

Elisabeth Raether

ZEIT  MAGAZIN

WOCHENMARKT

— DAS BACKBUCH —

Süß und herzhaft genießen



VORWORT

So wie man nicht Hunde und Katzen mögen kann, kann man entweder kochen oder backen. Während es stimmt, dass ich mit Katzen nicht klarkomme und nicht verstehe, wie man mit ihnen klarkommen kann (warum gucken sie immer so herablassend?), behauptete ich über mich, dass ich sowohl kochen als auch backen kann. Das liegt wahrscheinlich daran, dass ich beides auf einem recht niedrigen Niveau mache, dafür allerdings gut gelaunt und sehr oft. Normalerweise will man bei Tätigkeiten, die man regelmäßig ausübt, eine Lernkurve erkennen können, aber ich brauche keine Lernkurve. Mir genügt es, dass mein Kuchen schmeckt, und ja, so ist es, alle meine Kuchen schmecken mir. Manche sind ein bisschen hübscher (Tarte mit Brombeeren und Rosmarin, Seite 75) als andere (Träubleskuchen, Seite 25); manche sind interessant gewürzt (Frühstückskuchen, Seite 41), andere auf un-subtile Weise unwiderstehlich (Bananenbrot mit Kakao, Seite 63). Aber alle sind sie großartig.

Wohlweislich lasse ich mich gar nicht erst oder sehr selten ein auf allzu ehrgeizige Projekte wie Hefeteig, Cremetorten, Pralinen. Ein einfacher Trick, sich die Freude am Backen zu erhalten, und übrigens am Leben überhaupt. Ich bleibe beim Rührteig, den man zum Beispiel einfach mit Bourbon übergießen kann – großartige Idee. Oder ich backe eine einfache Obsttorte, ob mit Birnen, Aprikosen, Äpfeln. Ich habe eine Schwäche für Crumble und für Clafoutis. So gehört das Backen für mich dazu, ist Entspannung am Wochenende oder nächtliche Tätigkeit, wenn der Tag nervig war. Es duftet in meiner Wohnung nach Kuchen, ich kann, wann immer ich will, rohen Kuchenteig »probieren« (löffelweise essen), ich kann anderen Leuten Kuchen mitbringen, was für irre Freude und Dankbarkeit sorgt, weil es offenbar kaum jemand anderes macht.

Dieses Buch ist eine Einladung, mitzubacken. Es geht ganz einfach. Keine Angst.





KUCHEN

Kuchen backen ist das
Entspannteste, was man
überhaupt tun kann



RICOTTAKUCHEN MIT HIMBEEREN

Zutaten für eine Springform mit 22 cm Ø

1 TL Sonnenblumenöl, 190 g Mehl (Typ 550), 180 g Zucker, 2 TL Backpulver, ¾ TL Salz, 3 Eier,
375 g Ricotta, Mark von 1 Vanilleschote, 120 g Butter, 150 g frische Himbeeren

Ein nicht besonders gut gehütetes Geheimnis aus meiner Küche: Ich kann nicht backen. Ich gebe die Schuld meiner Mutter, die eine hervorragende Köchin ist, aber selbst Dr.-Oetker-Kuchen immer vergeigt hat, sodass bei uns an geburtstäglichen Kaffeetafeln oft eisiges Schweigen herrschte. Meine Mutter wiederum gibt die Schuld dafür, dass sie nicht backen kann, ihrer eigenen Mutter, die nämlich sehr gut backen konnte und ihre Töchter mit ihrer Gewissenhaftigkeit und Geduld in den Wahnsinn trieb. Fazit: Man kann es als Mutter nur falsch machen. Ich habe dieses Rezept einem amerikanischen Kochmagazin entnommen, weil es so einfach ist, dass selbst ich es hinbekomme. Tatsächlich ist der Kuchen nicht besonders elegant, dafür aber sehr saftig, vielleicht sogar etwas »speckig«, wie meine Großmutter die Kuchen nannte, die ihr zu feucht gerieten. Aber gerade das gefällt mir, denn wenn man kein Talent hat, bleibt einem bekanntlich nichts anderes übrig, als das Misslingen einfach zur Absicht zu erklären.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen: Dazu ein Stück Papier ausschneiden, das etwas größer ist als der Boden der Springform. Das Papier auf den Boden legen, den Springformring daraufsetzen und schließen. Backpapier und Ränder mit Sonnenblumenöl einfetten. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz verrühren. Eier, Ricotta und Vanillemark in einer anderen Schüssel zu einer Masse vermengen. Die Mehl-Zucker-Mischung unterrühren. Butter bei schwacher Hitze zerlassen, zum Teig gießen und so lange rühren, bis sich eine homogene Masse ergibt. Dann drei Viertel der Himbeeren unterheben, Beeren dabei nicht zerdrücken. Den Teig in die Form geben, die restlichen Himbeeren darauf verteilen. 50 bis 60 Minuten lang backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Kuchen vor dem Anschneiden 20 Minuten lang auskühlen lassen.



JOGHURTKUCHEN MIT HIMBEEREN

Zutaten für eine Tarteform mit 26 cm Ø

150 g Mehl, 1 guter TL Backpulver, 120 g Butter plus ein wenig mehr zum Einfetten der Form,
140 g Zucker, 3 Eier, Mark von ½ Vanilleschote, 200 g griechischer Joghurt (10 % Fett),
200 g Himbeeren, Puderzucker (nach Belieben)

In neu erwachter Liebe zu Frankreich verbringe ich gerade viel Zeit auf französischen Kochblogs. Es heißt ja immer, die Küche im Nachbarland sei kompliziert und etwas hochnäsig, das gilt aber nur für manche Restaurants. In Wirklichkeit sind die Franzosen in der Küche Minimalisten, einzige schlichte Regel: Es muss halt alles gut schmecken. Ich war bei einem Mittagessen eingeladen (es dauerte vier Stunden), bei dem der Gastgeber das prächtige Entrecôte einfach in den Kamin steckte. Dazu gab es Kartoffeln und Crème fraîche: perfekt. Beim Gespräch mit einem neunjährigen Jungen erfuhr ich, dass die Kinder in der Schule schon Koch- und Backunterricht haben. Man glaubt offenbar, das gehöre einfach zur Allgemeinbildung dazu. Der Junge sagte, er backe eine ganz hervorragende Zitronentarte, zu der er mich gern einmal einladen würde. Was sind das für tolle Nachbarn, die Franzosen! Wie kam Marine Le Pen überhaupt auf die Idee, dass sie in diesem Land eine Chance haben könnte? An die Zitronentarte traue ich mich nicht, aber der Junge empfahl mir einen

anderen Kuchen, den wirklich jeder könne: einen Joghurtkuchen, *gâteau au yaourt*. Man kann ihn mit verschiedenen Früchten zubereiten, ich habe Himbeeren genommen. Er schmeckt warm, wenn er aus dem Ofen kommt, und an ansonsten gewöhnlichen Wochentagen eignet er sich sehr gut als Frühstück.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Mehl und Backpulver gut verrühren. Butter bei mittlerer Hitze langsam zerlassen und mit 100 g Zucker und Eiern in einer anderen Schüssel vermengen, Vanillemark dazugeben. Die Mehlmischung hineinstreuen und mit den Rührbesen des Handrührgeräts alles verrühren. Die Form buttern und den Teig hineingeben. Joghurt mit restlichem Zucker (40 g) vermengen und auf den Teig in der Form gießen (nicht mit dem Teig verrühren). Die Himbeeren gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und vorsichtig eindrücken. Kuchen in den Ofen schieben und 30 bis 40 Minuten lang backen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben, wenn der Kuchen heiß aus dem Ofen kommt.





Erdbeeren im Kuchen

© 2022 des Titels »ZEIT Magazin Wochenmarkt – Das Backbuch – « von Elisabeth Raether (ISBN 978-3-7423-2141-1) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



ERDBEERKUCHEN

Zutaten für eine Kastenform mit 26 cm Länge

75 g Butter (plus etwas mehr zum Fetten der Backform), 150 g Zucker, 2 Eier, 100 g Crème fraîche, 170 g Mehl, 1½ TL Backpulver, 200 g Erdbeeren, abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Ich beginne mit einer potenziell geschäftsschädigenden Einschränkung: Für Erdbeeren braucht man kein Rezept. Beziehungsweise das beste Erdbeerrezept lautet: Kaufen Sie im Juni ein Körbchen (heimischer) Erdbeeren, und essen Sie sie im Gehen.

Aber ich verstehe schon, dass man auch mal was anderes will, zumal wenn man bereits einige Erdbeersommer erlebt hat. Und dann gibt es ja auch eine regelrechte Erdbeerflut, an jeder Ecke lachen sie einen an, sodass man morgens wie oben empfohlen mit den Früchten verfährt und abends trotzdem noch gut einen Erdbeerkuchen wie diesen backen kann. Es handelt sich um einen recht simplen Rührkuchen, er wurde von Testessern zunächst etwas abfällig als »nett« bezeichnet. Doch dann war der Kuchen so schnell verschwunden in den Bäuchen der Testesser, dass ich es für gerechtfertigt halte, das Rezept hier vorzustellen.

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kastenform mit etwas Butter einreiben, dann mit Backpapier auslegen. Restliche Butter bei sehr niedriger Hitze langsam zerlassen. Mit dem Zucker verrühren. Eier hineinrühren, dann die Crème fraîche. Mehl und Backpulver erst vermengen, dann in die Teigschüssel geben. Es entsteht ein recht dicker Teig. Die Erdbeeren je nach Größe vierteln oder halbieren, vorsichtig unterheben. Die Zitronenschale ebenfalls dem Teig hinzufügen.

Den Teig in die Backform geben, die Oberfläche glatt streichen. Den Kuchen im heißen Ofen 40 bis 45 Minuten backen. Nach 35 Minuten immer mal wieder prüfen, ob der Kuchen schon durchgebacken ist. Er schmeckt meiner Meinung nach besser, wenn er nicht voll und ganz durchgegart, sondern noch etwas feucht im Inneren ist.



SCHOKOLADENKUCHEN MIT HIMBEEREN

Zutaten für eine Springform mit 22 cm Ø

300 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil), 4 Eier, 1 Prise Salz, 130 g Puderzucker, 200 g Crème fraîche, 25 g Mehl, etwas Butter zum Einfetten der Form, ca. 150 g Himbeeren

Dies ist ein eleganter Schokoladenkuchen, auch *fondant au chocolat et aux framboises* genannt. Er enthält praktisch kein Mehl und ist nicht zu süß. Er eignet sich gut als Abschluss eines schönen Menüs. Aber sagen wir es, wie es ist: Es ist ein Kuchen. Natürlich ist er süß, natürlich hat er, von den paar Himbeeren abgesehen, ernährungsphysiologisch praktisch keinen Wert, und wer ihn am Ende eines Menüs isst, der kann zu Recht von sich behaupten, einen gesunden Appetit zu haben. (Im Gegensatz zu den Menschen, die das Prinzip Dessert nicht verstehen und jedes Mal aufs Neue entsetzt blicken, wenn es um die Dessertfrage geht: Jetzt noch was essen?! – Ja, jetzt, man nennt es Dessert.) Unser Fotograf hat es ganz richtig erkannt und den Kuchen als Wogen aus Schokolade abgebildet, und ich möchte eine dieser darin versinkenden Himbeeren sein.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für den Teig zunächst die Schokolade schmelzen. Das geht im Wasserbad so: Man bricht die Schokolade

in Stücke und gibt sie in eine Edelstahlschüssel. Diese setzt man auf einen passenden Topf, in den man ungefähr 4 cm hoch Wasser gefüllt hat. Das Wasser erhitzen – es sollte nicht kochen, sondern nur so heiß sein, dass genügend Dampf entsteht. Während die Schokolade schmilzt, ab und zu vorsichtig umrühren. Die Eier trennen. Das Eiweiß und 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Eigelbe mit geschmolzener Schokolade, Puderzucker, Crème fraîche und Mehl verrühren. Den Eischnee unterheben. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter einfetten. Teig in die Form gießen. Himbeeren auf dem Teig verteilen und mit einem Löffel vorsichtig in den Teig drücken, sodass sie bedeckt sind. Den Kuchen im heißen Ofen ungefähr 25 Minuten lang backen. Am besten isst man den Kuchen erst, wenn er kalt ist (eine Frage der Selbstbeherrschung), eventuell reicht man ein paar frische Himbeeren dazu.