

DATTELZUCKER

Dattelnzucker ist vor allem zum natürlichen Süßen sehr beliebt. Ich benutze ihn überwiegend für Hefengebäck. Bei seiner Herstellung werden Datteln entsteint, getrocknet und zu einem feinen Pulver zermahlen. Die Süßkraft von Dattelnzucker ist etwas geringer als die des herkömmlichen Haushaltszuckers. Er löst sich nicht gut in Flüssigkeiten, hinterlässt dafür aber in Gebäcken eine angenehme Karamellnote. Im Dattelnzucker sind zudem noch einige gesunde Inhaltsstoffe enthalten wie Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Dennoch enthält auch er viel Fruchtzucker und sollte daher nur in Maßen konsumiert werden.



BACKPULVER

Ich verwende in diesem Buch Weinstein-Backpulver. Du kannst gerne auch auf ein anderes Backpulver zurückgreifen. Weinstein-Backpulver ist die natürliche Alternative zum gängigen Backpulver. Es besteht genauso aus einem Säuerungs-, einem Backtrieb- und einem Trennmittel. Als Säuerungsmittel wird jedoch Weinsteinsäure anstelle von Phosphaten eingesetzt. Das Back-

triebmittel ist Natron, wie auch beim herkömmlichen Backpulver. Und als Trennmittel wird für das Weinstein-Backpulver Maisstärke statt Weizenstärke verwendet. Wenn du also auf Phosphate oder Weizen verzichten musst oder möchtest, ist das glutenfreie Weinstein-Backpulver eine gute Wahl.

SCHOKOLADE OHNE ZUCKERZUSATZ

Schokolade ohne raffinierten Zucker ist mit verschiedenen Süßungsmitteln erhältlich, z. B. mit Datteln, Erythrit, Maltit, Xylit oder Stevia. Da jede Zuckeralternative andere Eigenschaften besitzt, hat dies auch Auswirkungen auf die Verarbeitungsmöglichkeiten für die jeweilige Schokolade.

Vor allem das Schmelzen der Schokolade bereitet oft Probleme. Wichtig ist, die Schokolade bei niedriger Temperatur zu schmelzen.

SCHOKOLADE OHNE ZUCKERZUSATZ SCHMELZEN

1. Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Die Schokolade fein hacken oder gleich Schokodrops verwenden, denn kleinere Stücke schmelzen schneller und gleichmäßiger.
3. Sobald das Wasser kocht, den Topf vom Herd ziehen, die Schokolade in eine Keramischüssel geben und diesen auf den Topf stellen: Die Restwärme des Wassers reicht aus, um die Schokolade zu schmelzen, ohne dass sie verbrennt. Bloß nicht den Topf von unten permanent erhitzen!
4. Ganz wichtig: Gelegentlich umrühren.
5. Für eine leichtere Verarbeitung kannst du der Schokolade noch etwas Öl hinzufügen. Dafür nehme ich gerne Kokosöl.. Das erleichtert das Überziehen von Gebäck, denn die zuckerreduzierte Schokolade ist von der Konsistenz her dickflüssiger als andere Schokolade.

Im Winter stelle ich meistens einfach die Schokolade in einer Schüssel auf die Heizung. Am nächsten Morgen ist sie immer vollständig geschmolzen, ohne verbrannt zu sein. Einmal geschmolzen, kannst du die Schokolade auch wieder festwerden lassen und beim nächsten Mal erneut zerkleinern und schmelzen.

Manchmal landen beim Überziehen des Gebäcks kleine Krümel in der Schokolade, die du einfach heraussieben kannst. Wird die Schokolade auf dem Gebäck gräulich, ist dies kein Qualitätsverlust. Sie hat sich lediglich entmischt, zum Beispiel durch Temperaturschwankungen in deiner Wohnung. Dabei setzt sich die Kakaobutter an der Oberfläche ab und hinterlässt einen grauen Film auf der Schokolade.

Achte immer darauf, dass kein Wasser in oder an deine Schokolade kommt. Das Wasser verbindet sich sonst mit der Schokolade und lässt sie festwerden und du kannst sie danach nicht mehr verwenden. Das gilt auch für verbrannte Schokolade, die durch ihre krümelige Struktur nicht mehr zu verarbeiten ist. Bewahre Schokolade also immer lichtgeschützt, trocken und bei Raumtemperatur auf.



ZUCKERGUSS

In diesem Buch werden Plätzchen und andere Gebäcke mit Schokolade ohne Zuckerzusatz veredelt. Du kannst dir aber natürlich auch eine Spritzglasur herstellen, sie beliebig einfärben und dich damit kreativ auf deinen Backkunstwerken austoben. Vor allem bei Ausstecherkekse haben auch Kinder immer viel Freude am Verzieren. In einigen großen Supermärkten gibt es sogar zuckerfreie bunte Dekorperlen, die für extra Farbe auf deinen Plätzchen sorgen.

Den Zuckerguss aus dem folgenden Rezept kannst du mit Lebensmittelfarbe oder natürlichen Rohstoffen nach Belieben einfärben. Die herkömmliche Lebensmittelfarbe, die du im Supermarkt in der Backabteilung kaufen kannst, enthält allerdings versteckte Zucker. Die Menge, die du zum Einfärben der Spritzglasur brauchst, ist zwar sehr gering. Wenn du trotzdem auf

den Zuckeranteil verzichten möchtest, verwende stattdessen Rote Bete-Pulver, Kardamom oder Spirulina-Pulver zum Färben.



60 g Puder-Erythrit
1 Zitrone
Lebensmittelfarbe oder
natürliches Färbemittel

DEKOR MIT SPRITZGLASUR

1. Siebe 60 g Puder-Erythrit in ein Schälchen und presse die Zitrone aus.
2. Verrühre den Zitronensaft mit der Zuckeralternative, bis eine Spritzglasur entsteht. Du brauchst nicht viel Zitronensaft. Falls dir die Glasur zu flüssig ist, kannst du einfach mehr Puder-Erythrit zufügen.
3. Färbe die Glasur beliebig ein und garniere dein Gebäck.
4. Lass die Spritzglasur auf dem Gebäck an der Luft trocknen, bevor du es verpackst.

Empfohlene Helferlein

Viele Menschen gehen gerne shoppen, und dann landen Schuhe, Handtaschen oder Kleidung in ihren Taschen. Das trifft auf mich eher weniger zu – außer bei Backzubehör, da gerate selbst ich irgendwann in einen Kaufrausch! Konditorei ist eben eine meiner größten Leidenschaften. Ich bin mit kleinen Helferlein fürs Backen also sehr gut ausgestattet, aber ich weiß natürlich, dass das nicht bei allen Menschen so ist, und vieles braucht man vielleicht auch nicht wirklich. Darum möchte ich dir im Folgenden nur die beiden wichtigsten Backutensilien empfehlen, die dir die Weihnachtsbäckerei auf jeden Fall erleichtern werden.

SPRITZBEUTEL

Spritzbeutel sind wirklich unentbehrliche Helferlein in der Backstube, auch in der privaten. Es gibt sie in unzähligen Varianten und Größen. Ich persönlich besitze ein paar kleine Spritzbeutel, die ich zum Garnieren verwende,

z. B. für Eiweißspritzglasur, und ein paar größere, die sich sehr gut eignen, um größere Mengen aufzuspritzen (im Fachjargon spricht man hier übrigens von „dressieren“ oder „aufdressieren“), z. B. für Spritzgebäck.

Ich empfehle dir Silikon- oder Baumwollspritzbeutel, auch wenn du diese nicht im Supermarkt bekommst. Du kannst sie natürlich bestellen oder auch bei einem Bäcker vor Ort anfragen: Die meisten Bäckereien und Konditoreien bestellen ihren Bedarf an Rohstoffen und Equipment über große Fachhändler – vielleicht können sie einen Spritzbeutel für dich mitbestellen.



Die Alternative zum Spritzbeutel ist die Gebäckpresse, die es ebenfalls mit verschiedenen Aufsätzen gibt. Das Arbeiten mit einer Gebäckpresse ist jedoch etwas schwieriger, es erfordert viel Kraft und etwas Übung. Zum Dressieren gibst du den Teig in die Presse und drückst ihn mit der Hand über einen Hebel durch den Aufsatz.



Die Vorteile von Silikon- und Baumwollspritzebeutel:

- Du kannst sie sehr lange nutzen.
- Sie sind einfach zu reinigen; die Baumwollvariante lässt sich sogar bei hohen Temperaturen in der Waschmaschine waschen.
- Sie reißen nicht, wenn du feste Massen und Teige aufspritzt.

Im Vergleich dazu gehen die handelsüblichen Plastik-Spritzebeutel sehr schnell kaputt und verursachen dementsprechend viel Müll.

Außerdem gibt es für Spritzebeutel verschiedene Tüllen mit Spitzen in Stern- oder Lochform, die für besondere Formen der aufgespritzten Masse sorgen. Achte darauf, dass die Tüllen aus rostfreiem Edelstahl sind, und halte sie immer gut sauber, dann halten sie – genau wie Silikon- oder Baumwollspritzebeutel – ein Leben lang.

AUSROLLSCHIENEN

Bei Gebäck ist es wichtig, den Teig gleichmäßig hoch auszurollen, um ein gutes Backergebnis zu bekommen. Dabei können Ausrollschienen helfen, die es in verschiedenen Höhen gibt, z. B. 3 mm hoch. Man gibt den Teig zwischen zwei Schienen und rollt so lange mit dem Rollholz darüber, bis das Rollholz die Schienen berührt. So haben die ausgestochenen Plätzchen alle die gleiche Höhe und backen gleichmäßig im Ofen.

