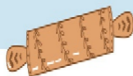




GRUND LACEN



GRUNDLAGEN

Lasst uns zusammen Backen!

Geringer Aufwand, großes Backvergnügen und am Ende noch größerer Schmause-Spaß – das ist das Motto dieses Buches! Aus wenigen einfachen Zutaten werdet ihr köstliche Kuchen und Kekse zaubern, leckere Tartes und Plätzchen, wunderbare Törtchen und Häppchen und vieles mehr. Für jeden Geschmack ist hier etwas dabei, das die Weihnachtszeit mit Schleckerei verzaubert.

Habt ihr euch ein Rezept ausgesucht? Dann lest die Anweisungen genau durch und stellt alles griffbereit, was ihr braucht. Die Zutaten werden bei jedem Rezept in Bildern gezeigt. Nur Dinge, die ihr immer zu Hause haben solltet, werden nicht extra aufgeführt: Das

sind Backpulver, Backnatron sowie Salz und Pfeffer.

Wenn alles bereitsteht, bindet ihr euch, wenn ihr wollt, eine Schürze um, wascht eure Hände – und legt los!

Aber bevor es wirklich an die Rührschüssel geht, bekommt ihr hier noch ein paar wichtige Grundlagen, die euch helfen:

EI IST NICHT GLEICH EI: Beim Backen verwendet ihr am besten Eier der Größe M. Diese Angabe findet ihr auf dem Karton.

Gebt die Eier nie alle auf einmal, sondern nacheinander in den Teig und verschlagt sie zwischendurch sorgfältig. Dadurch wird euer Teig später richtig schön aufgehen.

Beim **MEHL** verwendet ihr am besten das klassische Weizenmehl Type 405. Etwas

aufpassen müsst ihr mit Vollkornmehl: Es macht den Teig oft schwer und eignet sich daher nicht so gut.

Zutaten sollten immer **ZIMMERTEMPERATUR** haben, es sei denn, es steht etwas anderes im Rezept. Das heißt: Nehmt Eier, Butter und Co. nicht erst direkt vor dem Backen aus dem Kühlschrank, sondern lasst sie vor der Verwendung noch ein wenig in der Küche stehen.

Damit Kuchen und Co. nicht anbrennen, müsst ihr die **BACKFORMEN** sehr gut einfetten und womöglich mit Grieß einstäuben. Nur wenn ihr Silikonformen verwendet, ist das nicht nötig. Backt ihr mit größeren Formen, sollten diese einen verstärkten Rand haben, damit sie beim Befüllen nicht umkippen.