



Lomelinos Kuchen, Tartes & Pies

LINDA LOMELINO

A T VERLAG



INHALT

VORWORT	10
DIE GRUNDLAGEN	12
GEDECKTE KUCHEN	27
CRUMBLES	55
GALETTES	69
KÜCHLEIN UND TARTES	83
UNGEDECKTE KUCHEN	103
BEILAGEN	135
REGISTER	142

VORWORT

Wenn ich mich für eine einzige Art von Backwerk entscheiden müsste, die ich für den Rest meines Lebens backen würde, dann wären es die unglaublich vielfältigen Pies und Tartes. Mit Mürbteig zu backen, ist für mich irgendwie magisch. Vom Zusammenkneten von Butter und Mehl über das Zubereiten einer saftigen Füllung bis zu dem sich im Backofen goldbraun färbenden Teig. Für mich ist das die reinste Magie.

Viele glauben, es gebe nur eine Art von Mürbteigkuchen. Aber das stimmt nicht. Im Gegenteil. Es gibt unendlich viele Varianten: gedeckte Kuchen in verschiedenster Form, Streuselkuchen, Crumbles, kleine Pies und Küchlein, Pie Pops, frittierte Teigtaschen ... Auch die Füllung mit Obst, Beeren, Nüssen und anderem mehr erlaubt fast unbegrenzte Variationsmöglichkeiten.

Ganz egal, ob Sie einen verführerisch schokoladigen Kuchen mit Erdnussbutter oder eine fruchtige Galette mit Erdbeeren und Rhabarber wählen, Sie werden sicher nicht enttäuscht sein - versprochen! Mit einem Tupfer Rahm, einer Kugel selbstgemachtem Vanilleeis oder einem Löffel Vanillecreme findet Ihr Backwerk zweifellos reißenden Absatz.

/Linda







Kuchenfüllungen

ÄPFEL UND BIRNEN Für Kuchen verwende ich gerne feste Äpfel mit säuerlichem Geschmack, wie Braeburn, Gravensteiner oder Berlepsch. Zu süße oder mehlig Sorten werden beim Backen oft eher matschig und ergeben kein ideales Ergebnis. Auch bei Birnen sollten Sie auf ziemlich feste und nicht zu reife Früchte achten, da sie sonst matschig werden. Überreife Früchte sind grundsätzlich nicht ideal zum Backen.

ZITRUSFRÜCHTE Bei Zitrusfrüchten, von denen man oft die Schale mitverwendet, ist Bioqualität besonders wichtig.

BEEREN, TIEFGEKÜHLT ODER FRISCH Für Crumbles und Galettes eignen sich tiefgekühlte Beeren hervorragend, auch für gedeckte Kuchen, allerdings koche ich die Füllung dann vor dem Backen, sonst wird der Kuchen zu nass.

Für Kuchen, die mit Beeren belegt werden, empfehle ich frische Beeren (siehe Seite 97).

KUCHENFÜLLUNG VORKOCHEN Oft koche ich die ganze Füllung oder auch nur die Flüssigkeit, die beim Marinieren der Früchte entsteht, vor. Das ist vor allem bei sehr saftigem Obst, wie Kirschen, Erdbeeren und Äpfeln wichtig. Auch tiefgekühlte Beeren und Früchte verlieren sehr viel Flüssigkeit. Das Vorkochen kommt vor allem bei Kuchen mit Boden und irgendeiner Form von Deckel zum Einsatz, nicht aber bei Crumbles.

Das Vorkochen der Füllung verhindert, dass der Teigboden beim Backen nass und matschig wird. Es hat aber auch geschmacklich oft große Vorteile (die Früchte werden dadurch weich, haben aber trotzdem Struktur und etwas Biss). Zudem fällt dadurch die Füllung beim Backen nicht so sehr zusammen wie bei frischem Obst; bei Letzterem entsteht dann eine Lücke zwischen Deckel und Füllung.

Um einer Obstfüllung eine gewisse Festigkeit zu geben, brauchen Sie etwas Stärke zum Binden der Flüssigkeit und zum Andicken der Füllung. Ich verwende oft Mehl oder Maisstärke, aber auch Kartoffelstärke eignet sich. Um die Flüssigkeit aufzusaugen, kann man auch 2 TL Weizenmehl mit 2 TL Zucker mischen und auf den ungebackenen Teigboden streuen, bevor die Füllung daraufkommt (siehe Klassischer Apfelkuchen, Seite 30).

FÜLLUNG ABKÜHLEN LASSEN Die Füllung sollte niemals warm in den Mürbteigboden gefüllt werden, unabhängig davon ob er vorgebacken wurde oder nicht. Kommt die Füllung warm auf den ungebackenen Teig, schmilzt die Butter im Teig, ein vorgebackener Teig saugt die Feuchtigkeit der warmen Füllung auf und wird weich.

Kuchen bestreichen

Zum Bestreichen des Kuchens können verschiedene Mischungen verwendet werden mit jeweils unterschiedlichem Ergebnis. Ich verwende fast immer die gleiche Mischung: 1 Ei, verquirlt mit 1 Prise Salz und 1 EL Milch. Zum Bepinseln kann man auch übriggebliebenes Eiweiß oder Eigelb aus dem Rezept verwenden.

Wer auf Ei verzichten möchte, kann ihn auch mit einem Schuss Milch oder Rahm einpinseln.

Wer auf Milch verzichten möchte, kann das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen.

Man kann das Bestreichen ohne geschmackliche Einbuße auch ganz weglassen, aber dann bekommt der Kuchen nicht diese schöne, goldene, glänzende Kruste, und daraufgestreuter Zucker haftet nicht.

Auf dem Bild links sehen Sie die Ergebnisse der verschiedenen Mischungen:

1. Ganz ohne Bestreichen. Die Teigkruste bleibt matt und eher blass.
2. Mit Eiweiß. Die Kruste glänzt leicht und bekommt etwas Farbe.
3. Mit Eigelb. Die Kruste glänzt stark und ist goldbraun.
4. Mit ganzem Ei + 1 Prise Salz + 1 EL Wasser. Die Kruste glänzt leicht und ist golden.
5. Mit ganzem Ei + 1 Prise Salz + 1 EL Milch. Die Kruste glänzt und ist goldbraun.
6. Mit Rahm. Die Kruste ist ziemlich matt und bekommt etwas Farbe.
7. Mit Eigelb + Rahm. Die Kruste glänzt stark und ist goldbraun.
8. Mit Eiweiß + Wasser. Die Kruste bleibt matt und bekommt etwas Farbe.
9. Mit Milch. Die Kruste bleibt matt und bekommt etwas Farbe.

Die matten Varianten halten die Form besser, und die Gabelabdrücke am Rand sind besser erkennbar. Bei einem aufwendigen Muster mit vielen Details kann daher das Bestreichen nach Variante 6, 8 oder 9 von Vorteil sein oder natürlich Variante 1, ganz ohne Bestreichen.





PFLAUMENKUCHEN MIT PISTAZIEN, RUM UND VANILLE

Ein Mürbteig aus Mehl und Nüssen ist beim Verarbeiten zwar etwas bröselig, wird aber beim Backen unglaublich knusprig und erhält einen milden nussigen Geschmack.

Für 1 Kuchen von 20 cm Durchmesser, 8–10 Stücke

MÜRBTEIG

60 g geschälte, geröstete ungesalzene Pistazien (entspricht ca. ½ Tasse ungeschälter Pistazien)
200 g Weizenmehl
1 EL Zucker
¼ TL Salzflocken
175 g kalte Butter
3–5 EL eiskaltes Wasser

PFLAUMENFÜLLUNG

900 g Pflaumen
110 g Zucker
¼ TL Salzflocken
3 EL Maisstärke
½ TL Vanillepulver
nach Belieben 1–2 EL brauner Rum

PISTAZIEN-STREUSELTEIG

30 g geschälte, geröstete ungesalzene Pistazien (entspricht ca. ¼ Tasse ungeschälter Pistazien)
150 g Weizenmehl
2 EL Zucker
½ TL gemahlener Zimt
20 g kalte Butter

ZUM BESTREICHEN

1 Ei
1 EL Milch
1 Prise Salzflocken
1 EL Rohrohrzucker

MÜRBTEIG

1. Die Pistazien ziemlich fein mahlen. Mehl, gemahlene Pistazien, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter würfeln und zur Mehlmischung geben. Mit den Händen zu einem krümeligen Teig zusammenfügen.
2. Kaltes Wasser dazugeben (mit wenig beginnen und bei Bedarf mehr hinzufügen) und mit einer Gabel vermischen, bis die Teigkrümel beim Zusammendrücken zusammenkleben.
3. Den Teig auf Frischhaltefolie legen, etwas flach drücken, einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde, am besten aber über Nacht, kühl stellen.

PFLAUMENFÜLLUNG

1. Die Pflaumen entsteinen und in Scheiben schneiden.
2. Zucker, Salz, Maisstärke und Vanillepulver mischen, mit den Pflaumen vermengen und 20 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
3. Ein Sieb auf einen großen Topf setzen, die Pflaumen mit der Flüssigkeit hineingeben und die Flüssigkeit abtropfen lassen. Die Pflaumen zurück in die Schüssel füllen. Die Flüssigkeit unter Rühren mit einem Schneebesen aufkochen, nach Belieben Rum hinzufügen. Etwa 1 Minute köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht andickt; sie sollte aber nicht cremartig dick werden. Die angedickte Flüssigkeit zu den Pflaumen in die Schüssel geben. Abkühlen lassen.

PISTAZIEN-STREUSELTEIG

1. Die Pistazien ziemlich fein mahlen.
2. Mehl, Zucker, Zimt und Butter hinzufügen und zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Kühl stellen.

FERTIGSTELLEN UND BACKEN

1. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Gut die Hälfte des Mürbteigs auf der bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen. Eine Form mit dem Teig auskleiden. Überstehenden Teig nach unten falten und mit den Fingern in Wellen legen. Kühl stellen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und flechten (siehe Seite 18). Die Zöpfe sollten so lang sein, dass sie über den ganzen Kuchen reichen.
2. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen und den Rand dort, wo die Zöpfe befestigt werden, mit etwas Wasser bestreichen. Abwechselnd Füllung und Pistazienstreusel auf den Bodenschichten, die Zöpfe darauflegen und am Rand festdrücken. Den Kuchen 15 Minuten ins Gefrierfach stellen (damit er beim Backen besser die Form behält).

3. Ei, Milch und Salz verquirlen. Den Teig damit bestreichen und mit Rohrohrzucker bestreuen.
4. Im unteren Teil des Ofens 20 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 175 Grad reduzieren und weitere 30-35 Minuten backen. Wenn der Kuchen gegen Ende der Backzeit zu dunkel wird, mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Den Kuchen herausnehmen und vor dem Anschneiden auskühlen lassen. Gut passt dazu Vanilleeis (Seite 137).



Register

A

Ahornsirup-Creme 139

Ahornsirup-Rahm 139

Apfel

Apfel-Birnen-Galette 72

Apfel-Crumble mit Honig
und Pekannüssen 59

Apfel-Zimtschnecken-Kuchen 48

Frittierte Apfeltaschen
mit Karamell 87

Klassischer Apfelkuchen 30

Aprikosen

Galette mit Aprikosen,
Brombeeren und Thymian 78

B

Banane

Banana Cream Pie 114

Bananen-Tarte-Tatin 98

Banoffee Pie mit Honeycomb 121
Pie Pops 92

Beeren mit Streusel 58

Birne

Apfel-Birnen-Galette 72

Karamelliger Birnen-Streusel-
Auflauf 67

Teigtaschen mit Birne
und Ingwer 93

Blätterteig, einfacher 14

Blätterteig-Tartelettes mit Heidel-
beeren und Joghurtcreme 94

Brombeeren

Beeren mit Streusel 58

Einfache Tarte mit frischen

Beeren 97

Galette mit Aprikosen,

Brombeeren und Thymian 78

Streuselaufbau mit brauner Butter,
Schokolade und Brombeeren 62

C

Coconut Cream Pie 116

Crème-brûlée-Tarte mit Zitrus-
früchten 106

Crème fraîche selbst gemacht 141

Crème-fraîche-Eis mit Honig 137

E

Erdbeeren

Einfache Tarte mit frischen
Beeren 97

Galette mit Erdbeeren und
Rhabarber 71

Pfirsich-Erdbeer-Kuchen mit
gebräunter Butter 35

Erdnussbutter-Schokoladen-
Tarte 129

F

Feigen

Feigentarte mit Mascarpone,
Rosmarin und Walnüssen 100

Frittierte Apfeltaschen
mit Karamell 87

G

Galette mit Aprikosen, Brombeeren
und Thymian 78

Galette mit Erdbeeren und
Rhabarber 71

Glutenfreie Galettes mit
Nektarinen und Himbeeren 80

Glutenfreier Mürbteig 80

H

Heidelbeeren

Beeren mit Streusel 58

Blätterteig-Tartelettes mit Heidel-
beeren und Joghurtcreme 94

Einfache Tarte mit frischen
Beeren 97

Heidelbeerkuchen mit Butter-
milch und Zitrone 31

Himbeeren

Glutenfreie Galettes mit
Nektarinen und Himbeeren 80

Himbeer-Teigtaschen 84

Beeren mit Streusel 58

Honig-Crème-fraîche, luftige 141

J

Johannisbeeren

Johannisbeerkuchen mit

Baiserhaube 112

Rote-Johannisbeeren-Auflauf
mit weißer Schokolade 63

K

Karamelleis 137

Karamelliger Birnen-Streusel-
Auflauf 67

Karamellsauce mit Rum 139

Karamell-Vanille-Sauce 138

Kirschen

Kirschkuchen mit Mandeln 40

Kürbis

Kürbiskuchen mit Schokolade 133

L

Limetten-Tarte mit Kokos und
weißer Schokolade 107

M

Mascarpone selbst gemacht 141

Mürbteig, glutenfrei 80

N

Nektarine

Glutenfreie Galettes mit
Nektarinen und Himbeeren 80

Nüsse

Apfel-Birnen-Galette 72

Apfel-Crumble mit Honig
und Pekannüssen 59

Erdnussbutter-Schokoladen-
Tarte 129

Nusskuchen mit Karamell 52

Pekannusskuchen mit Filoteig 125
Pie Pops 92

P

Pekannusskuchen mit Filoteig 125

Pfirsich

Pfirsich-Erdbeer-Kuchen mit
gebräunter Butter 35

Pfirsich-Kuchen mit Cognac 38

Pflaume

Pflaumenkuchen mit Pistazien,
Rum und Vanille 43
Pie Pops 92

R

Rhabarber

Galette mit Erdbeeren und
Rhabarber 71
Rhabarber-Bleckuchen 47
Rote-Johannisbeeren-Auflauf mit
weißer Schokolade 63

S

Schokoladenkuchen 128
S'mores Pie 120
Streuselauflauf mit brauner Butter,
Schokolade und Brombeeren 62

T

Tarte mit frischen Beeren 97
Teigtaschen mit Birne und
Ingwer 93

V

Vanilleeis 137
Vanillesauce 138
Vanillesauce mit Cognac,
würzige 138
Vanillesauce mit Orange 138
Vanillecreme 139

Z

Zitrusfrüchte

Crème-brûlée-Tarte mit Zitrus-
früchten 106
Limetten-Tarte mit Kokos und
weißer Schokolade 107
Zitrus-Tarte mit karamellisiertem
Baiser 110

DANKE!

Christian, meinem allerbesten
Freund auf der ganzen Welt,
dafür, dass Du jeden Kuchen mit
Vergnügen verkostest und mich
bei allem unterstützt.

Meiner Familie und meinen
Freunden – Ihr seid die Besten!

Meiner Lektorin Eva und meinem
Verleger Martin für Eure
Begeisterung, Euer Wissen und
vor allem Eure Geduld.

Katy, für die schöne Backform!

Kalktitir für die mit Euren wunderba-
ren Farben bemalten Hintergründe.

All den Leserinnen und Lesern
meines Blogs; ohne Euch wäre
nichts hiervon möglich gewesen!

Die Originalausgabe dieses Buches
ist unter dem Titel »Lomelinos Pajer«
2016 bei Bonnier Fakta, Stockholm,
erschienen.

Copyright © 2016 Linda Lomelino.

Aus dem Schwedischen übersetzt von
Jenny-Anne von Rußdorf.

© 2017

AT Verlag, Aarau und München
Fotos: Linda Lomelino
Grafische Gestaltung: Katy Kimbell
Repro: Italgraf Media, Stockholm
Druck und Bindearbeiten:
Livonia Print, Riga, Lettland
Printed in Latvia

ISBN 978-3-03800-961-0

www.at-verlag.ch

