

ZUCKERRÜBENSIRUP Der helle und milde Zuckerrübensirup, den es im deutschsprachigen Raum kaum zu kaufen gibt, kann entweder durch Ahornsirup oder durch den dunklen, zähflüssigeren, kräftigeren Zuckerrübensirup ersetzt werden. Schwarze Melasse – am wenigsten süß, dafür aber am bittersten – solltest du nicht verwenden, es sei denn, sie wird ausdrücklich als Zutat genannt. Außerdem sollte der Sirup ungeschwefelt, also frei von dem Konservierungsstoff Natriumdioxid sein.

MAISSIRUP Er verhindert die Kristallbildung in Süßigkeiten und gefrorenen Desserts. Zudem bewahrt er Backwaren vor dem Austrocknen und verleiht Saucen, Füllungen und Glasuren Glanz, Glätte und eine neutrale Süße. Verwende keinen dunklen Maissirup, wenn heller verlangt wird – er schmeckt kräftiger und sieht auch anders aus.

Backtriebmittel

BACKPULVER Backpulver wird zweimal aktiv, um Keksen, Kuchen und Broten Luftigkeit und Höhe zu verleihen: einmal, wenn es mit den flüssigen Zutaten vermischt wird, und das zweite Mal, wenn es der Hitze des Backofens ausgesetzt wird.

NATRON Während Backpulver ganz alleine tätig werden kann, braucht Natron immer eine säurehaltige Zutat als Aktivator, also z. B. Buttermilch, Joghurt, ja sogar Kaffee oder – verrückt! – Kürbis aus der Dose. Natron hat praktisch kein Verfallsdatum, das Natron aber, das du im Kühlschrank aufbewahrst, um üble Gerüche zu eliminieren, solltest du zum Backen lieber nicht verwenden.

HEFE Für praktisch alle Backrezepte empfehlen wir aktive Trockenhefe (im praktischen Päckchen), keine Instantheefe. In einem luftdicht verschlossenen Behälter hält sich Trockenhefe im Kühlschrank oder Gefrierfach bis zu 1 Jahr.

Milch, Milchprodukte und Eier

MILCH Bitte, bitte, bitte: Nimm niemals – *niemals!* – anämische Magermilch, wenn im Rezept Vollmilch verlangt wird. Die Zubereitung funktioniert dann vielleicht noch, das Gebäck aber schmeckt völlig anders! Am besten verwendest du Frischmilch, wobei haltbare Milch praktisch für spontanes Backen ist. Kondensmilch ist konzentrierte Dosenmilch, der rund 60 Prozent Wasser entzogen wurden. Nah verwandt ist die gesüßte Kondensmilch, die durch Zugabe von Zucker eine sirupartige Konsistenz aufweist. Milchpulver schließlich enthält praktisch null Feuchtigkeit. Es macht Eis cremiger, Puddings gehaltvoller und Brot goldbrauner.

PFLANZLICHE MILCH Da sich die verschiedenen Arten in Fettgehalt und Geschmack stark unterscheiden, sollte pflanzliche Milch nur in Rezepten

verwendet werden, in denen die Milch keine so große Rolle spielt. Sojamilch etwa ist für einen Kastenkuchen ganz in Ordnung, für eine Buttercreme eignet sie sich hingegen nicht.

KOKOSMILCH Sofern nicht anders angegeben, verwenden wir zum Backen ungesüßte Kokosmilch (gesüßte Kokosmilch heben wir für die Piña Coladas nach dem Backen auf ...). Die Dose vor Gebrauch schütteln, damit sich die dicke Kokoscreme mit der dünneren Kokosmilch mischt.

BUTTERMILCH Die säurehaltige Milch macht Muffins, Pfannkuchen & Co. viel zarter. Wer keine im Kühlschrank hat, maggyvert sich welche: die Menge an Buttermilch durch knapp dieselbe Menge Milch ersetzen und den Rest mit Weißweinessig oder Zitronensaft auffüllen. Gut verrühren und 5 bis 10 Minuten stehen lassen.

JOGHURT In den meisten Rezepten ist angegeben, ob normaler Naturjoghurt oder die fettere griechische Variante verwendet werden soll. Wer nur griechischen Joghurt im Haus hat, ersetzt 1 oder 2 Esslöffel der Gesamtmenge durch Wasser oder Milch, um den Joghurt zu verdünnen. Doch auf jeden Fall gilt: Immer Vollfettjoghurt nehmen und niemals Frucht- oder gesüßten Joghurt.

SAHNE In der Zutatenliste unterscheiden wir Schlagsahne (30 – 32 % Fettgehalt) und Crème double (bis zu 55 % Fettanteil). In der Regel ist immer flüssige Sahne gemeint, die eventuell steif geschlagen werden muss. Und das wird sie am besten, wenn sie schön kalt ist; optimale Ergebnisse erzielst du, wenn du die Mixer des Handrührgeräts und die Schüssel vor Gebrauch ebenfalls kühl stellst.

SAUERRAHM Der kompakt-flüssige und säuerliche Sauerrahm wird auch saure Sahne genannt und ist mit einem Fettgehalt von zehn Prozent das leichteste der Sahneprodukte. Er schmeckt besonders gut in Käsekuchen, Kaffeekekuchen und Keksen.

CRÈME FRAÎCHE Crème fraîche ähnelt Sauerrahm, ist aber mit einem Anteil von 30 Prozent deutlich fetthaltiger. Dafür wird bei der Herstellung auf den Zusatz von Stabilisatoren verzichtet. Sie gerinnt beim Erhitzen nicht und kann gemeinsam mit Sahne zu einem wahren Bäuschchen von Topping für Kuchen, pochierte Früchte und Fruchtpasteten geschlagen werden. Und – tata! – du kannst Crème fraîche sogar selbst herstellen: 240 Milliliter Sahne mit 2 Esslöffel Buttermilch verrühren und zugedeckt bei Zimmertemperatur 12 bis 24 Stunden ruhen lassen, bis eine dicke Creme entstanden ist.

FRISCHKÄSE Frischkäse im Becher kann man auch ohne Waage bequem abmessen. Und wenn im Rezept steht, dass er vor der Verwendung Zimmertemperatur annehmen sollte, heißt das: Immer mit der Ruhe, nur nichts überstürzen.

EIER Ist es in der Zutatenliste nicht anders angegeben, verwenden wir immer Eier der Größe L. Eier lassen sich am einfachsten in Eiweiß und Eigelb trennen, wenn sie kalt sind. Da man Eiweiß aber wiederum am besten bei Zimmertemperatur zu steifem Eischnee schlägt, solltest du Eier gleich zu Beginn der Zubereitung trennen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Schokolade

BLOCKSCHOKOLADE Bitterschokolade und Zartbitterschokolade sind im Grunde problemlos austauschbar, allerdings ist Letztere ein ganz klein wenig süßer. Je höher der Kakaoanteil, desto herber schmeckt die Schokolade. Am besten kostest du eine Ecke (aber hey! Wirklich nur eine Ecke!), bevor du mit ihr bäckst. Die cremige Milkschokolade enthält mehr Zucker und Milchtrockenmasse. Weiße Schokolade schließlich enthält kein Kakaopulver, sondern Kakaobutter, Milchtrockenmasse, Zucker und einen Emulgator, der das alles zusammenhält. Achtung: Weiße Schokolade schmilzt schneller als dunkle Sorten, also nicht aus den Augen lassen.

GERASPELTE SCHOKOLADE Die verwendest du für Gebäcke, die als Zugabe Schokoladenstückchen enthalten sollen (Kekse, Blondies, Muffins). Für eine seidige, glatte Ganache – die Creme aus Kuvertüre (fettreicher Schokoladenmasse) und Rahm, die man zum Füllen und Überziehen von Gebäck verwendet – besitzt sie einfach zu viele Stabilisatoren.

KAKAOPULVER Es gibt zwei Sorten von Kakaopulver: Natürliches Kakaopulver ist unbehandelt und schmeckt deshalb sehr kräftig, fast schon bitter, während Kakaopulver zum Backen mit einer alkalischen Lösung behandelt wurde, die die Säure neutralisiert und einen milderen Geschmack sowie eine andere Farbe ergibt. Du kannst den Kakao deiner Wahl verwenden, solange kein Backpulver oder Natron ins Spiel kommt; dann halte dich bitte an die angegebene Sorte.

Aromen, Extrakte und andere Finessen

AROMEN/EXTRAKTE Zusätzlich zum klassischen Vanillearoma oder -extrakt gibt es Zitronen-, Mandel-, Minz-, Zimt- und sogar Bananenaroma (OMG!). Aromen bzw. Extrakte immer tröpfchenweise, nie teelöffelweise hinzufügen.

KAFFEE Er ist zweifellos *der* morgendliche Wachmacher, aber Kaffee kann noch etwas anderes: Mit ihm schmeckt Schokolade ... schokoladiger! In unseren Rezepten taucht er als aromatisches ESPRESSOPULVER auf, du kannst aber auch ein vergleichbar intensives Gebräu aus (Filter-)Kaffeebohnen verwenden.

GELATINE Sie macht aus einer Flüssigkeit ein wackelpuddingartiges Gelee, etwa in Form einer Mousse, eines Fruchtgummis oder einer Panna cotta. Es gibt sie in zwei Sorten: Gelatinepulver streust du über die angegebene Menge kalten

Wassers (oder einer anderen Flüssigkeit) und lässt es dann 5 Minuten quellen. Anschließend für 15 Sekunden ab in die Mikrowelle und dann verrühren. Blattgelatine weichst du 5 bis 10 Minuten in kaltem Wasser ein, dann drückst du sie sanft aus. Danach wird sie entweder unter eine warme Flüssigkeit gerührt oder unter eine kalte, wofür sie vorher erst ganz langsam in der Mikrowelle oder im Topf geschmolzen werden muss.

GETROCKNETE FRÜCHTE Die kriegt man immer, auch im Winter, aber ausgetrocknet sollten sie nicht sein. Um sie aufzupäppeln, mit kochendem Wasser (oder Alkohol oder Saft oder – für mehr sauren Wumms – mit Essig) übergießen und ein paar Minuten einweichen. Anschließend abgießen und vor der Verwendung trocken tupfen.

NUSSBUTTER Natürliche und selbst gemachte Nussbutter schmeckt einfach toll, lässt sich aber nicht so gut glatt rühren. Ist es nicht anders angegeben, verwende für Kuchen und Kekse die gute alte Erdnussbutter – am besten die cremige, die lässt sich einigermaßen einarbeiten.

TAHINI Die pikante, nussige Paste aus gemahlenden Sesamsamen erinnert von Ferne an Nussbutter, ist aber letztlich einzigartig. Sie kann mit Buttercreme und Kuchenteig verrührt werden, ersetzt problemlos Erdnussbutter und lässt sich sogar in die Standardcreme Frangipane einarbeiten. Hat sich auf der Tahini eine ölige Schicht abgesetzt, sollte man sie vor dem Backen erst wieder gut mit dem Rest verrühren. Das geht am besten mit der Küchenmaschine.

BLÄTTERTEIG Er ist perfekt für Tartes, Blätterteiggebäck (sonst würde es vermutlich anders heißen) und Plunder (den essbaren). Vor der Verwendung 20 bis 30 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen oder über Nacht in den Kühlschrank legen. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen, in die gewünschte Form bringen und glücklich dabei zusehen, wie er sich im Ofen in tausend Blätter auffächert. Bedecke den Teig während der Vorbereitung eventuell mit einem feuchten Geschirrtuch, damit er nicht austrocknet.

GEWÜRZE Ist es wieder Zeit für Strümpfe und Pullover, spielen Zimt, Ingwer, Muskat, Nelke, Piment und schwarzer Pfeffer beim Backen die Hauptrolle. Kauf Gewürze lieber öfter in kleinen Mengen und schnuppere vor der Verwendung an ihnen: Riechst du nichts, solltest du sie ersetzen.

KOCHSPRAY Für Formen, die sich nur schwer einfetten lassen (Gugelhupf, Muffinmulden, Waffeleisen), hat man zum Glück das geschmacksneutrale Kochspray auf Rapsölbasis erfunden. Es verhindert außerdem, dass Backpapier am Blech kleben bleibt (was es zwar nicht sollte, aber manchmal tut).

KOKOS Du hast die Wahl zwischen den angeberischen Kokosflocken und den bescheideneren Kokosraspeln, die es gesüßt und ungesüßt gibt. Beide

schmecken nach einem kurzen Aufenthalt im Ofen um Längen besser, es sei denn, das Rezept verlangt es ausdrücklich anders.