

GENIESSEN

Serie im Überblick

- 16. September:** Hefekuchen mit Apfel-Mohn-Füllung
- 04. Oktober:** Apfel-Mandel-Tarte aus Mürbeteig
- 18. Oktober:** Englische Creme, Schoko- und Vanillemousse
- 01. November:** Windbeutel aus Brandmasse
- 15. November:** Lebkuchenteig – Basler Leckerli
- 29. November:** Verarbeitung von Kuvertüre
- 13. Dezember:** Schokoladentorte mit fruchtiger Mousse-Füllung und Lebkuchenboden

So geht Hefe

Schritt für Schritt zum perfekten Streuselkuchen

VON ALEXANDER GREVEN (TEXT)
UND STEFAN WORRING (BILDER)

Süß ist er, schön saftig und hat einen frischen Biss: Luftiger Hefekuchen mit selbst gemachten Streuseln und Apfel-Mohn-Füllung schmeckt nach goldenem Spätsommer – und lässt sich in zwölf Schritten ohne große Hürden nachbacken. Wie, zeigt Konditormeister Matthias Ludwigs. Mit den detaillierten Anleitungen und Rezepten des „Törtchen Törtchen“-Chefpâtissiers gelangen auch Backanfänger die süßen Kreationen.

Ludwigs Backwelt ist elegant. Doch ob Mürbeteig, Brandmasse oder Lebkuchen – die Rezepte sind auf Laien zugeschnitten und mit Bilderstreifen anschaulich erklärt. Verarbeitet werden nur herkömmliche Zutaten aus dem Supermarkt. Dazu bieten wir Ihnen Ausflüge in die feine Welt der Pâtisserie: Wie wird Kuvertüre glatt und glänzend, statt matt und grau verschleiert? Was, wenn man gerade nur Tafelschokolade im Haus hat? Und wie macht man aus flüssiger Englischer Creme eine schaumig-dunkle Schokoladen-Mousse?

Manche Folgen bauen aufeinander auf. Mousse etwa (18.10.) wird in die Brandmasse (1.11.) gefüllt. Und die weihnachtliche Torte (13.12.) wird auf Lebkuchenboden (15.11.) gesetzt. Deshalb finden Sie bereits erschienene Rezepte stets auf unserer Internetseite. Wenn trotzdem mal ein Windbeutel in sich zusammenfällt und die Schoko-Blüte aus Kuvertüre zerbricht: „Das passiert auch Profis“, sagt Ludwigs. Also Kopf hoch. Durchatmen. Weiterbacken. Rezepte der Serie in Kürze unter: www.ksta.de/geniessen

Hefekuchen mit Apfel-Mohn-Füllung – Ein Protokoll

Zutaten für Hefeteig
(Menge für eine Kuchenform 28cm)
250 g Mehl
100 ml Milch
15 g Zucker
½ TL Salz
15 g Hefe
50 g Butter
1 Eigelb

Zubereitung
Mit einer Backregel möchte ich aufräumen: Hefe muss nicht unbedingt aufgelöst werden, bevor sie in die Schüssel der Küchenmaschine kommt. Wenn überhaupt, sollte die Flüssigkeit kalt sein, so erhält man eine bessere Teigstruktur. Ich aber gebe die Hefe direkt zu allen Zutaten und verknete die Mischung auf kleiner Stufe (Sie können auch ein

Handrührgerät nehmen). Der Teig muss beim Kneten Kleber bilden, damit er später schöne Poren bekommt – nehmen Sie sich Zeit. Wenn er glatt ist, lege ich eine Folie über die Schüssel und lasse den Teig etwa 30 Minuten gehen. Gibt man ihm dafür nicht genug Zeit, wird er beim Backen nicht fluffig-luftig, sondern fest. Je wärmer die Umgebung ist, desto schneller geht die Hefe nun auf. Sobald sich das Volumen verdoppelt hat, knete ich den Teig erneut kurz durch, bevor ich ihn der Kuchenform entsprechend ausrolle. Verzichteten Sie dabei nach Möglichkeit auf Mehl, dadurch verliert er nur Geschmack und wird zu trocken. Dann in die Form geben, ziehen und zurechtdrücken. Noch ein-

SERIE
Die große Backschule
mit Matthias Ludwigs



Teil 1: Hefeteig

mal 30 Minuten gehen lassen, währenddessen ist Zeit für die Füllung.

Zutaten für Apfel-Mohn-Füllung
250 g Blaumohn, gemahlen
250 g Zucker
250 g Milch
1 Eiweiß

2 Äpfel
10 g Zucker
½ TL Zimt, gemahlen

Zubereitung
Ich vermische Mohn und Zucker in einer Schüssel und koche auf dem Herd die Milch auf. Die heiße Milch gieße ich auf den Mohn. Gut vermischen, Eiweiß einrühren und 30 Minuten quellen lassen. Auf den Teig geben und mit dem Gummischaber verteilen. Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mit Zucker und Zimt mischen und auf der Mohnfüllung auslegen.

Zutaten für Streusel
210 g Mehl; 100 g Zucker;
125 g Butter
Zubereitung und Fertigstellung
Alles zwischen den Händen zu Streuseln verreiben und über die Füllung streuen. Kuchen 35 Minuten bei 160 Grad (Umluft) backen.



1 Geben Sie die Hefe ruhig direkt zu allen Zutaten in die Schüssel. Auf kleiner Stufe mit Küchenmaschine oder Mixer verkneten.



2 Zwischendurch immer wieder aus der Schüssel nehmen und die Konsistenz prüfen: Dieser Teig reißt noch zu schnell auseinander.



3 Damit er genug Kleber bildet, müssen Sie sich beim Kneten Zeit nehmen. So ist der Teig schon elastischer.



4 Sobald er richtig glatt ist, legen Sie eine Folie über die Schüssel und lassen den Teig 30 Minuten gehen, damit er später fluffig wird.



5 Wenn sich das Volumen verdoppelt hat, erneut kurz durchkneten und ausrollen. Am besten ohne Mehl, sonst wird er zu trocken.



6 Geben Sie den Teig in die Form, drücken und ziehen Sie ihn zurecht. Jetzt erneut 30 Minuten gehen lassen.



7 Unterdessen aufgekochte Milch zu Mohn und Zucker in die Schüssel geben. Vermischen, Eiweiß einrühren und quellen lassen.



8 Geben Sie die Mohn-Mischung auf den Teig. Gleichmäßig mit dem Gummischaber verteilen, dabei etwa einen Zentimeter Rand lassen.



9 Äpfel schälen, entkernen und zum Beispiel geachtelt in feine Scheiben schneiden. Mit Zucker und Zimt mischen und auslegen.



10 Eine letzte, knusprige Schicht bilden die Streusel. Dazu Mehl, Zucker und Butter zwischen den Händen verreiben.



11 Den Kuchen nun noch gleichmäßig mit den groben Streuseln besichtigen, der Ofen heizt bereits vor.



12 Von zu viel Hitze stirbt die Hefe ab. Bei 160 Grad (Umluft) für 35 Minuten backen, dabei geht der Kuchen nochmals auf.



13 Und so sieht das Ergebnis aus: abkühlen lassen und servieren.