kuchen tratsch

Kuchen macht glücklich



Backen lernen mit den Kuchentratsch-Omas

GU

Inhalt

Willkommen bei Kuchentratsch Seite 6

Seite 8
Intro: Back dich glücklich!

Willkommen bei Kuchentratsch! Wir zeigen dir, warum Backen die schönste Form von Selfcare ist und wie aus Mehl, Zucker und Gemeinschaft echte Magie entsteht. Lerne unsere Omas kennen und hol dir in der »Backschule light« alles, was du für deinen Start brauchst.

Seite 20
Rührteig: der easy Start

Kein Stress, nur purer Genuss. Hier entwickelst du das perfekte Teiggefühl und zauberst im Handumdrehen absolute Lieblinge wie die saftigen Karotten-Cupcakes oder den Nusskuchen mit Amaretto.

- Rührteig verstehen Seite 22
- Rührteig-Grundrezept step by step Seite 24

Seite 54
Mürbeteig: zart & buttrig

Knusprig, zart und unglaublich vielseitig. Wir verraten dir, warum Mürbeteig es gerne kühl mag und wie dir vom gedeckten Apfelkuchen der Oma bis zum trendy New York Cheesecake alles perfekt gelingt.

- Mürbeteig verstehen Seite 56
- Mürbeteig-Grundrezept step by step Seite 58

Seite 86
Hefeteig: warm, weich, wunderbar

Dieser Teig braucht nur ein wenig Liebe, Zeit und Wärme. Hol dir das absolute Gefühl von Geborgenheit frisch aus dem Ofen – mit fluffigen Zimtschnecken oder zartem Butterkuchen.

- Hefeteig verstehen Seite 88
- Hefeteig-Grundrezept step by step Seite 90

Seite 116
Biskuit: fluffig & fein

Zeit für dein Next-Level-Baking. Mit den richtigen Kniffen schlägst du Luft unter den Teig wie ein Profi und kreierst luftige Biskuitrollen sowie schicke Torten für deine nächste Party.

- Biskuit verstehen Seite 118
- Biskuit-Grundrezept step by step Seite 120

Seite 144
Der letzte Schliff

Das Beste kommt zum Schluss. Entdecke die besten Hacks zum Schneiden und Servieren und exklusive Deko-Tricks unserer Kuchentratsch-Omas zum Nachbacken und Verlieben.

Register der Rezepte und Hauptzutaten Seite 156
Impressum und Bildnachweis Seite 160



Heidelbeermuffins

Für 12 Muffins
Zubereitungszeit 30 Min.
Backzeit 25 Min.

150 g Heidelbeeren
Saft und Abrieb von ½ Bio-Zitrone
40 g Pinienkerne
220 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
250 ml Buttermilch

AUSSERDEM:
12er-Muffinblech mit Papierförmchen
Puderzucker zum Bestäuben

1 Die Heidelbeeren verlesen und mit Zitronensaft und -schale mischen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit passendem Papier auskleiden.

3 Das Mehl mit dem Backpulver und den Pinienkernen mischen. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts mit Zucker und Vanillezucker hellcremig aufschlagen, dann die Eier einzeln unterrühren. Buttermilch und Mehlmischung nach und nach unterrühren. Die Beeren vorsichtig unter den Teig heben. Dann den Teig in die Mulden des Muffinblechs füllen und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Glühweinkuchen

Für 1 Springform (26 cm)
Zubereitungszeit 30 Min.
Backzeit 1 Std.

300 g weiche Butter
300 g Zucker
1 TL Zimtpulver (oder Lebkuchengewürz)
1 Prise Salz
6 Eier (Größe M)
380 g Mehl
2 EL Kakaopulver
1 EL Backpulver
250 ml Glühwein

FÜR DIE GLASUR:
250 g Puderzucker
4 EL Glühwein

1 Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen (der Rand muss nicht gefettet werden) und den Ofen auf 160° vorheizen.

2 Die Butter mit dem Zucker, dem Zimt und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen. Die Eier einzeln zugeben und jeweils ca. 30 Sek. aufschlagen, sodass eine cremige Masse entsteht.

3 Das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Backpulver verrühren, die Mischung rasch unter die Buttermasse rühren. Zuletzt den Glühwein kurz unterrühren. Die Masse in die Springform füllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen.

4 Nach der Stäbchenprobe den Kuchen noch warm aus der Form lösen. Den Glühwein mit dem Puderzucker zu einem zähflüssigen Guss verrühren und auf dem noch leicht warmen Kuchen verteilen. Anschließend komplett auskühlen lassen und genießen.

So macht es Oma

Wer den Kuchen gerne etwas schokoladiger mag, kann dem Teig noch 100 g Schokostückchen hinzufügen. Toll schmeckt auch in Würfel geschnittener Nugat!



Apfel-Streusel-Kuchen

Für 1 Springform (26 cm)
Zubereitungszeit 30 Min.
Backzeit 1 Std.

1 kg Äpfel
2 EL Zitronensaft
200 g Butter
190 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
4 Eier (Größe M)
60 g Milch
30 g Öl
280 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver

FÜR DIE STREUSEL:
40 g Zucker
75 g Butter
Salz
150 g Mehl
3 EL Zimt-Zucker

1 Ein Backpapier in die Springform einspannen (der Rand muss nicht gefettet werden) und den Ofen auf 160° vorheizen.

2 Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend die Äpfel in Achtel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufelt zur Seite stellen.

3 Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben und je ca. 30 Sek. unterschlagen, sodass eine cremige Masse entsteht. Milch, Öl, Mehl und Backpulver dazugeben und die Masse in die Form geben. Den Kuchen mit Apfelspalten bedecken.

4 Für die Streusel Zucker und Butter mit 1 Prise Salz vermengen. Dann das Mehl mit den Händen einarbeiten, bis Streusel entstehen. Diese gleichmäßig auf die Äpfel verteilen und schließlich die Oberfläche großzügig mit Zimt-Zucker bestreuen.

5 Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen, bis die Streusel schön gebräunt sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.

So macht es Oma

Es lohnt sich, immer ein kleines Glas Zimt-Zucker parat zu haben. Einfach Zucker und Zimt im Verhältnis 4:1 mischen, also etwa vier Teile Zucker und ein Teil Zimt. So hast du die perfekte Mischung direkt griffbereit, ob für Pfannkuchen, Hefeteig oder einfach als schnelles Extra auf warmem Kuchen.



Mallorquinischer Mandelkuchen

Für 1 Springform (26 cm)
Zubereitungszeit 25 Min.
Backzeit 40 Min.

6 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
200 g Puderzucker
1 Vanilleschote
1 Prise Zimt
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
250 g gemahlene, gehäutete Mandeln
Puderzucker

1 Backpapier in eine Springform einspannen (der Rand muss nicht gefettet werden) und den Ofen auf 170° (Umluft) vorheizen.

2 Die Eier trennen, die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen. Die Eigelbe anschließend mit dem Puderzucker hellcremig aufschlagen.

3 Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Vanille mit dem Zimt und dem Zitronenabrieb zur Eigelbmasse geben. Erst die Mandeln, anschließend die Eiweißmasse vorsichtig unterheben.

4 Die Masse in die Springform füllen, glatt streichen und sofort in den heißen Ofen (Mitte) stellen, dann ca. 40 Min. backen.

5 Den Kuchen nach der Stäbchenprobe herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.



Backen ist Selfcare. Nur leckerer.

Du musst weder Backprofi sein noch eine Designer-Küchenmaschine besitzen. Alles, was du brauchst, sind ein paar Zutaten, ein bisschen Neugier – und Omas und Opas, die wirklich wissen, wie‘s geht. In der Münchner Backstube von Kuchentratsch zeigen sie dir Schritt für Schritt, wie aus Mehl, Butter und ein bisschen Geduld richtig gute Kuchen werden. Ohne Stress, ohne Perfektionsdruck – dafür mit jeder Menge Erfahrung, ehrlichen Tipps und ganz viel Herz.

Freu dich auf unkomplizierte Rezepte vom Easy Start bis Backlevel 3, Oma-Hacks, die dir das Backen leichter machen, spannendes Backwissen, das endlich erklärt, warum Teige manchmal machen, was sie wollen, und natürlich Kuchen, die nicht nur gut aussehen, sondern vor allem richtig gut schmecken.

Also: Schürze an, Ofen vorheizen und losbacken.

www.gu.de
€ 25,00 [D]
ISBN 978-3-7589-0380-9