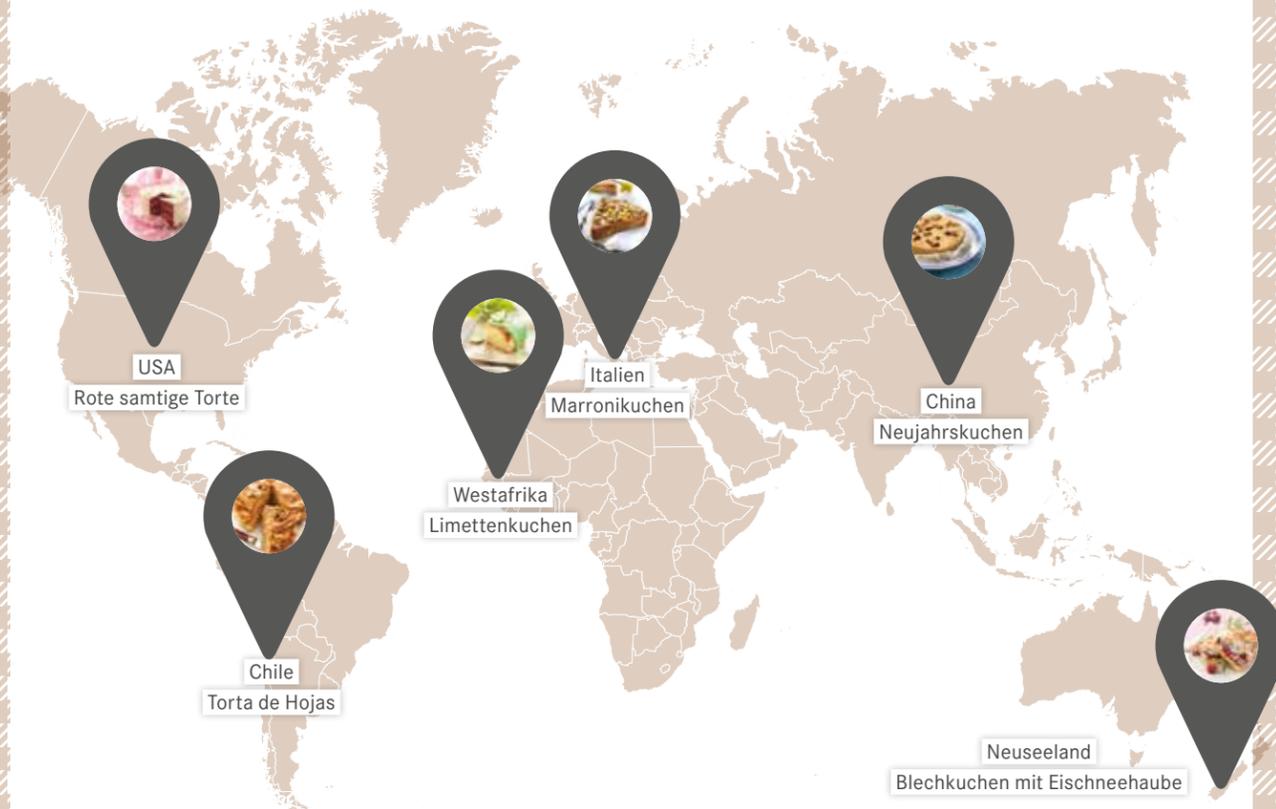


Die «Kuchenwelt» entdecken

Dieses Buch lädt zur spannenden Kuchenreise rund um den Erdball ein. Jede Kultur hat ihre Kuchentradition, ganz nach dem Motto: Vorrang haben in der Backstube weltweit Zutaten, die im eigenen Land einfach zu beschaffen sind.

Kuchen lieben alle. Man kann nie genug Rezepte haben. Schön, dass mit dieser Sammlung die süße Genusswelt echten, internationalen Zuwachs bekommt.

Einfache Blechkuchen mit saftigem Obst und Nüssen sind genauso vertreten wie rasch zubereitete Cakes auf Grieß- und Biskuitbasis mit Datteln, Ananas und Kokosnuss oder aufwändig geschichtete Torten mit cremigem Innenleben wie die Schokoladenmousse- und Karamelltorte.



ISBN 978-3-03780-561-9



9 783037 805619

Global Bakery

Anna Weston



Anna Weston

Global Bakery
---- Kuchen aus aller Welt ----

FO NA

FO NA

Anna Weston

Global Bakery

----- Kuchen aus aller Welt -----

Italien	Castagnaccio – Marronikuchen
Polen	Jablecznik – Apfelkuchen
Norwegen	Mandelkuchen mit Eigelbhaube
Tschechische Republik	Buchty – Dampfnudeln
Dänemark	Valmuefrø Kage – Mohnkuchen
Schweiz	Rüebli torte – Karottentorte
Rumänien	Dobostorte
Spanien	Tarta de Santiago – Mandelkuchen
Wales	Bara Brith – Dörrfrüchtebrot

Südostasien

Indien	Mangokuchen
Malaysia	Bolu Sarang Semut – Honigwabenkuchen
Kambodscha	Num Taloak – Kakikuchen
Afghanistan	Halwaua-e-Aurd-e-Sujee – Halva

Japan	Kasutera – Grünteecake	86
Philippinen	Bibingka – Reis-Kokos-Kuchen	88
Taiwan	Süßkartoffelroulade	90
Sri Lanka	Bibikkan – Kokoskuchen	92
China	Nian Gao – Neujahrskuchen	94

Karibik & Nordamerika

USA	Red Velvet Cake – Rote samtige Torte	98
Kanada	Maple Syrup Cake – Ahornsirupkuchen	100
Haiti	Gâteau au Beurre – Butterkuchen	102
St. Lucia	Bananenkuchen	104
Bermuda	Rumkuchen	106
Jamaika	Ingwerkuchen mit Zitronenglasur	108
Kuba	Opéra-Torte	110
		84

Ozeanien & Pazifik

Mikronesien	Glasierter Orangen-Kokos-Kuchen
Papua-Neuguinea	Bananenkuchen mit Schokoladensauce
Australien	Pineapple Upside Down Cake – Ananas-Tarte-Tatin
Neuseeland	Louise Cake – Himbeer-Blechkuchen mit Eischnee-Kokos-Haube
Polynesien	Hochzeits-Ananas-Karottenkuchen
Hawaii	Guava Chiffon Cake – Luftiger Guavenkuchen

Lateinamerika

Chile	Torta de Hojas
Brasilien	Cuca di Banana – Bananenkuchen
El Salvador	Quesadilla Salvadoreña – Salvadorianischer Käsekuchen
Kolumbien	Gewürz-Mokka-Kuchen

Argentinien	Torta Negra Galesa – Walisischer Schwarzkuchen	136
Uruguay	Postre Chajá – Pfirsichtorte	138
Mexiko	Pastel de Tres Leches – Drei-Milch-Kuchen	141

Osteuropa & Zentralasien

Weißrussland	Yablochny Pirog – Apfelkuchen	146
Albanien	Nusskuchen mit Zitronenglasur	148
Armenien	Muskatkuchen	150
Aserbaidshan	Zebrauchen	152
Ukraine	Medivnyk – Weihnachts-Honigkuchen	154
	Register	156

Vorwort

Seit ich mich erinnern kann, backe ich gern. Ich half schon meiner Mutter beim Kuchenbacken. Wenn wir hungrig aus der Schule heimkamen, gab es nichts Schöneres als ein Stück Kuchen nach dem Essen. Später backte ich die Geburtstagskuchen für meine Kinder, und ich musste meine «Glaskünste» stets aufs Neue unter Beweis stellen. Zu Hause einen Kuchen für die Familie oder Freunde zu backen, betrachte ich als Geste der Liebe und Zuneigung. Wenn der Duft aus meiner Backstube das ganze Haus erfüllt, macht mich das glücklich. Doch dann kam ich an den Punkt, wo es mich langweilte, traditionelle Rezepte zu backen, die ich zum Teil noch aus meiner Kindheit kannte. Seit 10 Jahren leite ich das Büro von New Internationalist, wo ich täglich mit Menschen aus aller Welt zusammenkomme. Ich begann mich für das Backen rund um den Globus zu interessieren. Nach meinem Verständnis musste es in jeder Kultur einen Kuchen geben. Ich machte mich auf die Reise durch die Backwelt und entdeckte schon bald die große Vielfalt von Kuchen aus jedem Winkel dieser Erde. Ich fand Rezepte, die in keinem meiner Back-

bücher zu finden waren, und ließ die Backrezepte meiner Mutter hinter mir.

Früher war der Kuchen ein Luxus, den man sich gönnte, wenn die Zutaten im Übermaß vorhanden waren, z.B. eine reiche Apfelernte. Natürlich backte man auch für besondere Ereignisse, die einen gesellschaftlichen oder religiösen Hintergrund haben konnten. Heute gilt das Backen als kreatives Hobby. Viele Rezepte in diesem Buch waren früher saisonal. Der italienische Castagnaccio beispielsweise wurde traditionell im Herbst gebacken, wenn die Marroni reifen. Der Kuchen enthält Marronimehl und wird mit Rosinen gesüßt und mit Rosmarin gewürzt. Die Kuchen sind «authentisch» und enthalten Zutaten aus dem jeweiligen Ursprungsland respektive aus der Region. Dies führt bei den Zutaten zu Überschneidungen. Ich versichere Ihnen jedoch, dass das Backergebnis geschmacklich jedes Mal anders ist.

Ich habe alle Kuchen mehr als einmal gebacken, um sicher zu sein, dass die Rezepte praxistauglich sind. Darüber hinaus wurden alle Kuchen von meinen

Kollegen im Büro getestet. Sie haben alle Kuchen gegessen, natürlich nicht auf einmal!

In meiner Heimat in East Oxford, Ontario, Kanada, gibt es erfreulicherweise eine große Vielfalt von Lebensmitteln, was auf die Einwanderer aus allen Himmelsrichtungen zurückzuführen ist. In Asia-Shops, osteuropäischen und afrikanischen Lebensmittelgeschäften habe ich meist alle Gewürze, Mehlsorten und Früchte gefunden. Ich war fasziniert, dass es auch Zutaten gab, von denen ich noch nie etwas gehört hatte. Neu für mich war etwa der Palmzucker oder Peen Tong (Pian Tang), beides Zuckerarten, die gepresst im Block in den Handel kommen. Seither weiß ich, dass Zucker früher in Kegelform im Handel war, auch in westlichen Ländern, und zu Hause zuerst zerstoßen und aufgelöst werden musste. Mit den modernen Raffinerien von heute ist die Auswahl von Zuckersorten groß. Lassen Sie sich nicht entmutigen, wenn in Ihrer Region das Angebot von «exotischen» Zutaten nicht so groß ist. Normalerweise gibt es gute Alternativen.

Einige Kuchen werden mit Reismehl oder Maismehl hergestellt, was alle Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit freuen wird. Im einen oder andern Rezept wird das Mehl durch Nüsse ersetzt. Das Schöne an diesem Buch ist, dass es sowohl den Kuchenbäcker als auch die Testesser aus ihrem gewohnten Geschmacksumfeld entführt.

Willkommen im Wunderland von The Global Bakery! Die Suche nach den richtigen Zutaten und das Experimentieren haben mir große Freude bereitet. Ich hoffe, dass Sie genauso viel Spaß und Freude haben werden.

Anna Weston



Subsahara-Afrika





Westafrika

Lime Cake

----- Limettenkuchen -----

Kinder backen und dekorieren diesen einfachen Kuchen mit viel Eifer und großer Freude. Er sieht nicht nur erfrischend aus, er schmeckt auch so. Der Limettensaft gibt der Glasur eine wunderbar säuerliche Note. Man kann den Kuchen zusätzlich mit feinen Limettenscheiben garnieren; Scheiben ein paar Minuten liegen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Vorbereitung 10 Minuten

Backzeit 25 Minuten

für eine quadratische Kuchenform von 20 cm Länge

- 200 g Zucker
- 35 g Butter
- 2 Eier, verquirlt
- 1 Limette, Saft
- 200 g Weißmehl
- 2 TL Backpulver

Glasur

- 400 g Puderzucker
- 1 Limette, Saft
- grüne Lebensmittelfarbe, nach Belieben

- Limettenscheiben, für die Garnitur

1 Backofen auf 180°C vorheizen. Form mit Butter einfetten und mit Mehl austäuben.

2 Zucker mit Butter luftig-cremig aufschlagen, verquirlte Eier und Limettensaft kräftig unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in Portionen unterheben. Teig in die Form füllen.

3 Limettenkuchen in der Mitte in den Ofen schieben und bei 180°C 25 Minuten backen. Backprobe: Das in der Mitte eingestochene Holzstäbchen muss sauber bleiben. Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4 Puderzucker mit Limettensaft zu einer dickflüssigen Masse rühren. Mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe grün färben. Limettenglasur auf den Kuchen gießen und gleichmäßig verteilen. Mit feinen Limettenscheiben garnieren.





Red Velvet Cake

Rote samtige Torte

Die Geburtstagstorte macht Eindruck. Es ist nicht einfach, ein schön rotes Biskuit zu backen. Aber mit der Rande funktioniert es. Für eine noch kräftigere Farbe zusätzlich etwas rote Lebensmittelfarbe zugeben. Nur erstklassiges Kakaopulver verwenden, das intensiviert die rote Farbe. Mit der weißen Schokolade bekommt der Frischkäse-Überzug eine besondere kulinarische Note. Er bildet zudem farblich einen guten Kontrast zum Biskuit.

Vorbereitung 45 Minuten

Backzeit 25 Minuten

**für 3 runde Kuchenformen
von 20 cm Durchmesser**

Biskuit

- 250 g weiche Butter
- 600 g Zucker
- 6 Eier
- 4 EL rote Lebensmittelfarbe
- 4 EL ungesüßtes Kakaopulver
- 50 g gekochte Rande/Rote Bete
- 450 g Weißmehl
- ½ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 2,4 dl / 240 ml Buttermilch
- 1 Msp Bourbon-Vanillepulver
- 1 TL Natron
- 2 TL Weißweinessig

Füllung / Überzug

- 400 g Frischkäse
- 350 g weiße Schokolade, zerbröckelt
- 250 g weiche Butter

1 Backofen auf 170°C vorheizen. Boden der Formen mit Backpapier belegen, Rand mit Butter einfetten.

2 Lebensmittelfarbe, Kakaopulver und pürierte Rande verrühren.

3 Mehl, Salz und Backpulver mischen.

4 Butter und Zucker luftig-cremig aufschlagen. Eier nach und nach zufügen, mit Schneebeesen kräftig aufschlagen. Randenpaste unterrühren. Mehl, Salz, Backpulver mischen und abwechselnd mit Buttermilch unterrühren. Vanille unterrühren. Natron mit Essig (gibt dem Kuchen eine kräftigere Farbe) verrühren – es schäumt – und unter den Teig rühren. Teig auf die drei Formen verteilen.

5 Formen in der Mitte in den Ofen schieben und die Biskuits bei 170°C 25 Minuten backen. Backprobe: Das in der Mitte eingestochene Holzstäbchen muss sauber bleiben. Kuchen etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Aus den Formen nehmen. Auskühlen lassen. Mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6 Für die Füllung / den Überzug weiße Schokolade in einer Schüssel über dem kochenden Wasserbad schmelzen, von der Wärmequelle nehmen und abkühlen lassen. Frischkäse aufschlagen, Schokolade und Butter unterrühren, weiter-rühren, bis die Masse die Konsistenz von Schlagrahm hat.

7 Einen Biskuitboden mit Schokoladen-creme bestreichen, den zweiten Biskuitboden darauflegen, mit Schokoladen-creme bestreichen, den dritten Biskuitboden darauflegen, Torte mit Schokoladencreme überziehen.



Register

A

Ahornsirup 100
Ananas 14, 104, 106, 118, 122
Apfel 60, 146

B

Banane 24, 104, 116, 130
Baumnuss 44, 50, 82, 104, 128, 136, 150, 154
Buttermilch 98, 100, 130, 148

C

Cashewnuss 92
Crème double 54, 62, 124, 139, 141

D

Dattel 34, 40, 92, 94, 106, 122, 154
Doppelrahm 54
Dörrfrüchte 74, 94

E

Erdnuss 16, 24

F

Feige 44
Fenchelsamen 92
Frischkäse 98, 104

G

Gewürznelke 34, 50, 60, 106, 148, 154
Guave 124
Grüntee 86

H

Haselnuss 66, 136
Hefe 64
Himbeere 120
Himbeerkonfitüre 120
Honig 20, 32, 42, 44, 54, 154

I

Ingwer 92, 100, 108

J

Joghurt 148
Johannisbeere 56
Johannisbeerkonfitüre 56

K

Kaffee 70, 110, 134, 154
Kakaocreme 110
Kakaopulver 98, 152
Kaki 82
Kandiszucker, chinesischer 94
Karamell 128
Kardamom 48, 78, 84, 92
Karotte 68, 122
Käse, Sbrinz 132
Kastanie 58

Kirsche 52

Kirsche, Sauer- 52
Kirsche, Maraschino- 136
Kokosnussflocken 114
Kokosnussmilch 88, 114, 116
Kokosnuss, frisch 14, 88, 92, 114, 120, 122
Kondensmilch 80, 128, 141
Konfitüre, Johannisbeer- 56
Konfitüre, Himbeer- 120
Korinthe 154

L

Lebkuchengewürz 104
Limette 22

M

Maismehl 26
Maissirup 54
Mandel 18, 30, 32, 34, 38, 42, 62, 68, 72, 84, 136
Mandelessenz 48
Mango 78
Marroni 58
Marzipan 40
Meringue 139
Minze 78
Mohnsamen 64, 66
Muskatnuss 56, 108, 134, 150, 154

N

Natron 16, 80, 98, 104, 106, 108, 110, 114, 116, 122, 148, 150, 154
Nelkenpfeffer 108, 136, 148
Nuss-Nougat 70

O

Öl, Maiskeim- 78, 90, 104, 106, 114, 122, 124, 130, 139, 141, 152
Öl, Oliven- 38, 58
Öl, Sonnenblumen- 30, 34, 36, 78
Orange 20, 36, 38, 40, 104, 114, 139
Orangeat 58, 136

P

Palmzucker 92
Paranuss 106, 150
Pekannuss 100
Pfersich 139
Pflaume 56, 64
Pinienkerne 58
Pistazie 84

Q

Quark 64

R

Rande 98
Reismehl 88, 94
Rosenwasser 30, 84
Rosine 122, 136, 154
Rosmarin 58
Rote Bete 98
Rüebli 68
Rum 54, 66, 102, 106, 136, 139, 141

S

Sauerrahm 26, 48, 110, 132, 146, 150
Saure Sahne 26, 48, 110, 132, 146, 150
Sesamsamen 94, 132
Spekulatiusgewürz 70
Sultanine 58, 136
Süßkartoffel 90

Sch

Schokolade 52, 54, 70, 98, 110, 116
Schokoladenpudding 70
Schwarztee 74

V

Vanille 18, 26, 32, 36, 38, 42, 44, 50, 52, 54, 64, 66, 68, 70, 78, 82, 86, 90, 98, 100, 102, 110, 114, 116, 118, 120, 130, 134, 139, 146, 152

W

Walnuss 44, 50, 82, 104, 128, 136, 150, 154
Weinbrand 128, 141
Weizengrieß 20, 30, 34, 44, 50, 84, 92
Wodka 139

Z

Zimt 24, 34, 42, 48, 50, 56, 72, 82, 92, 106, 122, 130, 134, 136, 148, 154
Zitronat 40, 92, 136
Zitrone 20, 30, 34, 48, 64, 68, 72, 86, 104, 108, 139, 148
Zuckerrübensirup 54, 108, 110, 136