

LESEPROBE
FÜR UNSER BACKBUCH

DAS #heimat BACKBUCH

ULF TIETGE · LISA RUDIGER

Schwarzwald

KUCHEN, TORTEN UND PLÄTZLE FÜRS GANZE JAHR

RELOADED ³

BEI UNS FÜR
29,80 EURO



team tietge.



EINS VORWEG...

BACKEN WIR NICHT VIEL ZU SELTEN?!

Kochen ist in Deutschland ja kein Trend mehr. Sondern etwas viel Größeres.

Aus schierer Notwendigkeit ist ein Hobby geworden. Aus dem Hobby eine Leidenschaft und für manche sind Kochen und Ernährung heute fast schon so etwas wie Religion oder Statussymbol. Aber so schön es ist, mit Freunden ein Barbecue im Garten zu genießen oder auch mal gemeinsam zu schnippeln, zu brutzeln und sich auszuprobieren – so, wie wir es in den ersten beiden Büchern Schwarzwald Reloaded gemacht haben. Backen kann noch mehr. Und man sollte sich dafür viel öfter Zeit nehmen! Um das Frühjahr mit einer tollen Rhabarber-Kreation zu begrüßen, den Sommer mit einem Heidelbeer-Kuchen zu feiern oder sich mit Lebkuchen und Gebäck auf Weihnachten einzustimmen. Das funktioniert viel besser als nur Last Christmas dudeln zu lassen...

Mit Kuchen und Keksen erreicht man Stellen im Körper, da kommen Hände niemals hin. Und damit meinen wir jetzt nicht nur das Ergebnis an sich, sondern auch den Weg dahin! Wenn der Duft eines gedeckten Apfelkuchens langsam durch die Wohnung wabert. Oder man zwischendurch vom Knethaken eine Winzigkeit Teig verkostet und eine Vorahnung davon bekommt, wie lecker die Cupcakes werden dürften... Dazu der Duft von Gewürzen und frischen Früchten – einfach herrlich!

Im Alltag aber backen wir alle viel zu selten. Sonntags vielleicht? Wenn nichts dazwischenkommt? Oder nur, wenn Gäste kommen? Wie schade!

Mit unserem Schwarzwälder Heimat-Backbuch möchten wir Dich ermutigen, einfach öfter mal den Teiglöffel zu schwingen! Nur Mut! Backen ist viel einfacher und unkomplizierter, als man denkt! Und viele Ideen in diesem Buch sind schnell umgesetzt und mit viel weniger Aufwand verbunden als so manches Kochrezept.

Wir haben bei der Zusammenstellung der Rezepte für das erste Backbuch der Schwarzwald-Reloaded-Reihe darauf geachtet, dass man alle Rezepte daheim auch gut hinkriegen kann – ohne teure Profigeräte oder besonders exotische Zutaten. Stattdessen sind wir auf Schatzsuche vor unserer Haustür gegangen: Wir haben in alten Backbüchern gestöbert, haben Land und Leute auf uns wirken und uns inspirieren lassen. Wir waren auf Wochenmärkten unterwegs, haben Äpfel von der Streuobstwiese geerntet und traditionelle Rezepte neu interpretiert. Entstanden ist so ein Buch, das Dir Freude machen soll. Beim Backen. Beim Essen. Mit Freunden und übers ganze Jahr. Dabei wünschen wir viel Vergnügen und gutes Gelingen!

*Lisa Rudiger und Ulf Tietze
Titisee-Neustadt*

WAS MER HENN

ZUM EINSTIEG

· Seite 4 ·

Dürfen wir Dich einladen? Einfach häufiger zu backen und mehr Liebe in Teig zu verwandeln? Wie schön!

Dann herzlich willkommen im Schwarzwälder Heimat-Backbuch!

URLAUB VOR DER HAUSTÜR

· Seite 10 ·

Warum eine richtig chillige Gartenparty mit der biedereren Kaffeetafel von früher kaum noch etwas gemeinsam hat und wie herrlich es ist, einfach mal einen lazy sunday in den Hügeln über Offenburg zu verbringen...



KIRSCHTORTE

- 18 Kirschtorte
- 20 Kirschkügel
- 22 Ganache-Torte
- 24 Cupcakes
- 26 Kirsch-Roulade
- 30 Kirschtorte
- 32 Linzer Torte
- 34 Kirsplotzer
- 36 Schneewittchenkuchen
- 38 Holunder-Kirsch

AUF SPURENSUCHE

· Seite 40 ·

Auf der Suche nach den Ursprüngen der Schwarzwälder Kirschtorte, die eigentlich eine Nai'g'schmeckte ist



IM TAL DER KIRSCHEN

· Seite 44 ·

Das Kirschwasser ist eine Hauptzutat in der Signature-Torte des Schwarzwalds. Und so findet die Kirsche vom Baum bis in die Flasche ...

BESCHWIPSTES

- 52 Schwarzwälder Liebesknochen
- 54 Lollipops
- 56 Erdbeer-Rum-Cupcakes
- 58 Wein-Apfel-Törtle
- 60 Holunderblüten



UNSERE REZEPTGEBER

· Seite 62 ·

Wer solche Kuchen und Torten zaubert? Diese Schwarzwälder Konditoren und Bäcker!



UNSERE MINIS

- 70 Dreisam-Krokodile
- 72 Oberkircher Windbeutel
- 74 Schwarzwälder Windbeutel
- 76 Power- und Palme-Bolle
- 78 Beeren-Küchle
- 80 Erdbeer-Schnitte
- 82 Erdbeer-Konfekt
- 84 Schoko-Cakepops
- 86 Mini-Guglhupf

LISA GANZ PERSÖNLICH

· Seite 88 ·

Vielleicht kennst Du Lisa Rudiger aus dem Fernsehen? Nicht schlecht. Aber Du solltest sie erst mal in ihrer Backstube erleben! Lust auf einen Blick hinter die Kulissen?

REZEPTE FÜR DEN FRÜHLING

- 94 Eierlikörkuchen
- 96 Eierlikör-Happen
- 98 Rhabarberles im Weckglas
- 100 Rhabarber-Tartelettes
- 102 Holunderblüten-Baiser
- 104 Erdbeerlasagne
- 106 Wölkchenkuchen
- 108 Osterlollis



FRUCHTIGER SOMMER

- 112 Kirsch-Tarte
- 114 Himbeer-Roulade
- 116 Cheesecake
- 118 Brombeer-Tarte
- 120 Zwetschgen-Datschi
- 122 Mohnschnecken
- 124 Heidelbeerkuchen
- 126 Bienenstich
- 128 Kirsch-Törtle
- 130 Stachelbeer-Baiser-Tarte

OUTDOOR-BACKEN

· Seite 132 ·

Kuchen vom Grill? Was für eine schöne Idee! Also nichts wie los in die Weinberge über Durbach und ran an die Kohlen!

DAS IST NOCH LÄNGST
NICHT ALLES...
MER HENN NOCH VIEL
VIEL MEHR!



URLAUB VOR DER HAUSTÜR

MACARONS UND MITEINANDER, CUPCAKES UND KINDERLACHEN, SCHOKOSAHNE UND SUNSET: WÄRE ES NICHT HERRLICH, MAL WIEDER AN EINER SCHÖN GEDECKTEN KUCHENTAFEL ZU SITZEN UND EINEN GECHILLTEN SONNTAGNACHMITTAG ZU VERLEBEN? JA, FINDEN WIR AUCH...

Die Sonne streichelt uns mit warmen Strahlen über die Haut. Zitronenfalter tanzen über die Wiese. In der Luft mischen sich Wolken von frisch gebrühtem Kaffee mit dem Duft der Rosen und Wiesenblumen an diesem strahlend schönen Altweibersommertag in den Hügeln über Offenburg. Omas Tischdecke spannt sich mal wieder über den breiten Gartentisch und Lisa stellt eine Leckerei nach der anderen zwischen Tassen, Teller und die strahlenden Augen von Liv, Ole, Dalian und Levi: eine Schokosahne mit Karamell, Beerenküchle, selbst gemachte Macarons und ein paar Cakepops... Was für ein paradisiesschöner Sonntag!

Eigentlich müsste man so etwas doch viel häufiger machen, oder? Einfach mal einen Tisch in den Garten stellen oder eine Decke in den Park legen und back-nicken. Ganz gechillt das Wochenende ausklingen lassen und das süße Leben mit kleinen Löffeln genießen. Montag wird es schon noch schnell genug! „Für mich ist das wie Urlaub vor der Haustür. Man kann so richtig schön die Seele baumeln lassen“, sagt Lisa und strahlt. „Hier oben auf dem Käfersberg ist es so schön, dass einem echt das Herz aufgeht!“

Meine Großstadt-Freunde aus Zürich haben mir neulich mit strahlenden Augen erzählt, was Day-Drinking doch für eine großartige Sache sei. Ob nun Eistee oder Aperol, Cobbler oder Averna Sour: In den Rooftop-Bars und auf den Terrassen am Zürichsee genießt man die am liebsten

bei strahlendem Sonnenschein schon am frühen Nachmittag – und nicht erst nachts in Clubs oder Bars. Der Vorteil: Man kann die Sommerklamotten besser ausführen, Freunde nicht nur treffen, sondern auch sehen und muss sich am Montag nicht verkatert in die Woche kämpfen.

Vom Day-Drinking zur Renaissance der sonntäglichen Kuchentafel ist es gedanklich nur ein kleiner Schritt. Wer es ganz lazy haben will, backt auch nicht alles selbst, sondern besucht einfach eine der vielen guten Konditoreien im Schwarzwald. Vielleicht Burger in Lahr, Müller in Durbach oder die Goldene Krone in St. Märgen? Beim Schwarzwald-Genuss-Award Kuckuck 21 hat man neulich erst die populärsten Adressen im Schwarzwald ausgezeichnet: das Café von Familie Bockstaller in Todtmoos, s'Blau Hus in Nordrach und das Lille Hus Café in Ettlingen sind als Finalisten auch mal wieder einen Besuch wert. Vorher aber widme ich mich jetzt mal dem ersten Stück Schokosahne...

Ob das gesund ist? Nicht, wenn jeden Tag Sonntag wäre. In Maßen genossen aber ist gegen einen richtig leckeren Cheat Day die Woche nichts einzuwenden. Mehr noch: Es gibt ohne Ende Studien, wonach Menschen, die essen, nach was ihr Körper verlangt, im Mittel einen geringeren Body-Mass-Index und weniger Probleme mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen haben als Mitmenschen, die aus Angst vor Fett und Kalorien



NACH OMAS ORIGINALREZEPT

SCHNEEWITTCHEN- KUCHEN

MÜRBETEIG

- 300 g Mehl**
- 150 g Margarine**
- 150 g Zucker**
- 3 Eier**
- 1 Pck. Backpulver**
- 1 Pck. Vanillezucker**

- 1 EL Butter**
- 1000 g Schattenmorellen**
(Abtropfgewicht!)

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. Das Mehl sieben und mit den anderen trockenen Zutaten in das Eier-Fett-Gemisch rühren und zu einem schönen Mürbeteig verarbeiten. Diesen Mürbeteig eine Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kirschen aus dem Glas holen und abtropfen lassen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und dieses Papier mit der Butter gut einfetten. Jetzt den Teig wie eine Pizza auf dem Blech verteilen und mit den Fingern in Form bringen, damit der Boden später schön locker wird. Die Kirschen auf dem Mürbeteig verteilen und den Teig etwa 40 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen holen und komplett erkalten lassen – das ist wichtig!

BUTTERCREME

- 750 ml Milch**
- 2 Pck. Puddingpulver**
(Instant)
- 3 EL Zucker**
- 200 g Butter**
(zimmerwarm)

Einen kleinen Teil der Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Den Rest der Milch mit dem Zucker aufkochen lassen, die Puddingmilch dazugeben und noch einmal aufkochen lassen. Danach wird der Topf von der Flamme genommen. Die weiche Butter mit der Hand rühren und die warme Puddingmilch Esslöffel für Esslöffel dazugeben. Die Butter rühren bis sie mindestens lau- oder zimmerwarm ist, damit sich keine Haut bildet. Dann erst die Buttercreme auf den kalten Kuchenboden geben und **über Nacht auskühlen lassen**.

KAKAOGLASUR


- 250 g Puderzucker**
- 75 g echter Kakao**
- 2 Eier**
- 200 g Palmin**


Eier, Puderzucker und Kakao miteinander verrühren. Das Palmin schmelzen und auf etwa 45 Grad abkühlen lassen. Das Eier-Kakao-Gemisch mit dem Palmin verrühren und zügig auf die kalte Buttercreme geben. Am besten geht das mit einem Spatel, denn der Guss wird schnell recht fest. Den Kuchen gern **noch einmal über Nacht stehen lassen** und dann in etwa 5 Zentimeter große Stücke schneiden.


TIPP: Der Schneewittchenkuchen ist am Ende locker 4 Zentimeter hoch. Nehmt also eher ein Blech mit hohem Rand, das erleichtert das Auftragen der Buttercreme und der Kakaoglasur.



Rezept: Lisa **Rudiger**

Zubereitung: leicht 

Kühlzeit: 60 Minuten 

Ergibt 1 Tarte 35 x 12 cm 

BRÖSELN STATT BACKEN

BROMBEER-TARTE

KEKSTEIG

**200 g Vollkorn-
Butterkekse**
150 g Butter

Die Kekse zu sehr feinen Bröseln zerkleinern. Das kann man mit einer groben Käsereiber machen – ich aber fülle lieber alle Kekse in einen Gefrierbeutel und zerdrücke sie dann mit dem Nudelholz. Aus Bröseln und Butter einen Teig herstellen und in die Form drücken. Gut kühlen.

BELAG

2 Blatt Gelatine
130 g Brombeeren
35 g Zucker
150 g Frischkäse
300 g Brombeeren

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, 130 Gramm Brombeeren pürieren und leicht erwärmen. Gelatine in den warmen Beeren lösen und mit dem Frischkäse zu einer Creme verrühren.

Nun den Teig aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig stürzen. Anschließend die Creme in die Form füllen und erneut kühlen.

DEKORATION

Minze

Zum Servieren mit den restlichen Brombeeren und einigen kleinen Minzblättern dekorieren.



Vegetarier können statt Gelatine Agar-Agar nutzen. Das Bindemittel aus Algen gibt es mittlerweile in jedem Supermarkt. Bei der Zubereitung die Packungsbeilage beachten!

Rezept: Francesco D'Agostino

👉 Zubereitung: mittel

🕒 Backzeit: 10 + 20 Minuten bei 180 Grad

🍷 Ergibt 6 Küchle oder 1 Kuchen mit etwa Ø 28 cm

DER FEINE RUNDE

ZWIEBELKUCHEN

TEIG

250 g Mehl
125 g Butter
5 g Salz
1 Ei
30 ml Wasser

FÜLLUNG

600 g Zwiebeln
80 g Bergkäse
50 g Butter
3 Eier
250 g Sahne
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zwiebelkuchenrezepte gibt es in Deutschland ja in allen möglichen Variationen. Wir im Südwesten aber sind uns sicher: Unseres ist der beste! Vor allem, wenn man ihn schön mit Mürbeteig macht und liebevoll einmal blind backt. Dass man nach dieser Methode auch ganz großartige Minis machen kann, ist natürlich auch klar. Und die wiederum können sich nicht nur im Herbst sehen lassen.

Die Zutaten für den Mürbeteig verrühren. In die gewünschte Form geben und bei 180 Grad für etwa 10 Minuten blind backen. Dazu den Teigboden mit einer Gabel einstechen und beim Backen mit trockenen Erbsen, Bohnen oder auch Kirschsteinen beschweren. Die Platzhalter kommen nach dem Backen wieder raus, erst dann nimmt die eigentliche Füllung im Kuchen ihren Platz ein.

Für die Füllung Zwiebeln mit Butter in einem Topf Farbe nehmen lassen. Mit der Sahne und den Eiern eine Masse herstellen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Zwiebelmasse auf dem gebackenen Teig verteilen und die Eimasse dazugeben. Jetzt den Bergkäse auf dem Kuchen verteilen und noch einmal für 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Noch ein Tipp: Ich mache den Zwiebelkuchen auch gern als gedeckte Variante mit einem vorher ausgestochenen Deckel aus Mürbeteig. Dafür einfach ein bisschen mehr Teig machen, ausrollen, ausstechen und in der Mitte ein Loch machen, damit der Dampf entweichen kann. Am schönsten wird die gedeckte Variante, wenn man den Teig noch mit etwas Ei bestreicht.



*Zwiebelkuchen mal anders:
Im Grundrezept kommen wir
problemlos ohne Speck aus. Den
braucht es bei der Optik und den
anderen leckeren Zutaten auch
gar nicht. Wer aber nicht ohne
kann, darf ja variieren...*



ZITRONIG-LEICHTE

HOLUNDERBLÜTEN-
BAISER-TORTE

BÜBEN

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 50 ml Milch
- 1 Pck. Backpulver

Für den Teig für Boden und Deckel Butter, Zucker und ein Päckchen Vanillezucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend nach und nach Mehl, 3 Eier, 2 Eigelb, die Milch und das Backpulver dazugeben. Den Teig in einer Springform bei etwa 180 Grad Ober-/Unterhitze für 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Die zwei verbliebenen Eiweiße steif schlagen und langsam den Zucker einrieseln lassen. Den Kuchen kurz aus dem Ofen holen, die Baisermasse darauf verteilen und weitere 25 Minuten bei 180 Grad backen.

BAISER

- 2 Eiweiß
- 150 g Zucker

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Sahne steif schlagen. Den Joghurt mit dem Holunderblütensirup sowie dem Saft und dem Abrieb der halben Zitrone verrühren. Zum Schluss Gelatine gut einrühren und vorsichtig die steif geschlagene Sahne unter die Masse heben.

FÜLLUNG

- 25 g Gelatine
- 900 ml Sahne
- 500 g Joghurt
- 250 ml Holunderblütensirup
- 1/2 Zitrone

Den ausgekühlten Boden aus der Form nehmen und in der Mitte einmal horizontal durchschneiden, sodass zwei Platten entstehen.

Um den unteren Boden einen Tortenring legen und die Sahne-Joghurt-Masse einfüllen. Der Deckel mit dem Baiser schließt das Ganze ab.

Vor dem Kühlstellen kann man die Torte noch mit Sahne-rosetten, gerösteten Mandelplättchen und weißen Holunderblüten verzieren.

DEKORATION

- geröstete Mandelplättchen
- Holunderblüten



Holunderblüten pflückt man am besten zur Mittagszeit bei Sonnenschein, da sie dann das meiste Aroma entfalten. Legt die Dolden am besten in einen Korb. So werden die Blüten nicht zerdrückt!



UNSER GROSSES SCHWARZWÄLDER HEIMAT-BACKBUCH

Mini-Guglhupf mit Holunderblütensirup. Feinste Rhabarber-Küchle. Klassische Hilda-Brötle. Spekulatius-Tarte, Erdbeer-Lasagne und diverse Kirschtorten: Mit dem neuen Schwarzwald Reloaded kriegt Ihr das alles gebacken!

Wir zeigen Euch, was der Schwarzwald an Ideen für Kuchen, Torten, Kekse und süße Minis zu bieten hat: die großen Klassiker und die neuen Trends. Zusammengestellt und auf Gelingen geprüft von Lisa Rudiger aus Titisee-Neustadt, die als Patissière und Konditorin in einigen der besten Hotels Europas gearbeitet hat. Heute begeistert sie als beliebte Fernsehkonditorin ein wachsendes Publikum.

Gemeinsam haben wir für dieses Buch Rezepte und Ideen aus allen Teilen des Schwarzwalds gesammelt und beeindruckende Botschafter des guten Geschmacks für unser Projekt motiviert: Anja Spittel und Dorothea Steffen, Walburga Rombach und Marina Wiehl, Anton Ohnmacht, Gerhard Volk, Francesco D'Agostino sowie Karl-Heinz Müller vom Mummelsee...

ISBN 978-3-949346-01-9

