DODO 122
- 13 EINER FÜR ALLE, ALLE FÜR EINEN 130
- 14 DIE PFADFINDERHÜTTE 136

## **REZEPTE 148**

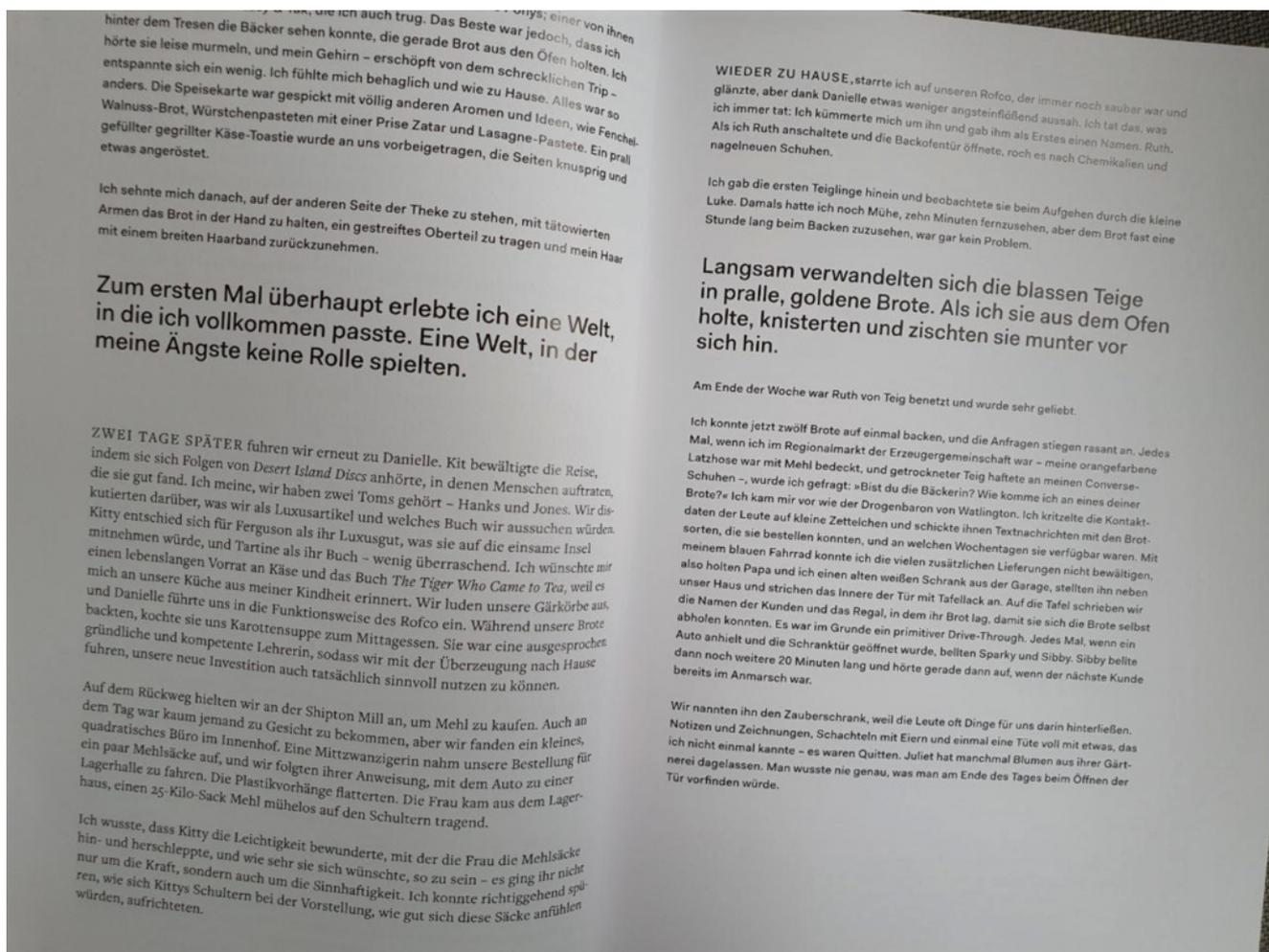
- BROT 150
- SAUERTEIGBROT 184
- SÜSSE BRÖTCHEN 216
- BLÄTTERTEIG 248
- KEKSE & KUCHEN 270

- REGISTER 292
- DANKESCHÖN 303

## Inhalt

Gut die Hälfte des Buchs besteht aus der Geschichte der Orange Bakery, die zweite Hälfte enthält Rezepte.

Diese sind unterteilt in Brot, Sauerteigbrot, Süße Brötchen, Blätterteig und Kekse & Kuchen.



Wie schon erwähnt erzählen Al und Kitty ihre Geschichte gemeinsam, immer abwechselnd kommt einer der beiden zu Wort, was die ganze Situation und Geschichte viel anschaulicher macht, da man sie aus zwei Perspektiven erfährt.

Aufgelockert werden die Erzählungen optisch von kleinen Illustrationen.

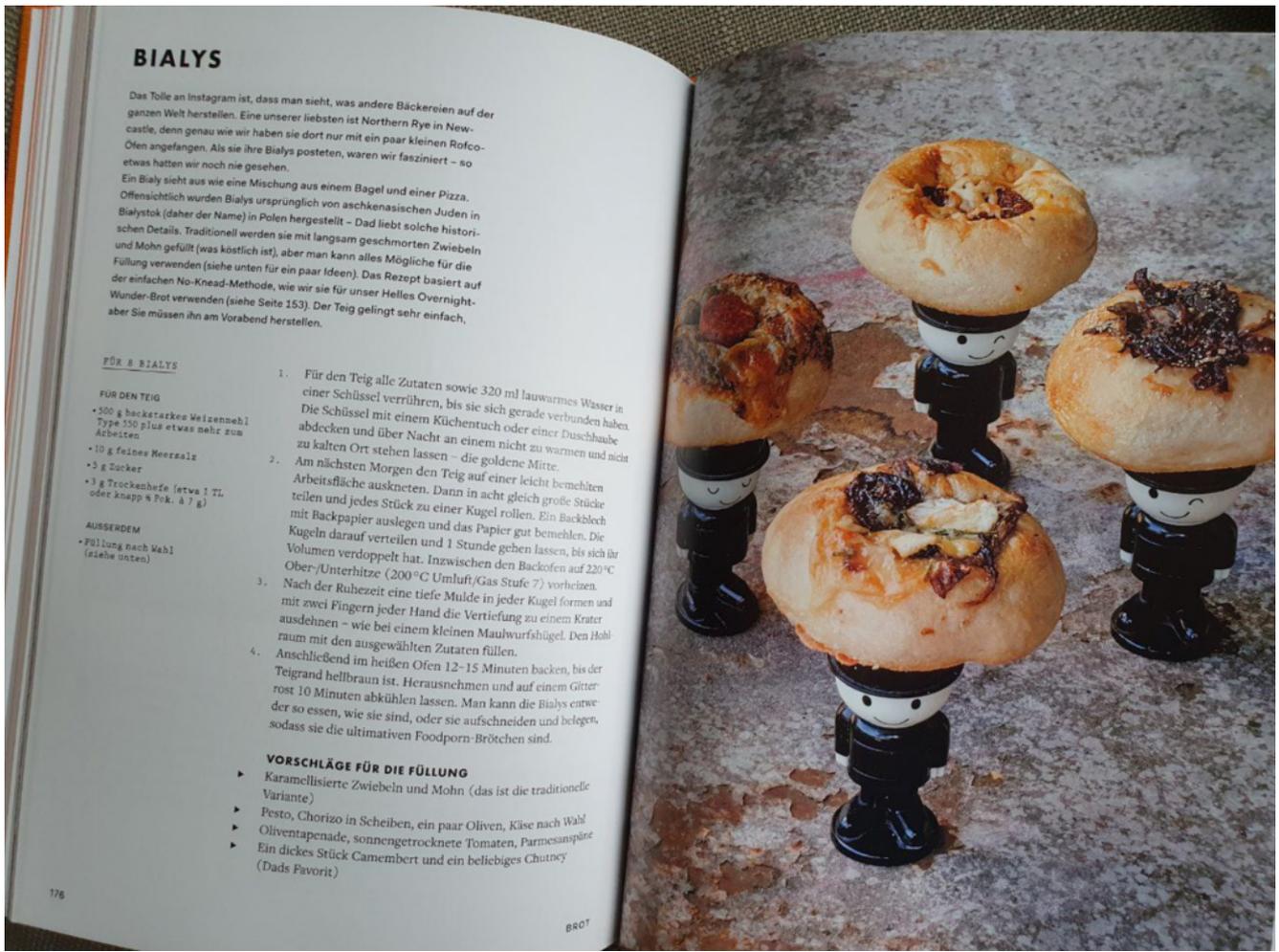
Die meisten Rezepte sind bebildert und alle werden durch einen kürzeren oder längeren Text über die Entstehung des Rezepts oder seine Bedeutung eingeleitet.



## Kostprobe?

Spannend klingt „Süß-salziger Miso-Fudge“, aber auch bei den „Dekonstruierten Karamell-Erdnuss-Riegeln“ würde ich gerne mal naschen.

„Blumenkohl-Käse-Törtchen“ gegen den kleinen Hunger wären auch verlockend, oder „Hefeschnecken mit Zatar, Feta und Honig“. Sowohl herzhaft, süß, als auch eine Mischung von beidem sind vertreten und machen Appetit.



Dass Backen therapeutisch ist, fand ich persönlich ja schon immer. Backen ist heilsam, es erdet und beruhigt. Man konzentriert sich auf das, was man gerade tut, ist also im Hier und Jetzt, und hat am Ende ein greifbares Ergebnis, was ich absolut befriedigend finde.

Aber zu lesen, wie umfassend und überwältigend heilsam Backen sein kann und für Kitty war, ist sehr berührend. Und zu sehen, wie ihre Familie zusammenhält und alles tut, um ihr zu helfen, auch wenn das bedeutet, dass der Vater seinen Lehrerjob aufgibt und Bäcker wird, wärmt das Herz wie frisch gebackener Schokokuchen.

Ich hoffe, dass dieses Buch viele Menschen berührt und inspiriert und kann jedem empfehlen, sich an kalten

Wintertagen einen Tee zu kochen, sich einzukuscheln und in die Geschichte der Orange Bakery einzutauchen.

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche und viel Freude beim Backen!

Eure Judith

Kitty & Al Tait

„Breadsong. The orange bakery. Backen für die Seele“

Christian Verlag

hardcover

ISBN 9783959618090

---

**Buchvorstellung: „BAKE. Meine absolut besten Backrezepte“ von Paul Hollywood**



**PAUL HOLLYWOOD**



**BAKE**

**Meine absolut besten Backrezepte**

Heute gibt es mal wieder Lesefutter. Ein neues Backbuch steht in meinem übervollen Regal. Ok, eigentlich liegt es noch darauf und wartet, bis ich es irgendwo reinquetsche. So

langsam nimmt der Platzmangel bei den Koch- und Backbüchern kritische Formen an...

Aber sie machen einfach so viel Freude! In neuen Büchern, die noch so gut nach Papier riechen, schmökern und sich frische Inspiration oder auch nur Heißhunger auf die abgebildeten Naschereien zu holen, das ist immer wieder die schönste Auszeit für mich.

Den Autor Paul Hollywood kannte ich bisher noch überhaupt nicht. In England ist er jedoch offenbar eine bekannte Größe im Backbuchbereich sowie im Fernsehen, wo er Juror einer Backshow ist und während seiner Karriere viele TV-Auftritte hatte. Sein Vater war Bäcker, er kam mit diesem Handwerk also sehr früh in Berührung und arbeitete international in Bäckereien, namhaften Hotels und Resorts.

In seinem Buch BAKE verrät er seine liebsten Backrezepte.

---

## INHALT

---

**14**

---

Kuchen

**54**

---

Plätzchen und Kekse

**86**

---

Brote und Fladenbrote

**154**

---

Pizzas und Krapfen

**184**

---

Pies und Pasteten

**250**

---

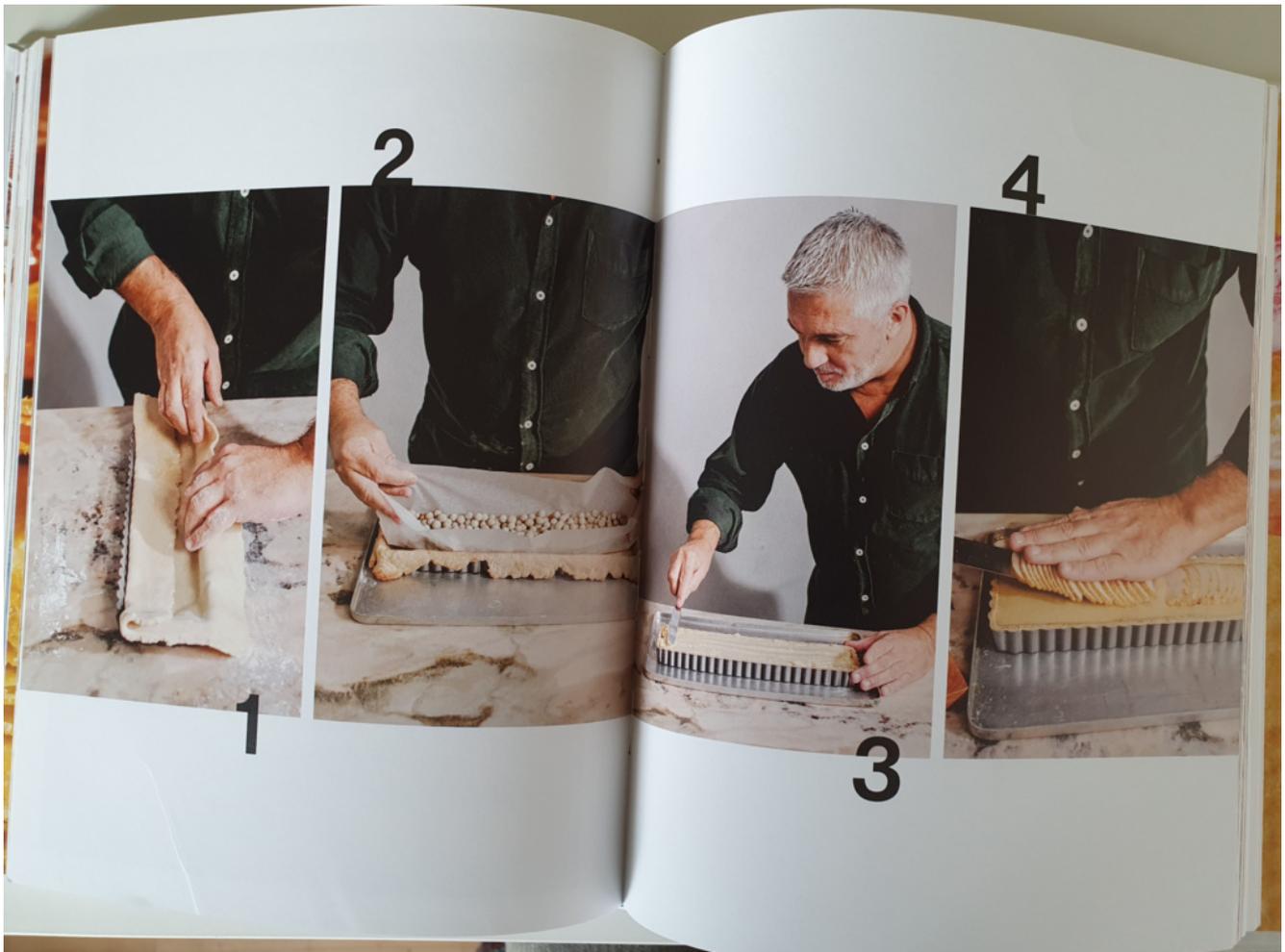
Desserts

Aber schauen wir mal ins Buch:

## INHALT

BAKE gliedert sich in 6 Kapitel. Spätestens bei „Pies und Pasteten“ sieht man, dass der Autor englisch ist. Klasse finde ich, dass sowohl süße als auch herzhaft Leckereien vorhanden sind.

Die Mischung ist vielseitig und für jeden ist etwas dabei. Aufwendigere Rezepte sind ausführlicher bebildert, um die einzelnen Arbeitsschritte nachvollziehen zu können.



Für Anfänger sind zum Beispiel ein simpler Rührkuchen oder Kekse geeignet. Auch Brote oder Pizzen findet man und alles sieht verführerisch aus.

Die Rezepte werden begleitet von einem kurzen Text des Autors, mit Erinnerungen, Tipps oder was er an diesem Gericht besonders liebt. Die Anleitungen sind übersichtlich und sinnvoll gegliedert.



## Thailändische Hähnchenpastete

für 4-6 Personen

Ich bin ein großer Fan der thailändischen Küche. Darum zählt auch diese Pastete mit einer Hähnchenfüllung in mild-würziger Kokossauce zu meinen Favoriten. Wenn man mir dazu noch eine Portion Pommes serviert, bin ich rundum glücklich.

### Mürbeteig

250 g Mehl, plus mehr zum Verarbeiten  
 1 Prise feines Salz  
 60 g kalte Butter, gewürfelt  
 60 g kaltes Schmalz, gewürfelt  
 2-3 EL kaltes Wasser  
 1 mittelgroßes Ei, verquirt, zum Bestreichen

### Füllung

2 Hähnchenkeulen ohne Haut und Knochen  
 2 Hähnchenbrustfilets  
 2 EL Kokosöl  
 2 längliche Schalotten, fein gehackt  
 2 Knoblauchzehen, fein gerieben  
 1 rote Chili, entkernt und fein gehackt  
 1 TL frisch geriebener Ingwer  
 2 TL grüne Thai-Currypaste  
 200 ml Kokosmilch  
 150 ml Hühnerbrühe  
 2 Limettenblätter  
 1 Stängel Zitronengras, zerdrückt  
 1 kleine Süßkartoffel, ca. 175 g, geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten  
 1 TL Speisestärke mit etwas Wasser angerührt  
 1 Spritzer

Für die Füllung das gesamte Hähnchenfleisch in 1,5 cm große Stücke schneiden und beiseitestellen. Das Kokosöl in einer Pfanne bei mittlerer bis schwacher Hitze zerlassen, Schalotten, Knoblauch, Chili und Ingwer hinzugeben und weich dünsten, aber nicht bräunen.

Die Currypaste einrühren und 1-2 Minuten erhitzen, bis sich das Aroma entfaltet. Das Hähnchen zugeben, die Hitze etwas erhöhen und unter Rühren anbraten, bis es an der Oberfläche nicht mehr rosa ist.

Kokosmilch, Hühnerbrühe, Limettenblätter, Zitronengras und Süßkartoffel hinzufügen. 12-15 Minuten köcheln lassen, bis die Süßkartoffel weich ist.

Die angerührte Speisestärke zugeben und die Sauce unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sie einzudicken beginnt. Vom Herd nehmen und mit der Fischsauce abschmecken. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Für den Mürbeteig Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Gewürfelte Butter und Schmalz hinzufügen und mit den Fingern verreiben, bis die Mischung wie feine Brotkrümel aussieht. Gerade so viel Wasser hinzugeben, dass der Teig zusammenhält. Vorsichtig zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200°C/Umluft 180°C vorheizen. Limettenblätter und Zitronengras aus der abgekühlten Füllung entfernen. Zwei Drittel des Teigs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine 4 cm hohe Backform (Ø 20 cm) mit losem Boden damit auskleiden. Den restlichen Teig für den Deckel ausrollen.

Die abgekühlte Füllung in die Backform geben und den Rand mit verquirtem Ei bestreichen. Mit einem Teiggitterschneider über den Teigdeckel rollen. Vorsichtig am Teig ziehen, um das Gitter zu öffnen. Auf die Füllung legen. (Alternativ: 1 cm breite Teigstreifen schneiden und gitterförmig auf der Torte anordnen.) Die Oberseite der Pastete mit verquirtem Ei bestreichen und die Pastete in 35-40 Minuten goldbraun backen. Mit Wok-Gemüse servieren.

Pies und Pasteten

## KOSTPROBE?

Alles klingt sehr verführerisch, aber sofort ins Auge sprang mir der „New York Chocolate Brownie Cheesecake“. Für „Klassische Scones“ bin ich auch immer zu haben, so eine englische Tea Time ist doch was Nettes. Die „Tonnendeckel“, reichhaltige, große Brötchen aus Nordwestengland, die der Autor in seiner Jugend gerne mit Fish and Chips füllte, sehen auch lecker aus.

Diverse Fladenbrote, Pizzavarianten, Pasteten oder Pies, aber auch „Empanadas mit Rindfleisch“ erzeugen Hunger auf Herzhaftes und für den süßen Zahn klingen „Birnen-Mandel-Schnitten“, „Pecan Pie“ oder „Zitronentörtchen“ so richtig gut.



Insgesamt finde ich das Buch abwechslungsreich und vielfältig. Sowohl für Anfänger als auch Fortgeschrittene ist etwas dabei. Die Fotografie ist schlicht, aber sehr schön und appetitlich.

Lediglich die Zuckermenge in den meisten Rezepten finde ich persönlich viel zu viel. Bei den meisten Rezepten würde ich das entsprechend reduzieren.

Nachbacken würde ich aber die allermeisten Sachen.

Ich mag das Buch und werde sicher immer mal wieder drin blättern. Am Wochenende gibt es einen abgewandelten Mandelkuchen daraus, der super lecker und sooo einfach gemacht war! Seid gespannt!

Habt eine genussvolle Woche und lasst nichts anbrennen!

Eure Judith

Paul Hollywood

BAKE. Meine absolut besten Backrezepte

DK Verlag

ISBN: 978-3-8310-4710-9

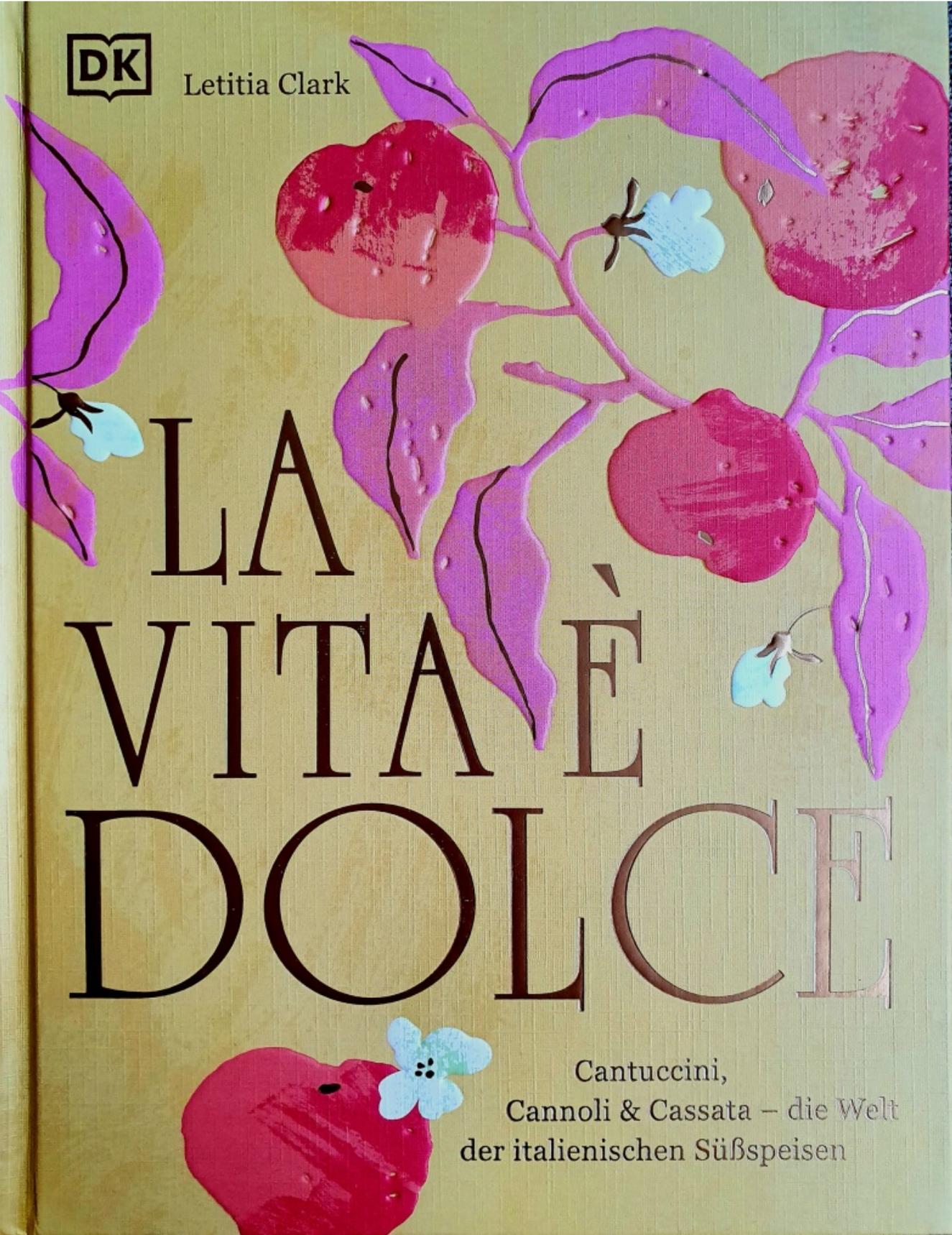
Hardcover, 29,95 Euro

---

**Buchvorstellung: „La vita è dolce“ von Letitia Clark**



Letitia Clark

A stylized illustration of a branch with several red, round fruits and small blue flowers. The branch is set against a light green background. The fruits and flowers are rendered in a simple, graphic style with some texture. The branch itself is a dark brown color.

# LA VITA È DOLCE

Cantuccini,  
Cannoli & Cassata – die Welt  
der italienischen Süßspeisen

Die letzte Buchvorstellung ist schon eine Weile her, aber von meiner neuesten Bereicherung im Backbuchregal bin ich ganz begeistert! Schon der Titel klingt nach einem perfekten Buch

für Naschkatzen: „Das Leben ist süß“. Letitia Clark entführt uns in die Welt der italienischen Süßspeisen und teilt ihre „verführerischen Lieblingsrezepte aus Italien“.

Schon das Vorwort macht mir Letitias Buch sympathisch. Sie schreibt: „Jeder Tag im Leben hat seine eigenen Höhepunkte, wenn es etwas zu essen gibt. Und die Momente, in denen es etwas Süßes gibt, sind oft die süßesten Momente schlechthin“. Dem ist kaum noch etwas hinzuzufügen, finde ich. =)

Aber schauen wir mal ins Buch.



Die Autorin macht darin nicht nur mit italienisch inspirierten

Rezepten absoluten Naschhunger, sie verrät auch viel über die italienische Welt der Süßigkeiten, über die Traditionen des Naschens, über die Geschichte von Zutaten oder Rezepten und darüber, was sie mit ihren Rezepten verbindet oder gibt Tipps zu Abwandlungen.

Vorwort	9	Basisrezepte	230	Nützliche Küchentipps	255
Einführung	10	Für den Vorrat	240	Italiensich für Gourmets	264
		Anmerkungen zu ausgewählten Zutaten	245	Register	266
		Ausstattung	251	Dank	270
				Bibliografie	271

1	KEKSE <i>Biscotti</i>	20	4	DESSERTS ZUM LÖFFELN <i>Dolei al cucchiaino</i>	114
2	TARTES & TORTEN <i>Crostate</i>	48	5	HEFEGEBÄCK & FRITTIERTES	150
3	RÜHRUCHEN & BISKUIT <i>Torte</i>	80	6	EIS <i>Gelato</i>	172
			7	GESCHENKE	214



## Inhalt

Für jede Naschkatze dürfte hier etwas dabei sein: Das Buch gliedert sich in 7 Kapitel mit Süßem, darunter „Kekse“, „Desserts zum Löffeln“ und natürlich „Eis“.

Außerdem findet man dazwischen „Basisrezepte“, Infos „Für den Vorrat“, „Anmerkungen zu ausgewählten Zutaten“, Tipps zur

„Ausstattung“, „nützliche Küchentipps“, ein wenig „Italienisch für Gourmets“ sowie ein Register und eine Bibliografie.

Die Rezepte werden von appetitanregenden Fotos begleitet, auf denen man die italienische Sonne förmlich spürt. Visuelle Impressionen aus Italien und Illustrationen lockern das Buch zusätzlich auf.



Beim Schmökern möchte man am liebsten sofort ALLES nachmachen – oder nach Italien reisen und sich durch die Konditoreien und Cafés schlemmen. Man bekommt das Gefühl, der Süden läge nur einen Schritt entfernt und man lernt unglaublich viel über die Naschkultur meines Lieblingslandes.

## Schoko-Birnen-Kuchen mit Haselnüssen

Die Kombination aus Birne und Schokolade hat für mich etwas Nostalgisches, denn ein weicher, in der Mitte noch flüssiger Kuchen mit eingemachten Birnen war eins der Desserts, das meine Mutter in meiner Kindheit am häufigsten zubereitet hat. Es ist eine köstliche Kombi, und ich bin froh, sie in Italien auf meine eigene Art neu interpretieren zu können.

Ich finde, ein Rezept für mehlfreien Kuchen gehört in jede Rezeptsammlung – sozusagen das kleine Schwarze der Kuchenwelt. Meines ist (sehr vage) angelehnt an eine *torta caprese*, einen klassischen Schokoladenkuchen aus Capri. Der braune Zucker sorgt für geschmackliche Tiefe, Birnen und Haselnüsse steuern herbstliche Aromen bei. Da es sich hier im Grunde genommen um gebackene Mousse au Chocolat handelt, ist die Textur innen feucht und das Ganze schmeckt sehr viel leichter, als es aussehen mag.

Die Birnenstücke können auch roh zugegeben werden, aber pochiert ist die Textur schöner und die Birnen sind geschmacklich intensiver (außerdem erinnern sie mehr an die eingemachten Birnen meiner Mum).

Für 8–10 Stücke

### Für die Birnen

3 EL Zucker  
2 mittelgroße Birnen, geschält,  
Kerngehäuse entfernt, längs in  
Achtel geschnitten

### Für den Kuchen

zerlassene Butter, zum Einfetten  
100 g Haselnusskerne  
150 g Zartbitterschokolade  
150 g Butter, zimmerwarm  
1 Prise Salz  
4 Eier, getrennt  
130 g Rohrohrzucker  
Mascarpone oder flüssige Sahne  
zum Anrichten

Rührkuchen & Biskuit

Für die Birnen den Zucker und 30 ml Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Die Birnenstücke zugeben, mit einer *cartouche* (Backpapierdeckel, siehe Seite 255) abdecken und auf niedriger Stufe 10 Minuten weich dünsten. Die Birnenstücke abgießen (die Kochflüssigkeit kann anderweitig verwendet werden) und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen und eine Kuchenform (23 cm ø) einfetten und mit Backpapier auskleiden. (Der Kuchen geht im Ofen auf und fällt anschließend stark zusammen.)

Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und im Ofen goldgelb rösten. Im Standmixer oder in der Küchenmaschine die Nüsse fein mahlen.

Die Schokolade mit Butter und Salz im Wasserbad schmelzen (der Boden der Schüssel sollte das Wasser nicht berühren). 1–2 Minuten abkühlen lassen.

Die Eigelbe in die abgekühlte Schokomasse rühren. In einer sauberen, fettfreien Rührschüssel die Eiweiße mit dem braunen Zucker aufschlagen, bis weiche, glänzende Spitzen (siehe Seite 256) bilden. Die gemahlene Haselnüsse unter die Schokomischung ziehen, dann den Schnee so kurz wie möglich unterheben (siehe Anmerkung zum Unterziehen, siehe Seite 256).

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und die pochierten Birnenachtel darüber verteilen. 30–35 Minuten backen, bis der Kuchen in der Mitte fest geworden ist.

10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und noch warm mit einem Klecks Mascarpone oder etwas flüssiger Sahne servieren.



Die Masse in die vorbereitete Form füllen und die pochierten Birnenachtel darüber verteilen. 30–35 Minuten backen, bis der Kuchen in der Mitte fest geworden ist.

10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und noch warm mit einem Klecks Mascarpone oder etwas flüssiger Sahne servieren.

## Kostprobe?

Wie gesagt, am liebsten würde ich mich einmal durchs Buch naschen. Aber besonders verlockend klingen für mich eine simple „Crostata“, die „Pardulas. Sardische Sommertörtchen mit Ricotta“, der „Dunkle Schokoladenkuchen mit Nüssen, Amaretto & Vanille“ und die „Capezzoli di Venere“, die „Venusbrüstchen“ mit Maronen und Schokolade. Ein „[Cantuccio](#)“, der klassische Mandelkeks, geht natürlich immer, aber davon findet ihr einige [Varianten](#) hier im Archiv.

## Capezzoli di Venere

Von diesen »Venusbrüstchen« habe ich zum ersten Mal im Film *Amadeus* gehört, als der missgünstige Salieri Mozarts Frau diese Pralinen anbot. Einen zweiten filmischen Auftritt hatten sie dann noch in *Chocolat*. Traditioneller ist ein weißer Schokoladenüberzug als Nachahmung der schneeweißen Schönheit der Brust der (hellhäutigen) Venus. Ich mag aber Zartbitterschokolade lieber und finde sie optisch so auch noch ansprechender.

Sie eignen sich wunderbar als Geschenk, perfekt für Valentinstag, Weihnachten, Muttertag, Hochzeiten – wirklich für jeden Anlass. Ich mache sie immer für meine Mutter, weil sie so sehr Kastanien mag.

Die Maronen sorgen hier für eine köstlich holzig-rauchige Note, die durch den Weinbrand noch unterstrichen wird. Noch delikater werden sie mit *marron glacé* (kandierte Maronen).

Ergibt 16 Stück

### Für die Ganache

150g Zartbitterschokolade  
(mind. 70% Kakaogehalt)  
30g Butter  
40g heller Rohrzucker  
150g Sahne mit hohem Fettgehalt  
(mind. 38%)  
40g vorgegarte Maronen, gehackt,  
oder *marron glacé* (kandierte  
Maronen)  
einige Tropfen Vanilleextrakt  
1 Prise Salz  
2 TL Weinbrand (nach Belieben)

### Für den Überzug

40g Zartbitterschokolade  
(mind. 70% Kakaogehalt)

### Für die »Brustwarzen«

weiße Schokotropfen  
Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Für die Ganache die Schokolade hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben.

Butter, Zucker und Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen, dann die heiße Mischung über die Schokolade gießen. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Maronen, Vanille, Salz und Weinbrand (falls verwendet) zugeben und alles verrühren.

Die Masse im Kühlschrank fest werden lassen (2–3 Stunden), anschließend halbieren, dann jedes Stück wieder halbieren und den zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Erneut kalt stellen (Kühl- oder Gefrierschrank), bis die Kugeln fest sind.

Ein weiteres Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Überzug die Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel im Wasserbad schmelzen (siehe Seite 255).

Für die »Brustwarzen« die weiße Schokolade in einer kleinen Schüssel im Wasserbad schmelzen und mit 1 oder 2 Tropfen Lebensmittelfarbe zartrosa färben. Aus einem Quadrat gewachsenem Papier oder Backpapier einen kleinen Spritzbeutel formen und mit der rosafarbenen Schokolade füllen (sie muss warm gehalten werden, damit sie nicht fest wird).

Die gekühlten Ganachekugeln mit einer Gabel aufnehmen und durch die geschmolzene Zartbitterschokolade ziehen.

Die Pralinen auf das vorbereitete Backblech legen. Sobald die Zartbitterschokolade anzieht, je einen rosafarbenen Tupfen daraufspritzen und fest werden lassen. Im Kühlschrank bis zu zehn Tage aufbewahren.

### Anmerkung

Man kann die Pralinen auch mit weißer Schokolade überziehen, muss dabei allerdings bedenken, dass diese nicht so gut schmilzt und es daher schwieriger ist, die Pralinen gleichmäßig zu überziehen.



Das Buch ist wirklich eine gelungene Mischung aus traditionellem italienischem Konditorenhandwerk und der Fantasie der Autorin, eine wahre „Ode an die Kunst der Pasticceria, Sinnlichkeit und Freude“.

Ihr liebt Süßes und ihr liebt Italien? Dann ist dieses Buch ein absolutes Muss im Bücherregal! =)

Habt einen süßen Start ins Wochenende und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Letitia Clark

„La vita è dolce. Cantuccini, Cannoli & Cassata – die Welt der italienischen Süßspeisen“

DK Verlag

ISBN: 978-3-8310-4341-5

Gebunden, 270 Seiten/ 29,95 Euro