

Andrea Natschke-Hofmann

Backen aus dem Obstgarten

Mit Genuss durchs ganze Jahr



JAN THORBECKE VERLAG

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit
ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender
Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2018 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: Himmer GmbH Druckerei, Augsburg
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1248-0

Inhalt

Wie alles begann	7
Tipps und Tricks	9

✿ Frühling ✿

Holunder-Mini-Gugl	11
Erdbeer-Donuts mit Erdbeer-Limes-Guss	12
Rhabarber-Vanille-Muffins	15
Zitronen-Olivenöl-Küchlein	16
Erdbeer-Rhabarber-Scones mit Mandeln	19
Schokoladen-Guglhupf mit Süßkirschen	20
Zitronen-Joghurtkuchen	23
Pistazien-Kokos-Tarte mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	24
Erdbeer-Biskuitrolle	27
Limetten-Cheesecake	28
Rhabarber-Frischkäse-Pie mit Mandel-Streuseln	31
Holunder-Cheesecake mit Erdbeeren	32
Schwarzwälder Naked Cake	35
Bärlauch-Hefezopf	36
Spargel-Schinken-Quiche	39

☀ Sommer ☀

Himbeer-Pistazien-Friands	40
Blaubeer-Dutch-Baby (ofengebackener Pfannkuchen)	43
Brombeer-Frischkäse-Dessert mit gebackenen Streuseln	44
Nektarinen- Tartelettes mit Pistazien-Mandel-Frangipane	47
Omas Kirschenmichel	48
Buchteln mit Mirabellen	51
Weinbergpfirsich-Kuchen mit Kokos und Pekannüssen	52
Blaubeer-Marmorkuchen	55
Stachelbeer-Butterkuchen	56
Aprikosen-Galette mit Honig-Crème-fraîche	59
Johannisbeer-Pie mit Haferflocken-Mandel-Streuseln	60
Himbeer-Joghurt-Torte	63
Beerentarte mit Lemon Curd und Mascarpone	64
Weißer Schokoladentarte mit Himbeeren	67
Tomaten-Tarte mit Basilikum-Parmesan-Boden	68

✿ Herbst ✿

Ofengebackene Kürbis-Donuts mit Zimtzucker	71
Süßkartoffel-Gewürz-Küchlein mit Rum	72

Kartoffel-Hörnchen	75
Apfelküchlein mit Calvados	76
Zucchini-Walnuss-Kuchen	79
Haselnusstörtchen	80
Zwetschgenkuchen mit Zimtstreuseln	83
Birnen-Vanille-Tarte	84
Cheesecake mit Zimt-Äpfeln und Walnuss-Streuseln	87
Birnen-Brownie mit Haselnüssen	88
Feigen-Apfelkuchen mit Frangipane	91
Pflaumen-Käsekuchen	92
Walnuss-Möhren-Brot	95
Zwiebelkuchen	96
Maronen-Speck-Tartelettes	99

Winter

Nuss-Ecken	100
Birnentaschen mit Marzipan	103
Gefüllte Berliner	104
Rote-Bete-Muffins mit Orangenstreuseln	107
Gedeckter Apfelkuchen	108
Glutenfreier Karotten-Apfel-Mandelkuchen	111
Apfel-Pfannenkuchen	112
Birnen-Haselnusskuchen mit Zimtstreuseln	115
Ingwer-Blutorangen-Upside-Down-Kuchen	116
Bratapfeltorte mit Zimt-Schmand	119
Marzipan-Mohnkuchen mit Orangenkompott	120
Apfelkuchen mit Walnuss-Knusperstreuseln	123
Orangen-Cheesecake	124
Flammkuchen mit Wirsing und Walnüssen	127
Wintergemüse-Kuchen	128

Saucen und Aufstriche

Vanillesauce	130
Schokoladensauce	130
Karamellsauce	131
Lemon Curd	130
Vanille-Aprikosen-Marmelade	131
Omas Zwetschgenmus	131

Anhang

Dank	132
Register	133
Über die Autorin	136

Wie alles begann ...

Der Duft nach frisch gebackenem Brot, einer fruchtigen Apfeltarte oder aromatischen Zimtschnecken ist Kindheitserinnerung pur. Für mich ist Backen ein Genuss mit allen Sinnen und mein Küchenyoga.

Solange meine Erinnerung zurückreicht, backe ich! Wahrscheinlich habe ich schon die ersten Plätzchen ausgestochen, bevor ich laufen konnte. Ich bin nämlich in einer Bäckerei groß geworden, denn sowohl meine Großeltern als auch meine Eltern hatten Bäckereien, und ich kann mich noch sehr gut daran erinnern, wie ich als kleinster Stöpsel auf dem Schoß meines Großvaters saß und am Küchentisch Teig knetete. Mein Leben damals spielte sich ab zwischen Backstube, wo ich bei Papa und Opa immer als „Hilfe“ willkommen war, und Laden, wo ich die fertigen Backwerke von Mama und Oma zum Naschen bekam.

Nachdem ich angefangen hatte zu arbeiten (nein, überhaupt nicht in diesem Metier!), habe ich meinen Fokus viel mehr auf das Kochen gelenkt und das Backen tatsächlich für einige Zeit aus den Augen verloren. Dann kamen nach und nach meine drei Söhne, ganz viele Basare, Kindergeburtstage und Schulfeste, anlässlich derer wieder gebacken wurde, und schlussendlich mein Blog (www.zimtkeksundapfeltarte.de), der mich komplett zu meinen Wurzeln zurückbeförderte.

Viele Rezepte von früher habe ich glücklicherweise noch, da mein Vater sie aufgeschrieben hatte. Andere, die es nicht mehr gibt, versuche ich auf meine Art und Weise neu zu interpretieren. Ich liebe das, was ich tue, und ich mache es mit Herzblut und ganz viel Leidenschaft! Ich hoffe sehr, das merkt man diesem Buch an!

Da es mir sehr am Herzen liegt, regional und saisonal zu backen, habe ich mich bei der Zusammenstellung meiner Rezepte am klassischen Saisonkalender für Obst und Gemüse orientiert, selbstverständlich greife ich aber – gerade in den Wintermonaten – auf Lagerware beziehungsweise auch auf Zitrusfrüchte zurück, die man nicht klassischerweise in unseren Gärten findet (es sei denn, man hat ein großes Gewächshaus zur Verfügung).

Leider habe ich keinen Nutzgarten; meine einzige Ausbeute von den Töpfen auf unserer Terrasse beschränkt sich auf viele frische Kräuter und im Sommer auf Cocktailtomaten und Himbeeren. Daher kaufe ich häufig auf den Märkten in der Umgebung ein und besuche gerne den Hofladen unseres örtlichen Bauern. Mit diesen Produkten fühle ich mich wohl und habe das Gefühl, auch meine Familie damit gesund und ausgewogen zu ernähren.

Wichtig ist mir außerdem, dass wirklich jeder – ohne großen Aufwand oder außergewöhnliche Küchenutensilien – in der Lage ist, meine Rezepte leicht und mit ganz viel Spaß dabei nachzumachen. Alles ohne viel Chichi oder Dekorationsaufwand ... Einfach wie früher bei Oma oder Müttern direkt aus dem Backofen.

Viel Freude beim Backen!

Herzlichst

Andrea Natschke-Hofmann

Tipps und Tricks

AUSSTATTUNG

Eine High-Tech-Küche benötigen Sie für meine Rezepte nicht. In der Regel reichen Handrührer oder Küchenmaschine, Küchenwaage, handelsübliche Backformen, eine Teigrolle, ein Schneebesen, ein Teigspatel und ein Kochlöffel. Eine gut funktionierende Küchenuhr ist unerlässlich. Das Reiben von Zutaten funktioniert am besten auf einer Vierkantreibe, die verschiedene Reibestärken zur Verfügung hat. Außerdem verwende ich eine Silikonunterlage, um gerade beim Ausrollen des Mürbteigs Mehl einzusparen; sie ist praktisch und leicht zu reinigen. Zum gleichmäßigen Portionieren für Muffins nehme ich gerne einen Eisportionierer.

ZUTATEN

Bei den Zutaten achte ich auf Qualität, denn die zahlt sich schließlich im Geschmack später aus. Nüsse, Mandeln u.Ä. werden für meine Kuchen immer ganz frisch im Blitzhacker vor dem Backen gemahlen. Die Backzutaten sollten möglichst alle die gleiche Temperatur haben, daher bitte vor dem Backen rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

REZEPTANGABEN

EL und TL sind immer gestrichen abgemessen, es sei denn, es ist im Rezept anders angegeben.

BACKOFEN

Jeder Backofen reagiert ein wenig anders. Ich backe in der Regel meine Rezepte bei Ober- und Unterhitze, Hefe- oder Rührteig gelingen bei Umluft wunderbar. Bitte machen Sie grundsätzlich einen Stäbchentest: Dazu mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen; falls noch Teig daran klebt, die Backzeit entsprechend verlängern.

SCHOKOLADE SCHMELZEN

Schokolade bitte immer im Wasserbad über dem Wasserdampf schmelzen, niemals direkt im heißen Wasser!

BLINDBACKEN

Wird bei vielen Rezepten mit Mürbteig angewendet. Das bedeutet: Auf den vorbereiteten Teig in der Form wird ein Backpapier gelegt und die Mulde mit Hülsenfrüchten oder Keramik-Backbohnen aufgefüllt. So wird der Teig zunächst mit Hülsenfrüchten, dann nochmals ein paar Minuten ohne diese vorgebacken. Dies verhindert, dass der Teig zusammenrutscht, und lässt ihn schön knusprig werden.

Limetten- Cheesecake

Cheesecakes sind meine Leidenschaft, und zu diesem fruchtigen Limetten-Cheesecake wurde ich von einer Reise nach New York inspiriert.

FÜR EINE SPRINGFORM (24 CM)

BODEN

175 g Vollkorn-Butterkekse
100 g Butter

KÄSEMASSE

3 unbehandelte Limetten
500 g Joghurt
400 g Frischkäse
150 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
6 Blatt Gelatine
200 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen.

Die Vollkornkekse im Blitzhacker klein mahlen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, mit den Kekskrümeln vermischen und auf dem Boden der Springform festdrücken (das geht wunderbar mit einem Löffelrücken). Form für 15 Minuten in den Backofen geben und den Boden backen. Abkühlen lassen.

Inzwischen Limetten waschen. Von einer Limette die Schale abreiben und diese sowie eine weitere Limette auspressen. Die dritte wird später für die Dekoration verwendet. Limettensaft mit Joghurt, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker glatt rühren.

Gelatine in Wasser einweichen. Ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen. 2 EL von der Joghurt-Creme zur Gelatine geben, zügig unterrühren. Dann die Gelatine unter die Joghurt-Masse rühren. Kalt stellen. Sahne steif schlagen und in die Joghurt-Masse einrühren, sobald diese zu stocken beginnt. Nun die Creme auf dem vorgebackenen Teig verteilen und für mindestens 2 Stunden kalt stellen, besser über Nacht.

Vor dem Servieren mit dünn geschnittenen Limettenscheiben verzieren.







Blaubeer- Marmorkuchen

Warum immer nur Schokolade?

FÜR EINE GUGLHUPFFORM (1,8 L)

150 g Heidelbeeren
 150 g Puderzucker
 250 g Butter
 175 g Zucker
 2 TL abgeriebene Zitronenschale
 1 Prise Salz
 4 Eier
 400 g Mehl
 100 g Speisestärke
 1 Pk. Backpulver
 150 ml Milch
 80 ml Zitronensaft
 50 g Hartweizengrieß
 2 EL Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Heidelbeeren mit 25 g Puderzucker fein pürieren. Butter, Zucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz mit dem Handrührer cremig rühren. Eier einzeln jeweils gut unterrühren.

Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und sieben, mit Milch und der Hälfte des Zitronensafts unter die aufgeschlagene Buttermischung rühren. Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte die Heidelbeeren und den Hartweizengrieß rühren. Beide Teige abwechselnd in mehreren Schichten in eine gefettete Guglhupfform geben. Mit einer Gabel marmorieren.

Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 55–60 Minuten backen. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und abkühlen lassen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. 125 g Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft verrühren, über den Kuchen geben und mit den Mandelblättchen bestreuen.

TIPP → *Dieser Marmorkuchen kann auch wunderbar mit tiefgefrorenen Blaubeeren gemacht werden.*



Tomaten-Tarte

MIT BASILIKUM-PARMESAN-BODEN

Diese Tarte ist für mich der perfekte Sommer-Genuss an einem lauen Abend auf der Terrasse mit einem guten Glas Wein.

FÜR EINE TARTE-FORM (24 CM)

TEIG

100 g Butter + etwas zum
Fetten der Form
150 g Mehl
50 g geriebener Parmesankäse
1 Ei
Salz
1 EL gehacktes Basilikum

FÜLLUNG

200 ml Sahne
200 g Schmand
2 EL gehacktes Basilikum
2 Eier
1 gehäufter TL Dijon-Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
50 g frisch geriebener
Parmesankäse

BELAG

4–5 reife Tomaten
Basilikumblätter

AUSSERDEM

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

ZUBEREITUNG

Für den Teig Butter in kleine Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem krümeligen Teig kneten. Mit den Händen schnell zu einem fertigen Teig zusammenkneten, in Alufolie gewickelt für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.

Form mit Butter einfetten. Teig ausrollen, in die Form drücken, dann mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen. Mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten ausfüllen und den Boden für 15 Minuten blindbacken. Danach Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 10 Minuten backen.

Aus den Zutaten für die Füllung eine homogene Masse rühren, in den vorgebackenen Teigboden füllen und im vorgeheizten Backofen für 30–35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen, dann mit den frischen Tomaten belegen und etwas Basilikum darüberstreuen. Sofort servieren.





Dank

Danken möchte ich an dieser Stelle

Meinem Mann Dirk, der es seit 30 Jahren mit mir und meinen vielen verrückten Ideen aushält, mich bei allem, was ich tue, vorbehaltlos unterstützt und immer hinter mir steht! Danke, dass es dich gibt!

Meinen drei Söhnen, auf die ich mächtig stolz bin, ohne die ich heute nicht das tun könnte, was ich liebe und die meine weltbesten Testesser und Kritiker sind. Meinem Sohn Philipp danke ich insbesondere für seine Unterstützung in der Küche, wann immer es seine Zeit zuließ.

Meiner Mutter für ihren Zuspruch, ihre moralische Unterstützung und ihre Hilfe beim Umsetzen meiner Rezepte.

Meinem Verlag für die Möglichkeit, dieses Buch überhaupt zu schreiben!
Meiner Lektorin, Dr. Janina Drostel, für ihre Umsicht, ihr Einfühlungsvermögen und ihr Engagement!

Meinem Grafikerteam Finken & Bumiller, die dieses Buch zu meinem Buch gemacht haben!

Meinen wunderbaren Lesern von www.zimtkeksundapfeltarte.com – dank euch, eurer Treue und Motivation macht mir das, was ich tue, so viel Freude!



Register

A	
Apfelkuchen mit Walnuss-Knusperstreuseln	123
Apfelküchlein mit Calvados	76
Apfel-Pfannenkuchen	112
Aprikosen-Galette mit Honig-Crème-fraîche	59
B	
Bärlauch-Hefezopf	36
Beerentarte mit Lemon Curd und Mascarpone	64
Birnen-Brownie mit Haselnüssen	88
Birnen-Haselnusskuchen mit Zimtstreuseln	115
Birnentaschen mit Marzipan	103
Birnen-Vanille-Tarte	84
Blaubeer-Dutch-Baby (ofengebackene Pfannkuchen)	43
Blaubeer-Marmorkuchen	55
Bratapfeltorte mit Zimt-Schmand	119
Brombeer-Frischkäse-Dessert mit gebackenen Streuseln	44
Buchteln mit Mirabellen	51
C	
Cheesecake mit Zimt-Äpfeln und Walnuss-Streuseln	87
E	
Erdbeer-Biskuitrolle	27
Erdbeer-Donuts mit Erdbeer-Limes-Guss	12
Erdbeer-Rhabarber-Scones mit Mandeln	19
F	
Feigen-Apfelkuchen mit Frangipane	91
Flammkuchen mit Wirsing und Walnüssen	127
G	
Gedeckter Apfelkuchen	108
Gefüllte Berliner	104
Glutenfreier Karotten-Apfel-Mandelkuchen	111
H	
Haselnusstörtchen	80
Himbeer-Joghurt-Torte	63
Himbeer-Pistazien-Friands	40
Holunder-Cheesecake mit Erdbeeren	32
Holunder-Mini-Gugl	11

I		
	Ingwer-Blutorangen-Upside-Down-Kuchen	116
J		
	Johannisbeer-Pie mit Haferflocken-Mandel-Streuseln	60
K		
	Karamellsauce	131
	Kartoffel-Hörnchen	75
	Kirschenmichel, Omas	48
	Kürbis-Donuts mit Zimtzucker, ofengebackene	71
L		
	Lemon Curd	130
	Limetten-Cheesecake	28
M		
	Maronen-Speck-Tartelettes	99
	Marzipan-Mohnkuchen mit Orangenkompott	120
N		
	Nektarinen-Tartelettes mit Pistazien-Mandel-Frangipane	47
	Nuss-Ecken	100
O		
	Ofengebackene Kürbis-Donuts mit Zimtzucker	71
	Omas Kirschenmichel	48
	Omas Zwetschgenmus	131
	Orangen-Cheesecake	124
P		
	Pflaumen-Käsekuchen	92
	Pistazien-Kokos-Tarte mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	24
R		
	Rhabarber-Frischkäse-Pie mit Mandel-Streuseln	31
	Rhabarber-Vanille-Muffins	15
	Rote-Bete-Muffins mit Orangenstreuseln	107
S		
	Schokoladen-Guglhupf mit Süßkirschen	20
	Schokoladensauce	130
	Schokoladentarte mit Himbeeren, weiße	67
	Schwarzwälder Naked Cake	35

Spargel-Schinken-Quiche	39
Stachelbeer-Butterkuchen	56
Süßkartoffel-Gewürz-Küchlein mit Rum	72
T	
Tomaten-Tarte mit Basilikum-Parmesan-Boden	68
V	
Vanille-Aprikosen-Marmelade	131
Vanillesauce	130
W	
Walnuss-Möhren-Brot	95
Weinbergpfirsichkuchen mit Kokos und Pekannüssen	52
Weißer Schokoladentorte mit Himbeeren	67
Wintergemüse-Kuchen	128
Z	
Zitronen-Joghurtkuchen	23
Zitronen-Olivenöl-Küchlein	16
Zucchini-Walnuss-Kuchen	79
Zwetschgenkuchen mit Zimtstreuseln	83
Zwetschgenmus, Omas	131
Zwiebelkuchen	96



Über die Autorin



Andrea Natschke-Hofmann ist back- und kochverrückte Dreifach-Mama und wohnt in der Nähe von Frankfurt am Main. Aus einer Bäckerfamilie stammend, hat sie das „Back-Gen“ im Blut. Seit Ende 2012 schreibt sie ihren Blog www.zimtsundapfeltarte.com. Sie liebt alle Arten von Cheesecake, Zimtschnecken und ein herzhaftes, frisch gebackenes Brot.



