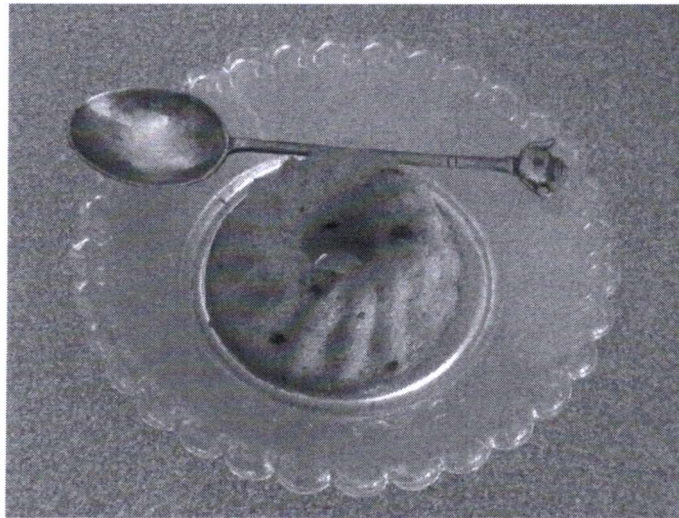


Backen wie in Frankreich...



von Veronika Hellstern

Madeleines

Zutaten:

3 Eier, 150g Zucker, Vanillezucker, 125g weiche Butter, 150g Mehl, 1 TL Backpulver, nach Belieben: Zitronenschale oder ½ Vanilleschote

Zubereitung:

- Backofen auf 200°C vorheizen, Madeleineformen sehr gut ausfetten
- Eier und Zucker weißschaumig rühren
- Butter und evtl. Zitronenschale/ausgekratzte Vanilleschote gut einarbeiten
- Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren



- In die Madeleinemulden je 1 Eßl. Teig füllen und 8-10 Minuten backen
- Auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Tuiles aux amandes – Mandelplätzchen

Ca. 12-16 Stück

Zutaten:

100g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 100g Mandelblättchen, 2 Eiweiß (50-60g), 20g Butter, geschmolzen, 20g Mehl

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen
- Mehl, Mandelblättchen, Vanillezucker, Salz und Zucker vermischen
- Eiweiß und Butter unterrühren
- Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen (auch mehrere Stunden oder über Nacht möglich)
- Mit einem Teelöffel kleine Berge auf das Backblech setzen und zu Kreisen verstreichen (4 Stück pro Blech)
- Backzeit ca. 8-10 Minuten, bis sich die Ränder bräunen und die Kekse hellbraun sind
- Eine kleine Palette oder ein biegsames Messer in Wasser tauchen und die Kekse vom Papier ablösen; dann schnell über eine Flasche, Wellholz o.ä. ablegen, damit sie eine gewölbte Form erhalten

In einer Dose aufbewahren, damit sie nicht weich werden.

Cannelés de Bordeaux

Zutaten für 12 Stück:

500ml Vollmilch, 25g Butter, 125g Mehl, 200g Zucker, 1 Ei, 2 Eigelb, 1 EL Rum, 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Am Vortag:

- Vanilleschote auskratzen
- Milch, Butter und Vanillemark aufkochen, dann etwas abkühlen lassen
- Ei, Eigelb und Zucker schaumig rühren und löffelweise das Mehl zufügen
- Abgekühlte Milchmischung und Rum unterrühren, der Teig ist ziemlich flüssig
- Vanilleschote in den Teig geben, abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen

Am Backtag:

- Förmchen ausfetten und mit Zucker ausstreuen (Minigugelhupf, ca. 90ml Inhalt)
- Ofen auf 180 °C vorheizen
- Vanilleschote aus dem Teig nehmen
- Teig nochmals glatt rühren und die Förmchen einfüllen, einen ca. 1cm breiten Rand frei lassen
- Backzeit ca. 60-80 Minuten, dann auf einem Gitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend aus der Form nehmen

Info: Original werden Backförmchen aus Kupfer verwendet. Diese sind sehr teuer und schwer erhältlich. In Silikonformen gelingt dieses Gebäck auch sehr gut. (Bei kleineren Formen Inhalt ca. 30ml verkürzt sich die Backzeit auf ca. 45 Min.)

Das Gebäck soll außen recht dunkel gebacken sein und erhält durch den Zucker eine Kruste, das Innere ist flaumig-weich.

Manchmal sinken die Küchlein auch etwas zusammen.

Sie eignen sich nicht zum Aufbewahren und sollten frisch gegessen werden.

Financiers chocolat

Zutaten für ca. 20 Stück:

130 g Eiweiß (ca. 4 Stck.), 150g Puderzucker, 130g Butter, 50g gemahlene Mandeln, 50g Mehl, 20g Kakao, 100g Haselnüsse

Zubereitung:

- Butter schmelzen und bei milder Hitze hellbraun werden lassen (dauert ca. 10 Minuten), dann beiseite stellen und etwas abkühlen lassen („Nussbutter“)
- Haselnüsse grob zerstoßen
- Mini-Tarte Form Ø ca. 4cm ausfetten
- Ofen auf 210 °C vorheizen
- Mehl, Puderzucker und Kakao zusammen sieben und mit den Mandeln mischen
- Nach und nach das Eiweiß unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist
- Braune Butter unterrühren
- Den Teig in die Formen füllen, evtl. mit Hilfe eines Spritzbeutels; Formen nur knapp voll machen
- Mit den Nüssen bestreuen
- Backzeit ca. 10-12 Minuten
- Auf einem Gitter 5 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen

Chaussons aux pommes- Apfeltaschen

Für 6 Stück

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig

2 säuerliche Äpfel, 40g Zucker, 50ml Wasser, Zitrone, Zimt

zum Bestreichen: 1 Ei, 1 El Wasser

Zubereitung Apfelfüllung:

- Äpfel schälen, vierteln und entkernen
- In kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
- Wasser und Zucker aufkochen und die Hälfte der Apfelwürfel zugeben, ca. 6-8 Minuten dünsten
- Dann die restlichen Apfelwürfel zugeben und nochmals 5 Minuten dünsten
- Mit einer Prise Zimt würzen und abkühlen lassen

Zubereitung Apfeltaschen:

- Backofen auf 200 °C vorheizen
- aus dem Blätterteig 6 Kreise ausstechen, ca. 12cm Ø
- Ei und Wasser verquirlen und die Teigländer damit bestreichen
- Auf jeden Kreis 1 El Apfelfüllung geben, den Teigkreis zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken z.B. mit einer Gabel
- Teigtaschen mit verquirltem Ei bestreichen und mit einer Gabel ein Muster einritzen
- Backzeit ca. 20 Minuten, dann auf einem Gitter auskühlen lassen

Éclairs und Profiteroles

Zutaten:

¼ l Wasser, ½ Tl Salz, 100g Butter, 150g Mehl, 4 Eier, 2 Eßl. Zucker

Zubereitung:

- Backofen auf 200°C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen

Brandteig:

- Wasser, Salz, Butter und Zucker in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen
- Das Mehl in einem Schwung in die heiße Flüssigkeit schütten und solange rühren, bis sich die Masse zu einem Kloß verbindet. 1-2 Minuteniterrühren
- Den Kloß in eine Rührschüssel geben und ca. 10 Minuten abkühlen lassen
- dann die Eier einzeln und sehr gründlich unterrühren, der Teig soll glatt und glänzend sein
- Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und fingerlange Stangen und Nussgrosse Tupfen spritzen
- Backzeit 20-25 Minuten, bis das Gebäck goldbraun und die Unterseite fest ist
- Das heiße Gebäck mit einer Schere aufschneiden und auf einem Gitter ausdampfen lassen

Füllung 1) für die Profiteroles:

200g Sahne, etwas Puderzucker

Die Sahne steif schlagen und nach Belieben süßen. Auf die Unterseite der aufgeschnittenen Profiteroles einen dicken Tupfen Sahne aufspritzen, Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.

Füllung 2) für die Profiteroles: Vanillecreme und dazu Schokoladensoße

Zutaten Vanillecreme: 250g Milch, 2 Eigelb, 40g Zucker, 20g Stärke, 1 Vanillestange, evtl. 1 Schuss Rum

Zubereitung Vanillecreme:

- Milch und Zucker erhitzen
- Eigelbe mit Stärke verrühren
- Vanillestange aufschneiden, Samen herauskratzen und zu den Eigelben geben
- einen Teil der heißen Milch mit der Eigelb-Stärke-Mischung verrühren, dann alles zu der restlichen heißen Milch geben und bei geringer Hitze kochen, bis die Creme andickt
- in eine Schüssel umfüllen, evtl. durchsieben und mit Klarsichtfolie abdecken, damit keine Haut entsteht
- Kühlstellen

Zutaten Schokoladensoße: 125ml Wasser, 125g Zucker, 50g Kakaopulver, 1 Vanilleschote

Zubereitung Schokoladensoße:

- Kakao mit etwas Wasser anrühren
- Restliches Wasser, Zucker und ausgekrazte Vanilleschote aufkochen
- Angerührten Kakao einrühren und aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen, warm oder kalt servieren

Füllung Éclairs: Schokoladencreme

Zutaten Ganache: 60g dunkle Schokolade, 60g Sahne

Zutaten Schoko-Vanillecreme: 250g Milch, 2 Eigelb, 20g Zucker, 20g Stärke, 10g Kakao, 1 Vanillezucker

Zubereitung Ganache:

- Sahne erhitzen
- Heiße Sahne über die Schokolade gießen, 5 Min. stehen lassen, dann glatt rühren

Zubereitung Vanillecreme:

- Milch, Vanillezucker und Zucker erhitzen
- Eigelbe mit Stärke und Kakao verrühren
- Einen Teil der heißen Milch mit der Eigelb-Stärke-Mischung verrühren, dann alles zu der restlichen heißen Milch geben und bei geringer Hitze kochen, bis die Creme andickt
- Beide Cremes miteinander verrühren. Die Creme abkühlen lassen, dabei die Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken, damit keine Haut entsteht

Für die Glasur :

50-100g Kuvertüre fein hacken und über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. In einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Éclairsdeckel damit verzieren; abkühlen lassen.

Fertigstellung:

- Creme auf die Unterseite spritzen und mit einem glasierten Oberteil abdecken

Chinois - Schneckekueche

für ca. 15 Schnecken

Teig:

500g Mehl, 1 Prise Salz

1 Würfel Hefe

1 Ei

60g Butter, weich

60g Zucker

ca. 250ml Milch, lauwarm

Füllung, schnelle Vanillecreme:

400ml Milch

60g Zucker

½ Vanilleschote

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

um Bestreuen

Schokotropfen

Zum Bestreichen:

1 Ei, verquirlt oder 1 Eigelb + 2 Eßl. Milch oder Sahne

Vorbereitung:

- Springform Ø 26-28cm ausfetten

Vorteig vorbereiten:

- Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit 1 El Zucker bestreuen
- Milch leicht anwärmen (nicht zu heiß werden lassen!!)
- ca. 1 Tasse Milch zur Hefe geben und glatt rühren, 20 Minuten gehen lassen → der Hefebrei muss deutlich aufgehen

Zubereitung Hefeteig:

- Mehl, Salz und Zucker in die Rührschüssel geben
- Hefebrei dazugeben und verrühren
- Nach und nach das Ei und die Butter dazugeben
- Milch nach Bedarf dazugeben und kneten bis sich eine Teigkugel ergibt
- Evtl. auf der Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten
- In die bemehlte Schüssel zurückgeben und mit einem Tuch oder Folie abdecken, ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen (oder über Nacht im Kühlschrank)

Zubereitung schnelle Vanillecreme:

- Vanilleschote halbieren und Samen auskratzen
- Puddingpulver und Zucker mit etwas kalter Milch klumpenfrei verrühren
- Milch, Vanillemark und die Vanilleschote aufkochen
- Wenn die Milch kocht, das angerührte Puddingpulver einlaufen lassen und bei mittlerer Hitze zu einem Pudding kochen
- Vanilleschote entfernen, den Pudding in einen tiefen Teller füllen und Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen. Abkühlen lassen

Fertigstellung:

- Den gegangenen Teig nochmals kurz durchkneten, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen
- Den abgekühlten Pudding, falls nötig, glatt rühren
- Die Teigplatte mit Pudding bestreichen, evtl. mit Schokostückchen bestreuen
- von der langen Seite her aufrollen und ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden (2-Fingerbreit)
- Die Schnecken mit etwas Abstand in die Backform setzen, abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen, in dieser Zeit den Backofen auf 180 °C vorheizen
- Mit verquirltem Ei bestreichen
- Backzeit ca. 25 Minuten

Schokoladenkuchen

Für eine runde Backform ca. Ø 26cm

Zutaten: 150g Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil, 150g Butter, 150g Zucker, 150g gemahlene Mandeln, 1 Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 Eier; getrennt, evtl. 1-2 Eßl. Mehl, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Backform ausfetten und mit Backpapier auslegen
- Backofen auf 160°C vorheizen
- Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen
- Eiweiße steif schlagen
- Schokolade-Butter-Mischung mit den restlichen Zutaten glatt rühren
- Eiweiß vorsichtig unterheben
- Falls der Teig zu flüssig ist, etwas Mehl unterheben
- Backzeit ca. 30-35 Minuten , der Kuchen soll innen etwas klebrig bleiben
- Auf einem Gitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen
- Aus Backpapier einen Papierstern schneiden, auf den Kuchen legen und mit Puderzucker bestäuben

Am Besten schmeckt der Kuchen, wenn er ½ -1 Tag Zeit zum Durchziehen bekommt!

Tarte au citron

Für eine Tarteform ca. Ø 24cm

Zutaten:

180g Mehl, 1 Prise Salz, 100g kalte Butter, etwas Eiswasser, 1 EL Zucker

für die Creme:

1 Ei, 150g Zucker, Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone, 60g Butter, weich

Zubereitung:

- Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben
- Zucker, Butter in kleinen Stückchen und Salz dazu geben
- Mit den Fingerspitzen zu Bröseln verreiben oder mit einem großen Messer durchhacken
- Rasch zu einem Teigkloß zusammenfügen, nach Bedarf Eiswasser dazugeben
- Zu einem flachen Ziegel formen und ca. 1 Stunde kühlen

Füllung:

- Ei und Zucker aufschlagen
- Zitronensaft-und schale und Butter unterrühren
- Tarteform/en gründlich ausfetten
- Backofen auf 180°C vorheizen
- Teig auf wenig Mehl ausrollen und die Form/en damit auskleiden, übrigen Teig in Streifen schneiden oder Formen ausstechen
- Zitronencreme in die Form/en füllen, mit dem übrigen Teig verzieren
- Backzeit ca. 25 Minuten
- Auf einem Gitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen

Erdbeertorte- Fraisier

Für ein Törtchen von Ø 20cm

Zutaten Biskuit:

125g Zucker, 100g Mehl, 25g gemahlene Mandeln, 3 Eier, 3 EL heißes Wasser

für den Sirup:

1 Vanilleschote, 100ml Wasser, 80g Zucker

Für die Creme:

500g kleine Erdbeeren, 200g kalte Sahne, 200g Mascarpone, 40g Puderzucker gesiebt

Zubereitung Biskuit:

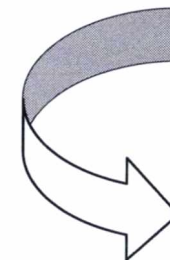
- Backofen auf 180 °C vorheizen
- **Springform Ø 24cm** mit Backpapier auslegen (Boden und Rand)
- Eier und Zucker kurz verrühren, dann bei laufendem Mixer das heiße Wasser zugeben
- Bei höchster Geschwindigkeit 3-4 Minuten rühren, die Masse muss nun hellgelb und sehr schaumig sein
- Mehl und Mandeln mischen und mit dem Schneebesen zügig unterheben
- Backzeit ca. 25 Minuten, umgedreht auf einem Gitter auskühlen lassen

Zubereitung Sirup:

- Vanilleschote teilen und auskratzen, Samen für die Füllung weglegen
- Wasser, Vanilleschote und Zucker aufkochen, bis der Zucker gelöst ist, dann abkühlen lassen

Zubereitung Füllung:

- Erdbeeren vorsichtig in stehendem Wasser waschen und trocken tupfen
- Sahne steif schlagen
- Mascarpone, Puderzucker und Vanillemark glatt rühren
- Sahne unterheben; Creme kühl stellen



Fertigstellung:

- Erdbeeren längs halbieren
- Biskuit auf Ø 20cm ausschneiden
- den Biskuit in 2 Platten teilen
- 1. Biskuitplatte auf eine Unterlage stellen und mit einem Tortenring umspannen
- Tortenring innen mit Klarsichtfolie ausschlagen
- Biskuit mit ca. der Hälfte des Sirups bepinseln und mit einer dünnen Schicht Creme einstreichen
- Erdbeeren an den Rand der Form stellen – Spitze nach oben, Schnittfläche an den Ring-
- Restliche Beeren in der Form verteilen und mit Creme auffüllen
- 2. Biskuitplatte mit Sirup tränken und auflegen
- einige Stunden oder über Nacht kühlen lassen
- zum Servieren mit Puderzucker bestäuben

Tarte aux rhubarbe- Rhabarbertarte

Für eine Tarteform ca. Ø 26cm oder quadratisch 23cm x 23cm

Zutaten:

150g Mehl, 1 Prise Salz, 100g kalte Butter, 1 Eigelb, evtl. etwas Eiswasser, 50g Zucker

für die Creme:

2 Eier, 150g Crème fraîche, 50g gemahlene Mandeln, 100g Zucker

500g Rhabarber

Zubereitung:

- Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben
- Zucker, Butter in kleinen Stückchen und Salz dazu geben
- Mit den Fingerspitzen zu Bröseln verreiben oder mit einem großen Messer durchhacken
- Eigelb hinzufügen und rasch zu einem Teigkloß zusammenfügen, nach Bedarf Eiswasser dazugeben
- Zu einem flachen Ziegel formen und ca. 1 Stunde kühlen
- Rhabarber schälen, in Fingerdicke Stücke schneiden
- Nach der Ruhezeit: Tarteform fetten, mit dem Teig auskleiden
- Mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und bei 170 °C ca. 10 Minuten vorbacken
- Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen

Creme:

- Crème fraîche, Eier, Mandeln und Zucker glatt rühren
- Rhabarber auf der Tarte verteilen, Creme darüber gießen
- Bei 200°C ca. 30-40 Minuten backen
- Abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen

Tartelettes mit Vanillecreme und Früchten

Für ca. 4-6 kleine Förmchen

Zutaten Mürbeteig:

150g Mehl, 1 Prise Salz, 100g kalte Butter, 1 Eigelb, 2 EL Zucker, etwas Eiswasser

Vanillecreme:

½ l Milch, 1 Vanilleschote, 4 Eigelb, 80g Zucker, 35g Stärke

frische Früchte wie z.B. Erdbeeren, Himbeeren etc. (ca. 250g), 1 Glas Aprikosenmarmelade ohne Stücke

Zubereitung:

- Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben
- Zucker, Butter in kleinen Stückchen und Salz dazu geben
- Mit den Fingerspitzen zu Bröseln verreiben oder mit einem großen Messer durchhacken
- Eigelb dazugeben und rasch zu einem Teigkloß zusammenfügen, nach Bedarf Eiswasser dazugeben
- Zu einem flachen Ziegel formen und ca. 1 Stunde kühlen

Vanillecreme:

- Vanilleschote spalten und Samen auskratzen, Schote und Samen mit der Milch erhitzen
- Eigelb, Zucker und Stärke glatt rühren
- Wenn die Milch heiß ist, etwas davon in das angerührte Eigelb geben und glatt rühren
- Eigelbmasse in die heiße Milch rühren, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zu einer Creme abkochen
- In eine Schüssel umfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet

Fertigstellung:

- Backofen auf 175°C vorheizen, Tarteletteförmchen gut ausfetten
- Teig ausrollen und die Förmchen damit auskleiden, mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und 10 Minuten blindbacken, Hülsenfrüchte entfernen und nochmals 10 Minuten backen
- Abkühlen lassen, dann ausformen
- Früchte verlesen, evtl. waschen, Vanillecreme glatt rühren und in einen Spritzbeutel füllen
- In jedes Törtchen Vanillecreme spritzen, dann mit den Früchten schön ausdekorieren
- Nach Wunsch mit Aprikosenmarmelade abstreichen (kurz aufkochen) oder nur mit Puderzucker bestäuben

Quiche Lorraine

Für einer Tarteform Ø 26-28cm

Zutaten Mürbeteig:

250g Mehl, 1 Prise Salz, 125g kalte Butter, ca. 80ml Eiswasser

Füllung:

150g Schinkenspeck, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund glatte Petersilie, 4 Eier, 200ml Sahne, 200g Käse, grob gerieben, z.B. Gruyère, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben
- Butter in kleinen Stückchen und Salz dazu geben (oder sehr kalte Butter grob reiben)
- Mit den Fingerspitzen zu Bröseln verreiben oder mit einem großen Messer durchhacken
- Eiswasser nach und nach dazugeben und rasch zu einem Teigkloß zusammenfügen
- Zu einem flachen Ziegel formen und ca. 1 Stunde kühlen

Füllung:

- Speck fein würfeln
- Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden, in etwas Fett andünsten
- Petersilie waschen und schneiden
- Eier, Sahne, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie verrühren, pfeffern und sparsam salzen

Fertigstellung:

- Backofen auf 175°C vorheizen, Tarteform gut ausfetten
- Teig ausrollen und die Form damit auskleiden, mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und 10 Minuten Blindbacken, Hülsenfrüchte entfernen und nochmals ca.5 Minuten backen
- Backofen auf 200°C umschalten
- Speck auf dem vorgebackenen Boden verteilen und die Eiermischung darüber gießen
- Backzeit ca. 25-30 Minuten
- 10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form nehmen
- Schmeckt lauwarm und kalt

Noch ein paar Adressen und Infos:

- Neues von mir bei facebook→ Backschön; gerne auch liken
- Mail Adresse: backschoen@gmx.de
- Digitalthermometer von Ikea, „Fantast“, ca. 10 Euro, gibt es leider nur in sehr großen Häusern
- Sehr gute Schokolade führt Lidl (Gross) und Aldi (Moser Roth)
- Härter für Fondant→ CMC oder Kukident extra stark (amazon)
- Pastenfarbe von Squires Kitchen oder Wilton
-

Ladengeschäft mit grosser Auswahl:

- „Dianas Backlädle“ in Plochingen: Esslinger Str. 64, 73207 Plochingen, 07153- 2 45 52, www.dianas-backstuebchen.com

Online-Shops:

- in Holland: taart en decoratie
- in GP-Uhingen: backfun; nach Absprache kann die Ware auch in Uhingen abgeholt werden
- Tortissimo
- Pativersand
- Vanilleschoten: madavanilla
- spezielle Backformen (auch Silikon) und gute Pulverfarbe für Macarons: aureliebastian.de