

SPRINGFORM-GRÖSSE ORIGINAL-REZEPT	DEINE SPRINGFORM-GRÖSSE	UMRECHNUNGS-FAKTOR
22 cm	30 cm	1,8
	28 cm	1,6
	26 cm	1,4
	24 cm	1,2
	20 cm	0,8
	18 cm	0,7
	16 cm	0,6
20 cm	30 cm	2,3
	28 cm	2,0
	26 cm	1,7
	24 cm	1,5
	22 cm	1,2
	18 cm	0,8
	16 cm	0,6
18 cm	30 cm	2,8
	28 cm	2,4
	26 cm	2,1
	24 cm	1,7
	22 cm	1,5
	20 cm	1,2
	16 cm	0,8
16 cm	30 cm	3,5
	28 cm	3,0
	26 cm	2,6
	24 cm	2,3
	22 cm	1,9
	20 cm	1,6
	18 cm	1,3

SPRINGFORM-GRÖSSE ORIGINAL-REZEPT	DEINE SPRINGFORM-GRÖSSE	UMRECHNUNGS-FAKTOR
-----------------------------------	-------------------------	--------------------

SPRINGFORM-GRÖSSE ORIGINAL-REZEPT	DEINE SPRINGFORM-GRÖSSE	UMRECHNUNGS-FAKTOR
30 cm	28 cm	0,9
	26 cm	0,8
	24 cm	0,6
	22 cm	0,5
	20 cm	0,4
	18 cm	0,3
	16 cm	0,2
28 cm	30 cm	1,2
	26 cm	0,9
	24 cm	0,7
	22 cm	0,6
	20 cm	0,5
	18 cm	0,4
	16 cm	0,3
26 cm	30 cm	1,3
	28 cm	1,1
	24 cm	0,8
	22 cm	0,7
	20 cm	0,6
	18 cm	0,5
	16 cm	0,5
24 cm	30 cm	1,5
	28 cm	1,3
	26 cm	1,2
	22 cm	0,8
	20 cm	0,7
	18 cm	0,6
	16 cm	0,5



GOOD TO KNOW

MEHLTYPEN

Die Beachtung der Mehltypen ist bei vielen Rezepten von ausschlaggebender Bedeutung dafür, ob das Rezept gelingt oder nicht. In den Rezepten hier im Buch verwende ich entweder Weizenmehl Type 405 oder Type 550. Es gibt natürlich noch viel mehr.

Type 405: Dieses Mehl ist besonders für Feingebäck wie Plätzchen und Kuchen geeignet. Zum Brotbacken eignet es sich allerdings nicht gut.

Type 550: Dieses Mehl wird für süßes Hefengebäck, helles Brot, Brötchen und Baguettes verwendet. Man nimmt es aber tatsächlich auch für die American Cookies. Wenn in amerikanischen Rezepten von all-purpose Flour die Rede ist, ist damit diese Mehltypen gemeint.

BUTTER – DAS „MAKE OR BREAK“- PRINZIP DER RICHTIGEN KONSISTENZ

Die richtige Konsistenz der Butter ist ebenfalls entscheidend dafür, ob ein Rezept gelingt oder nicht. Hier ist eine kurze Übersicht, damit alles in Butter bleibt.

- „Kalte Butter“: Sie sollte direkt aus dem Kühlschrank kommen. Sie wird z. B. für Pie Crusts benötigt und wird am besten in möglichst kleine Stückchen geschnitten, damit sie sich besser im Teig verteilen kann. So wird die Crust später schön zart, mürbe und blättrig. Tipp: Die Butter 30 Minuten ins Gefrierfach legen und dann mit einer Gemüseribe reiben.
- „Raumtemperatur“ bzw. „weiche Butter“: Nimm die Butter ca. 1–2 Stunden vor Backbeginn aus dem Kühlschrank. Sie sollte beim Drücken mit deinem Finger einen Abdruck hinterlassen und nicht am Finger kleben bleiben. Die Butter sollte noch ihre Form halten, aber

so weich sein, dass sie sich einfach mit Zucker cremig aufschlagen lässt. Butter ist als festes Fett in der Lage, beim Aufschlagen Luft einzuschließen. Beim Backen dehnt sich die eingeschlossene Luft durch die Hitze aus und erzeugt z. B. bei Kuchen ein fluffiges Backergebnis. Sie wird z. B. in Cookies, Kuchen und Buttercreme verwendet. Meistens sollten auch die anderen Zutaten des Rezeptes nicht kalt sein, damit die Butter nicht wieder fest wird. Hole z. B. die Eier gleichzeitig mit der Butter aus dem Kühlschrank. Wenn du vergisst, die Butter rechtzeitig rauszunehmen, schneide sie in kleine Würfel und lege sie auf einen Teller. So wird sie schneller weich.

- „Sehr weiche Butter“: In diesem Fall sollte die Butter zwar weich, aber auf keinen Fall flüssig sein. Die perfekte Konsistenz hat die Butter, wenn man sie auf eine Scheibe Brot streichen kann, ohne dass die Brotscheibe dabei kaputtgeht.
- „Zerlassene Butter“: Die Butter sollte flüssig, aber nicht nicht heiß sein. Verwendet wird sie z. B. in Brownies.

VANILLE

Beim Backen spielt Vanille eine sehr große Rolle. Nicht immer hat man eine frische Vanilleschote zur Hand. Das Mark einer halben Vanilleschote kann ersetzt werden durch:

- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Pck. Vanillezucker

HEFE

Hab keine Angst vor Hefeteig, es ist alles halb so wild. Man sollte nur ein paar Regeln beachten:

Hefe mag es gerne warm, aber bitte nicht wärmer als 45°C. Dann sterben die Hefebakterien ab und der Hefeteig geht nicht schön auf. Die Hefe

immer nur mit handwarmer/lauwarmer Flüssigkeit (Milch oder Wasser) anrühren.

- Haltbarkeitsdatum der Hefe beachten!
- 1 Päckchen Trockenhefe entspricht ½ Würfel frischer Hefe (21 g)
- Genau nach Rezept arbeiten.

STÄBCHENPROBE UND KLOPFPROBE

Nimm hierzu etwas längere Holzspieße, z. B. einen Schaschlikspieß aus Holz und steche damit mittig in den Kuchen o. Ä. Haftet nach der Entnahme des Stäbchens aus dem Kuchen ungebackener Teig daran, muss der Kuchen auf jeden Fall noch weiter backen.

Das Ganze nach 5 Minuten wiederholen, dabei die Einstichstelle wechseln. Sobald kein klebriger Teig am Stäbchen mehr haftet, ist der Kuchen fertig. Achtung: Nur bei Rührteig zuverlässig.

Bei Brot und vielen Hefengebäcken eignet sich die „Klopfprobe“: Klopf auf die Unterseite des Brotes. Wenn es hohl klingt, ist es fertig gebacken.

SCHOKOLADE TEMPERIEREN

Schokolade zu temperieren, klingt immer nach einem äußerst schwierigen Vorgang – dabei ist es absolut kein Hexenwerk! Egal welche Menge an Kuvertüre du verarbeiten möchtest, der Vorgang ist immer der gleiche.

Zunächst die Kuvertüre fein hacken, zwei Drittel in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre sollte nicht zu heiß werden und die Schüssel sollte nur mit dem heißen Wasserdampf, nicht mit dem heißen Wasser, in Berührung kommen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die restliche Schokolade hinzugeben und in der Restwärme schmelzen. Fortfahren wie im Rezept beschrieben.

Durch den Vorgang des Temperierens wird die Kuvertüre schneller wieder fest und behält ihren Glanz.