

Backen im Alltag



mit Cynthia Barcomi

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Unkompliziert und köstlich backen	4	Birnen-Cupcakes mit Miso-Frosting	42
Cynthia Barcomi	5	Sour Cream Pancakes	44
Ein Wort zu Beginn	6	Sour Cream Pancakes im Backblech	46
Süßungsmittel	8	Buttermilch-Biscuits	48
Fett	12	Honig-Zitronen-Zopf	50
Mehl	16	Junior’s New York Cheesecake	52
Küchenausstattung	20	Chocolate Cake mit Ermeline-Frosting	56
Backformen	24	Semi Naked Cake	60
Teige	26	Biskuitrolle als vertikale Torte	64
Buttercreme, Frostings und Füllungen	28	Obst-Pie	68
Klassische Ganache	30		
Deutsche Buttercreme	32		
Vanillesalz	34		
Vanilleextrakt mit Wodka	36		
Vanilleextrakt mit Glycerin	37		
Chocolate Chip Cookies	38		
Brownies	40		

Unkompliziert und köstlich backen

Backen muss nicht aufwändig sein. In diesem Kurs zeigt dir Cynthia Barcomi, wie du ganz einfach und unkompliziert leckere Kuchen, Cupcakes und vieles mehr zubereitest.

Hast du Lust auf Pancakes zum Frühstück? Oder auf ein saftiges Stück Brownie zwischendurch? Kein Problem: Mit Cynthia Barcomis Tipps bäckst du spielend leicht köstliche Gebäckstücke für den Alltag. Sie erklärt dir die Grundlagen zu Zutaten, Back-Equipment und Teigherstellung und verrät dir gelingsichere und leckere Rezepte.

Freue dich auf Buttercremes und Ganaches, selbstgemachtes Vanilleextrakt, Birnen-Miso-Cupcakes, Buttermilch-Biscuits, Junior's NY Cheesecake, Chocolate Chip Cookies, Obst-Pie und verschiedene Torten, die begeistern!

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Danke!

STAY SPICED! Microplane LE CREUSET®

CASO®
DESIGN

GEFU®

Cynthia Barcomi

Von der Philosophiestudentin zur professionellen Tänzerin und Backbuchautorin. Cynthia Barcomi hat viele spannende Schritte in ihrer beruflichen Karriere unternommen.

Cynthia Barcomi hat amerikanische und kanadische Wurzeln und studierte Philosophie und Theaterwissenschaft in New York. In den 1980ern zog sie nach Berlin, wo sie als professionelle Tänzerin arbeitete. Nach der Geburt ihrer zweiten Tochter 1994, entschied sie sich, eine Kaffeerösterei zu eröffnen.

Da sie schon immer gerne gebacken hat, begann sie, Gebäck zum Kaffee zu servieren: „Essen als Kultur, Cynthia's Esskultur“ war ihr Motto. Jahre später, als sie mit ihrem vierten Kind schwanger war, schrieb sie ihr erstes Backbuch.

Cynthia tritt regelmäßig in Fernsehsendungen als Backexpertin auf und publiziert weitere Backbücher, um das Backen – insbesondere das amerikanische Backen – den Menschen näher zu bringen. Denn: Backen im Alltag kann ganz einfach sein und Familie und Freunden eine große Freude bereiten. Sie hat das Backen regelrecht demokratisiert!

„Backen ist eine sehr sinnliche Sache!“



Cynthia Barcomi

www.cynthiabarcomi.com

Teige

Cynthia erklärt dir die wichtigsten Eigenschaften und Verarbeitungstechniken verschiedener Hauptteige.

Rührteig

Aus Rührteigen entstehen Muffins, Pancakes, Cookies und vieles mehr. Beim Rührteig müssen alle Zutaten die gleiche Temperatur haben und sollten auf keinen Fall zu kalt sein. Der Teig mag es nicht, wenn man ihn zu intensiv und lange bearbeitet. Sobald das Mehl hinzu kommt, heißt es: Aufpassen! Den Teig nur so lange mischen, bis die Zutaten zu einem Teig zusammenkommen. Verwende zum Unterheben der Zutaten immer einen Spatel (seltener auch einen Schneebesen).

Mürbeteig

Er liefert den Boden für Tartes, Pies und Quiches. Je mehr Zucker und Fett Mürbeteig enthält, desto tückischer kann er bei der Verarbeitung sein. Außer für Shortbread-ähnliche Böden sollten Fett, Flüssigkeiten und Eier immer richtig kalt sein. Knete den Mürbeteig nie wie einen Hefeteig. Die Aktivierung des Glutens ist hier nicht erwünscht, damit der Teig leicht und blättrig wird. Vor dem Ausrollen solltest du den Teig immer in Pergamentpapier wickeln und mindestens 2 Stunden (bis zu 2 Tage) durchkühlen. Dabei entspannt sich das Gluten und das Fett verfestigt sich, beides erleichtert das Ausrollen. Arbeite zügig. Bestäube die Arbeitsfläche und das Nudelholz leicht mit Mehl. Beginnt der Teig weich zu werden, solltest du ihn sofort wieder für weitere 15 Minuten in den Kühlschrank legen, bevor du fortfährst. Es ist immer von Vorteil, den Teig nach dem Auskleiden der Backform und vor dem Backen nochmals eine Weile kalt zu stellen. Er bewahrt beim Backen besser die Form und wird blättriger in der Konsistenz. Vor allem glutenfreie Teige müssen vor dem Backen noch einmal gekühlt werden.

Biskuitteig

Luftige Biskuitrollen oder saftige Tortenböden werden aus Biskuitteig hergestellt. Das Volumen stammt dabei von einer aufgeschlagenen Ei-Zuckermasse. Hier muss man auf die Temperatur achten: Die Eier lassen sich am besten trennen, wenn sie kalt sind. Die Eimasse lässt sich dagegen am besten bei Raumtemperatur oder auf einem Wasserbad aufschlagen. Damit das Volumen erhalten bleibt, muss man die Ei-Zuckermasse sehr vorsichtig unterheben. Im Vergleich zu anderen Teigen hat der Biskuitteig relativ wenig Fett. Damit der Teig trotzdem saftig bleibt, kann man das fertige Gebäck mit Läuterzucker bepinseln.

Hefeteig

Vor Hefe muss man keine Angst haben. Die goldene Regel lautet: Behandle die Hefe wie einen Menschen. Sie braucht Wärme, Zuwendung, Geduld und Sorgfalt. Das Kneten des Teiges stimuliert die Bildung von Gluten, einem in Mehl enthaltenen Protein. Zwar ist es kaum möglich, einen Hefeteig von Hand zu lang und kräftig zu kneten, doch mit maschineller Hilfe besteht diese Gefahr sehr wohl. Ein Teig, der zu lange geknetet worden ist, wird zu zäh. Knete den Teig nur so lange, bis er glatt und elastisch ist. An einem heißen Tag benötigt er weniger Zeit zum Gehen. Ist es kalt draußen, schlage den Teig samt Schüssel in eine Decke ein. Stelle ihn jedoch nie direkt auf die Heizung, zu viel Hitze ist kontraproduktiv. Geht er zu schnell auf, schmeckt das Brot säuerlich oder die Hefezellen sterben durch zu viel Wärme ganz ab. Hefe braucht Zeit, um Geschmack und Struktur zu entwickeln. Die meisten Hefeteige kannst du ruhig über Nacht in den Kühlschrank stellen, vor der Weiterverarbeitung müssen sie jedoch wieder auf Raumtemperatur gebracht werden. Cynthia bevorzugt relativ weiche Hefeteige. Sie sind bisweilen etwas schwieriger zu verarbeiten, garantieren aber ein wunderbar luftig-lockeres Ergebnis. Kühlen kann das Ausrollen eines weichen Teiges erleichtern. Setze das Mehl bei der Verarbeitung von Hefeteigen – wie übrigens auch bei anderen Teigen – nur sehr sparsam ein. Eine Teigkarte kommt beim Hantieren mit weichen Teigen sehr gelegen. Arbeite zügig und behandle den Teig sanft und schonend – er wird es dir danken!

Welche Teige werden geknetet?

Das Kneten eines Teiges stimuliert die Bildung von Gluten, einem in Mehl enthaltenen Protein. Es ist wichtig für die Struktur und Konsistenz von Broten, genauso wie das Rühren für einen Kuchenteig wichtig ist. Der Hefeteig ist (fast) der einzige Teig, der richtig geknetet wird, um ihm Elastizität zu verleihen. Wenn du Mürbeteig, Rührteig und Biskuitteig zu lange durcharbeitest, werden die Teige zu kompakt, zäh und verlieren an Volumen.

Vanillesalz

Zutaten & Infos



Zubereitung
2min



Gesamt
2min



Menge
ca. 150 g

150 g	grobes Meersalz
2–4	Vanilleschoten
1	Einmachglas

Zubereitung

Schritt 1
Zerkleinern

Das Meersalz mit den Vanilleschoten im Mixer ganz fein zerkleinern.

Schritt 2
Geschafft

In einem fest verschlossenen Glas aufbewahren.



Vanilleextrakt mit Wodka

Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamt
1 Monat



Menge
ca. 250 ml

1–2	Vanilleschoten
250 ml	Wodka (oder jede andere Art von Alkohol mit 40 Vol.-%)
1	sterilisiertes Glas mit Schraubverschluss

Zubereitung

Schritt 1
Mischen

Die Vanilleschoten in der Mitte durchschneiden und in eine saubere, wiederverschließbare Glasflasche legen. Das Auskratzen der Samen ist nicht notwendig. Nun den Alkohol in das Glas füllen und darauf achten, dass die Schoten gut bedeckt sind.

Schritt 2
Geschafft

Die Mischung einige Wochen ziehen lassen. Das Glas zweimal pro Woche schütteln.

Tipp:

Der Vanilleextrakt hält sehr lang. Du kannst ihn auch immer wieder mit Alkohol und Vanilleschoten auffüllen.

Vanilleextrakt mit Glycerin

Wenn du das Vanillearoma ohne Alkohol extrahieren möchtest, bist du hier richtig. Rein pflanzliches Glycerin in Lebensmittelqualität ist sowohl glutenfrei als auch vegan. Es schmeckt leicht süßlich und ist der perfekte Träger für Vanillearoma.

Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamt
1 Monat



Menge
ca. 300 ml

3–4	Vanilleschoten
300 ml	Glycerin
1	sterilisiertes Glas mit Schraubverschluss

Zubereitung

Schritt 1
Mischen

Die Vanilleschoten längs halbieren, dann quer durchschneiden, um das Vanillemark freizulegen. Es ist nicht notwendig, das Mark auszu- kratzen. Die Schoten ins Glas legen und mit so viel Glycerin auffüllen, dass sie bedeckt sind.

Schritt 2
Geschafft

Die Mischung einige Wochen ziehen lassen. Das Glas mehrmals pro Woche schütteln.

Tipp:

Der Vanilleextrakt hält sehr lang. Du kannst ihn auch immer wieder mit Glycerin und frischen Vanilleschoten auffüllen.

Kursheft

mit Rezepten und Infos
zum Premium Online Back-
kurs mit Cynthia Barcomi

Kurs

Backen im Alltag

Bäckerin

Cynthia Barcomi