

Inhalt	5
KUCHEN	8
OBSTKUCHEN	62
TORTEN	120
MUFFINS & TEILCHEN	174
PLÄTZCHEN & COOKIES	222
BROT & BRÖTCHEN	274
PIZZA & HÄPPCHEN	330
KAFFEE & TEE	384
BACKEN! FÜR ALLE FÄLLE	400
DIE ZUTATEN	401
TEIGE & MASSEN	412
VORBEREITEN & FORMEN	419
DAS BACKEN	421
DAS FINISH	423
SCHNEIDEN & AUFBEWAHREN	425
BACKHELFER VON A-Z	427
GLOSSAR VON A-Z	429
PANNENHILFE & BACKTIPPS VON A-Z	434
DAS GROSSE REGISTER VON A-Z	437
BLITZREZEPTE VON A-Z	456

MUFFINS & TEILCHEN (S. 173-174)

Bagel, Beignets, Beugel, Beutel, Ecken, Eclairs, Hörnchen, Kipferl, Krapfen, Locken, Muffins, Nudeln, Petit Fours, Plunder, Röllchen, Schnecken, Schnitten, Stückchen, Taschen, Waffeln, Zungen – willkommen in der elementaren Welt des Backens. Hier fügen sich kleinste Teilchen zum feinen Frühstück, zur kleinen Teepause, zur großen Kaffeetafel oder zum süßen Abendbrot zusammen. Ganz, wie man sich's backt.

Trotz aller Modebäckereien und extravaganten Konditoreifantasien – würde die süße Welt des Backens nur aus Kuchen und Torten bestehen, fehlte ihr das Elementare: all die kleinen Teilchen und Stückchen, die es in jeder möglichen Form unter von Ort zu Ort verschiedenen Namen gibt – unser tägliches süßes Brot sozusagen. Wir holen sie uns morgens beim Bäcker, wir genießen sie tagsüber im Coffee-Shop, wir gönnen sie uns am Wochenende auch schon mal vom Zuckerbäcker und im besten Fall backen wir sie einfach selbst. Wie Muffins zum Beispiel.

Muffins – die süßen Burger

Es ist schon erstaunlich, was diese kleinen Gebäckstücke aus Amerika für eine Karriere bei uns gemacht haben. Ein bisschen erinnert das an jene Zeit, als wir den Hamburger entdeckten. Ein mit einem knusprig gebratenem Fleischküchlein, Tomaten, Salat und Käse belegtes „Sandwich“ aus der Hand und eine große Cola dazu war für viele damals das erste Mahl, zu dem sie allein essen gingen. Die süße Fortsetzung wurde dann der Muffin, auch aus der Hand, und der Milchkaffee (heute: Caffè latte) dazu – das erste Mal, dass man ganz erwachsen „einen Kaffee trinken ging“, ohne gleich als tantig zu gelten.

Anders als der Burger schaffte es der Muffin aber auch in unsere Küchen – obwohl er manchmal beim Backen ganz schön zicken kann und sich dabei dem Backblech wie der Kuchenform stur widersetzt. Aber das hat ja auch Charakter. Und so sind sie ein guter Einstieg in die Welt des Backens, denn mit ihnen lassen sich die Tücken und Glücksmomente des Teigrührens und Formen-in-den-Ofen-Schiebens im Kleinen erleben. Und bald wagt man sich dann an die größeren Stücke. Aber auch wenn man das nicht tut, ist das Selbstbacken von Muffins eine gute Sache – allein wegen der Dinger, die einem heute manche Bäcker unter diesem Namen andrehen wollen. Was nicht nur für Muffins gilt.

Wir backen unsere Teilchen selbst

Wer sich nicht gerne mit Tiefkühlteilen aus dem SB-Ofen abspesen lässt, hat einen guten Grund fürs Backen der süßen Stücke im eigenen Ofen. Aber warum gerade diese, warum nicht gleich einen ganzen Kuchen, der meistens weniger Arbeit macht und für mehr reicht? Nun, wenn erst einmal alle Muffin-Formen gefüllt, die Krapfen ausgebacken und die Schnitten geschnitten sind, dann sind die Teilchen einfach praktischer: schon portioniert, gleich zu essen (problemlos ohne Teller und Gabel), gut zu transportieren und aufzubewahren, falls was übrig bleibt. Und da ist nämlich noch etwas Gutes an dem kleinen Gebäck: Man kann es schon vor dem Backen genau einteilen. Und das hat dann noch diesen ganz persönlichen Effekt, dass man jemandem sagen kann: „Diese Apfeltasche habe ich nur für dich gemacht.“

Gleich auf der nächsten Doppelseite können Sie die Elementarteilchen in der Welt des Backens näher kennen lernen: die den großen Stücken sehr nahen Küchlein, die eher eigen geformten Hörnchen und Taschen sowie die ganz Besonderen von Krapfen bis Buchteln. Dazu ein „Who is who?“ plus der wichtigsten Backtipps.

Küchlein und Kekse

Sie sind die kleinen Kopien der großen Vorbilder, deren Namen in ihnen stecken. Speziell manche Küchlein sind so klein, dass der Schritt nicht groß ist zum Cookie oder zum Keks – der ohnehin die eingedeutschte Form von „cakes“ (englisch für Kuchen) ist.

Amerikaner, Nussecken oder Prasselkuchen aus Blätterteig sind solche Maxi-Plätzchen oder Mini-Kuchen in einem. Das populärste Küchlein ist aber ein richtiges: der Muffin, der aus Rührteig in kleinen Förmchen gebacken wird, die ursprünglich mal Tassen waren. Die Feinen unter den kleinen sind die Törtchen – in diesem Buch vor allem zu finden in dem Kapitel Obstkuchen (ab Seite 112).

Hörnchen und Taschen

Hierzu gehört erst einmal alles süße Kleingebäck, das eine besondere Form hat, oft einen speziellen Namen trägt und nicht selten typisch für ein Land oder eine Region ist – die gebogenen Hörnchen, Kipferl und Beugel, die gerollten Schnecken und Schweinsöhrchen (alles meistens aus Blätter- oder Plunderteig), die geschichteten Biskuit-Petit-Fours und die gefüllten Brandteig-Eclairs zum Beispiel. Eine Gruppe für sich sind die süßen Taschen. Die haben sich Hausfrauen und Bäcker in aller Welt ausgedacht, um besonders Zartes wie Quark oder Schokolade und Saftiges wie Äpfel oder Beeren in knuspriger Hülle schonend zu backen und transportfähig zu machen. Die Hülle ist oft aus Blätterteig (manchmal auch Quark-Öl-Teig) oder Plunderteig, einer Art Blätterteig auf Hefebasis.

Beignets und Buchteln

Zum Abschluss werden in diesem Kapitel die Mehlspeisen unter den Teilchen serviert, die man eher am Mittags- oder Abendtisch als auf der Kaffeetafel findet. So werden sie auch nicht immer in Ofen und Form gebacken, sondern im Fett wie Hefeteig-Krapfen und Bierteig-Beignets, im Extra-Gerät wie Waffeln aus Rührteig oder im Bräter wie Rohrnudeln und Buchteln aus Hefeteig. Dazu gibt es dann statt Sahne oft eine süße Sauce oder ein fruchtiges Kompott.