

Zeit für Zuckerbäcker

Winter ist Backzeit: Kuchen, Plätzchen oder Waffeln versüßen die kalten Tage – schon beim gemeinsamen Naschen in der Backstube ...



Waffel-Variationen

Zutaten für 15 Waffeln

200 g Butter
175 g Zucker
6 Eier
350 g Mehl
350 ml Milch
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
Zitronensaft nach Geschmack

Zubereitung

Das Mehl mit Salz und Backpulver vermischen, dann die weiche Butter mit Eiern, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nun abwechselnd Mehl und Milch in die Buttermasse einrühren. Der Teig muss dickflüssig vom Löffel fallen, die Milchmenge richtet sich nach der Größe der Eier. Zum Schluss einige Tropfen Zitronensaft zugeben und die Waffeln ausbacken.

Waffelklassiker

Mit Puderzucker bestreuen. Oder: mit heißen Kirschen und Schlagsahne servieren.

Zimt-Waffeln à la Melba

Sahne mit einer Zucker-Zimt-Mischung steif schlagen und mit kleingeschnittenen Dosenpfirsichen zu den Waffeln servieren.

Vanillesauce

Etwas Milch mit 2 Esslöffeln Vanillepuddingpulver und 4 Eigelb verquirlen, je einen halben Liter Milch und Sahne aufkochen, dann Vanillemasse unterrühren.

Rezeptfotos: GU Verlag

Backspaß fürs ganze Jahr

Was backe ich, wenn „es schnell gehen muss“ oder „es gut zu transportieren sein soll“? Antworten gibt das „Große GU Familien Backbuch“. Fünf erfahrene Kochbuchautorinnen haben 250 familienerprobte Backideen zusammengestellt. Eine pfiffige Aufteilung, überraschende Zutaten und

einfache Zubereitung, viele praktische Hinweise, Rezeptvarianten und Deko-Ideen sorgen dafür, dass es bestimmt mehr als ein Rezept bis in den Ofen schafft. „Das große GU Familienbackbuch. Das Backbuch fürs ganze Jahr – Süßes, Herzhaftes, einfach und lecker“, ISBN 3-7742-3292-X, 19,90 Euro.



Schoko-Brownies

Zutaten für 40 Stück

150 g Zartbitterschokolade
 80 g Butter
 2 Eier
 150 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 100 g Mehl
 50 g Speisestärke
 100 g gehackte Walnüsse
 150 g Puderzucker
 1 - 2 EL lauwarme Milch



Butter schmelzen, die Schokolade in Stücke brechen, zugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, die Butter-schokolade unterheben. Das Mehl mit der Speisestärke mischen, einrühren und Walnüsse zufügen. Jetzt das Backblech einfetten, die Teigmasse einfüllen und glattstreichen. Im Ofen 10 bis 12 Minuten bei 160 Grad Umluft backen, noch weich herausnehmen und in handliche Rechtecke schneiden. Den Puderzucker mit lauw warmer Milch glattrühren und Brownies nach Belieben mit der Glasur verzieren.

Karamellkuchen

Zutaten

100 g weiche Karamellbonbons
 100 g Sahne
 4 Eier
 1 Prise Salz
 200 g Butter
 100 g Zucker
 250 g Mehl
 1 TL Backpulver
 2 EL Puderzucker
 Fett und Semmelbrösel

Karamellbonbons und Sahne im Topf erhitzen, unter Rühren schmelzen und dann abkühlen lassen. Die Eier trennen, Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Butter mit Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Karamellsahne einrühren, dann das Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls zugeben. Zum Schluss Eischnee vorsichtig unterheben.

Kuchenform einfetten, mit Bröseln ausstreuen, den Teig einfüllen und in der Mitte der Länge nach einkerben. Im Ofen auf unterster Schiene bei 160 Grad Umluft in 45 Minuten goldbraun backen. Auf ein Kuchengitter stürzen, mit Puderzucker bestäuben.

Deko-Tipp: Kuchen mit dunkler Kuvertüre überziehen, über die noch flüssige Kuvertüre Zuckergussstreifen geben und mit einem Holzstäbchen zu Linien verzieren.



Frische Zutaten & kühle Schüsseln

Beim Backen gilt: Frische Zutaten wie selbst gemahlene Nüsse und Mandeln schmecken besser. Aus einer Vanilleschote etwa, von der nur das Mark verwendet wird, lässt sich **Vanillezucker** herstellen. Die übrig gebliebene Schale der Schote mit normalem Zucker in ein Schraubglas geben. Nach einigen Tagen hat er das Vanillearoma angenommen.

Marzipan besteht immer zu gleichen Teilen aus Mandeln und Puderzucker, zusätzliches Aroma geben einige Tropfen Rosenwasser und Bittermandelöl. Mandeln überbrühen, häuten, portio-

nsweise mit dem Puderzucker im elektrischen Zerhacker mahlen und zu einem festen Teig mischen. Unter die Teigmasse mit den Händen Rosenwasser und Mandelöl kneten. In Folie gewickelt hält sich die Masse einige Wochen.

Will ein gerade gebackener **Kuchen** nicht aus seiner Form, kurz ein feuchtes Küchenhandtuch darum wickeln. Dann löst er sich leichter. Vor dem **Sahnenschlagen** die Schüssel ins Gefrierfach legen, damit sie richtig kalt ist. Auch die Sahne kalt stellen. Den Zucker erst gegen Ende hinzufügen, er verzögert das Steifwerden.