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

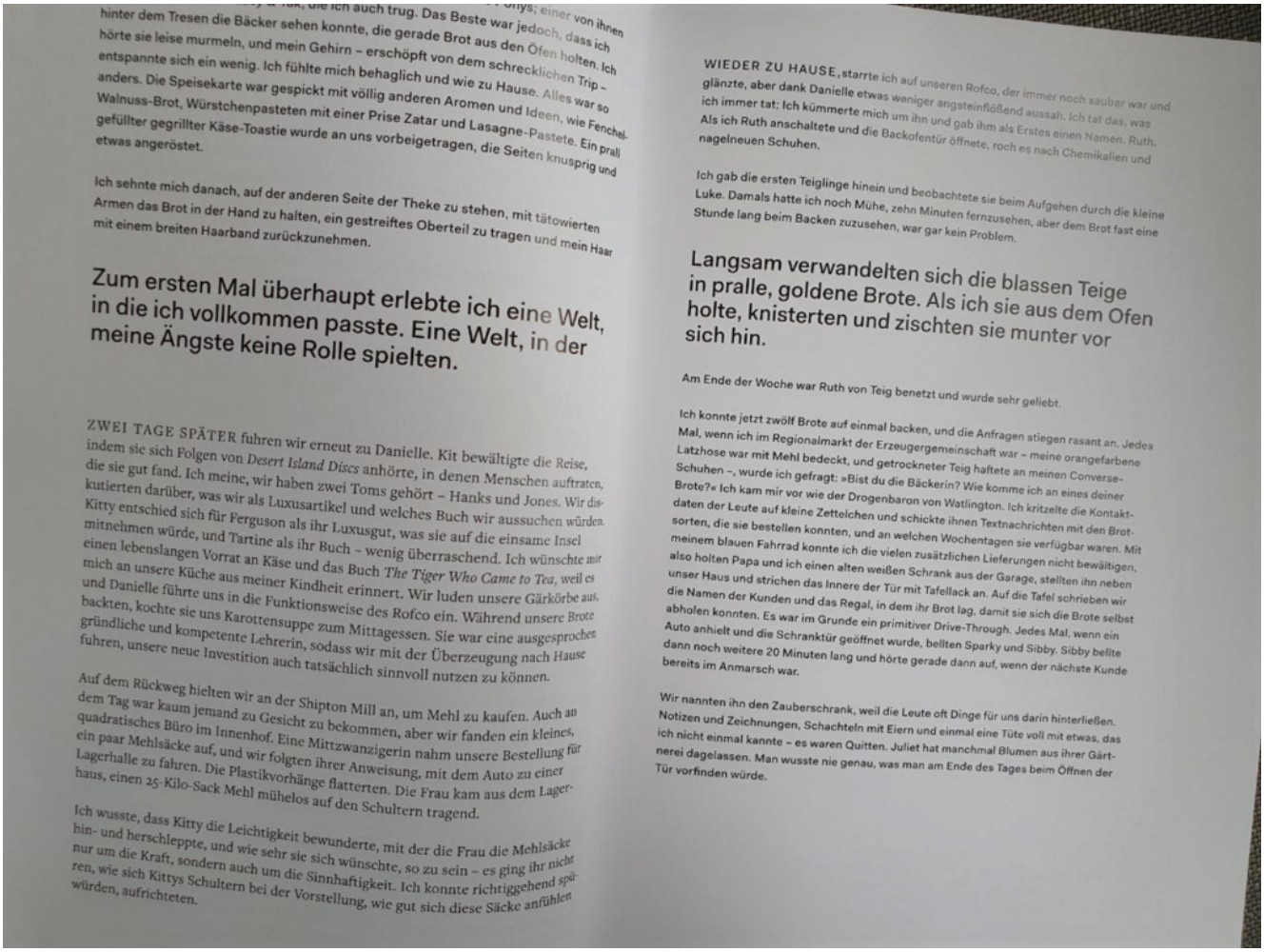
REZEPTE 148

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.



hinter dem Tresen die Bäcker sehen konnte, die gerade Brot aus den Öfen holten. Ich hörte sie leise murmeln, und mein Gehirn – erschöpft von dem schrecklichen Trip – entspannte sich ein wenig. Ich fühlte mich behaglich und wie zu Hause. Alles war so anders. Die Speisekarte war gespickt mit völlig anderen Aromen und Ideen, wie Fenchel-Walnuss-Brot, Würstchenpasteten mit einer Prise Zatar und Lasagne-Pastete. Ein prall gefüllter gegrillter Käse-Toastie wurde an uns vorbeigetragen, die Seiten knusprig und etwas angeröstet.

Ich sehnte mich danach, auf der anderen Seite der Theke zu stehen, mit tätowierten Armen das Brot in der Hand zu halten, ein gestreiftes Oberteil zu tragen und mein Haar mit einem breiten Haarband zurückzunehmen.

Zum ersten Mal überhaupt erlebte ich eine Welt, in die ich vollkommen passte. Eine Welt, in der meine Ängste keine Rolle spielten.

ZWEI TAGE SPÄTER fuhren wir erneut zu Danielle. Kit bewältigte die Reise, indem sie sich Folgen von *Desert Island Discs* anhörte, in denen Menschen auftraten, die sie gut fand. Ich meine, wir haben zwei Toms gehört – Hanks und Jones. Wir diskutierten darüber, was wir als Luxusartikel und welches Buch wir aussuchen würden. Kitty entschied sich für Ferguson als ihr Luxusgut, was sie auf die einsame Insel mitnehmen würde, und Tartine als ihr Buch – wenig überraschend. Ich wünschte mir einen lebenslangen Vorrat an Käse und das Buch *The Tiger Who Came to Tea*, weil es mich an unsere Küche aus meiner Kindheit erinnert. Wir luden unsere Gärkörbe aus, und Danielle führte uns in die Funktionsweise des Rofco ein. Während unsere Brote backten, kochte sie uns Karottensuppe zum Mittagessen. Sie war eine ausgesprochen gründliche und kompetente Lehrerin, sodass wir mit der Überzeugung nach Hause fuhren, unsere neue Investition auch tatsächlich sinnvoll nutzen zu können.

Auf dem Rückweg hielten wir an der Shipton Mill an, um Mehl zu kaufen. Auch an dem Tag war kaum jemand zu Gesicht zu bekommen, aber wir fanden ein kleines, quadratisches Büro im Innenhof. Eine Mittzwanzigerin nahm unsere Bestellung für ein paar Mehlsäcke auf, und wir folgten ihrer Anweisung, mit dem Auto zu einer Lagerhalle zu fahren. Die Plastikvorhänge flatterten. Die Frau kam aus dem Lagerhaus, einen 25-Kilo-Sack Mehl mühelos auf den Schultern tragend.

Ich wusste, dass Kitty die Leichtigkeit bewunderte, mit der die Frau die Mehlsäcke hin- und herschleppte, und wie sehr sie sich wünschte, so zu sein – es ging ihr nicht nur um die Kraft, sondern auch um die Sinnhaftigkeit. Ich konnte richtiggehend spüren, wie sich Kittys Schultern bei der Vorstellung, wie gut sich diese Säcke anfühlen würden, aufrichteten.

WIEDER ZU HAUSE, starrte ich auf unseren Rofco, der immer noch sauber war und glänzte, aber dank Danielle etwas weniger angsteinflößend aussah. Ich tat das, was ich immer tat: Ich kümmerte mich um ihn und gab ihm als Erstes einen Namen. Ruth. Als ich Ruth anschaltete und die Backofentür öffnete, roch es nach Chemikalien und nagelneuen Schuhen.

Ich gab die ersten Teiglinge hinein und beobachtete sie beim Aufgehen durch die kleine Luke. Damals hatte ich noch Mühe, zehn Minuten fernzusehen, aber dem Brot fast eine Stunde lang beim Backen zuzusehen, war gar kein Problem.

Langsam verwandelten sich die blassen Teige in pralle, goldene Brote. Als ich sie aus dem Ofen holte, knisterten und zischten sie munter vor sich hin.

Am Ende der Woche war Ruth von Teig benetzt und wurde sehr geliebt.

Ich konnte jetzt zwölf Brote auf einmal backen, und die Anfragen stiegen rasant an. Jedes Mal, wenn ich im Regionalmarkt der Erzeugergemeinschaft war – meine orangefarbene Latzhose war mit Mehl bedeckt, und getrockneter Teig haftete an meinen Converse-Schuhen –, wurde ich gefragt: »Bist du die Bäckerin? Wie komme ich an eines deiner Brote?« Ich kam mir vor wie der Drogenbaron von Watlington. Ich kritzelte die Kontaktdaten der Leute auf kleine Zettelchen und schickte ihnen Textnachrichten mit den Brotsorten, die sie bestellen konnten, und an welchen Wochentagen sie verfügbar waren. Mit meinem blauen Fahrrad konnte ich die vielen zusätzlichen Lieferungen nicht bewältigen, also holten Papa und ich einen alten weißen Schrank aus der Garage, stellten ihn neben unser Haus und strichen das Innere der Tür mit Tafellack an. Auf die Tafel schrieben wir die Namen der Kunden und das Regal, in dem ihr Brot lag, damit sie sich die Brote selbst abholen konnten. Es war im Grunde ein primitiver Drive-Through. Jedes Mal, wenn ein Auto anhielt und die Schranktür geöffnet wurde, bellten Sparky und Sibby. Sibby bellte dann noch weitere 20 Minuten lang und hörte gerade dann auf, wenn der nächste Kunde bereits im Anmarsch war.

Wir nannten ihn den Zauberschrank, weil die Leute oft Dinge für uns darin hinterließen. Notizen und Zeichnungen, Schachteln mit Eiern und einmal eine Tüte voll mit etwas, das ich nicht einmal kannte – es waren Quitten. Juliet hat manchmal Blumen aus ihrer Gärtnerei dagelassen. Man wusste nie genau, was man am Ende des Tages beim Öffnen der Tür vorfinden würde.

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.

SAFRAN-CORGI-BUTTER-BÄCKCHEN

Jemand hat mir einmal ein Bild von ein paar Brötchen geschickt, die wie ein Corgi von hinten aussahen. Corgis haben – wie soll man es höflich ausdrücken? – einen großzügigen Pfirsichhintern, und diese Brötchen waren unverkennbar Corgi. Ich habe hier ein wenig Safran für die Farbe verwendet (ich habe das Rezept von einem Safranbrötchen-Rezept übernommen, das uns unsere liebe schwedische Nachbarin Marianne gegeben hat), aber die Brötchen schmecken auch ohne.

FÜR 10 BRÖTCHEN

FÜR DEN TEIG

- 220 ml Vollmilch
- 120 g feiner Zucker
- 1 große Prise Safranfäden (oder ein ganzes 0,4-g-Glas)
- 500 g Weizenmehl Type 550 oder Weizenmehl Type 405 plus etwas mehr zum Arbeiten
- 10 g Trockenhefe (etwa 3 TL oder etwa 1½ Pck. à 7 g)
- 1 TL feines Meersalz
- 1 TL gemahlener Kardamom (optional, verleiht aber eine zusätzliche Geschmacksdimension)
- 3 Eier
- 50 g saure Sahne
- 120 g weiche ungesalzene Butter
- 100 g Schokoladentropfen oder Johannisbeeren (optional)

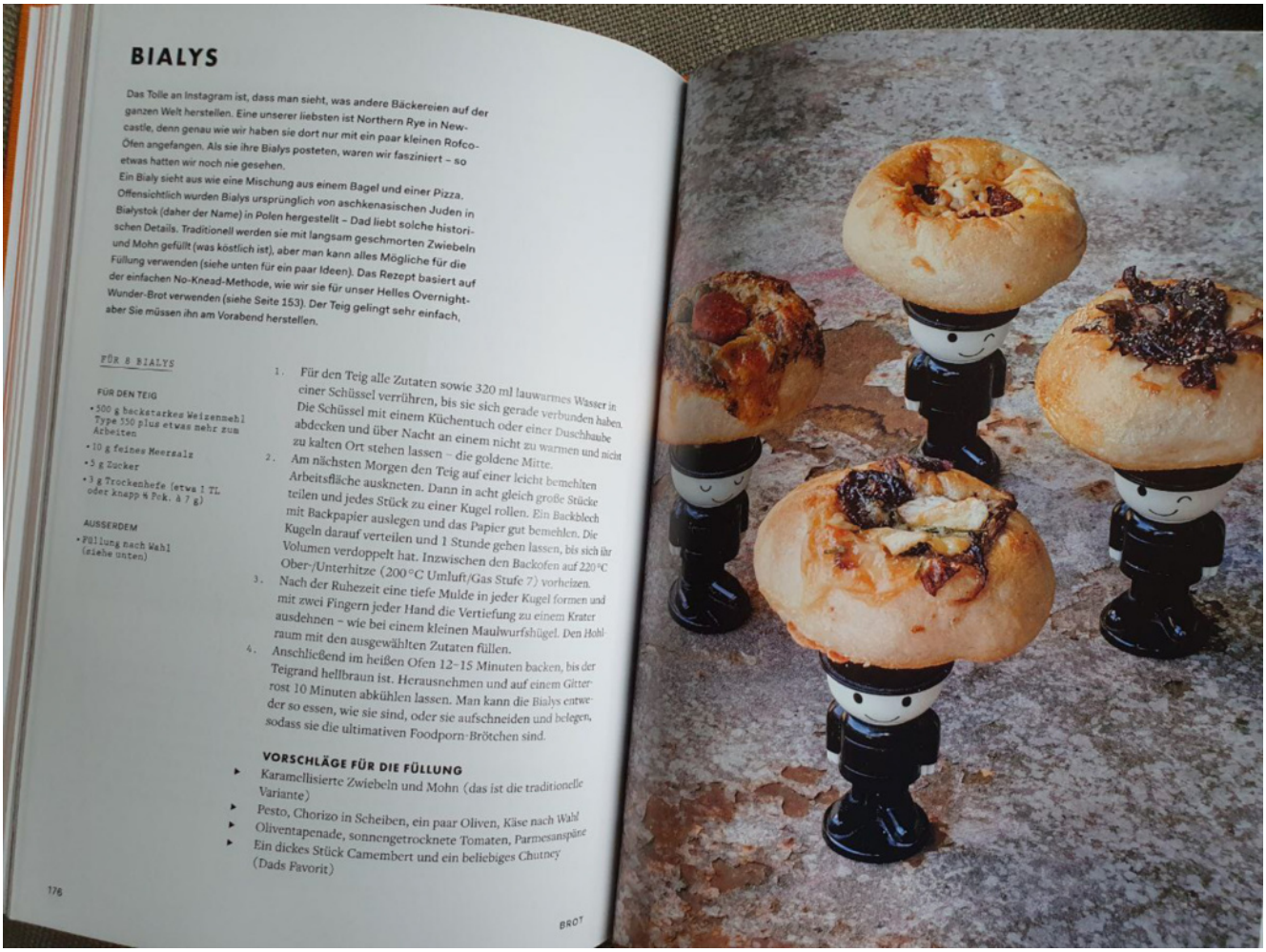
AUSSERDEM

- 1 Ei, leicht verquirlt, für die Eistreiche
- Hagelzucker zum Verzieren
- 50 g kalte gesalzene Butter

1. Für den Teig in einem Topf die Milch, den Z ran verrühren und erhitzen. 6 Minuten auf r ratur köcheln lassen, dann zum Abkühlen be
2. In einer großen Schüssel das Mehl, die Hefe, verwendet) den Kardamom vermischen. In d mischung eine Vertiefung bilden und die süße eingießen. Die Eier und die saure Sahne hinzu mischen, bis keine Mehlnester mehr sichtbar und nach die Butter dazugeben und einarbeite den Teig entweder 5 Minuten mit der Hand od einer Küchenmaschine mit dem Knethaken ver
3. Falls verwendet, danach die Schokoladenstücke Johannisbeeren langsam einarbeiten. Weitere 3 der Hand oder 2 Minuten mit der Küchenmasch der Teig schön glänzend und glatt ist. Ein feuch über die Schüssel legen und den Teig an einem w lichen Ort 40 Minuten gehen lassen, bis sich sein verdoppelt hat.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht beme fläche ausrollen und in 20 gleich große Stücke sch Stücke rund rollen oder zu »Bäckchen« formen un mit Backpapier ausgelegten Backblech paarweise z legen – zu kleinen, frechen Popos.
5. Die Popos mit dem Ei bestreichen und mit dem Ha bestreuen. Die kalte Butter in zehn Würfel schneid in die Mitte der Popos setzen. Ein feuchtes Küchen das Blech legen und die Teiglinge 30 Minuten schön gehen lassen. Die Butter sollte danach ein wenig ein sein.
6. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Gas Stufe 6) vorheizen.
7. Die Teiglinge im heiß

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.



BIALYS

Das Tolle an Instagram ist, dass man sieht, was andere Bäckereien auf der ganzen Welt herstellen. Eine unserer liebsten ist Northern Rye in Newcastle, denn genau wie wir haben sie dort nur mit ein paar kleinen Rofco-Öfen angefangen. Als sie ihre Bialys posteten, waren wir fasziniert – so etwas hatten wir noch nie gesehen.

Ein Bialy sieht aus wie eine Mischung aus einem Bagel und einer Pizza. Offensichtlich wurden Bialys ursprünglich von aschkenasischen Juden in Bialystok (daher der Name) in Polen hergestellt – Dad liebt solche historischen Details. Traditionell werden sie mit langsam geschmorten Zwiebeln und Mohn gefüllt (was köstlich ist), aber man kann alles Mögliche für die Füllung verwenden (siehe unten für ein paar Ideen). Das Rezept basiert auf der einfachen No-Knead-Methode, wie wir sie für unser Helles Overnight-Wunder-Brot verwenden (siehe Seite 153). Der Teig gelingt sehr einfach, aber Sie müssen ihn am Vorabend herstellen.

FÜR 8 BIALYS

FÜR DEN TEIG

- 500 g backstarkes Weizenmehl Type 550 plus etwas mehr zum Arbeiten
- 10 g feines Meersalz
- 5 g Zucker
- 3 g Trockenhefe (etwa 1 TL oder knapp ¼ Pck. à 7 g)

AUSSERDEM

- Füllung nach Wahl (siehe unten)

1. Für den Teig alle Zutaten sowie 320 ml lauwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, bis sie sich gerade verbunden haben. Die Schüssel mit einem Küchentuch oder einer Duschhaube abdecken und über Nacht an einem nicht zu warmen und nicht zu kalten Ort stehen lassen – die goldene Mitte.
2. Am nächsten Morgen den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auskneten. Dann in acht gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel rollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Papier gut bemehlen. Die Kugeln darauf verteilen und 1 Stunde gehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat. Inzwischen den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft/Gas Stufe 7) vorheizen.
3. Nach der Ruhezeit eine tiefe Mulde in jeder Kugel formen und mit zwei Fingern jeder Hand die Vertiefung zu einem Krater ausdehnen – wie bei einem kleinen Maulwurfshügel. Den Hohlraum mit den ausgewählten Zutaten füllen.
4. Anschließend im heißen Ofen 12–15 Minuten backen, bis der Teigrand hellbraun ist. Herausnehmen und auf einem Gitterrost 10 Minuten abkühlen lassen. Man kann die Bialys entweder so essen, wie sie sind, oder sie aufschneiden und belegen, sodass sie die ultimativen Foodporn-Brötchen sind.

VORSCHLÄGE FÜR DIE FÜLLUNG

- Karamellisierte Zwiebeln und Mohn (das ist die traditionelle Variante)
- Pesto, Chorizo in Scheiben, ein paar Oliven, Käse nach Wahl
- Oliventapenade, sonnengetrocknete Tomaten, Parmesanspäne
- Ein dickes Stück Camembert und ein beliebiges Chutney (Dads Favorit)

176

BROT

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

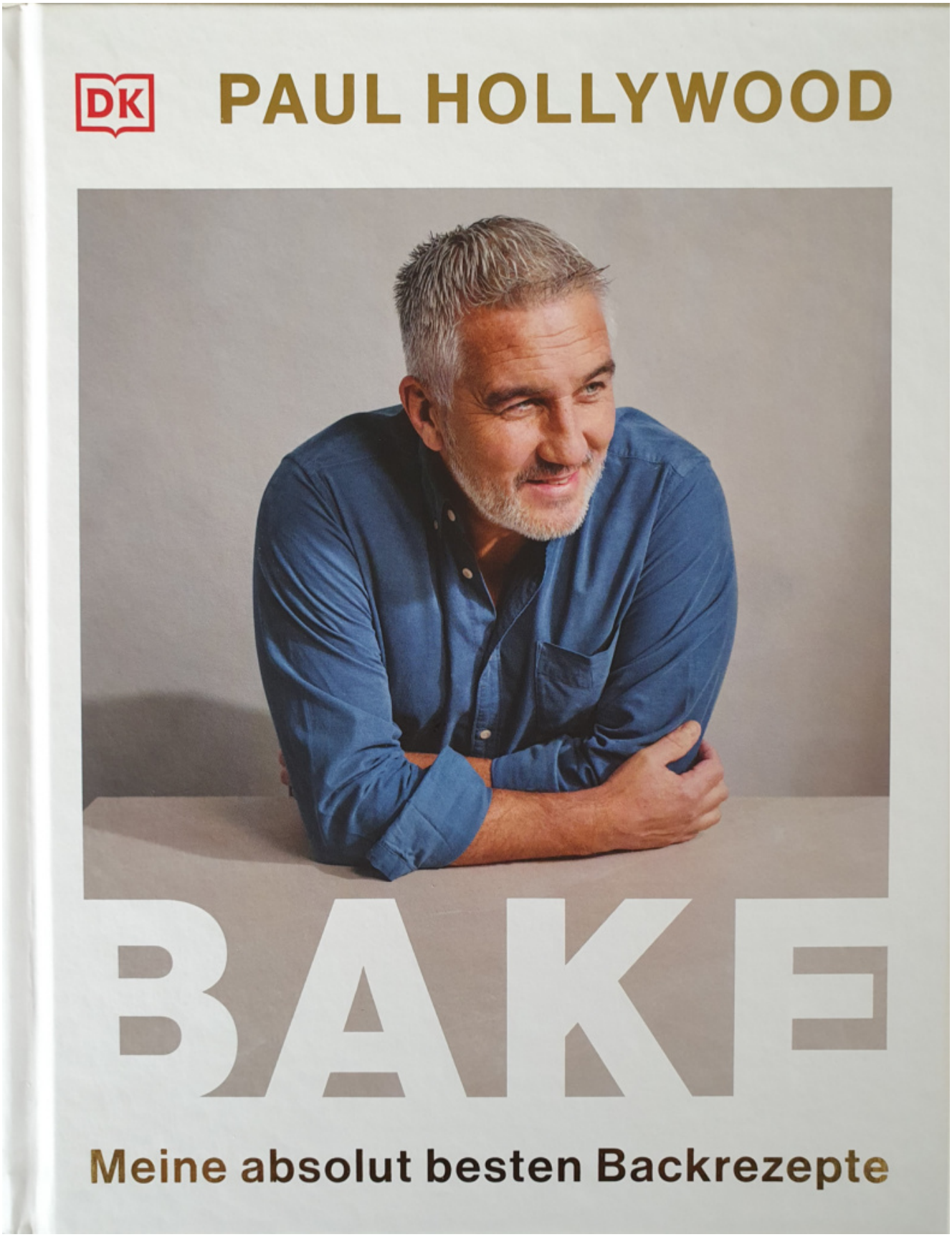
Wintertagen einen Tee zu kochen, sich einzukuscheln und in die Geschichte der Orange Bakery einzutauchen.

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



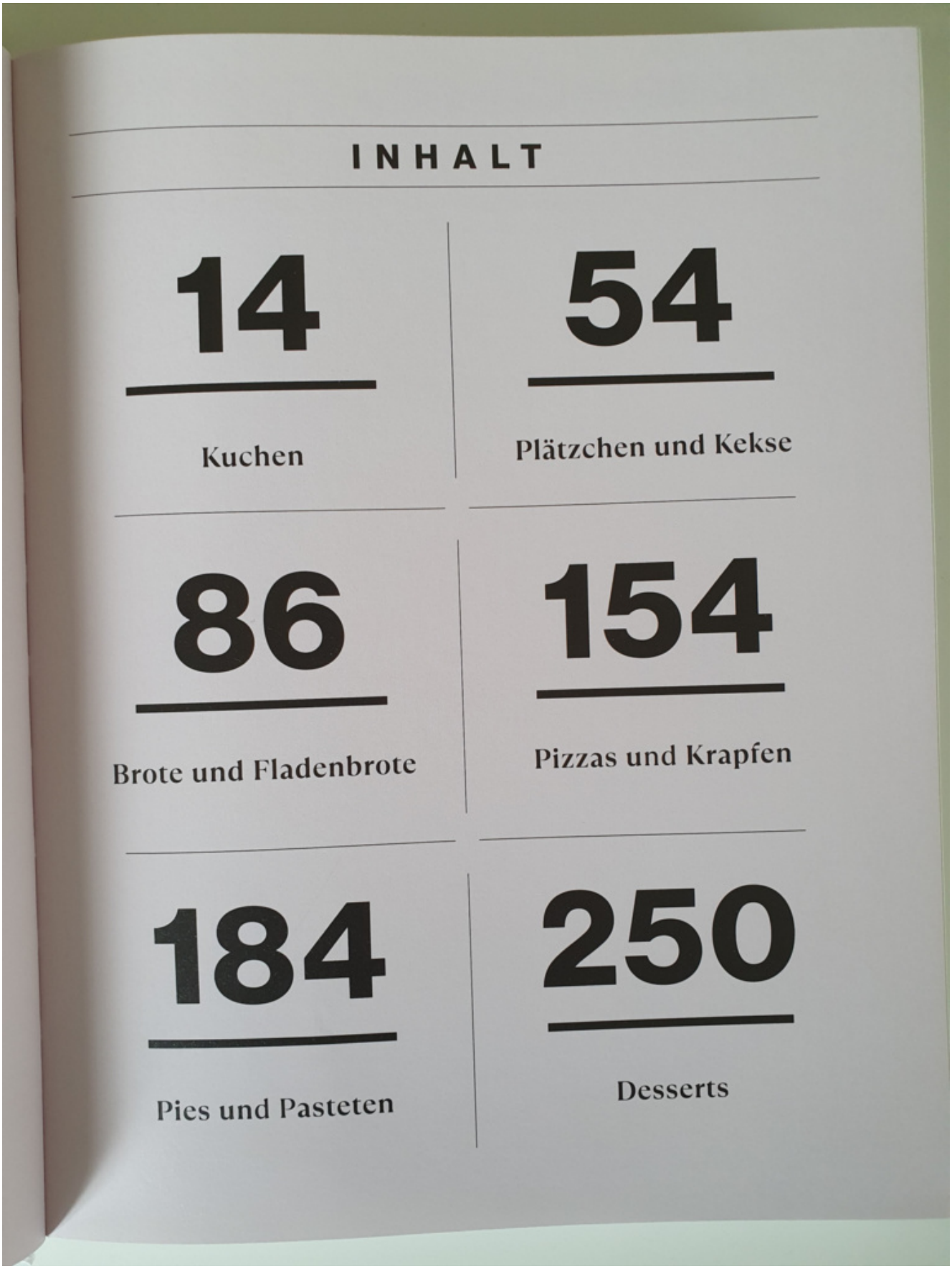
Heute gibt es mal wieder Lesefutter. Ein neues Backbuch steht in meinem übervollen Regal. Ok, eigentlich liegt es noch darauf und wartet, bis ich es irgendwo reinquetsche. So

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 herzhafte 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, verquirlt, 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 angeri
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 verquirltem 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 verquirltem 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.

Pecan Pie

12 Stücke

Auf einer Motorradtour von New York nach Los Ang
Zwischenstopp im Süden Georgias ein, wo ich in ein
unglaublichen Pekannusskuchen probierte. Dieser a
mit braunem Zucker, hellem Sirup und Melasse ist zie
hat durch die Pekannüsse einen tollen Biss. Ich servi
Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Sahne. Etwas Fris
ihm dezente Säure und eine schöne Farbe.

Teig
200 g Mehl, plus mehr zum verarbeiten
1 Prise feines Salz
75 g kalte Butter, gewürfelt
1 großes Eigelb
50 g vollfetter Frischkäse
2–3 EL kaltes Wasser

Belag
150 g Pekannusskerne
80 g Butter
120 g dunkelbrauner Zucker
150 g heller Sirup
60 g dunkle Sirup (z. B. Zuckerrübensirup)
1½ EL Speisestärke
1 mittelgroßes Ei, verquirlt
1 Eigelb
175 ml Schlagsahne (30 % Fett)

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. D
alles mit den Fingern fein-bröselig verreiben. Eigelb und
und mit einem Tafelmesser unterarbeiten, dann teelöffel
bis der Teig zusammenhält. Womöglich wird nicht das ge

Den Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und
ten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 °C/Umluft 180 °C vorheizen. Den Te
bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und eine Tar
auskleiden. Den Teig etwas über den Formrand übersteher

Den Teig mit Backpapier auslegen und 12–15 Minuten mit H
deckt blind, bis sich der Teig trocken anfühlt. Papier und Hü
und den Teig weitere 5 Minuten backen, bis er etwas Farbe
Den überstehenden Teig am Rand abschneiden.

Die Ofentemperatur auf 160 °C/Umluft 140 °C herunterschal
auf ein Backblech streuen und im Ofen 8–10 Minuten rösten,
sen, dass sie nicht verbrennen. Auf einen Teller geben und ab
Hälfte der Pekannüsse fein hacken. Die Ofentemperatur auf
erhöhen.

Für den Belag Butter, Zucker, Sirup und Melasse in einem Top
schmelzen. Die Speisestärke zugeben und die Mischung unter
ren erhitzen, bis sie eindickt. Vom Herd nehmen und das verqui
und die Sahne unterrühren. Die gehackten Pekannüsse einrühr

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 da entsprechend reduzieren.

Nachbacken würde ich aber die allermeisten Sachen.

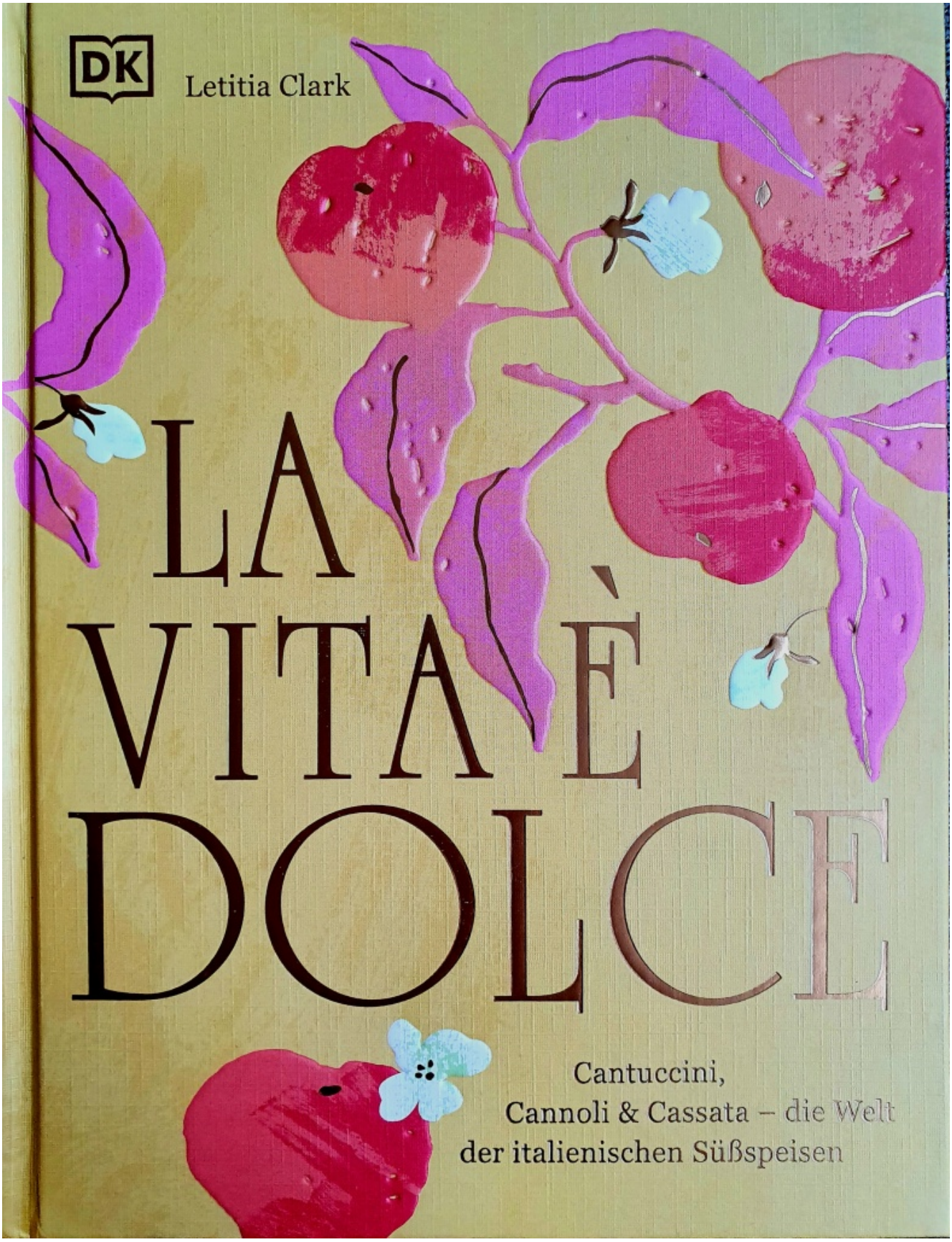
Ich mag das Buch und werde sicher immer mal wieder drin blättern. Am Wochenende gibt es einen abgewandelten Mandelkuchen daraus, der super lecker und sooo einfach gemacht war! Seid gespannt!

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



Die letzte Buchvorstellung ist schon eine Weile her, aber von meiner neuesten Bereicherung im Backbuchregal bin ich ganz begeistert! Schon der Titel klang 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.

50

Crostata di marmellata

Crostata ist der große italienische Bruder der englischen *jam tart*. Als beliebtes Frühstück zu einem kleinen, starken Kaffee stillt sie sowohl das Verlangen nach süßer Frühstückskonfitüre als auch nach dem feinen Buttergenuss, das alle, die gern Toast mit Butter und Konfitüre oder Croissant mit Konfitüre essen (also fast jeden), nach dem Aufwachen packt, sobald sie ihren ersten Schluck Kaffee schlürfen.

Crostate sind überall in Italien beliebt, einschließlich Sardinien. Als ein typisches und oft hausgemachtes *dolce* ist die Tarte optisch eher rustikal und kein Backprojekt, mit dem man sich länger als unbedingt nötig aufhält. Der Teigboden, die *crosta*, eigentlich »Kruste«, nach der sie benannt ist, kann bis zu einem gewissen Grad beliebig dick sein. Die *nonna* meiner Freundin, bekannt für ihre Reizbarkeit und Ungeduld beim Kochen (allerdings auch für ihr Talent), machte ihren Teig gut zwei Zentimeter dick, weil sie es gern so mochte. Mit ihren ungeduldigen, vom Rosenschneiden stets zerkratzten Händen drückte sie den Teig grob in die Form, anstatt ihn sorgfältig auszurollen. Gehen Sie es also ruhig auch locker an, es ist schließlich Ihre *crostata*.

Crostata wird in der Regel mit einer einfachen *pasta frolla*, einem süßen Mürbeteig, gemacht. Der ein oder andere gibt dem Teig einen Teelöffel Backpulver zu, was die *crostata* noch kuchenartiger macht, aber ich mag es lieber ohne. Da dies eine schlichte, bodenständige Angelegenheit ist, finde ich es stimmig, wenn der Teig dem auch entspricht. Und wie die *jam tarts* meiner Kindheit ist eine *crostata* so unkompliziert und gelingsicher, dass man sie wunderbar zusammen mit Kindern backen kann.

Für 12 Stücke

1 Rezeptmenge Mürbeteig II (siehe Seite 236)
1 Glas (280 g) Ihrer Lieblingskonfitüre
1 Eiweiß, verquirlt, zum Bestreichen

Den Mürbeteig wie auf Seite 236 beschrieben zubereiten.

Den Teig 3–4 mm dick ausrollen und eine Tarteform aus Metall mit Hebeboden oder eine Quicheform aus Keramik (siehe rechte Seite) damit auskleiden. Man kann den Teig auch einfach hineindrücken. Überstehenden Teig abschneiden und für ein Teiggitter verwenden. Je nach Raumtemperatur sollten Arbeitsfläche und Nudelholz zusätzlich mit M[illegible] der Teig klebrig wird.

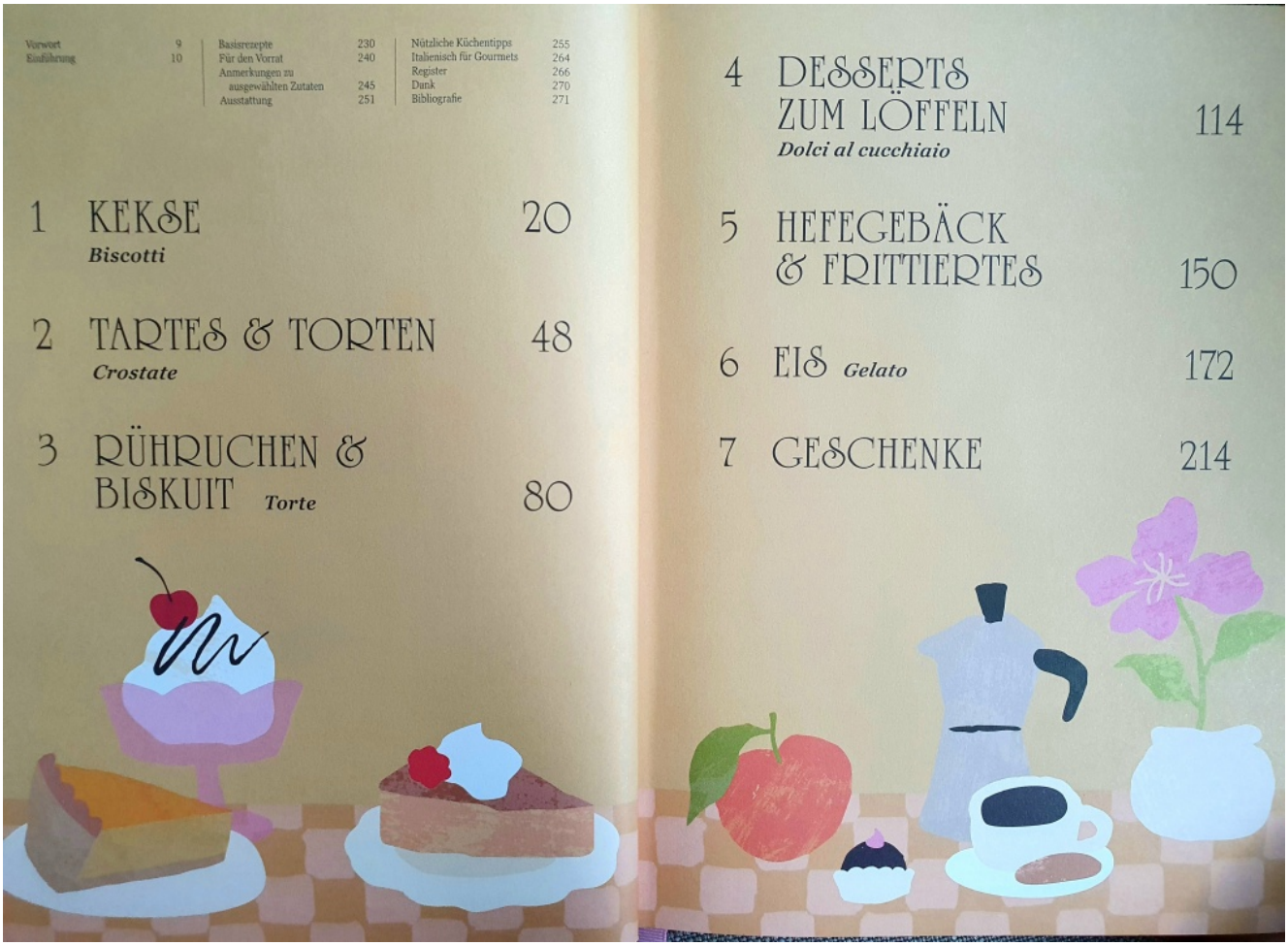
Den Teig in d[illegible] überschüssig[illegible] werden, falls

Wenn der Boden kalt geworden ist (nach etw[illegible] Konfitüre darauf verstreichen. Die Gitterstrei[illegible] und am Teigrand festdrücken. Die Streifen m[illegible] chen, dann die Form erneut zum Ruhen in de[illegible] stellen bis der Ofen vorgeheizt ist.

Den Backof[illegible]

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

1 KEKSE *Biscotti* 20

2 TARTES & TORTEN *Crostate* 48

3 RÜHRUCHEN & BISKUIT *Torte* 80

4 DESSERTS ZUM LÖFFELN *Dolci al cucchiaio* 114

5 HEFEGEBÄCK & FRITTIERTES 150

6 EIS *Gelato* 172

7 GESCHENKE 214

Inhalt

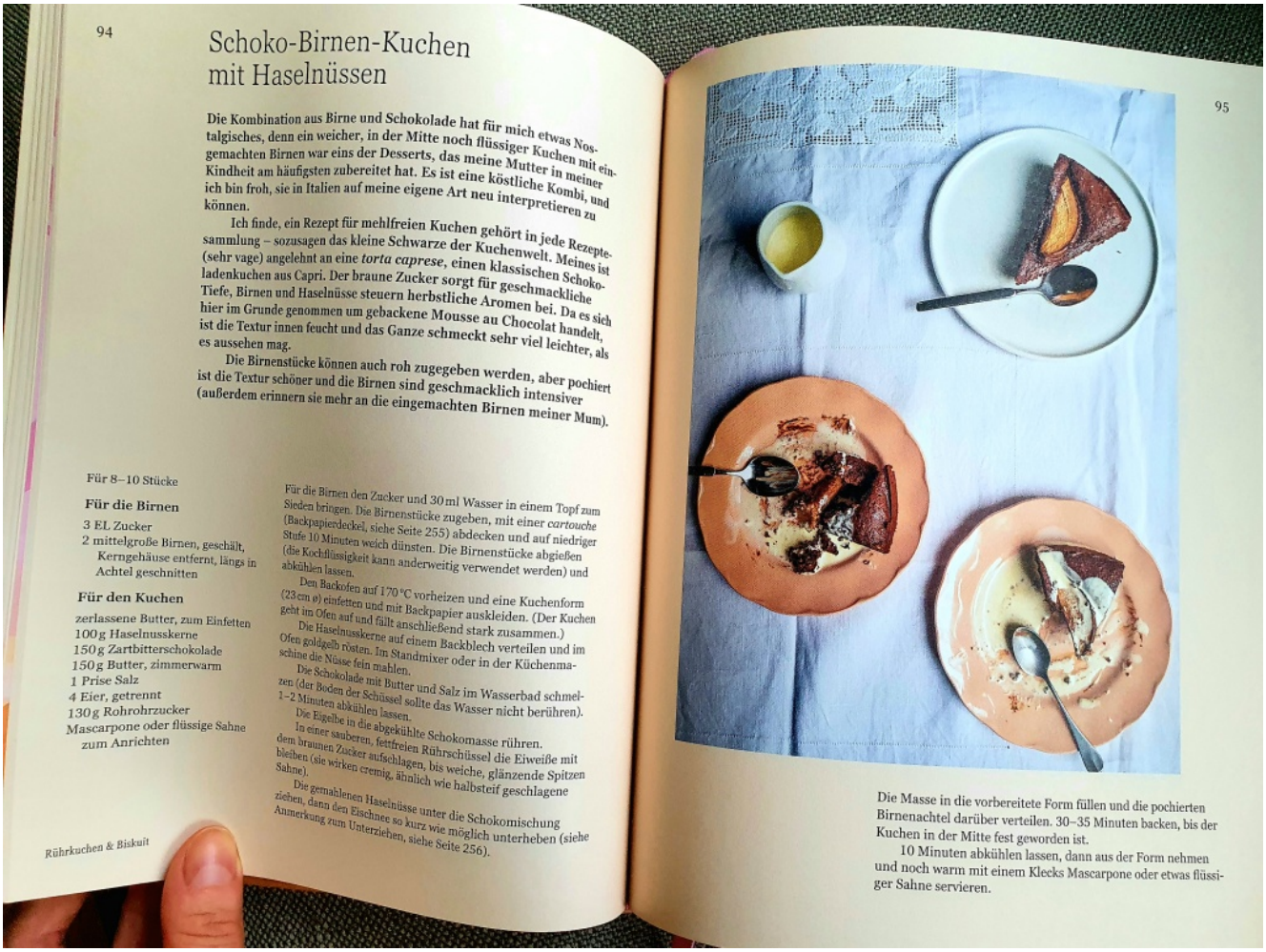
Für jede Naschkatze dürfte hier etwas dabei sein: Das Buch gliedert sich in 7 Kapitel mit Süßem, darunter „Kekse“, „Desserts zum Löffeln“ und natürlich „Eis“.

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.



94

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 Rezeptesammlung – 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

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 bleiben (sie wirken cremig, ähnlich wie halbsteif geschlagene Sahne).

Die gemahlenen Haselnüsse unter die Schokomischung ziehen, dann den Eischnee so kurz wie möglich unterheben (siehe Anmerkung zum Unterziehen, siehe Seite 256).

Rührkuchen & Biskuit

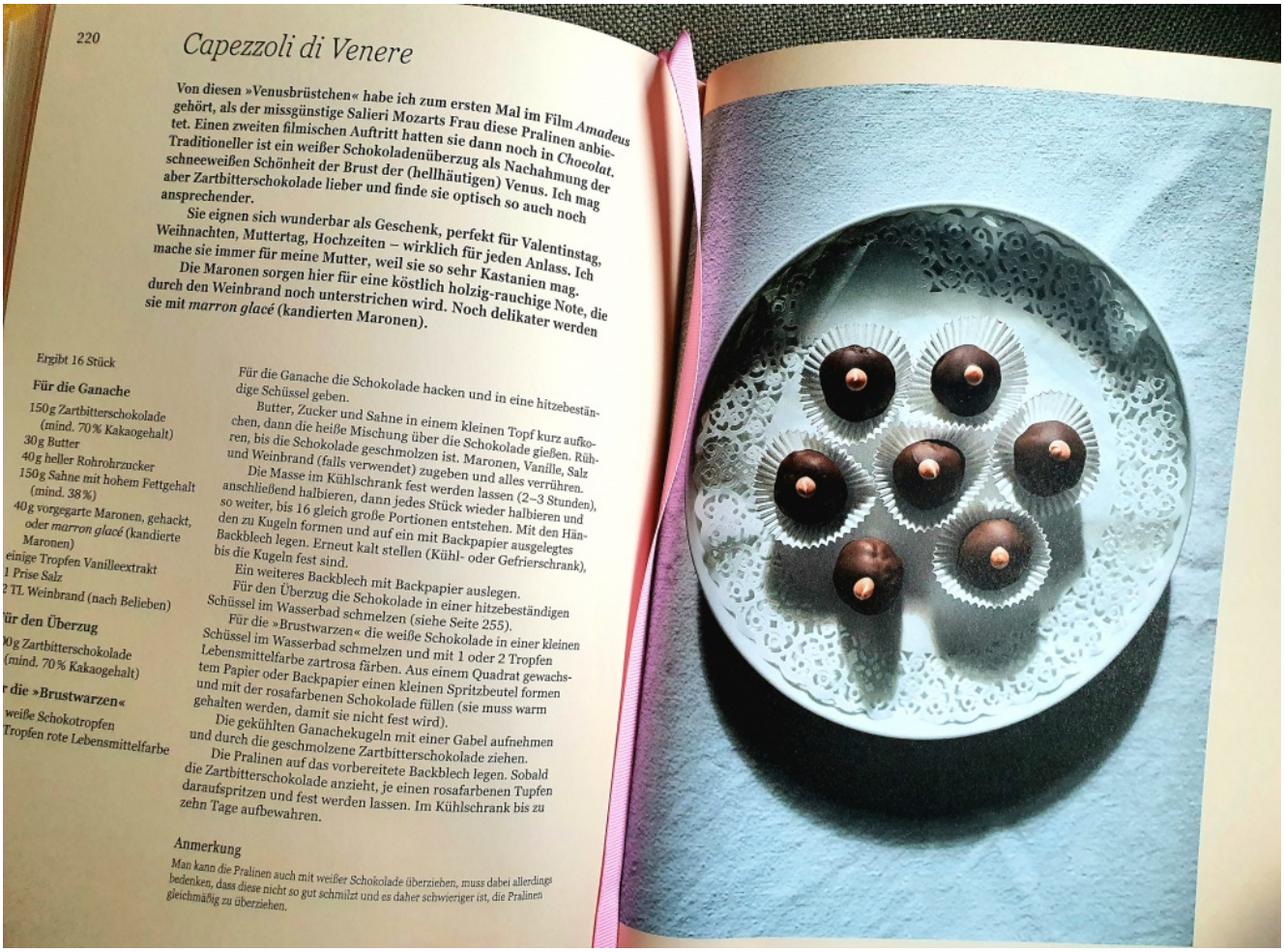
95

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 Kleeks 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.



220

Capezzoli di Venere

Von diesen »Venusbrüstchen« habe ich zum ersten Mal im Film *Amadeus* gehört, als der missgünstige Salieri Mozarts Frau diese Pralinen anbietet. 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* (kandierten Maronen).

Ergibt 16 Stück

Für die Ganache

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

ür den Überzug

0 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)

r 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 so weiter, bis 16 gleich große Portionen entstehen. Mit den Händen 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 gewachstem 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

Buchvorstellung: „Back dich um die Welt“ von Christian Hümbs

Nun ist das Jahr schon fast wieder zu Ende. Die Temperaturen werden kälter, die Wälder kahler und je schneller der Winter naht, umso größer werden bei mir das Fernweh und die Sehnsucht nach Wärme.
Immerhin ist die kalte Jahreszeit – von der Weihnachtszeit

ganz zu schweigen – perfekt zum Backen! Und da Koch- und Backbücher auch noch perfekte Weihnachtsgeschenke sind, stelle ich euch heute passenderweise Christian Hümbs neues Buch vor, dessen Untertitel lautet: „90 süße Rezepte gegen Fernweh“.

TOMPOUCE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll
Zubereitung: ca. 60 Min. + ca. 12 Std. Kühlzeit + Abkühlzeit
Backzeit: 15–20 Min.

1. Am Vortag für die Chantilly die Gelatine (2 Blatt bei Verwendung von Sahne, 1 Blatt bei Verwendung von Rama Cremefine) 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre klein hacken und in ein hohes Gefäß geben. Die Sahne mit Rohrzucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Stabmixer zu einer glänzenden Masse verarbeiten. Die kalte Sahne (oder Rama Cremefine) zugeben und verrühren. Die Chantilly abgedeckt über Nacht kalt stellen.

2. Den Blätterteig wie auf Seite 208 beschrieben vorbereiten. Den Teig auf 42 × 34 cm ausrollen und dann vorsichtig mit einem Messer halbieren, sodass zwei Rechtecke à 21 × 34 cm entstehen. Jedes Rechteck auf jeweils ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Backpapier abdecken und 20 Minuten kalt stellen.

3. Inzwischen den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Die Rechtecke mit dem Backpapier und einem Gitter oder weiteren Backblech beschwert im vorgeheizten Ofen (Mitte) 15–20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. Die Chantilly in der Küchenmaschine cremig aufschlagen. Beide ausgekühlten Blätterteigplatten auf 20 × 32 cm zurechtschneiden, die andere Platte für den Deckel zur Seite legen.

5. Eine zurechtgeschnittene Teigplatte auf ein Blech legen und in einen Backrahmen einspannen. Die Chantilly daraufgeben, glatt streichen und die zweite Blätterteigplatte darauflegen, leicht andrücken und 4 Stunden kalt stellen.

6. Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf aufkochen und den Blätterteigdeckel mit einem Pinsel dünn bestreichen. Den Fondant in einem Topf leicht erwärmen und sobald die Konfitüre angezogen ist, diesen auftragen. Nachdem er angezogen und eine Kruste gebildet hat, mit einem heißen, aber trockenen Messer in 10 × 4 cm große Stücke schneiden.

FÜR

FÜR

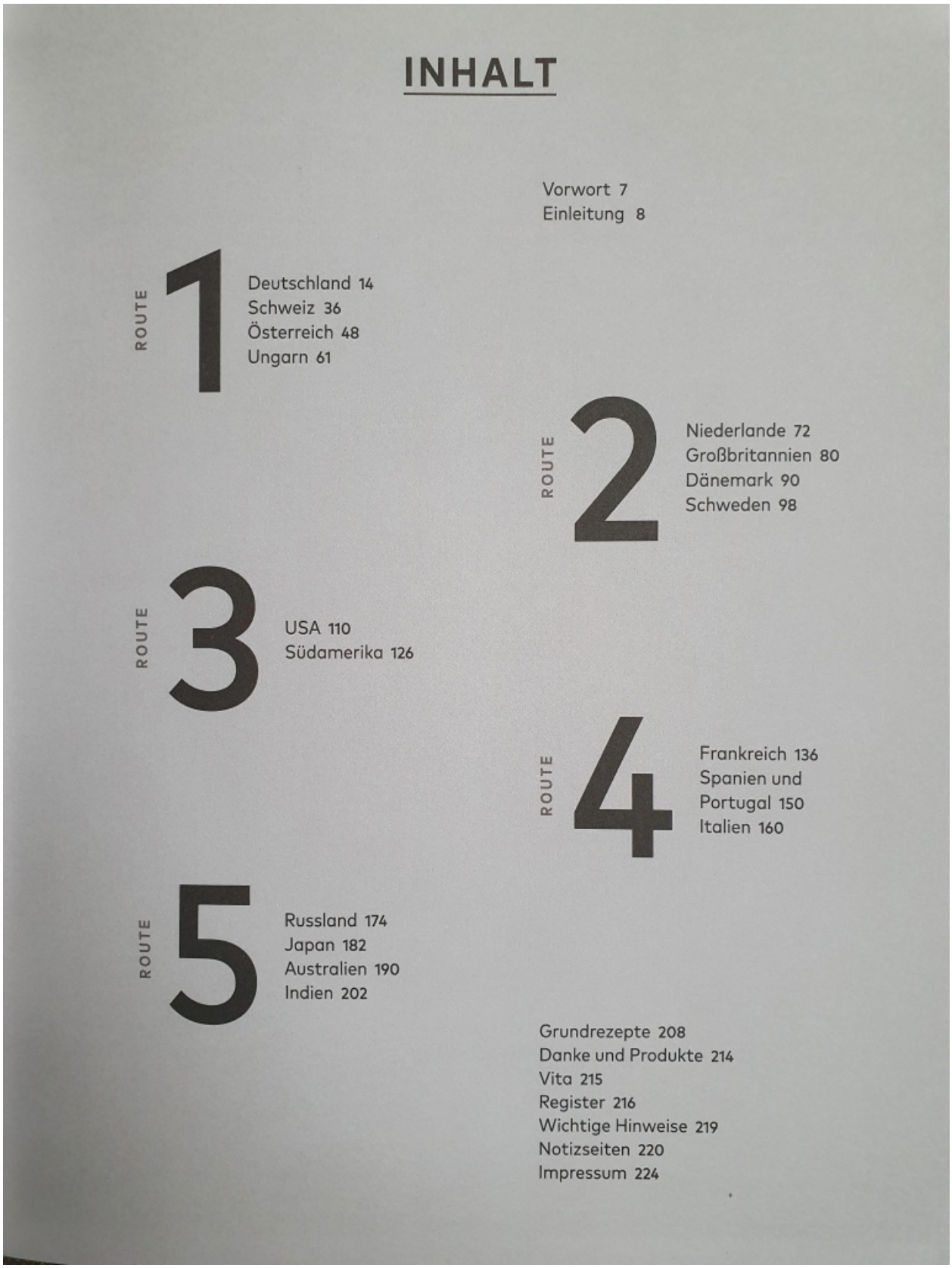
FÜR
2 (od
125 g
12
25 g b
Mark
375 g
Cremefi

Mehl

Apr

F

Christian schreibt in seinem Vorwort: „Backen ist global – jedes Land hat seine eigene, oftmals althergebrachte Tradition.“ Gleichzeitig spräche man in allen Backstuben die gleiche Sprache, nämlich die des Genusses und der Liebe zu guten Zutaten.
In seinem Buch hat er sich auf kulinarischen Streifzug begeben und Rezepte aus 18 Ländern zusammengetragen.



INHALT

Vorwort 7
Einleitung 8

ROUTE 1
Deutschland 14
Schweiz 36
Österreich 48
Ungarn 61

ROUTE 2
Niederlande 72
Großbritannien 80
Dänemark 90
Schweden 98

ROUTE 3
USA 110
Südamerika 126

ROUTE 4
Frankreich 136
Spanien und Portugal 150
Italien 160

ROUTE 5
Russland 174
Japan 182
Australien 190
Indien 202

Grundrezepte 208
Danke und Produkte 214
Vita 215
Register 216
Wichtige Hinweise 219
Notizseiten 220
Impressum 224

INHALT

Das Buch enthält 5 Kapitel, die jeweils Reiserouten darstellen und Rezepte aus 2–4 Ländern enthalten. Mal sind die Rezepte einfach, wie die Zimtkekse aus Portugal, die ich bereits gebacken habe, mal aufwendig. Zudem gibt es zu manchen

Backwaren Tipps, Tricks oder interessante Infos.
Die Rezepte sind alle lecker bebildert und sehr übersichtlich gestaltet.

KOSTPROBE?
Die Zimtkekse waren schon mal ein echtes Nascherlebnis und super schnell gemacht. Fantastisch klingt Vlaai, eine niederländische Hefeteigtarte, die mit frischen Aprikosen gefüllt wird. Zu einer schwedischen Morotskaka, einem Karottenkuchen, würde ich auch nicht nein sagen. Wer sich mal richtig austoben möchte, kann sich an einer Saint-Honoré-Torte oder einer Opéra versuchen. Spannend klingen auch die russische Milchmädchentorte mit Mandelpaste und weißer Schoki und die Russische Honigtorte.

Mir gefällt das Buch sehr gut. Viele Rezepte sind traditionelle Klassiker des jeweiligen Landes, die man schon kennt. Manches ist nicht ganz so geläufig, beispielsweise die russische Backwelt oder ungarische Rezepte.
Appetit bekommt man auf jeden Fall und wer sich für die Adventszeit schon mal warm backen möchte, findet in diesem Buch reichlich Inspiration!

KALAMANSI-TARTE

Schwierigkeitsgrad: einfach
Zubereitung: ca. 40 Min. + ca. 12 Std. Kühlzeit + Abkühlzeit
Backzeit: 15–20 Min.

1. Für die Tarte wie auf Seite 211 beschrieben den Mürbeteig vorbereiten und die Tarte blindbacken.

2. Für die Füllung das Kalamansipüree mit Zucker, Glukosesirup, Ascorbinsäure und Vanillemark in einem Topf erhitzen. Inzwischen die Kuvertüre hacken und mit der Butter in ein hohes Gefäß geben. Die heiße Flüssigkeit zugeben und mit dem Stabmixer zu einer glatten, glänzenden Masse verarbeiten. Zum Schluss den Limettenabrieb unterrühren. Die Füllung abgedeckt etwas abkühlen lassen und bis knapp unter den Rand in den Tarteboden geben. Über Nacht kalt stellen.

3. Vor dem Servieren mit Limettenzesten garnieren.

FACT

Die Kalamansi ist eine Kreuzung aus einer Mandarinenart und der Kumquat. Die Zitrusfrucht ist besonders interessant, denn je nach Reifegrad weist sie einen unterschiedlichen Geschmack auf. Die Range reicht von säuerlich-bitter bis hin zu frisch. In dieser Tarte bekommt sie den Platz, den sie verdient: die Hauptrolle.

Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust auf süße Naschereien und wünsche euch eine genussvolle Restwoche!
Eure Judith

Christian Hümbs
Back dich um die Welt
90 süße Rezepte gegen Fernweh
DK Verlag
24,95 Euro
ISBN: 978-3-8310-4348-4

Buchvorstellungen: „Zuckerfrei. Meine Weihnachtsbäckerei“ & „Einfach Weihnachtsrezepte VEGGIE“

Nun ist es wirklich Winter geworden. Morgens ist die Welt weiß bereift und man muss sich ganz schön warm einpacken.

Weihnachten rückt mit großen Schritten näher und viele von euch machen sich sicher schon eine Weile Gedanken, welche Plätzchen sie backen wollen und was sie ihren Lieben schenken könnten.
Falls ihr nicht wie wir eine feste Essensroutine für Weihnachten habt, gibt es sicher auch noch das Weihnachtsmenü zu planen.

Und da kommen zwei Bücher genau richtig, die ich euch heute vorstellen möchte! Beide sind vom EMF Verlag. Das erste enthält lauter Plätzchenrezepte ohne raffinierten Zucker, das zweite tolle vegetarische Rezepte für die Festtage.

„Zuckerfrei. Meine Weihnachtsbäckerei“

Inhalt
Das Buch beginnt mit einer kleinen Einführung, warum man sich auch mal über zuckerfreie Varianten oder alternative Süßungsmittel Gedanken machen sollte und stellt diese im Folgenden vor.

Da sind zum Beispiel Birkenzucker, Kokosblütenzucker, Stevia und Erythrit. Nach einer kleinen Gewürzkunde, ein paar Backtipps und einigen Worten zu nützlichen Küchenhelfern folgen die Rezepte, die in 4 Kapitel aufgeteilt sind:
„Plätzchen und Kekse“, „Süße Kleinigkeiten“, „Kuchen & Co“ und

„Desserts“

Kostprobe?
Ganz klassische Zimtsterne gibt es natürlich, spannend neu klingt die Tonka-Keksrolle mit Kakaonibs, oder auch die Pistazienmakronen mit hübscher grüner Farbe. Raffiniert: Pralinen aus Kidneybohnen mit Kakao und Zimt. Und falls ihr Desserts für die Weihnachtstage sucht: Eine saftige Mandeltarte oder ein Orangentiramisu klingen doch klasse, oder?

Zu jedem Rezept gibt es ein Bild und wie immer beim EMF Verlag sind die Fotos echte Hingucker.
Schade finde ich, dass man keinerlei persönliche Info findet, wer hinter dem Buch steckt, also wer die Rezepte erfunden oder zusammengestellt hat. Ansonsten mag ich meine neue „Weihnachtsbäckerei“ aber sehr gerne und bin sicher, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

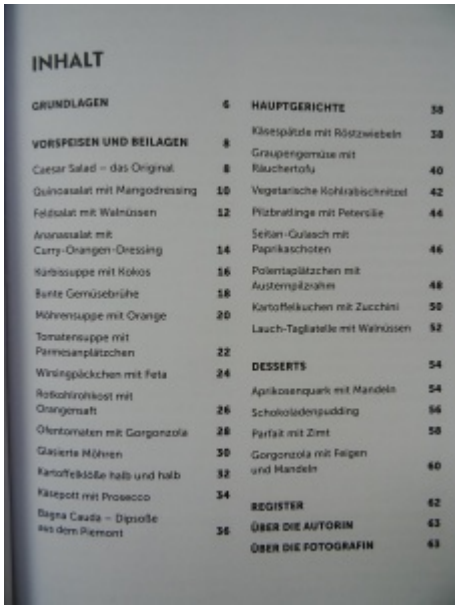
Hier findet ihr also nicht nur tolle Rezepte ohne raffinierten Zucker, mit denen man mal was Neues und auch Gesünderes ausprobieren kann, sondern man kann vielleicht auch

grundsätzlich sein Repertoire an Zutaten erweitern.

„Einfach Weihnachtsrezepte VEGGIE“ von Rose Marie Donhauser

Das Büchlein verspricht nicht nur vegetarische Festtagsküche mit 2–6 Zutaten, sondern mehr: „Festlich ohne Fleisch und Fisch zu speisen ist nicht nur eine Lebenseinstellung, sondern bietet generell gesunde Aussichten – über Weihnachten hinaus. Die grüne Weihnachtsküche ist eine Winterküche mit viel Abwechslung und gleichzeitig eine wärmende Wohlfühlküche für alle.“ schreibt die Autorin im Vorwort.

Inhalt
Nach ein paar Grundlagen gibt es in 3 Kapiteln „Vorspeisen & Beilagen“, „Hauptgerichte“ und „Desserts“. Jedes Rezept ist auf einer Doppelseite präsentiert und bebildert. Die Rezepte sind sehr übersichtlich beschrieben und die einzelnen Zutaten im Fließtext noch einmal fett hervorgehoben. Auch nett: die Hauptzutaten sind in Form kleiner Bilder neben dem Text aufgelistet.


INHALT

GRUNDLAGEN 6

VORSPEISEN UND BEILAGEN 8
Caesar Salad – das Original 8
Quinoasalat mit Mangodressing 10
Feldsalat mit Walnüssen 12
Ananassalat mit Curry-Orangen-Dressing 14
Kürbissuppe mit Kokos 16
Bunte Gemüsebrühe 18
Möhrensuppe mit Orange 20
Tomatensuppe mit Parmesanplätzchen 22
Winzingpäckchen mit Feta 24
Rotkohlrohkost mit Orangensaft 26
Ofentomaten mit Gorgonzola 28
Glasierte Möhren 30
Kartoffelklöße halb und halb 32
Käsepott mit Prosecco 34
Bagna Cauda – Dipsoße aus dem Piemont 36

HAUPTGERICHTE 38
Käsespätzle mit Röstzwiebeln 38
Graupengemüse mit Räuchertofu 40
Vegetarische Kohlrabischnitzel 42
Pilzbratlinge mit Petersilie 44
Seitan-Gulasch mit Paprikaschoten 46
Polentaplätzchen mit Austernpilznahm 48
Kartoffelkuchen mit Zucchini 50
Lauch-Tagliatelle mit Walnüssen 52

DESSERTS 54
Aprikosenquark mit Mandeln 54
Schokoladenpudding 56
Parfait mit Zimt 58
Gorgonzola mit Feigen und Mandeln 60

REGISTER 62
ÜBER DIE AUTORIN 63
ÜBER DIE FOTOGRAFIN 63

Kostprobe?
Klassisch sind der „Caesar Salat“, der „Feldsalat mit Walnüssen“ oder die „Käsespätzle“, ausgefallener die

„Wirsingpäckchen mit Feta“, die „Bagna Cauda“ aus dem Piemont oder das „Graupengemüse mit Räuchertofu“. Zum Dessert ein „Parfait mit Zimt“? Wer sagt da nein.

Nach dem Register findet man eine Kurzbio mit Foto über die Autorin und daneben das gleiche für die Fotografin – einigen sicher ein Begriff: Sabrina Sue Daniels, ebenfalls Bloggerin und Fotografin. Ihre Fotos und die Rezepte von Rose Marie machen auf jeden Fall Appetit.

Wer sich inspirieren lassen möchte, wie man vegetarisch und lecker Weihnachten feiern kann, der findet in diesem Buch schöne erste Ideen. Viele Rezepte eignen sich wirklich für jeden Tag und wärmen in der kalten Zeit Leib und Seele.

Ich hoffe, die Bücher gefallen euch und vielleicht wisst ihr ja auch jemanden, dem ihr sie dieses Jahr fürs nächste Weihnachten schenken könnt.

Habt eine genussvolle Woche und macht es euch gemütlich!
Eure Judith