

# Basic baking



Alles, was man braucht, um einfach gut zu backen

**G|U**

Cornelia Schinharl Sebastian Dickhaut

# Rührer, Schüssel, Löffelstiel

Diesen Teig mit der Hand zu rühren ist wenig umweltfreundlich, weil ein menschlicher Rührer seine Umgebung bald mit Schwitzen und Gefluhe belasten wird. Deswegen ist der beste Handgriff beim Rührteig der zur Maschine. Der Handmixer mit zwei Rührbesen tut es längst, wenn die Schüssel darunter in etwa so stabil und standfest ist wie die an der Küchenmaschine. Lassen sich auch noch 3 Liter Wasser ohne Überlaufen reingießen, paßt selbst Teig für eine Gugelhupfform rein. Rührteigformen sind am besten eng und hoch, um seinem In-die-Breite-Drang entgegenzuwirken. Und dann ist da noch der Kochlöffel mit dem Loch.





## Vier Sachen brauchen wir ...

... nämlich Butter, Zucker, Eier und Mehl. Und diese Zutaten sollten 2 Stunden in der Küche gestanden haben, damit sie schön warm sind und sich bestens verbinden. Losgerührt wird mit Butter und Zucker, bis

alles hell und cremig ist (1). Und das geht nur, wenn die Butter warm und weich ist. Jetzt kommen die küchenwarmen Eier dran. So weitermachen, bis außerhalb der Schüssel kein Ei mehr und in der Schüssel fetter gelber Schaum ist.

Nun ist Schluß mit Rühren. Denn jetzt kommt das Mehl, und das quillt mit jeder Drehung mehr. Beim üppigen Rührteig (in dem etwa gleich viel Butter, Eier und Mehl stecken) ist jetzt die Zeit für den Lochkochlöffel gekommen (2). Mit dem wird das Mehl gerade so lange untergezogen, bis es verschwunden ist. Anders beim weniger üppigen Rührteig (mit etwa halb soviel Butter wie Mehl, in das noch Backpulver gemischt wird): Die Hälfte des Mehls darf noch mit der Maschine eingerührt werden, dann kommt der Löffel. Luftiger wird Rührkuchen, wenn das Eiweiß zum Schluß als Eischnee drunter kommt. Am besten ist es da, ein Drittel mit dem Mehl unterzurühren und dann den Rest vorsichtig unterzuheben.

## ... und ab in den Ofen

Rührteig will gleich gebacken werden, sonst zieht er

Wasser und Backpulver verpulvert seine Energie. Also die Form buttern, den Teig hineinfüllen, gut von unten dagegenklapsen und ab in den meist 180 bis 200 Grad heißen Ofen. Ein hoher Kuchen in der Gugelhupfform kommt auf die untere, Kastenkuchen und Plätzchen kommen auf die mittlere Schiene. Nach dem Backen den Kuchen noch 10 Minuten in der Form lassen, damit er ausdampfen und schrumpfen kann, so daß er sich leicht aufs Gitter stürzen läßt. Auf dem kühlt er dann ganz aus. Richtig satt und lecker schmeckt er erst ab Tag 1 nach dem Backen, gut verpackt hält er sich eine Woche und länger frisch.

## Brandteig

Das ist der Teig für Leute, die immer alles anders machen müssen, dabei aber ganz genau wissen wollen, was sie tun. Er wird im Topf gekocht, bis er klumpt und anbrennt, ohne Form gebacken und am besten gleich wieder kaputtgemacht, wenn er fertig ist. Am Ende ist's trotzdem feinste Patisserie.