

REZEPTE: ANNE-KATRIN WEBER | TEXTE: SABINE SCHLIMM

Backschätze

Rezepte für die Seele

FOTOS: WOLFGANG SCHARDT

Vorwort Seite 5



Süße Pause mit Hefeschnecken: Kleine Teilchen Seite 7

Für Kinderhände haben diese süßen Sachen genau das richtige Format. Aber komischerweise wollten die Großen früher auch etwas abhaben von Amerikanern und Apfeltaschen, Nussecken und Windbeuteln. Höchste Zeit, sie selbst zu backen – und ganz freiwillig zu teilen.



... und dienstags Kuchen: Alltagsbäckerei Seite 41

Große Kaffeetafel? Weiße Tischdecke? Braucht man zum Kuchenessen nicht! Nusskuchen und Gugelhupf, Streusel vom Blech und die Obstkuchen einer ganzen Gartensaison überzeugen durch schlichte Größe. Hier kommen die Rezepte zum unkomplizierten Einfach-Losbacken.



Linzer Torte und Blümchengeschirr: Sonntagsbäckerei Seite 107

Wenn Großmutter das gute Kaffeegeschirr aus dem Schrank holte, gab es Grund zur Freude: über Sachertorte, Frankfurter Kranz oder Käsesahne. Der Anlass? Ist in der Erinnerung etwas verschwommen. Klar und deutlich ist dagegen das Bild der Tortenpracht.



Mutzen und Makronen: Besonderes rund ums Jahr Seite 143

*Zum Karneval gehört Fettgebackenes, zu Ostern
das pudertzuckerbestäubte Lamm und zu Weihnachten der Stollen.*

*Für uns Kinder hatte das Jahr eine klare Ordnung.
Kuchen statt Kalender – wie wär's damit mal wieder?*



Das tägliche Butterbrot: Herzhaftes aus der Backstube Seite 185

*Backen muss nicht süß sein: Eine Scheibe frisch gebackenes Brot
mit Butter – ein einfaches Glück, das sich wiederzuentdecken lohnt.*

*Genau wie selbst gemachte Sonntagsbrötchen,
Lieblingspizza und der Rahmkuchen zum Wein.*

Grundrezepte

<i>Plunderteig</i> Seite 14	<i>Biskuitmasse</i> Seite 124
<i>Rührteig</i> Seite 46	<i>Brandmasse</i> Seite 148
<i>Mürbeteig</i> Seite 70	<i>Hefeteig</i> Seite 194