

Schneebesen

Ein Schneebesen mit dünnen Drähten leistet beim Rühren von Cremes und dünnflüssigen Teigen gute Dienste. Kräftigere Drahtschlaufen haben Schlagbesen, mit denen sich dickflüssigere Teige aufmischen lassen. Ein Spiral-Rührbesen macht schnell Schluss mit Klümpchen. Mit den abgewinkelten Spiralen erreichst du auch in kleinen Gefäßen alle Ecken und Rundungen.

Nudelholz

Der Klassiker wird aus feinporigem hartem Holz wie Buche oder Ahorn gemacht. Profis greifen auch gern zu einem schlichten Rollholz ohne Griffe, weil sich damit Teige auch direkt auf dem Blech ausrollen lassen.

Backpapier

Ideal für Bequeme! Ein Bogen Backpapier auf dem Blech schützt vor Anbrennen und spart Spülarbeit.

Teigschaber und Paletten

Eiweiß oder Sahne unterheben, Teig aus der Schüssel lösen und auf dem Blech glatt streichen – da zeigt ein Teigschaber seine Talente. Bei schweren Teigen macht sich ein Teigspachtel nützlich. Mit Paletten verstreichst du Cremes auf Torten oder Teige auf dem Blech besonders gleichmäßig. Mit einer Winkelpalette kannst du – dank Knick – mühelos innerhalb eines Tortenrings oder einer Form hantieren.

Spritzbeutel & Tüllen

Für Glasuren sind Einweg-Spritzbeutel praktisch. Wer gerne dekoriert, garniert und verziert, wählt wiederverwendbare Spritzbeutel aus beschichteter Baumwolle mit Tüllen aus Edelstahl.

Handrührgerät

Das Powertool! Du brauchst keine Hochleistungs-Küchenmaschine, aber ein Handrührgerät ist beim Backen unentbehrlich. Mit den Rührbesen kannst du mühelos Teigzutaten mischen, Cremes luftig aufschlagen oder Butter schaumig rühren. Nutze die Knethaken, um feste Hefeteige elastisch zu kneten.

Waage

Die muss genau sein! Empfehlenswert ist eine digitale mit Zuwiegefunktion.



DIE GRUNDZUTATEN

Qualität ist wichtig! Mit dem richtigen Mehl, hochwertigem Fett und frischen Eiern backen sich himmlische Kuchen fast von allein.

Mehlsorten & -typen

Weizen sowie Dinkel, eine Weizen-Urform, liefern viel Klebereiweiß, das Flüssigkeit in Teigen bindet. Roggenmehl ist dank spezieller Stärke und Enzymen perfekt für Brot. Die Typenzahl gibt Auskunft über den Mineralstoffgehalt. Hohe Typenzahl bedeutet hoher Anteil an Schalen und damit hoher Anteil an wertvollen Inhaltsstoffen. »Normales« Weizenmehl hat Type 405, feines Dinkelmehl Type 630. Vollkornmehle sind ohne Typenzahl, sie enthalten alle Inhaltsstoffe des Korns.

Butter, Margarine & Öle

Süßrahmbutter aus reiner Sahne harmoniert mit ihrem mild-süßlichen Aroma mit feinem Gebäck. Für Sauermilchbutter wird die Sahne mit Milchsäurebakterien versetzt. Sie hat eine frische Note, was gut zu Tartes und kräftigen Kuchen passt. Pflanzliche Alternativen zu Butter sind Margarine und Öle (s. >).

Molkereiprodukte

Crème fraîche, saure Sahne, Schmand und Joghurt werden im Gegensatz zur Sahne mit Milchsäurebakterien gesäuert und unterscheiden sich nur im Fettgehalt. Wer keine tierischen Produkte im Kuchen mag, findet vegane Alternativen.

Eier

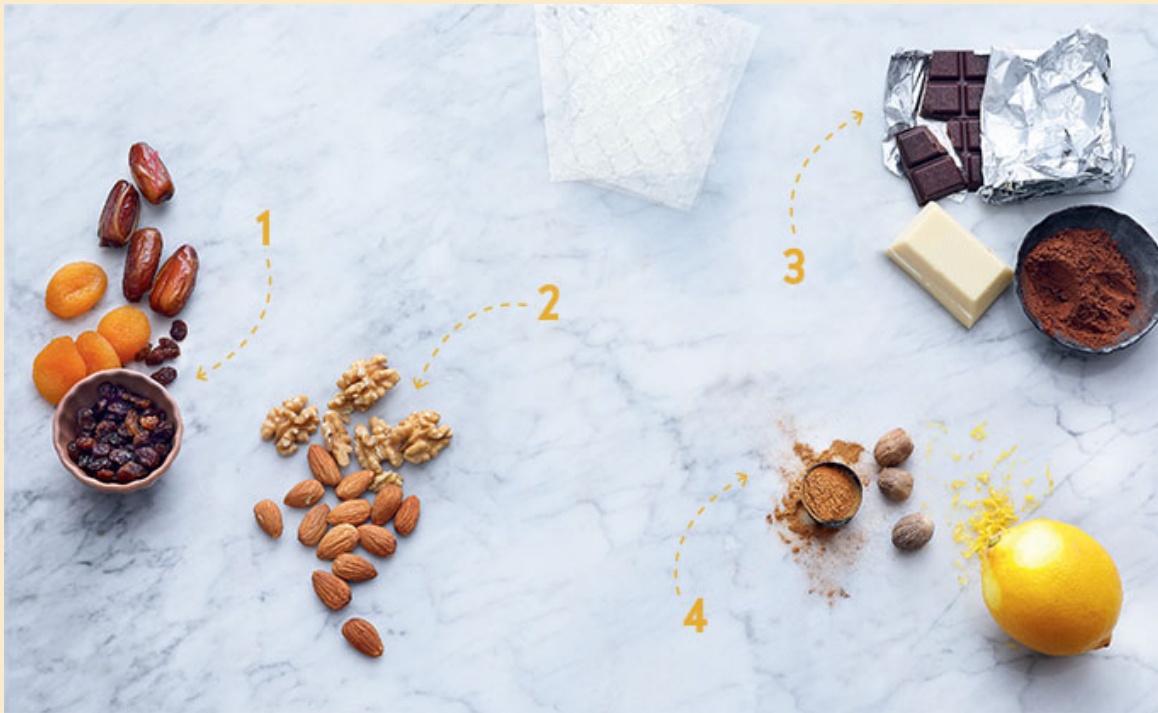
Frische Eier nehmen! Sie lassen sich leichter trennen und luftiger aufschlagen. Bio-Eier (Kennziffer 0) bevorzugen.

Honig & Zucker

Neben weißem Haushaltszucker gibt es braunen Zucker, er enthält natürliche Melasse, die Süßem einen aromatischen Kick gibt. Honig süßt kerniges Brot, Buns oder Brötchen würziger als Zucker. Die Enzyme von naturbelassenem Honig können die Konsistenz von Cremes oder Teigen beeinflussen. Deshalb dafür ein wärmebehandeltes Produkt vorziehen.

Backpulver, Hefe, Sauerteig

Geschmacksneutral und effektiv für die Lockerung von Teigen ist Backpulver. Ob Trockenhefe oder frische Hefe: Die Pilze brauchen Wärme und Nahrung. Dann bringen sie eine Gärung in Gang, die für herrlich lockeren Teig sorgt. Nützliche Bakterien sind am Werk, wenn Brotteig mit Sauerteig schön aufgeht.



LIEBLINGSZUTATEN

Nüsse voller Aroma, herrlich dunkle Schokolade oder Trockenfrüchte mit feiner Süße verpassen Cakes und Cookies eine Extraportion Hochgenuss.

1. Trockenfrüchte

Süß! Rosinen, getrocknete Aprikosen, Feigen und Datteln bieten konzentrierten Fruchtgeschmack. Bevorzuge ungeschwefelte Trockenfrüchte aus Bio-Anbau und bewahre sie bis zum Backen gut verpackt in dicht schließenden Tüten, Gläsern oder Dosen auf.

2. Nüsse & Kerne

Kleine Kraftpakete! Ihre ungesättigten Fettsäuren machen Walnüsse, Cashews, Mandeln & Co. zu wertvollen Lebensmitteln, lassen sie aber auch schnell ranzig werden. Vor allem gemahlene Kerne in angebrochenen Tüten verlieren rasch an Geschmack. Idealerweise kaufst du ganze Nüsse und mahlst sie erst bei Bedarf.

3. Schokolade, Kuvertüre & Kakao

Zum Dahinschmelzen! Je höher der Anteil an Kakaomasse, desto dunkler und hochwertiger ist Schokolade. Billige Tafeln enthalten einfaches Pflanzenfett und

viel Zucker. Weiße Schokolade wird ohne dunkle Kakaomasse aus Kakaobutter, Zucker und Milch oder Sahne hergestellt. In Kuvertüre steckt reichlich Kakaobutter, die Glasuren schön glänzen lässt. Beim Backen ist dunkler Rohkakao ohne Zuckerzusatz der Favorit. Schwach entöltes Pulver enthält mehr Kakaobutter und schmeckt intensiv. Ist der Kakao stark entölt, ist sein Aroma weniger herb.

4. Gewürze

1 Prise Magie gefällig? Mit warm-würzigen Aromen runden Zimtpulver, gemahlene Vanille und frisch geriebene Tonkabohne Muffins, Mohnkuchen und Torten harmonisch ab. Frische Brise bringen die Schalen von Zitrusfrüchten in Kekse und Kuchen. Am besten Bio-Orange oder -Zitrone bei Bedarf abreiben.