





Dr. Oetker

GRUND  
BACK  
BUCH

WILHELM HEYNE VERLAG  
MÜNCHEN

# Vorwort

## Vorwort

Bekomme ich den leckeren Käsekuchen genauso gut hin wie meine Mutter oder den Nusskuchen wie meine Großmutter? Gern würde ich die Beiden auch einmal mit einer erfrischenden Apfeltarte überraschen.

Wenn Sie diese Gedanken schon eine Weile mit sich herumtragen, dann ist es an der Zeit, mit unserem Grundbackbuch die ersten Back-Schritte zu gehen.

Klassische Lieblingsrezepte wie der Streuselkuchen aus Hefeteig und einfache Torten wie die Erdbeer-Schmand-Torte aus schnellem All-in-Teig werden Schritt für Schritt erklärt und mit Phasenbildern verdeutlicht.

Ebenso leicht gelingen Ihnen Mandarinen-Krokant-Muffins, Choco-Cookies und Waffeln, die bei Groß und Klein beliebt sind und schnell von der Hand in den Mund verschwinden.

Des Weiteren überzeugen Sie mit frisch gebackenem Ciabatta und lauwarmem Zwiebelkuchen auch die Genießer von knusprigem Brot und pikantem Gebäck von Ihrer neuen Backleidenschaft.

Tipps und Abwandlungen erleichtern Ihnen die Zubereitung der Rezepte und sorgen für Abwechslung. Wenn Sie Fragen haben, dann finden Sie in den Ratgeberseiten Unterstützung.

Alle Rezepte wurden von uns nachgebacken und sind so beschrieben, dass sie Ihnen sicher gelingen.





# Ratgeber *Ratgeber*

Seite 8 – 17



# Kuchen vom Blech *Kuchen vom Blech*

Seite 18 – 39



# Kuchen aus der Form *Kuchen aus der Form*

Seite 40 – 61



# Torten *Torten*

Seite 62 – 81

## Kleingebäck *Kleingebäck*

Seite 82 – 95



## Plätzchen und Kekse *Plätzchen und Kekse*

Seite 96 – 113



## Brot und Brötchen *Brot und Brötchen*

Seite 114 – 133



## Herzhaft Gebackenes *Herzhaft Gebackenes*

Seite 134 – 155



# Ratgeber

## Allgemeine Hinweise zum Buch

Bevor Sie mit dem Backen beginnen, möchten wir Ihnen einige Ratschläge mit auf den Weg geben.

### Vorbereitung

Lesen Sie das Rezept vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkaufen – einmal gut durch. Vieles wird klarer, wenn Sie die Zusammenhänge verstehen.

### Zubereitungszeit

Die bei den Rezepten angegebene Zubereitungszeit dient Ihrer Orientierung – sie ist lediglich ein Richtwert und abhängig von Ihrer Erfahrung. Die Zubereitungszeit beinhaltet nur die Zeit, die Sie für die tatsächliche Zubereitung benötigen.

Kühl- oder Abkühlzeiten, Durchzieh- und Teiggehzeiten sind nur dann in der Zubereitungszeit mit enthalten, wenn parallel dazu andere Arbeitsschritte erfolgen. Die Backzeit ist gesondert ausgewiesen.

### Backtemperatur und Backzeit

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens über- oder unterschritten werden können.

Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatureinstellmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können.

Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Wir empfehlen, die Backöfen grundsätzlich vorzuheizen und die Teige bzw. Kuchen erst in den Ofen zu schieben, wenn der Backofen die im Rezept angegebene Temperatur erreicht hat. Letzte Sicherheit, ob Ihr Backgut fertig ist, gibt Ihnen die Garprobe nach Beendigung der angegebenen Backzeit.

### Nährwerte

Die Nährwerte sind auf die in den Rezepten angegebenen Stückmengen oder, wenn keine genauen Stückangaben möglich sind, auf die Gesamtangaben bezogen.

## Abkürzungen

EL	=	Esstlöffel
TL	=	Teelöffel
Msp.	=	Messerspitze
Pck.	=	Packung/ Päckchen
g	=	Gramm
kg	=	Kilogramm
ml	=	Milliliter
l	=	Liter
Min.	=	Minuten
Std.	=	Stunden
evtl.	=	eventuell
geh.	=	gehäuft
gestr.	=	gestrichen
TK	=	Tiefkühlprodukt
°C	=	Grad Celsius
∅	=	Durchmesser
E	=	Eiweiß
F	=	Fett
Kh	=	Kohlenhydrate
kJ	=	Kilojoule
kcal	=	Kilokalorien
BE	=	Broteinheiten

## Deutsche/österreichische Bezeichnungen

Aprikose	–	Marille
Baiser	–	Meringe
Eigelb	–	Eidotter
Eiweiß	–	Eiklar
Hefe	–	Germ
Hefevorteig	–	Dampfl
Hörnchen	–	Kipferl
Johannisbeere	–	Ribisel
Kompott/ gedünstetes Obst	–	Röster
Löffelbiskuit	–	Biskotten
Pflaumenmus	–	Powidl
Quark	–	Topfen
Puderzucker	–	Staubzucker
Saure Sahne	–	Sauerrahm
Sahne/Schlagsahne	–	Obers/Schlagobers
Sauerkirsche/ Schattenmorelle	–	Weichsel
Schmand	–	Sauerrahm mit 24 % Fett, kann durch Crème fraîche ersetzt werden
Walnüsse	–	Baumnüsse



## Backzutaten

Frische und einwandfreie Zutaten sichern die Qualität von Selbstgebackenem. Zu lange gelagerte und minderwertige Zutaten können das ganze Gebäck verderben.

### Auch Schädlinge mögen Backzutaten

Backzutaten, die nur selten gebraucht werden und meist hinten im Schrank stehen, bieten ideale Lebensbedingungen für Motten, Milben und Käfer. Wenn Sie keine krabbelnde Überraschung erleben und Gesundheitsgefahren vermeiden möchten, sollten Sie Ihre Backzutaten regelmäßig überprüfen. Halten Sie Ihre Schränke sauber und lagern Sie Ihre Backzutaten kühl und trocken, am besten in fest verschließbaren Gefäßen. Im Verdachtsfall werfen Sie Produkte lieber weg.

## Mehle, Fette, Zucker und Eier – ohne diese Backzutaten geht meist nichts

### Mehl – garantiert den Backerfolg

Ob Waffeln, Kuchen, Plätzchen oder Quiche – nichts geht ohne Mehl. Bei der Vielfalt an Mehlsorten stellt sich die Frage:

Welches Mehl für welches Backwerk? Seien Sie unbesorgt. Mit dem klassischen 405er liegen Sie beim Backen immer richtig. Aber auch die anderen Mehltypen haben ihre Vorteile und spezielle Verwendungsmöglichkeiten.

### Backstarke Mehltypen

Die Typenbezeichnung eines Mehls ist abhängig vom Ausmahlungsgrad. Je höher die Typenzahl desto höher die Anteile an Randschichten des Kornes und desto dunkler ist das Mehl. Vollkornmehle bestehen aus dem ganzen vermahlene Korn. Vollkornmehle sind daher dunkler als Auszugsmehle und tragen genau wie Vollkornschrote keine Typenbezeichnungen. *Weizenmehl Type 405* – ist das beliebteste Haushalts- und Kuchenmehl. Es ist sehr fein und wird wegen seiner guten Backeigenschaften mit großem Abstand am häufigsten verwendet.

*Weizenmehl Type 550* – auch diese Mehlsorte eignet sich gut für lockere, gut aufgehende Teige, wie Hefeteige. Neben Kuchen und Gebäck gelingen auch helle Brotsorten und Brötchen besonders gut.



*Weizenmehl Type 1050* – liegt etwa in der Mitte zum Vollkornmehl und ist merklich dunkler. Da es von intensiverem Geschmack ist, eignet es sich gut für herzhaftes Backen und Brote.

*Weizenvollkornmehl* – enthält alle hochwertigen Bestandteile des ganzen Kornes, wird aber mehlfrein vermahlen. Es lässt sich auch gut mit hellen Mehlen mischen – das erhöht die Backfähigkeit.

*Dinkelmehl* – wird auch als Urweizen bezeichnet und wie Weizenmehl verarbeitet, da es ähnliche Backeigenschaften hat. Zum Backen eignet sich die Type 630 am besten.

*Roggenmehl Type 1150* – findet hauptsächlich beim Brotbacken Verwendung. Aber auch als Mischung von Weizen- und Roggenmehl lassen sich geschmacklich interessante Ergebnisse erzielen.

*Vollkornmehle* – sind nicht für alle Gebäcke geeignet und können auch nicht ohne weiteres im Rezept das Weißmehl ersetzen. Vollkornmehle brauchen mehr Flüssigkeit und ihre Backfähigkeit ist geringer. Ihr Backwerk könnte dadurch zu trocken und fest werden.



### Fettige Talente – Butter & Co.

Ohne Fett gelingt fast nichts. Mit Ausnahme von Biskuitteig gibt es keinen Teig, der ohne Fett auskommt. Und das aus guten Backgründen. Fett erfüllt viele Aufgaben: der Teig wird geschmeidig, das Gebäck saftig und alles bleibt länger frisch.

Fett kann aber noch mehr. Am gefetteten Blech oder der Form bleibt so schnell nichts hängen.

Ob Sie Butter, Margarine oder beides vermischt verwenden – beides geht. Das empfohlene Fett wird im Rezept zuerst genannt.

**Butter** – verleiht Kuchen und Gebäck ein feines Aroma und sorgt für den unvergleichlichen Geschmack. Da sie bei der Aufbewahrung im Kühlschrank eine sehr feste Konsistenz hat, sollten Sie die Butter rechtzeitig herausnehmen. Hat die Butter Zimmertemperatur, dann lässt sie sich leicht geschmeidig rühren und verteilen.

**Margarine** – wird vorwiegend aus pflanzlichen Fetten hergestellt. Zum Backen sollten Sie nur Margarine verwenden, die laut Verpackungsaufschrift auch dafür geeignet ist. Margarine bleibt auch im Kühlschrank streichfähig und geschmeidig. Sie verbindet sich gut mit den übrigen Backzutaten und lässt sich leicht unterrühren.

**Speiseöl** – wird bei der Zubereitung von Quark-Öl-Teig oder teilweise auch bei Hefeteig, Schüttelteig oder All-in-Teig verwendet. Um den Geschmack der einzelnen Gebäcksorten nicht einseitig zu beeinflussen, ist es empfehlenswert, geschmacksneutrale Öle (z. B. Sonnenblumenöl oder Maiskeimöl) zu verwenden.

### Zucker – die süße Verführung

Zucker ist nicht nur für den süßen Geschmack wichtig, sondern bewirkt beim Backen eine gleichmäßig gebräunte Oberfläche des Gebäcks.

#### Zuckersorten

**Raffinade** – der übliche Haushaltszucker ist als weißer Streuzucker in verschiedenen Körnungen erhältlich und gut zum Backen geeignet.

**Hagelzucker** – grober, weißer Zucker, der sich gut zum Bestreuen von Gebäck eignet.

**Puderzucker** – staubfein gemahlene Raffinade für Glasuren und zur Dekoration von Torten und Gebäck.

**Grümmel** – grob gestoßener, brauner Kandis, sehr aromatisch im Geschmack. Er wird bevorzugt zum Backen von Honigkuchen, Lebkuchen und Printen verwendet.

**Brauner Zucker** – ist eine Sammelbezeichnung für Zucker von bräunlicher Farbe (z. B. Rohrzucker oder Kandisfarin).

### Eier – die Frische ist wichtig

Wichtig ist, auf das Legedatum oder die Mindesthaltbarkeit der Eier zu schauen – sie sollten zum Backen nicht älter als 1 bis 2 Wochen sein. Wenn Sie unsicher sind, ob ein Ei frisch ist, geben Sie es in ein Glas mit Wasser: ganz frisch ist es, wenn es flach am Boden liegt, ein paar Tage alt, wenn sich die Spitze leicht nach oben hebt. Steht das Ei senkrecht im Wasser ist es 2 bis 3 Wochen alt und muss schnell verbraucht werden.

**TIPP: Schlagen Sie jedes Ei einzeln in einer Tasse auf, um ein verdorbenes Ei aussortieren zu können und eventuelle Eierschalenstücke zu entfernen.**

Hühnereier übernehmen drei wichtige Aufgaben für den Backerfolg.

1. Gemeinsam mit dem Mehl festigen sie die Krume des Backwerks.
2. Da das Eigelb sowohl wasser- als auch fettlöslich ist, werden alle Zutaten zu einem glatten Teig verbunden.
3. Das zu Eischnee geschlagene Eiweiß lockert bei der Zubereitung den Teig oder die Füllung.

Soweit nicht anders angegeben, verwenden Sie für alle Rezepte Eier der Größe M.

#### Eier trennen

Zum Trennen von Eigelb und Eiweiß schlagen Sie die Eier auf einer Kante auf und brechen die Schalen auseinander. Lassen Sie das Eigelb dann vorsichtig von einer Schalenhälfte in die andere gleiten. Dabei das Eiweiß in einem darunter stehenden Gefäß auffangen.

#### Folgende Zutaten kommen auch beim Backen zum Einsatz

**Alkohol** – verleiht Backwerk ein feines Aroma und eine besonders lockere Krume. Bei einigen Kuchen dient er auch als Triebmittel.

**Backaromen** – zu den in kleinen Glas-Röhrchen angebotenen Backaromen auf Ölbasis zählen z. B. Butter-Vanille-Aroma, Bittermandel-Aroma, Rum-Aroma und Zitronen-Aroma. Wenige Tropfen reichen zum Aromatisieren eines ganzen Teiges.

**Backpulver** – ist ein Teiglockerungsmittel. Im Teig entwickelt sich beim Backvorgang Kohlensäure, die den Teig aufgehen lässt und lockert.

**Bourbon-Vanille-Zucker** – echter Vanille-Zucker mit mindestens 5 % Mark der Vanilleschote.

**Cranberries** – sind etwas größer als die verwandten Preiselbeeren. Sie werden zum Backen meist getrocknet verwendet.

**Finesse Geriebene Zitronenschale** – geriebene Zitronenschale mit Traubenzucker stabilisiert. Verwendung wie unbehandelte Zitronenschale.

**Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma** – ist eine Mischung von geriebenen Orangenschalen und anderen Zitruschalen mit natürlichem Orangenschalen-Aroma und Zucker. Verwendung wie unbehandelte Orangenschale.

**Gelatine** – ist ein Geliermittel, mit dessen Hilfe sich hervorragend Flüssigkeiten gelieren oder schnittfähig verfestigen lassen. Ideal also für Creme-, Sahne- oder Geleefüllungen. Gelatine wird als Blatt- oder Pulvergelatine angeboten.

**Hefen** – sind „lebende“ Mikroorganismen. Hefe ist ein beliebtes Backtriebmittel, das den Teig elastisch macht, das Gebäck lockert und ihm seinen typischen Geschmack verleiht. Trockenbackhefe hält sich im Gegensatz zu frischer Hefe mehrere Monate.

**Honig** – gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen in flüssiger und cremiger Konsistenz. Besonders beliebt ist Honig bei der Vollwert- und Weihnachtsbäckerei. Seine Süßkraft ist geringer als die von Zucker (100 g Honig = 80 g Zucker). Da Zucker zusätzlich auch lockert, sollten Sie ihn nicht ohne weiteres durch Honig ersetzen.

**Kakaopulver** – das Pulver der gemahlenden Kakaobohnen wird für die Herstellung dunkler Teige, z. B. Marmorkuchen benötigt. Verwenden Sie schwach entöltes Kakaopulver.

**Kokosraspel** – das aromatische, fein geraspelte Fruchtfleisch der Kokosnuss gibt Backwerk eine unverwechselbare Note. Die Raspel können schnell ranzig werden und sind nur begrenzt lagerfähig.

**Korinthen** – sind ungeschwefelte, getrocknete und kernlose griechische Weinbeeren. Ihr Fruchtgeschmack und Aroma sind intensiver als bei Rosinen.

**Krokant** – sind knusprige Stücke aus geschmolzenem, karamellisiertem Zucker mit mindestens 20 % Anteil an Nusskernen und/oder Mandeln.

**Kuchenglasur** – dunkle, braune und weiße Kuchenglasur gibt es abgepackt. Sie wird im heißen Wasserbad geschmolzen. Kuchenglasuren sind preiswerter und einfacher anzuwenden als Kuvertüre.

**Kuvertüre** – ist eine Schokoladenüberzugsmasse mit einem höheren Kakaobutteranteil als Schokolade. Sie wird beim Erwärmen dünnflüssiger, muss jedoch temperiert werden.

**Mandeln** – als Backzutat wird die Schalenfrucht des Mandelbaumes vielfältig angeboten: geschält, ungeschält, ganz, gehackt, gehobelt, gestiftelt oder gemahlen. Mandeln sind die Basis für Marzipan.

**Marzipan-Rohmasse** – wird aus süßen Mandeln, Zucker und Rosenwasser hergestellt. Zum Verfeinern von Teigen oder Füllungen sowie für Konfekt. Aus Marzipan lassen sich Garnierungen, wie Blätter oder Figuren formen.

**Mohn** – die schwarzen Samen der Mohnpflanze lassen sich für Füllungen oder als Teigzusatz verwenden. Mohn ist ganz oder als backfertige Mohnfüllung erhältlich.

**Nusskerne (Haselnüsse, Walnüsse)** – sind sehr proteinreich, enthalten viele Mineralstoffe und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Die Nüsse sind mit und ohne Schale erhältlich. Als Backzutat sind Haselnusskerne ganz, gehackt, gehobelt oder gemahlen erhältlich. Walnusskerne sind als ganze Kerne, gehackt oder gemahlen erhältlich. Nusskerne sind stark fetthaltig und können daher schnell ranzig werden.

**Nougat** – eine cremig feste Rohmasse aus geschälten Nuss- oder Mandelkernen, Zucker und Kakaoerzeugnissen. Nuss-Nougat ist dunkel, Mandel-Nougat hell. Als Teigzusatz für Kuchen- oder Tortenfüllungen kann er geschmolzen oder geschmeidig gerührt werden.

**Orangeat** – ist die kandierte Fruchtschale der Bitterorange, gewürfelt oder in halben Schalen erhältlich. Wird als Teigzusatz, z. B. für Christstollen und zum Garnieren verwendet.

**Pistazien** – ist die hellgrüne Schalenfrucht des Pistazienbaums. Pistazien werden beim Backen für Füllungen, Teige und Garnierungen ganz, gehackt oder gemahlen verwendet.

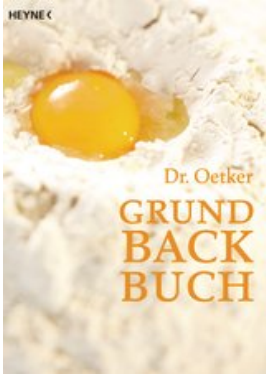
**Quark (Topfen)** – Mager-, Speise- oder Sahnequark wird für Füllungen von Kuchen und Torten aber auch als Teigzutat, z. B. für Quark-Öl-Teig verwendet.

**Rosinen (Sultaninen)** – getrocknete, kernlose Trauben verschiedener Weinreben. Geschwefelt oder ungeschwefelt erhältlich. Geeignet für Teige, Füllungen und Garnierungen.

**Sahnesteif** – Pulver aus pflanzlichen Stärkeprodukten, das während des Schlagens der Sahne beigegeben wird. Es hält die Sahne länger steif und verhindert vor allem das Absetzen von Flüssigkeit.

**Schokolade** – Vollmilch-, Zartbitter- und Edelbitter-Schokolade wird als Zutat im Gebäck oder für Überzüge verwendet.

**Sonnenblumenkerne** – die Samen der Sonnenblume sind sehr ölhaltig und werden gern zum Backen von Brot und Brötchen verwendet. Die Kerne gibt es mit und ohne Schale, pur, geröstet oder gesalzen.



Dr. Oetker

## **Grundbackbuch**

Taschenbuch, Broschur, 160 Seiten, 17,0 x 24,0 cm

ISBN: 978-3-453-85575-5

Heyne

Erscheinungstermin: September 2011

### Backen mit Geling-Garantie

Süß oder pikant? Wer seine Liebsten mit Selbstgebackenem verwöhnen will, braucht keine Bäckerlehre – das Grundbackbuch genügt! Käse-Sahne-Torte, Kirsch-Brownies oder Apfeltarte, Zwiebelkuchen oder Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung: Dr. Oetker erklärt Schritt für Schritt, worauf es ankommt und wie jedes Gebäck mühelos gelingt. Ob einfacher Rühr- oder luftigleichter Biskuitteig, klassischer Hefe-, Knet- oder schneller Quark-Öl-Teig – Erfolg garantiert!



[Der Titel im Katalog](#)