

JUDITH ERDIN



DEIN BESTES SÜSSGEBÄCK

KLASSISCH & VEGAN

atVERLAG



JUDITH ERDIN

www.streusel.ch

DEIN BESTES SÜSSGEBÄCK

KLASSISCH & VEGAN

Fotografiert von Markus Muoth und Judith Erdin

atVERLAG

INHALT

Für meine Schwester Esther,
professionelle Verbesserin und
Inspirationsquelle.

© 2022

AT Verlag, Aarau und München

Lektorat: Nicola Härms und AT Verlag

Umschlagbild: Markus Muoth, Judith Erdin

Grafische Gestaltung, Satz und Bildbearbeitung: Judith Erdin

Illustrationen: Judith Erdin

Druck und Bindearbeiten: Graspö CZ, a. s.

Printed in Czechia

ISBN 978-3-03902-156-7

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur
für die Jahre 2021 - 2024 unterstützt.

6 Rezeptübersicht

9 Vorwort

216 Umrechnungstabelle

218 Bäckerlatein

223 Die Autorin

THEORIE

12 Backwerkzeug

16 Zutaten: vegane Alternativen

18 Tipps zum Ausrollen des Teigs

30 Tipps zum süßen Hefeteig

80 Tipps zum Frittieren

96 Tipps zum Glasieren

116 Tipps zum Plunderteig

144 Tipps zum Blätterteig

184 Tipps zum Strudelteig

GRUNDREZEPTE

25 Süsser Hefeteig Nr. 1

27 Süsser Hefeteig Nr. 2

29 Süsser Hefeteig Nr. 3

79 Berlinerteig

95 Donuteteig

112 Plunderteig

140 Blitz-Blätterteig

183 Strudelteig

202 Mandelmasse

203 Nussfüllung

204 Birnenweggen-Einlage

205 Vegane Schlagrahm

206 Vanillepudding

208 Konfitüre

209 Schokoladenglasur

210 Krokant-Nougat

211 Back-Krokant

212 Vanillezucker

213 Semmelbrösel



REZEPTÜBERSICHT



Birkenweggen
32



Kardamom-Schnecken
37



Mandel-Hefeknoten
42



Nussstollen
48



Schoko-Gewürzschnecken
119



Vanille-Himbeer-Spandauer
122



Pains au chocolat
129



Truffles-Babka
54



Johannisbeer-Streuseltaler
58



Hefe-Nussgipfel
63



Krokant-Nougat-Brezel
133



Franzbrötchen
136



Rhabarber-Quarkkrapfen
146



Skoleboller
66



Schoko-Nuss-Weggen
70



Rosinenbrötchen
75



Apfeltaschen
150



Karotten-Nuss-Brötchen
155



Blätterteig-Nussgipfel
159



Himbeer-Berliner
83



Vanille-Berliner
86



Apfelkrapfen
90



Heidelbeer-Mohn-Donuts
99



Blätterteig-Mandelgipfel
165



Prussienschnecken
169



Glarner Pastetli mit Mandeln
174



Kürbis-Donuts
102



Zitronen-Donuts
106



Schoko-Donuts
109



Glarner Pastetli mit Dörripflaumen
179



Zwetschgenstrudel
187



Apfelstrudel
192



Mini-Kirschstrudel
197



VORWORT

«Uff, das ist ja ziemlich viel Aufwand – lohnt sich das wirklich?» Falls dir beim Durchblättern der folgenden Seiten diese Frage durch den Kopf geht, dann lass dich vom ersten Eindruck nicht abschrecken, sondern entspanne dich. Spätestens nach dem ersten Bissen von einem selbst gemachten Donut oder Skoleboller weißt du: «Ja, es lohnt sich!» Zudem: Mit der richtigen Vorbereitung und zunehmender Erfahrung wird die Herstellung dieser Backwaren immer einfacher und weniger zeitaufwendig. Klar, im Vergleich zu einem Schokoladenkuchen dauert die Zubereitung eines knusprig-blättrigen Mandelgipfels oder eines zartbuttrigen Streuseltalers sicher länger, besonders wenn auf Halbfabrikate wie Blätterteig aus dem Kühlregal oder Fixfertigfüllungen verzichtet wird. Aber ganz ehrlich: Wenn ich Lust auf einen Streuseltaler habe, dann möchte ich keinen schnell zubereiteten Schokoladenkuchen. Dann möchte ich Streuseltaler. Also backe ich Streuseltaler.

Das Selbermachen bringt einige Vorteile mit sich. So kann ich zum Beispiel selbst bestimmen, woher die Zutaten stammen, die in mein Gebäck und somit in mein glückliches Bäuchlein wandern. Und von welcher Qualität sie sind. Ich kann das gute Mehl vom Müller meines Vertrauens verwenden, die unbehandelten Zwetschgen vom Baum lieber Freunde und die biologisch angebauten Vanilleschoten aus fairem und nachhaltigem Handel.

Ein weiterer Grund, warum sich das Selbermachen lohnt: Wie oft kommt es vor, dass du in der Bäckerei oder im Supermarkt Gebäck frisch aus dem Ofen kaufen kannst, sodass der erste Bissen noch warm ist – so, wie Süßgebäck meist am besten schmeckt? Vermutlich selten bis nie. Die Chance beispielsweise, in einen warmen und somit noch schmackhafteren Berliner beissen zu können, steigt jedoch erheblich, wenn du selbst vor der Fritteuse stehst.

Wer Süßgebäck ohne künstliche Aromen und Konservierungsstoffe zubereiten möchte, braucht ein oder zwei Handgriffe mehr, tut sich damit aber selbst etwas Gutes. Die Rezepte in diesem Buch sind darum so konzipiert, dass vom knusprigen Blätterteig bis zur zartschmelzenden Schokoladenglasur alles selbst gemacht

werden kann. Und zwar mit einem Geschmack, wie wir ihn von unserer Lieblingsbäckerei gewohnt sind. Vermutlich sogar ein bisschen besser.

Nebst der klassischen Zubereitungsweise zeige ich bei jedem Rezept immer auch die vegane Variante dazu. Zum einen, um Menschen mit Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Eiern oder Milchprodukten das Nachbacken zu erleichtern, zum anderen, um beim Genuss des Lieblingsgebäcks zugleich etwas Gutes für die Umwelt zu tun. Um das bestmögliche Resultat zu erreichen, habe ich vegane Alternativen für Butter und Ersatzmöglichkeiten für Eier evaluiert und mit süß befüllten Tellern reihum bei meinen Nachbarn geklingelt, um Zweitmeinungen zu meinen Kreationen einzuholen – mit dem Ergebnis, dass sich die veganen Varianten optisch und geschmacklich kaum von den klassischen unterscheiden lassen.

Neben den Rezepten findest du im Theorieteil praktische Informationen, die dir das Backen vereinfachen und viele Fragen nach dem Wie und Warum klären. Ein besonders wertvoller Tipp bereits vorab: Damit das Backprojekt nicht zur Arbeit wird, sondern bis zum Schluss und bis zum letzten Krümel Freude bereitet, lohnt es sich, die Zubereitung zeitlich zu unterteilen. Plunderteig, Nussfüllung und viele andere Teilrezepte können bereits ein paar Tage im Voraus hergestellt und oft auch auf Vorrat tiefgekühlt werden, wodurch sich der Aufwand am eigentlichen Backtag erheblich reduziert.

Ärgere dich auch nicht zu sehr, falls dein Gebäck optisch noch nicht ganz an das auf meinen Fotos herankommt. Auch bei mir sieht nicht immer jede Kardamom-Schnecke genau gleich aus wie die andere – trotz Bäckerinnen-Ausbildung. Was beim genüsslichen Abbeissen am Ende zählt, ist der Geschmack. Und zwar immer.

Ich wünsche dir viel Freude beim Nachbacken.

Knusprige Grüsse



MANDEL-HEFEKNOTEN

TEIG

1 Portion süsser Hefeteig Nr. 1

Alternativ:

1 Portion süsser Hefeteig Nr. 2

FÜLLUNG

1 Portion Mandelmasse

EISTREICHE

25 g Ei

10 g Vollmilch

DEKORATION

40 g Aprikosenkonfitüre

80 g Puderzucker

15 g Wasser

- 1 Die Mandelmasse nach Anleitung des Grundrezepts von Seite 202 zubereiten und bei Raumtemperatur 1 Stunde durchziehen lassen.
- 2 Den süsseren Hefeteig nach Anleitung des Grundrezepts von Seite 25 zubereiten und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Alternativ kann das Rezept auch mit dem süsseren Hefeteig Nr. 2 von Seite 27 zubereitet werden. Was es dabei zu beachten gilt, ist auf der rechten Seite im Tipp «Für Feinschmecker» zu finden.
- 3 Zehn Muffin-Papierbackförmchen auf einem Backblech bereitstellen und deren Seiten flach herunterklappen.
- 4 Den Teig in zwei Portionen teilen (ca. 305 g pro Portion). Die beiden Teigportionen etwa 2 mm dünn rechteckig ausrollen (22 × 38 cm).
- 5 Die Teigrechtecke so auf der Arbeitsfläche platzieren, dass die 22-cm-Seite jeweils parallel zur Tischkante und dem Körper liegt.
- 6 Die Mandelmasse auf die Teiglinge geben (ca. 310 g pro Portion) und auf den unteren zwei Dritteln der Teigfläche bis direkt an den Rand glatt streichen.
- 7 Das unbestrichene Teigdrittel auf das mittlere Drittel falten (**A, B**), die beiden dann zusammen auf das untere Drittel falten (**C, D**) und das Ganze in 4 ½ cm breite Streifen schneiden (fünf Stück pro Teigportion) (**E**).
- 8 Die 4 ½ cm breiten Teiglinge jeweils der Länge nach zweimal einschneiden, sodass sie oben an einem ½ cm breiten Stück zusammenhängend bleiben (**F**). Die Teiglinge leicht in die Länge ziehen (etwa auf 18 cm), locker zu Zöpfchen flechten (**G bis J**) und aufrollen (**K**). Die Teiglinge mit dem Teigschluss nach unten in die vorbereiteten Papierbackförmchen legen, sodass sich deren Seiten wieder nach oben klappen (**L**). Die Teiglinge zugedeckt etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 9 Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 10 Die Zutaten für die Eistreiche miteinander vermischen und die Teiglinge damit bestreichen. Das Blech auf der zweituntersten Schiene in den heißen Ofen einschieben und die Teiglinge 4 Minuten backen.
- 11 Bei spaltbreit geöffneter Ofentür grosszügig warmes Wasser in den Ofen sprühen, die Tür sofort schliessen und die Teiglinge weitere 15 Minuten fertig backen.
- 12 Kurz vor Ende der Backzeit die Aprikosenkonfitüre aufkochen, sofort vom Herd nehmen und bereitstellen.
- 13 Die Mandel-Hefeknoten direkt nach dem Backen zügig mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und anschliessend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 14 Für die Glasur den Puderzucker mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel glatt rühren und die Mandel-Hefeknoten damit bestreichen.

VEGAN

- › Den süsseren Hefeteig durch die vegane Variante des Teigs ersetzen.
- › Die Eistreiche durch etwa 15 g Soja-Cuisine ersetzen.
- › Zwischen der klassischen und der veganen Variante gibt es nur minimale geschmackliche Unterschiede, die ohne Direktvergleich kaum bemerkbar sind.

TIPP

- › Anstelle von Aprikosenkonfitüre kann man auch eine andere Konfitüre mit ähnlicher Farbe verwenden (zum Beispiel Orangenkonfitüre oder Quittengelee).

FÜR FEINSCHMECKER (MIT TEIG NR. 2)

Damit das Gebäck noch fluffiger und feuchter wird, verwende ich anstelle des süsseren Hefeteigs Nr. 1 den süsseren Hefeteig Nr. 2. Dadurch verändert sich die Zubereitung folgendermassen:

- › Das Gewicht der beiden Teigportionen beträgt 320 g statt 305 g pro Stück.
- › Der Teig muss nach dem Ausrollen 20–35 Minuten auf einer mit Backpapier belegten flachen Unterlage zugedeckt tiefgekühlt werden, bis er fester geworden, aber noch nicht hart gefroren ist (einzeln im Tiefkühler klappt besser als beide Teigflächen mit Backpapier getrennt übereinandergeschichtet). So kann die Füllung anschliessend problemlos darauf verteilt und der Teig ganz einfach geformt werden.
- › Beim Auftragen der Füllung sollte zügig gearbeitet werden, damit der Teig nicht wieder weich und dehnbar wird, bevor die ganze Füllung verteilt ist.
- › Die Dauer der Stockgare sowie die Ofentemperatur bleiben unverändert.
- › Die Stückgare verlängert sich um 15 Minuten.
- › Die Backzeit verlängert sich zum Schluss um 5–7 Minuten.

ERGIBT

10 Stück

ZEITÜBERSICHT MIT TEIG NR. 1

Stockgare: 30 Min.

Stückgare: 1 Std.

Backdauer: 19 Min. (vegan + 2 Min.)

ZEITÜBERSICHT MIT TEIG NR. 2

Stockgare: 30 Min.

Tiefkühlen: 20–35 Min.

Stückgare: 1 ¼ Std.

Backdauer: 24–26 Min.

(vegan + 2 Min.)

OFENEINSTELLUNGEN

Temperatur: 200 Grad

Betriebsart: Ober- und Unterhitze

Position: zweitunterste Schiene

Backform: 1 Backblech (43 × 34 cm)

und 12 Muffin-Papierbackförmchen

Das Bild auf Seite 40 zeigt die klassische Variante, dasjenige auf Seite 41 die vegane.

MANDEL-HEFEKNOTEN FORMEN





HIMBEER-BERLINER

TEIG

1 Portion Berlinerteig

FRITTIEREN

Frittieröl

FÜLLUNG

ca. 200g Himbeerkonfitüre
(ohne Kernchen)

DEKORATION

30g Zucker
½g Zimt
Puderzucker

ERGIBT

10 Stück

ZEITÜBERSICHT

Stockgare: 1 Std.

Stückgare: 4 Std.

Backdauer: 5–6 Min.

FRITTEUSENEINSTELLUNG

Temperatur: 170–180 Grad

Das Foto links zeigt die klassische Variante. Die vegane ist geringfügig kleiner und die Krumenfarbe dabei weniger gelblich.

- 1 Den Berlinerteig nach Anleitung des Grundrezepts von Seite 79 zubereiten und anschliessend 1 Stunde bei Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen.
- 2 Den Teig in zehn Portionen teilen (ca. 60 g pro Portion). Die Teigportionen jeweils rund formen (**A** bis **D**), mit dem Teigschluss nach unten auf ein gut bemehltes Leinentuch setzen (**E**) und zugedeckt etwa 4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 3 Das Frittieröl in einem hohen Kochtopf oder in der Fritteuse auf 170–180 Grad erhitzen.
- 4 Für die Dekoration den Zucker mit dem Zimt mischen und bereitstellen.
- 5 So viele Teiglinge, wie in den Topf oder die Fritteuse passen, sorgfältig mit dem Teigschluss nach unten ins heisse Öl gleiten lassen und auf der ersten Seite 2–3 Minuten goldbraun frittieren.
- 6 Die Teiglinge wenden und auf der zweiten Seite weitere 2–3 Minuten goldbraun frittieren.
- 7 Die Berliner zurückdrehen, sodass der Teigschluss wieder unten ist, aus dem Öl heben und auf ein mit Küchenpapier belegtes Kuchengitter absetzen.
- 8 Die Oberseite sogleich in Zimtzucker tunken, solange sie vom Öl noch leicht feucht ist.
- 9 Die Berliner noch heiss mit der Himbeerkonfitüre füllen (**F**) und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 10 Sobald die erste Portion Berliner gefüllt ist, kann die nächste Portion gebacken werden.
- 11 Die Berliner kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

VEGAN

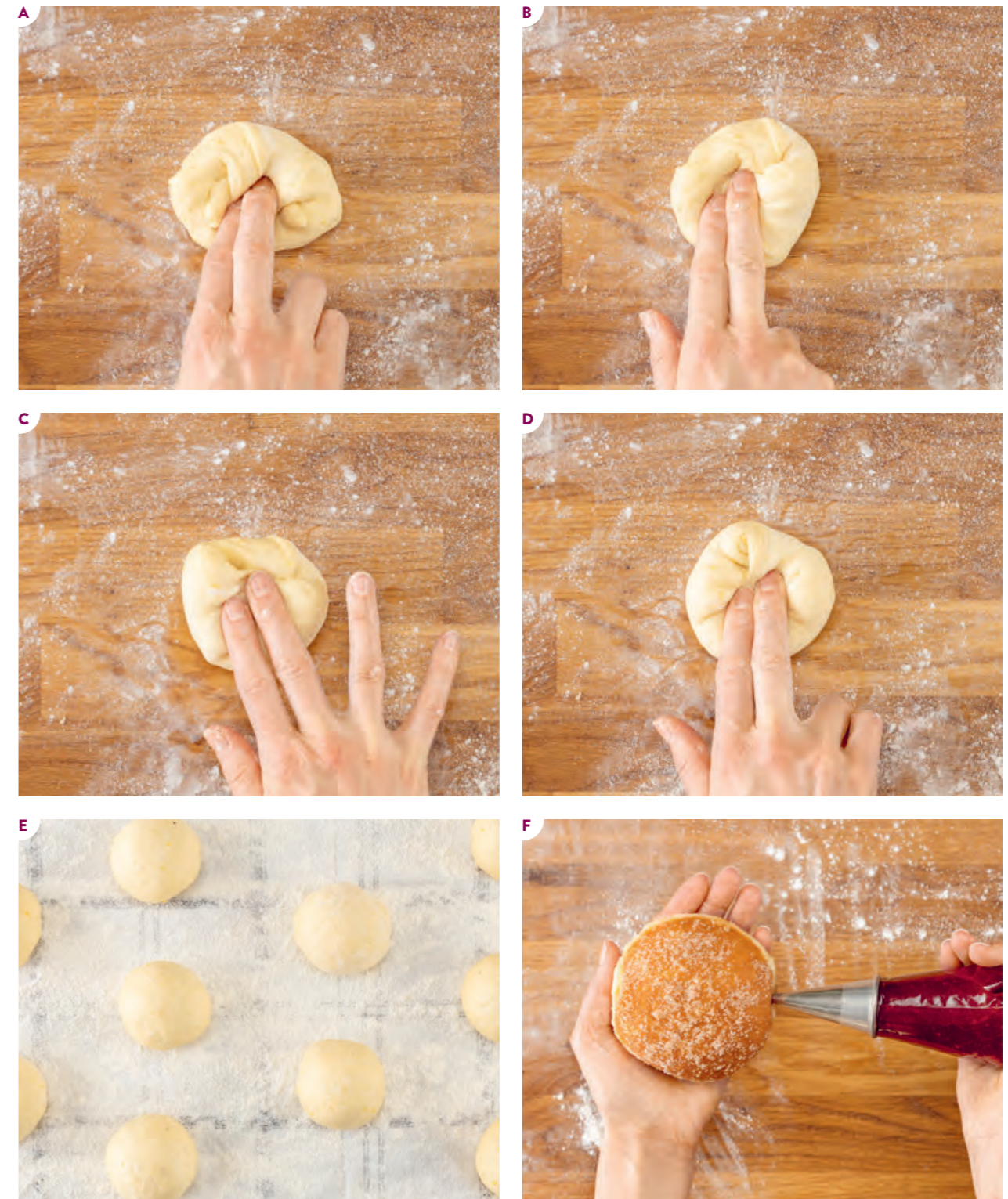
- › Den Berlinerteig durch die vegane Variante des Teigs ersetzen.
- › Zwischen der klassischen und der veganen Variante gibt es nur kleine geschmackliche Unterschiede, die ohne Direktvergleich kaum auffallen.

TIPPS

- › ½ g Zimt entspricht etwa ⅓ Teelöffel.
- › Beim Hantieren mit heissem Öl sind eine ruhige Arbeitsweise und Konzentration gefragt, damit das Frittieren ohne Zwischenfälle abläuft. Die wichtigsten Tipps dazu finden sich auf Seite 80.
- › Zum Füllen verwende ich einen Spritzbeutel mit einer Fülltüle (4 mm Durchmesser). Wer keine Fülltüle besitzt, wendet folgenden Trick an: die Berliner nach dem Tunken im Zimtzucker auskühlen lassen und erst kurz vor dem Servieren horizontal aufschneiden, die Konfitüre wie bei einem Brötchen dünn aufstreichen, den Deckel wieder aufsetzen und geniessen.
- › Falls man keine kernlose Himbeerkonfitüre zur Hand hat, kann man eine andere kernlose Konfitüre nach Wahl verwenden, zum Beispiel Vierfrucht-, Erdbeer-, Heidelbeer- oder Aprikosenkonfitüre.

Beim Selbermachen von Berlinern gibt es eine goldene Regel, an die ich mich jeweils konsequent halte: Mindestens einen der Berliner muss man direkt nach dem Backen noch lauwarm geniessen. Denn lauwarm liegt der Genussfaktor gleich zwei oder drei Stufen höher, sodass sie nicht nur gut, sondern fantastisch schmecken. Du hast noch nie einen lauwarmen Berliner gegessen? Dann versuche dich unbedingt an diesem Rezept – ich bin überzeugt, du wirst es nicht bereuen.

HIMBEER-BERLINER FORMEN



DANK

Ein riesengrosses Dankeschön geht an meinen Partner Markus, der in einem weiten Umkreis wohl der Einzige war, der nicht allzu grosse Freude an diesem Buchthema hatte – Süssgebäck ist einfach nicht so seins –, und an vielen Tagen hätte er ein Stück Schokolade dem von mir servierten Gebäck eindeutig vorgezogen.

Trotzdem kostete und beurteilte er immer wieder meine unterschiedlichen Backtests, schoss stundenlang und bis spät abends Fotos von meinen werkenden Händen und half mir, die Kardamom-Schnecken, Strudel und Co. ins rechte Licht zu rücken. Markus, du bist grossartig.

GANZ HERZLICH BEDANKE ICH MICH AUCH ...

... bei all meinen fleissigen Testbäckerinnen, die während vieler Stunden jedes meiner Rezepte nochmals auf Herz und Nieren geprüft haben.

... bei meinen Geschwistern und meinen Eltern, die mich immer wieder mit ihrem Rat moralisch unterstützt haben.

... bei meiner Schwester Esther, die alle meine Texte ausserhalb des Rezeptbereiches nochmals auf Sinn und Unsinn geprüft hat.

... bei meinen grossartigen Stil-Beraterinnen Mirjam Erdin und Julia Basler, auf die immer Verlass ist, wenn ich mich frage: «Passt diese Hose wirklich zum Shirt?»

... bei meinem ehemaligen Berufsschullehrer Peter Schüpbach, auf dessen Erfahrungsschatz ich genau dann zählen konnte, wenn ich allein nicht mehr weiterkam.

... bei meinem Lieblingsgrafiker Roger Fehlbaum (fehlbaum.cc) und seiner Partnerin Romi, deren kreatives Engagement bei der Gestaltung der Umschlagseite inspirierte und viel Spass gemacht hat.

... beim AT Verlag, der mir zum zweiten Mal sein Vertrauen entgegengebracht und mich mit viel Erfahrung bei meiner Arbeit unterstützt hat.

... bei allen Nachbarn, Freunden und Bekannten, die mir geholfen haben, all das gebackene und fotografierte Süssgebäck bis zum letzten Krümel aufzuessen.

DIE AUTORIN

Judith Erdin ist gelernte Bäckerin-Konditorin, Polygrafin und Bloggerin. Ihre erste Berufswahl war geprägt durch ihre Begeisterung und ihr Flair für die kreative Seite des Backens. Die Arbeitszeiten in der Nacht und den frühen Morgenstunden liessen sich jedoch nach der dreijährigen Ausbildung nicht mit ihrem eigenen Rhythmus in Einklang bringen, weshalb sie den Beruf bald aufgeben musste. Doch die Freude am Backen liess sie auch während ihrer Zweitausbildung zur Polygrafin nicht mehr los, wodurch sie ihre Backkenntnisse ständig weiterentwickelte und perfektionierte. Ihr Antrieb und Ziel: «Es soll schmecken wie vom Lieblingsbäcker, nur ohne E-Nummern.» Ihre Backwaren stellt sie deshalb von Grund auf selbst her – Fertigprodukte oder Halbfabrikate, die mit Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen, Konservierungs- und Farbstoffen gespickt sind, werden dadurch überflüssig.

Im Januar 2016 hat sie, ihre beiden gelernten Berufe verbindend, mit ihrem Blog www.streusel.ch begonnen und begeistert seither ihre Leserinnen und Leser mit ihren eigenen Rezepten, spannenden Hintergrundinformationen und geheimem Bäckerwissen. Anfang 2020 erfüllte sie sich schliesslich einen lang gehegten Wunsch und wagte mit ihrem Blog den Schritt in die Selbstständigkeit. Seither entwickelt sie für ihre Leserinnen und Leser und auf Kundenauftrag Rezepte, gibt ihr Wissen in kurzweiligen Backkursen weiter und bietet daneben auch grafische Dienstleistungen an. Anfang 2021 erschien ihr erstes Buch «Dein bestes Brot», in dem sie über vierzig geschmacklich überzeugende Brotrezepte teilt.

