SEBASTIAN REICH

AMANDAS Backträume

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

riva

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

VORWORT

Weihnachtsduft im Hause Reich! So hat alles begonnen. Seit meiner Geburt ziehen Jahr für Jahr die verführerischen Düfte der Weihnachtsbäckerei durch unser Haus. Über 15 Sorten Plätzchen, keines größer als eine Zwei-Euro-Münze, mit viel Liebe zum Detail verziert und nur mit den besten Zutaten gebacken. Anschließend liebevoll verpackt und an die Verwandtschaft verschenkt. So war es damals, und so ist es heute noch. Bereits im Kindesalter stand ich mit meiner Mutter in der heimischen Küche und habe eifrig und mit großer Begeisterung geholfen. Aber auch unter dem Jahr wurde viel gebacken und gekocht. Koch- und Backbücher waren seitdem ein beliebtes Geschenk zum Geburtstag für den »kleinen Sebastian«.

Diese Backtradition zu Weihnachten hält bis heute an – einzig mit dem Unterschied, dass nun meine Mutter der Lehrling in der Küche ist, denn zwischenzeitlich habe ich zwei Gesellenbriefe als Bäcker und Konditor in der Tasche. Doch der Reihe nach:

Als Kind war es immer mein großer Traum, einmal Koch zu werden. Da ich aber in meinen jungen Jahren schon als Hobby-Zauberer und später als Bauchredner auf der Bühne stand, hätte ich nie beides unter einen Hut bringen können, denn die Arbeitszeiten eines Entertainers und eines Kochs wären kollidiert. Mir wurde schnell klar, dass sich Bühne und Küche auf Dauer niemals vereinbaren lassen würden. So habe ich nach einer Alternative Ausschau gehalten und festgestellt, dass sich Backstube und Bühne viel besser vertragen. Nach meinem Realschulabschluss habe ich eine Bäckerlehre im Würzburger Traditionscafé Kiess begonnen und stand nebenbei mit meinen Unterhaltungs-Hobbys auf der Bühne.

Wobei ich bereits an meinem ersten Arbeitstag gemerkt habe, dass Comedy und Spaß auf der Bühne nicht einmal so weit von der Backstube entfernt sind. Die Comedians waren damals allerdings die Gesellen und der Meister. Sie haben

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7). 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

mich als Einstieg meines Lehrlingsdaseins eine Kümmelspaltmaschine und eine Weißbrotpumpe beim Mitbewerber drei Straßen weiter besorgen lassen. Damit sich das Aroma vom Kümmel schön entfalten kann, wird jedes einzelne Kümmelkorn entzweigespalten, die Weißbrotpumpe bläst das Weißbrot auf, damit schöne große Poren entstehen. Aha! So habe ich mich also in voller Bäckermontur mit der Sackkarre auf den Weg durch Würzburgs Straßen gemacht und wurde dann mit viel Gelächter in der anderen Bäckerei empfangen. Die Geräte gibt es natürlich nicht, aber noch heute denke ich bei jedem Weißbrot an meinen ersten Arbeitstag in der Backstube!

Nach meiner erfolgreichen Gesellenprüfung zum Bäcker habe ich im gleichen Betrieb noch Konditor gelernt und mich dann den Feinheiten der Torten, Kuchen und Pralinen gewidmet. Auch diese Lehre brachte eine Menge Spaß mit sich! So werde ich es nie vergessen, wie ein Schulkollege an einem sommerlichen Berufsschultag beim Herstellen von Hefeteig das Rumaroma mit der roten Lebensmittelfarbe verwechselt hat. Heraus kam ein Teig in Knallrosa. Damit der Lehrer nichts bemerkte, wurde der Teig in einer Schüssel schnell auf dem äußeren Fensterbrett versteckt. 3. Stock – Hefeteig – sommerliche Temperaturen! Mehr muss ich nicht sagen, der Gedanke an die herabfallenden rosa Wolken bringt mich heute noch zum Schmunzeln. Die zwei Lehren brachten mir somit viel Wissen, aber vor allen Dingen Spaß und Freude! Ich bin heute noch stolz, diese zwei Handwerksberufe gelernt zu haben. Es gibt nichts Schöneres, als frisch gebackene Kunstwerke in der eigenen Küche zu produzieren, abseits vom Discounter-Backautomaten und Backshops, die heute leider mehr und mehr Einzug halten.

Im Anschluss an die zwei Ausbildungen hat es mich dann aber endgültig auf die Bühne gezogen und ich habe die Backstube hinter mir gelassen. Zum Glück gab es auch dann erst Amanda in meinem Leben, denn eventuell hätte sie mich sonst vorher als ihren Backsklaven gehalten. Wenn ich heute einmal etwas Freizeit abseits der Tour und meiner Auftritte habe, dann stehe ich aber immer wieder gerne in der Küche und gehe mit Begeisterung meiner Backleidenschaft nach.

Mit diesem Backbuch geht nun ein großer Traum in Erfüllung. Einen Teil meiner schönsten gesammelten Kreationen und Rezepte möchte ich hier vorstellen.

Mal fruchtig, mal klassisch, aber manchmal auch etwas ausgefallen, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und wer Amanda kennt, der weiß, dass eine süße Pizza wohl mehr als total spezifisch ist! Amanda ist in diesem Buch natürlich an erster Stelle mit dabei und hat den ein oder anderen Tipp auf Lager. Man sollte allerdings aufpassen, ich würde nicht jeden Ratschlag von ihr befolgen.

Amandas Lebensmotto lautet: Ein Tag ohne Kuchen ist ein verlorener Tag! In diesem Sinne wünschen wir dir viel Spaß beim Nachbacken und Genießen. Backen ist mehr als Leidenschaft, Backen ist auch immer ein Stück Geselligkeit.

Euer Sebastian

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

GRUNDTEIGE

Bevor Schokoladenglasur, leckere Obstsorten, würzige Zutaten, Sahne und andere Leckereien einem Kuchen seinen besonderen Geschmack geben, muss erst einmal eine Grundlage aus Teig geschaffen werden. Mit den Grundrezepten zu Mürbeteig, Hefeteig, Biskuitteig und Rührteig kannst du die ganze Welt des Backens erkunden.

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

HEFETEIG

Zubereiten ca. **30 Min.** | Teigruhe ca. **1 Std.** | Backen **25–40 Min.** (je nach Form)

ZUTATEN (FÜR 1 BACKBLECH)

ca. 150 ml Milch
1 Würfel Hefe (42 g)
100 g Zucker
125 g Butter
500 g Mehl
2 Eier (M)
1 Msp. Salz

1. Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln, 1 TL Zucker zugeben und rühren, bis sich alles aufgelöst hat (Bild 1). Zugedeckt an einem warmen Ort 10–15 Min. gehen lassen.

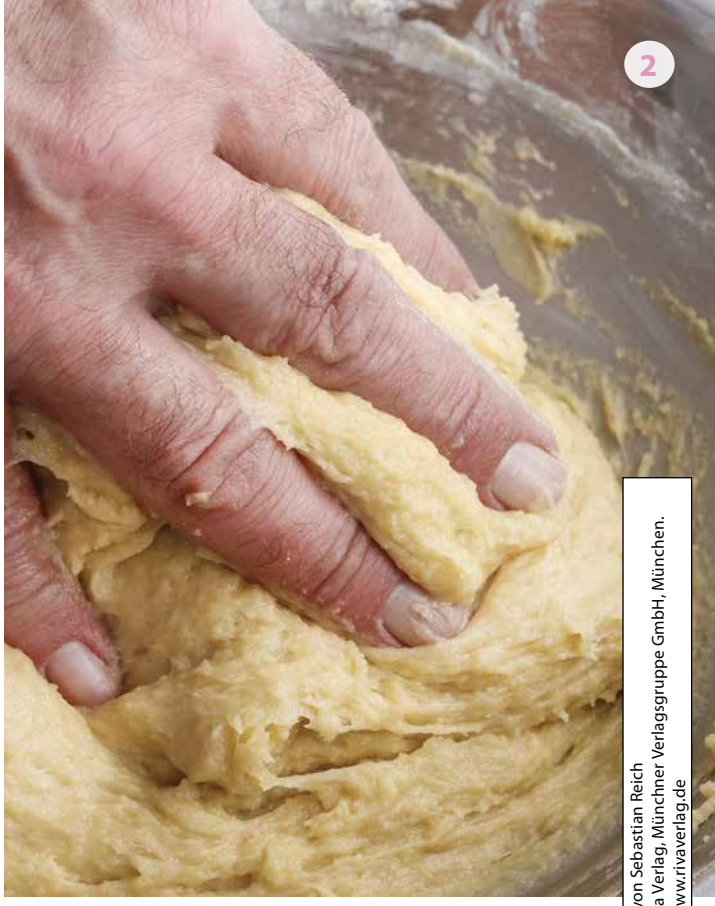
2. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Eier, das Salz, den restlichen Zucker und die gegangene Hefe hineingeben. Alles von Hand (Bild 2) oder mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem festen Teig verarbeiten.

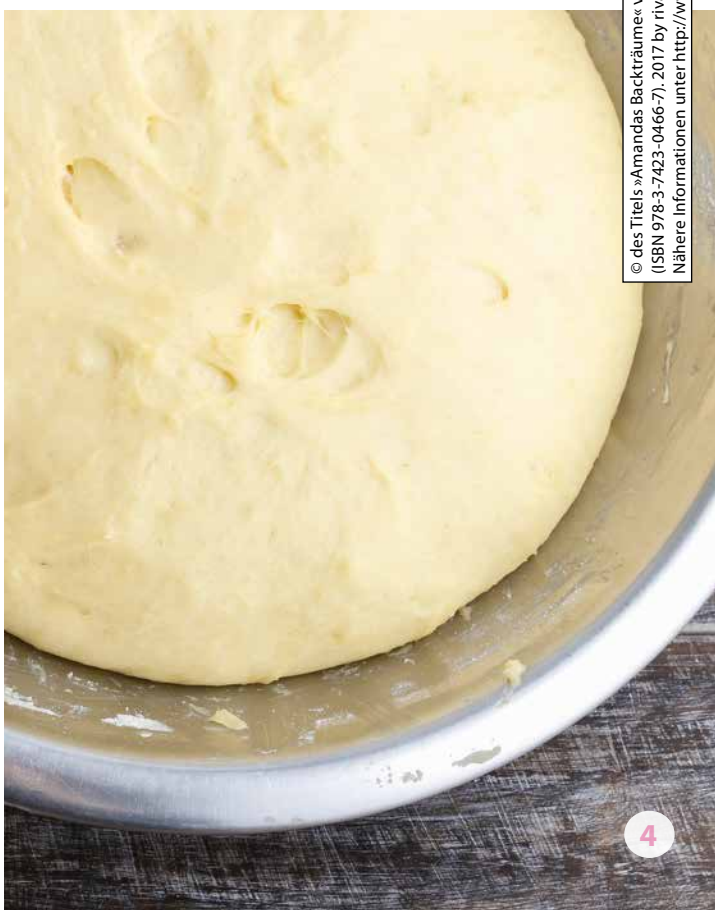
3. Die abgekühlte Butter zum Teig geben und unterrühren (Bild 3), bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45–50 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen in etwa verdoppelt hat (Bild 4). Nach Belieben ausformen und backen.

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7). 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

AMANDAS TIPP

Statt frischer Hefe kann man auch 1 Päckchen Trockenhefe verwenden. Die Trockenhefe einfach unter das Mehl mischen und mit den übrigen Zutaten zum Teig verkneten. Der Teig braucht dann eine etwas längere Teigruhe von ca. 1 Std.





© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

MÜRBETEIG

Zubereiten ca. **20 Min.** | Kühlen ca. **1 Std.** | Backen je nach Form

ZUTATEN (FÜR 1 BACKBLECH)

300 g Mehl
100 g feiner Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (M)
200 g Butter

1. Das Mehl mit dem Zucker und Salz mischen und auf eine Arbeitsfläche (z. B. ein Backbrett) häufen. In die Mitte eine Mulde machen, das Ei aufschlagen und hineingeben (Bild 1).

2. Die Butter in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehl verteilen. Alles mit einer Palette oder einem Messer durchhacken, bis Krümel entstehen (Bild 2).

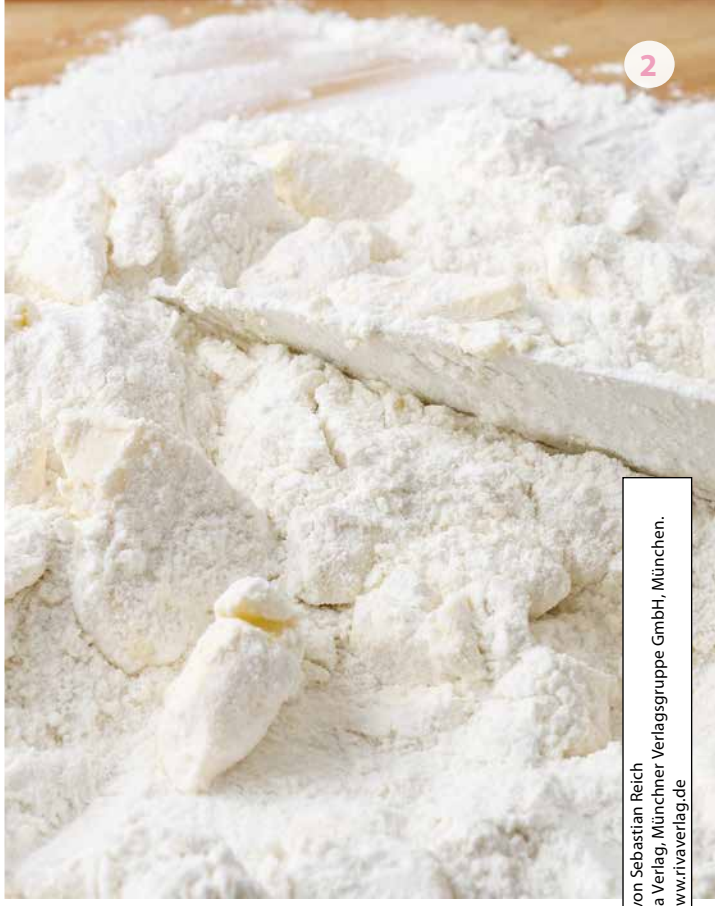
3. Erst dann den Teig von Hand zusammenkneten (Bild 3). Dabei zügig arbeiten und nur so lange kneten, bis der Teig homogen ist (Bild 4).

4. Den fertigen Mürbeteig leicht flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und vor der weiteren Verarbeitung mindestens 30 Min. kalt stellen.

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7). 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

AMANDAS TIPP

Wenn du den Teig zu lange geknetet hast, wird er bröselig und brüchig. Er lässt sich dann nicht mehr gut ausrollen und schrumpft beim Backen. Dann knete in den überkneteten Teig sehr zügig 1–2 EL eiskaltes Wasser oder Milch ein, damit er wieder etwas geschmeidiger wird. Oder ich mische 3–4 EL Zucker unter und verwende den bröseligen Teig als Streusel für Obstkuchen oder Crumble.



© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

BISKUITTEIG

Zubereiten ca. **20 Min.** | Backen ca. **20 Min.**

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM)

3 Eier
80 g Zucker
1 Prise Salz
80 g Mehl

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen. Die Eier trennen (Bild 1). Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen (Bild 2). Die Eigelbe mit einer Gabel verquirlen, zum Eischnee geben und nur leicht unterziehen.

2. Das Mehl auf den Eischnee sieben und vorsichtig mit dem Teigschaber unterziehen (Bild 3). Die Masse in die vorbereitete Form geben, glatt streichen (Bild 4) und im heißen Ofen (Mitte) in 15–20 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen).

3. Das Biskuit herausnehmen, den Rand der Springform lösen und das Biskuit auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen. Vollständig abkühlen lassen, dann das Backpapier abziehen.

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7). 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

AMANDAS TIPP

Das Biskuit ist ausreichend als Boden für einen Obstkuchen (z. B. Erdbeerkuchen). Es sollte möglichst frisch verzehrt werden, kann aber auch sehr gut tiefgekühlt werden! Statt in der Springform kann die Masse auch in einer gut ausgefetteten und ausgemehlten Obstbodenform gebacken werden.

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

RÜHRTEIG

Zubereiten ca. **30 Min.** | Backen ca. **45 Min.**

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM 24 CM DURCHMESSER ODER 1 KASTENFORM 30 CM LÄNGE)

250 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
300 g Mehl
¾ Päckchen Backpulver
2 EL Milch

1. Die Form mit Backpapier auslegen oder mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Butter in Stücke schneiden, in die Schüssel der Küchenmaschine geben und cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren (Bild 1), bis die Masse Spitzen zieht.

3. Die Eier einzeln hinzufügen (Bild 2) und jeweils unterquirlen, bis eine gebundene Masse entsteht. Erst dann das nächste Ei zugeben. Wenn alle Eier untergerührt sind, die Masse auf höchster Stufe zu einer homogenen Schaummasse aufschlagen.

4. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Auf die Schaummasse geben (Bild 3) , die Milch ergänzen und alles mit einem Kochlöffel oder Teigschaber unterziehen.

5. Die Rührmasse in die vorbereitete Form geben (Bild 4) und glatt streichen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Falls der Kuchen zu stark bräunt, rechtzeitig mit Alufolie abdecken!

6. Den fertigen Kuchen herausnehmen, einige Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben durchschneiden und füllen oder einfach mit Puderzucker bestaubt oder glasiert servieren.

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

KUCHENKLASSIKER

Wenn du an deine Kindheit zurückdenkst und dir vorstellst, wie es sonntags in der Küche gerochen hat, wenn deine Eltern einen Kuchen im Backofen hatten, dann bist du den Kuchenklassikern auf der Spur. Sie sind einfach vorzubereiten, es sind bewährte Rezepte und sie schmecken einfach allen – oder gibt es jemanden, der keinen Marmorkuchen mag?

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

DONAUWELLEN

Zubereiten ca. **1 Std.** | Backen ca. **40 Min.** | Kühlen ca. **1 Std.**

ZUTATEN

Für den Teig:
1 Glas Sauerkirschen (ca. 720 ml Inhalt)
225 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
400 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Stärke
3–4 EL Milch
2 EL Kakaopulver
2 cl Rum

Für die Creme:
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1–2 EL Zucker
500 ml Milch
200 g Butter
50 g Puderzucker

Für die Glasur:
200 g Zartbitterkuvertüre
40 g Kokosfett

Außerdem:
Puderzucker zum Bestäuben
Minze zum Garnieren

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier belegen. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen (den Saft anderweitig verwenden).

2. Die Butter mit Zucker und Salz cremig rühren, bis sie Spitzen zieht. Die Eier einzeln zugeben und gut unterrühren, sodass eine schöne Schaummasse entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver und der Stärke mischen, auf die Schaummasse sieben und mit der Milch unterziehen.

3. Die Hälfte des Teigs auf das Backblech streichen. Den Kakao und den Rum unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verstreichen. Die Kirschen darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

4. Inzwischen das Puddingpulver mit dem Zucker und 100 ml Milch glatt rühren. Die übrige Milch aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und die Masse unter Rühren aufkochen. Mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig auskühlen lassen.

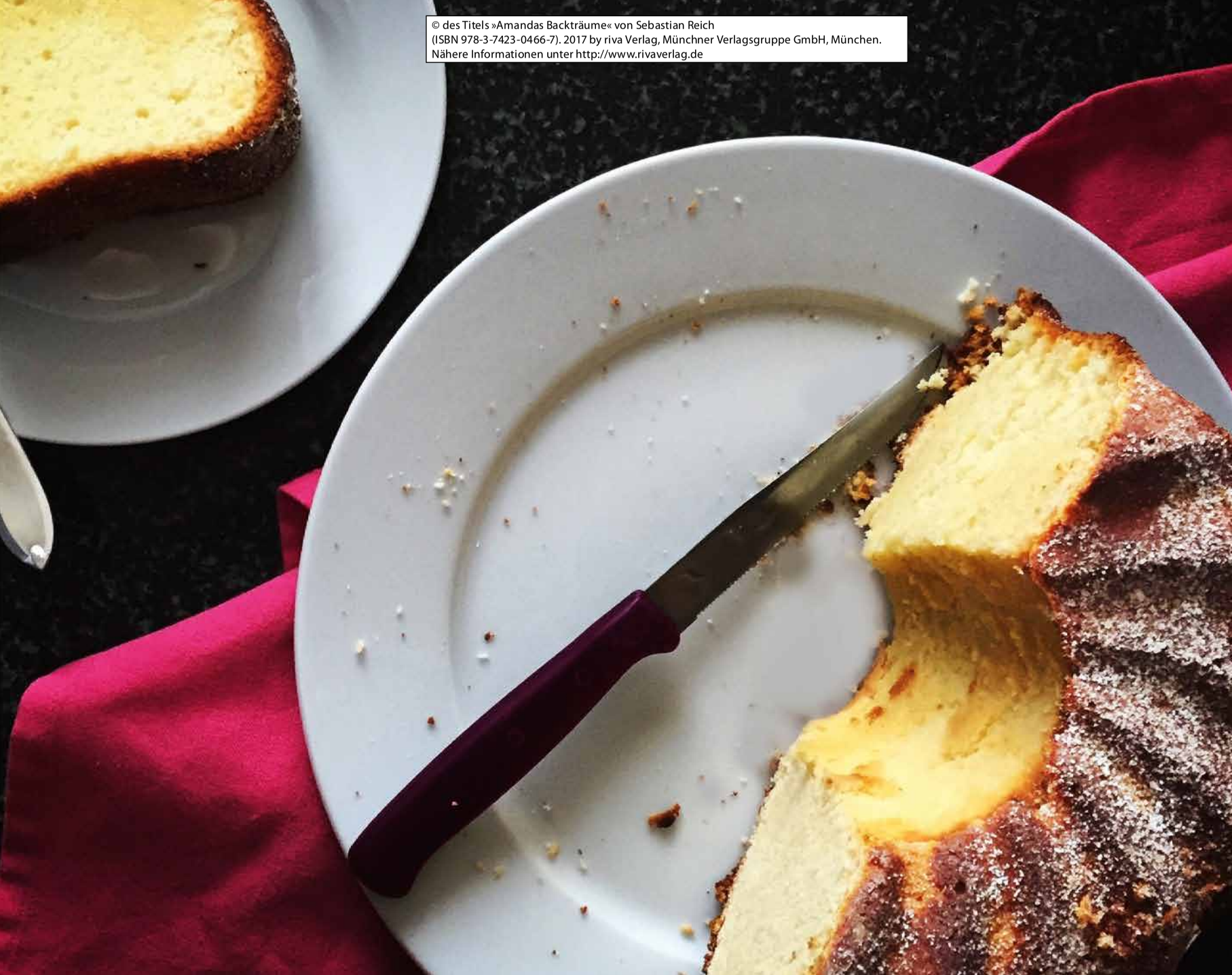
5. Die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren, bis sie Spitzen zieht. Löffelweise den ausgekühlten Pudding unterrühren, sodass eine homogene Creme entsteht. Die Creme auf dem erkalteten Kuchen verstreichen und mindestens 1 Std. kalt stellen.

6. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gut verrühren, bis sich Schokolade und Fett homogen miteinander verbunden haben. Die Glasur auf den Kuchen gießen und mit einer Palette glatt streichen. Vor dem Anschneiden fest werden lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden. Mit Minze garniert servieren.

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7). 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7). 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de



EIERLIKÖRKUCHEN

Zubereiten ca. **25 Min.** | Backen ca. **1 Std.**

ZUTATEN

Flüssige Butter für die Form
Mehl für die Form
6 Eier (M)
175 g Zucker
1–2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
200 ml Eierlikör
200 ml Rapsöl
175 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Napfkuchenform dünn mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz weißschaumig und sehr luftig aufschlagen.

2. Unter weiterem Rühren nach und nach den Eierlikör und das Öl untermischen. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen, auf die Schaummasse sieben und unterziehen. Die Masse in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen).

3. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Zum Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

© des Titels »Amandas Backträume« von Sebastian Reich
(ISBN 978-3-7423-0466-7), 2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München.
Nähere Informationen unter http://www.rivaverlag.de