

Buchrezension: "I ♥ backen" von Franzi Schweiger



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

Wie alles in der Küche meiner Oma begann

Bei uns Zuhause in Rosenheim wurde immer gebacken. Dazu brauchte es keinen besonderen Anlass. Meine Oma und meine Mutter sind genauso leidenschaftliche Backfans wie ich. Meine Großmutter macht fantastische Mehlspeisen, sie zaubert im Handumdrehen die leckersten Pfannkuchen und Rohrnudeln. Meine Mutter macht die allerbesten Kuchen überhaupt. Sie verwendet unsere Familie – seit ich denken kann – an den Wochenenden mit herrlichen Kuchen. Ein Sommer ohne ihren gestützten Johannisbrotkuchen mit frisch gepflückten Beeren wäre kein Sommer gewesen!

Die Grundrezepte habe ich von meiner Familie gelernt. Sie sind die Grundlage für jede kreative Ableitung, deshalb erkläre ich am Anfang den

die bis heute meine Arbeit prägen. Dann zog ich von Rosenheim nach München um in der Konditorei Richter mein Handwerk weiter zu verfeinern. Ich entdeckte die Confiture für mich, Schokolade in allen Variationen, Pralinen und Trüffeln, kostliche Tafeln Schokolade und macerierfähige Hochzeitsorten.

»Für mich steht
Kuchenduft ganz oben
auf der Liste
der schönsten Dinge
im Leben.«

In meiner Freizeit kehre ich in kulinarischer Hinsicht immer wieder zurück zu meinen bodenständigen Wurzeln. Der Kaiserschmarrn ist mein Reize-Klassiker. Egal wo ich in der Welt unterwegs war – ich habe ihn gebacken! Ob das auf einem Berg war, mit Mehl, Milch, Zucker und einem Gabelchen im Gepäck für den Kaiserschmarrn auf einem Berg.



Mein Back-ABC

Abkühlen

Ich ziehe immer alles, was aus dem Backofen kommt, sofort auf ein Kuchengitter oder einen Ofenrost. So kann der beim Abkühlen entstehende Dampf auch gut unter der Form oder unter dem frischen Backwerk abziehen und das Gebäckstück wird nicht speckig oder feucht.

Backformen austauschen

Nicht immer hat man die im Rezept angegebene Backform im Schrank stehen. Suchen Sie sich dann die Form aus, die den Angaben am nächsten kommt. Denken Sie dabei auch an die Höhe – denn auch wenn der Durchmesser stimmt, ist z.B. eine flache Tarteform ungeeignet, um darin einen hohen Klaukuchen zu backen. Sollte einmal Kuchenmasse übrig bleiben, weil die Form zu klein ist, füllen Sie den Teig in eine kleine Portionsform oder in Papierbackformen für Muffins und backe die Minkuchen gleich mit – denken Sie jedoch daran, dass die kleinen Kuchen eine wesentlich kürzere Backzeit haben und nehmen Sie sie früher aus dem Backofen!

Backformen austauschen

Eischnee

Fettfrei muss es zugehen, wenn aus Eiweissen und luftiger Eischnee werden soll. Um das zu erreichen, schneiben Sie das Eiweiß vom Eigelb ab und schlagen Sie es auf. Nehmen Sie die Eier außerdem etwa 1 Stunde aus dem Kühlschrank, damit sie die optimale Aufschlagtemperatur zwischen 15 und 20°C haben. Zum Schlagen sollten Sie dann maximale Stufen wählen, denn durch zu schnelle Quirlen entstehen viele instabile Luftbläschen, die dann schnell wieder zusammenfallen.

Garzustand erkennen

Jeder Backofen backt etwas anders. Vertrauen Sie deshalb nicht nur auf die in den Rezepten angegebenen Backzeiten, sondern beurteilen Sie ihr Gebäck anhand eines Blickes durch das Ofenfenster: Ist das Gebäck gut aufgegangen und noch bläsig, ist es noch nicht fertig. Ist es schön gebräunt? Ist die Oberfläche trocken oder sieht sie noch glänzend und feucht aus?

Rezepte

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



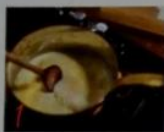
„**Aus dem Sommergarten**“ gibt es beispielsweise eine Rhabarber-Frangipan-Tarte, Jostabeerenschnitten mit Streuseln oder eine Erdbeerpizza mit Büffelmozzarella.

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

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

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

Brandteig



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

Während der Zugabe des Mehl achtet man immer gut auf die Konsistenz der Masse. Denn je nachdem, wie viel Flüssigkeit beim Abkochen im Topf verdunstet, ist, braucht man für einen zarten, spritzfähigen Teig etwas weniger oder mehr Ei – vor allem, wenn Sie noch keine oder wenig Erfahrung mit Brandteig haben, vergewissern Sie die Eier zuvor am besten, damit sie sich besser dosieren lassen.

Im Ofen platzen sich die Windbeutel durch den im Teiginneren entstehenden Wasserdampf dann herrlich auf. Wenn Sie ihnen während des Backens zusätzlich noch so richtig Dampf machen, z.B. indem Sie vor dem Schließen der Ofentür mit einem Zerstäuber etwas Wasser in den Backraum sprühen, erfolgt die Krustenbildung im heißen Ofen nicht zu schnell und das Gebäck kann besonders gut aufgehen. Ist der Ofen dann erst einmal zu heiß, es Ofentür bitte nicht vor Ende der Backzeit öffnen! Denn erst wenn die Gebäckskruste ausreichend gefestigt und schön goldbraun ist, fällt die Pocht beim Öffnen der Backofentür nicht wieder in sich zusammen und bleibt gut in Form.



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



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



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

16 Mein kleines Teig-Einmaleins

Für 24 Stück à 1 cm Ø

Für die Windbeutel:
100 ml Milch
90 g Butter
2 g feines Meersalz (ca. 1/4 TL)
110 g Weizenmehl (Type 405)
4 Eier (Größe M)

Für die Füllung:
250 g Erdbeeren
100 g Sahne
50 g Puderzucker
Mark von 1/2 Vanilleschote

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

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



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



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

17 Mein kleines Teig-Einmaleins

Naschkatze

Besonderes

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

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

Kostprobe?

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

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

Habt genussvolle Tage – hoffentlich mit leckerem Kuchen!
Eure Judith