

Süß & Trendy

Hinweis: Für alle Rezepte wurde Mehl der Type 405 verwendet, das sich für feine Backsachen gut eignet.



Sind Sie mit diesem Titel zufrieden? Dann würden wir uns über Ihre Weiterempfehlung freuen. Erzählen Sie es im Freundeskreis, berichten Sie Ihrem Buchhändler oder bewerten Sie beim Onlinekauf. Und wenn Sie Kritik, Korrekturen, Aktualisierungen haben, freuen wir uns über Ihre Nachricht an:

Christian Verlag  
Postfach 40 02 09  
D-80702 München  
oder per E-Mail an: [lektorat@verlagshaus.de](mailto:lektorat@verlagshaus.de)

Unser Verlagsprogramm finden Sie unter



Produktmanagement: Doreen Wolff  
Textredaktion: Katharina Lisson  
Layout und Satz: Fred Feuerstein, wigel  
Umschlaggestaltung: Caroline Daphne Georgiadis, Daphne Design unter Verwendung eines Fotos von Jo Kirchherr  
Repro: Repro Ludwig, Zell am See  
Herstellung: Bettina Schippel

Text und Rezepte: Matthias Ludwigs  
Fotografie: Jo Kirchherr

Printed in Slovenia by Florjancic

Alle Angaben in diesem Werk wurden vom Autor sorgfältig recherchiert und auf den aktuellen Stand gebracht sowie vom Verlag geprüft. Für die Richtigkeit der Angaben kann jedoch keinerlei Haftung übernommen werden.

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2015 Christian Verlag GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten.

ISBN 978-3-86244-829-6



# Süß & Trendy

80 Kleinigkeiten von Cake-Pop  
bis Whoopie



# Inhalt

Vorwort

7

Grundwissen

9

Werkzeuge

9

Grundrezept Brandmasse

12

Grundrezept Biskuit

14

Grundrezept Macarons

16

Herstellung eines Hefeteigs

18

Teig tourieren

19

Grundrezept Crouhnuts

22

Aus Luft & Liebe

25

Schokoholic

55

Aufsehenerregend

79

Lazy Sunday

107

Hot & cold

135

Register

158



# Vorwort

Meine ersten Gedanken zum Thema »Süß & Trendy« waren gemischt. Was süß ist, ist natürlich klar, aber wie verhält es sich mit »Trends«? Einige sind nur kurze Strohfeuer, andere kommen schnell an und werden dann rasch als »normal« wahrgenommen. Durch das Internet verbreiten sich Trends heute weltweit in rasantem Tempo.

Im Grunde kann man Backtrends in zwei Kategorien einteilen: zum einen Trends, die mit echten Neuerungen verbunden sind, wie zum Beispiel »Croughnuts« (eine für Croissantteig noch nie genutzte Garmethode) oder »Push-Up-Cakes« (eine für Kuchen bisher unbekannte Darreichungsform). Zum anderen gibt es Trends, bei denen ein Thema neu belebt beziehungsweise Altbekanntes neu kombiniert wird; dazu gehören »Whoopies«, die im Grunde Amerikaner sind und durch eine Füllung zu etwas Neuem werden. Oft verschwimmen die Grenzen auch – sind »Macarons« immer noch ein Trend? Ist ein »Cake-Pop« nur wegen des Stiels etwas Neues? Gab es Eis-Sandwiches nicht schon in unserer Kindheit?

In diesem Buch kann ich natürlich nicht alle Trends abdecken, geschweige denn jedem gerecht werden. Ich möchte vielmehr einen breit gefächerten Überblick liefern und zu den einzelnen Themen Rezeptvorschläge bieten. Dabei ist mir wie immer sehr wichtig, eher einfache Kompositionen vorzustellen, denn die eigene Kreativität funktioniert am besten, wenn man erst einmal die Grundlagen beherrscht; dann kann man auch nach einer Weile experimentieren und seinen eigenen (Geschmacks-)Weg beschreiten.

Als ich 2009 angefangen habe, »nebenbei« als Autor aktiv zu werden, hätte ich nicht gedacht, dass es 2015 (mit Süß & Trendy) schon insgesamt sechs Titel sein werden. Auch wenn ich jedes Rezept selbst schreibe und danach jede Kreation »nachbacke«, kann es ab und zu kleine Abweichungen geben. Davon sollte sich keiner entmutigen lassen, auch mir – mit knapp 20 Jahren Erfahrung – gelingt nicht alles auf Anhieb. Es mag etwas abgedroschen sein, aber: »Übung macht den Meister!«

Ihr Matthias Ludwigs



# Aus Luft & Liebe

Ob mit Eischnee oder durch die treibende Kraft der Hefe, es geht am Ende darum, zarte Luftbläschen im fertigen Gebäck zu haben. Daher ist die Liebe und Hingabe bei der Zubereitung hier besonders wichtig!

## Brioches

Zubereitung: 15 Minuten Teigzubereitung plus 2 Stunden

Ruhezeit plus 20 Minuten Backzeit

Ergibt etwa 10 Stück

### Zutaten

Briocheformen, Muffinformen oder Timbaleförmchen

Für die Brioches

280 g Mehl

2 Eier (Größe L)

20 g Hefe

110 g Butter, gewürfelt

25 g Zucker

3 g Salz

Milch zum Bepinseln

■ Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Sobald er glatt ist, noch weitere 2 Minuten auf niedrigster Stufe kneten lassen. Abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen, abermals kneten und noch einmal 45 Minuten gehen lassen.

■ Den Teig nochmals zusammenkneten und in die gewünschte Form geben. Nun so lange gehen lassen, bis er fast das doppelte Volumen aufweist und sich bei leichtem Druck mit den Fingern weich anfühlt. Vor dem Backen dünn mit Milch bepinseln. Die Brioches bei 160 °C Umluft etwa 20 Minuten backen.

## Schokoladen-Brioches

Zubereitung: 25 Minuten plus Herstellung der Brioches

### Zutaten

10 Brioches (siehe Rezept oben)

Für die Schokoladencreme

100 ml Milch

20 g Sahne

1 Eigelb

5 g Speisestärke

15 g Zucker

40 g Kuvertüre (70%), gehackt

20 g Butter, gewürfelt

Für die Schokoladenglasur

40 g Sahne

70 g Zucker

30 g Honig

10 g Kakaopulver

110 g Kuvertüre (70%), gehackt

■ Für die Schokoladencreme Milch, Sahne, Eigelb, Stärke und Zucker in einem Topf vermischen. Unter Rühren aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Auf die Kuvertüre geben, gut vermischen und dann die Butter unterarbeiten. Mit Folie abgedeckt kalt stellen. Die Creme durchrühren und in einen Spritzbeutel geben.

■ Für die Glasur Sahne, Zucker, Honig und Kakao mit 60 ml Wasser aufkochen und über die gehackte Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen und so vermischen, dass keine Luftblasen untergezogen werden. Kurz vor der Verwendung auf etwa 40 °C bringen, beziehungsweise so stark erwärmen, dass sie flüssig genug zum Überziehen ist.

**Vollendung:** Die Brioches können entweder von unten gefüllt werden, oder man nimmt die Kugel ab und füllt sie darunter mit der Schokoladencreme. Wenn alle Brioches gefüllt sind, die Glasur in eine kleine Schüssel füllen und nacheinander die Kugel der Brioches darin eintauchen. Schmeckt frisch am besten!

