

DR. SASCHA HEINEMANN



Das 5 Jahreszeiten Backbuch

Mit vielen einzigartigen Rezepten und zahlreichen Farbfotos

Die schönsten Rezepte für Frühling, Sommer, Herbst, Winter und Karneval



FRÜHLING



SOMMER



HERBST



WINTER



KARNEVAL

Vorwort

Fünf Jahreszeiten? Genau!

Für uns Rheinländer gehört der Karneval schließlich als „fünfte Jahreszeit“ genauso zum Jahr wie Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Außerdem sollten die traditionellen Karnevalsrezepte nicht nur den Jecken vorbehalten bleiben.

Manche Torten kann man natürlich das ganze Jahr über backen. Doch ist dem Gaumen je nach Jahreszeit nach unterschiedlichem Geschmack zumute. Hier erleichtert das Buch die Ideenfindung und gibt Tipps und Anregungen, welche Torten und Torteletts zur jeweiligen Jahreszeit besonders gut passen.

Neben dem ungewöhnlichen Titel hat das Buch auch ein ungewöhnliches Format. So kann man es beim Backen an Wand und Arbeitsfläche lehnen und hat die jeweiligen Arbeitsschritte immer sofort im Blick.

Es ist wichtig, dass Backrezepte zu Hause leicht umsetzbar sind. Deshalb wurden alle Rezepte in einer normalen Haushaltsküche gebacken und darauf geachtet, dass die gewünschte Qualität auf möglichst einfachem Weg erreicht werden kann. Ein wenig Erfahrung und Fingerspitzengefühl gehören hier und da aber schon dazu. Mein dringender Tipp für Back-Anfänger: Immer präzise abwiegen! Denn die Kunst der Konditoren ist die glückliche Verbindung von Präzision und Fantasie.

Als Enkel von Hermann Heinemann, dem Gründer der Konditoreibetriebe Heinemann, und als Sohn von Bernd Heinemann, der 1988 selbst ein Backbuch herausgegeben hat, freue ich mich, mit dem vorliegenden Werk die Backtradition meiner Familie fortzusetzen.

Zum Schluss noch ein Dank dafür, dass Sie mit dem Kauf dieses Buches wirklich Gutes tun. Gemeinsam unterstützen wir mit 1 Euro pro Exemplar als Spende vom Verkaufserlös die unermüdliche Arbeit der TAFELN, die ihren Slogan „Essen, wo es hingehört“ tagtäglich mit Leben füllen.

Nun denn, frisch ans Werk! „Das 5 Jahreszeiten Backbuch“ wartet darauf, von Ihren Vorlieben entdeckt zu werden.

Viel Spaß und gutes Gelingen!

Herzlichst, Ihr Sascha Heinemann

Rezepte, Buchidee, Text:

Dr. Sascha Heinemann
Das 5 Jahreszeiten Backbuch

Food-Fotos: ASVIAN VISION • Düsseldorf
Portrait-Foto: Photography Krocek • Krefeld

Gestaltung & Satz:

Wenzel & Wagner Werbung GmbH
Konrad-Zuse-Ring 1
41179 Mönchengladbach
www.wenzel-wagner-werbung.de

Druck:

impress media GmbH
Mönchengladbach
ISBN-Nr.:
978-3-00-041354-4

Inhaltsverzeichnis

Frühling

Himmlische Vanilleschnitte	8
Käsekuchen mit Minze und Erdbeeren	10
Zitronen-Patisserie	12
Rhabarber-Torte	14
Hefe-Wähen	16
Zwiebelkuchen, Lauchkuchen, Quiche-Lorraine	18
Hefezopf	20
Osterkranz	22
Brioche	24
Muttertagsherzen	26

Sommer

Obsttorte	30
Obsttörtchen	32
Erdbeerschnitte	34
Frischkäsetorte mit Heidelbeeren	36
Krümekuchen mit Früchtequark	38
Joghurt-Pfirsich-Torte	40
Eistorte „Grillage“	42
Zitronen-, Orangen-, Passionsfruchttörtchen	44
Nektarinen-Mango-Tarte	46
Brombeer-/Himbeertropfen	48

Herbst

Apfel-Birnen-Torte	52
Elsässer Apfeltarte	54
Millefeuille	56
Olivenöl-Gugelhupf	58
Muffins	60
Pflaumen-Zimt-Roulade	62
Apfel-Karamell-Patisserie	64
Croquembouche	66
Feigentorte	68
Mangotorte	70
Lisa-Spezial	72
Kürbistorte	74
Rüblitorte	76
Bananenbrot	78
<i>Winter</i>	
Espressotorte	82
Espresso-Torteletts	84
Rosen-Torteletts	86
Orangen-Trüffel-Streifen	88
Charlotte Royale	90
Zuccotto-Torteletts	92

Marmorkuchen	94
Linzer-Torte	96
Zimtsterne	98
Spekulatius	100
Orangen-Feigen-Wölkchen	102
Christstollen	104
Glühweinstreifen	106
Weihnachtssterne	108

Karneval

Berliner	112
Clownsköpfe	114
„Muuzemändelscher“	116
Muzenblätter	118

Rezepte im Überblick	120
Umgang mit den Rezepten	126
Die wichtigsten Zutaten	127

Frühling



Muttertagsherzen

Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Eier und Orangenschale abwechselnd unterrühren. Zwei ca. 15 cm durchmessende Herzformen fetten und die Masse in die Formen geben. Die Herzen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Herzen nach dem Abkühlen aus der Form stürzen und mit heißer Aprikosenmarmelade einstreichen.

Den Puderzucker auf die Marzipanrohmasse sieben und alles kräftig verkneten. Dabei ganz wenig Lebensmittelfarbe hinzugeben. Das Marzipan zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie dünn ausrollen – so klebt es nicht fest – und über die Herzen legen. Einen etwa 2 cm breiten Rand überstehen lassen. Das restliche Marzipan abschneiden. Den Rand einschlagen und modellieren.

Aus dem überschüssigen Marzipan lässt sich noch ein Spruchband für ein paar liebevolle Worte erstellen. Etwas dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Spritzbeutel füllen und den Text aufspritzen. Den Spritzbeutel dazu ca. 1 cm hoch halten. Mit ein wenig Übung klappt es.

Zum Verzieren der Herzen mit Zuckerguss, den Puderzucker mit ganz wenig Wasser zu einem zähflüssigen Brei verrühren. Zuckerguss durch ein Sieb drücken, in einen Spritzbeutel füllen und die Konturen der Herzen nachziehen.

Die Herzen mit ganzen Rosen oder kandierten Blütenblättern dekorieren. Dazu die Blätter mit einer Pinzette in Eiweiß tunken, mit Zucker bestreuen und im Backofen bei ca. 70 Grad trocknen lassen. Oder man besprüht die ganze Blüte mit Lebensmittellack und tupft nur die Blütenränder in Zucker. Ungespritzte Rosenblätter, etwa aus dem eigenen Garten, kann man auch essen. Zusammen mit dem Zucker entwickeln sie ein tolles Aroma.

Rezept ausreichend für 2 Herzen von je 15 cm Durchmesser.

ZUTATEN

Zutaten:

250 g Zucker
250 g Butter
250 g Mehl
4 Eier
abgeriebene Schale einer ungespritzten Orange
1 Prise Salz
1 Prise Vanillezucker

Außerdem:

300 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker
Aprikosenmarmelade
Lebensmittelfarbe



Sommer



Obsttorte

Zubereitung Boden:

Zimmerwarme Butter, Zucker, Marzipanrohmasse, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier und Mehl langsam unterrühren, bis die Masse geschmeidig ist. Eine 26 cm durchmessende Springform mit Backpapier auslegen. Die Masse in die Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 25 Minuten goldgelb backen. Den Boden in der Form abkühlen lassen.

Zubereitung Vanillecreme:

Milch mit dem Vanillemark und der Schote aufkochen. Eigelb und Zucker cremig schlagen, dabei das Mehl untermischen. Die kochende Milch in die Eigelbcreme rühren. Alles zurück in den Topf gießen und auf kleiner Flamme unter ständigem Schlagen nochmals kurz aufwallen lassen. Die Vanillecreme dünn auf den abgekühlten Tortenboden aufstreichen.

Fertigstellen:

Reichlich frisches, gemischtes Obst auf dem Boden verteilen. Tortenguss unter ständigem Rühren kurz aufkochen und mit einem Esslöffel von der Mitte aus gleichmäßig und kreisförmig über das Obst geben. Der Guss gibt den Früchten Glanz und verhindert, dass sie beim Anschneiden der Torte herunterfallen. Torte 15 Minuten kalt stellen. Die Torte aus der Springform lösen und den Tortenrand mit Mandelblättchen dekorieren.

Die Früchte sollen nicht nur frisch und aromatisch sein, sondern auch gut aussehen. Deshalb bietet sich Obst in Kontrastfarben an. Geeignet sind alle Früchte, die man gerne roh isst und die gerade Saison haben.

ZUTATEN

Zutaten Boden:

180 g Butter • 180 g Zucker
120 g Mehl • 3 Eier
60 g Marzipanrohmasse
1 Prise Salz • ½ TL Vanillezucker

Zutaten Vanillecreme:

125 g Milch • 25 g Zucker
8 g Mehl • 1 Eigelb
½ Vanilleschote

Zutaten Belag:

frisches, gemischtes Obst
Mandelblättchen
Tortenguss



Herbst



Winter



Karneval

De fünfte Johreszick

Das Rheinland wurde mehrmals in seiner Geschichte annektiert. Gegen die Vorherrschaft wussten sich die Rheinländer mit dem Karneval zu wehren. Das bekamen auch die Preußen zu spüren. Die Karnevalisten konterkarierten preußische Uniformen und den Dreispitz. Der Karneval bekam seine politische Komponente. Die Preußen kamen, sahen und siegten, wie zuvor Napoleon, wie zuvor die Römer. Der Rheinländer aber behielt immer seinen freien Willen und den Mut, ihn zu äußern. Denn er weiß: „Et kütt, wie et kütt, und et hät noch immer joot jejange.“ Heute feiern jedes Jahr tausende Rheinländer in Berlin Karneval. Eine späte Rache? Et kütt halt, wie et kütt!



Herbst



Apfel-Birnen-Torte, S. 52



Elsässer Apfeltarte, S. 54



Millefeuille, S. 56



Olivenöl-Gugelhupf, S. 58



Espressotorte, S. 82



Espresso-Torteletts, S. 84



Rosen-Torteletts, S. 86



Orangen-Trüffel-Streifen, S. 88



Muffins, S. 60



Pflaumen-Zimt-Roulade, S. 62



Apfel-Karamell-Patisserie, S. 64



Croquembouche, S. 66



Charlotte Royale, S. 90



Zuccotto-Torteletts, S. 92



Marmorkuchen, S. 94



Linzer-Torte, S. 96



Feigentorte, S. 68



Mangotorte, S. 70



Lisa-Spezial, S. 72



Kürbistorte, S. 74



Zimtsterne, S. 98



Spekulatius, S. 100



Orangen-Feigen-Wölkchen, S. 102



Christstollen, S. 104



Rüblitorte, S. 76



Bananenbrot, S. 78



Glühweinstreifen, S. 106



Weihnachtssterne, S. 108

Winter

Fünf Jahreszeiten? Genau! Das Rheinland ist die Heimat von Dr. Sascha Heinemann und dort ist der Karneval genauso fester Bestandteil des Jahres wie Frühling, Sommer, Herbst und Winter.

Dr. Sascha Heinemann ist der Enkel von Hermann Heinemann, dem Gründer der bekannten Konditoreibetriebe Heinemann, und Sohn von Bernd Heinemann, der 1988 ebenfalls ein Backbuch herausgegeben hat.

Als hochwertiges Geschenk oder für den praktischen Eigengebrauch: Das „5 Jahreszeiten Backbuch“ gibt Anregungen und Tipps, welche Torten zur jeweiligen Jahreszeit besonders gut passen, und ist damit wohl einmalig auf dem Markt.

Wer Torten und Torteletts liebt, wird von den 52 saisonalen Rezepten begeistert sein.



DR. SASCHA HEINEMANN

ISBN 978-3-00-041354-4