

KATHARINA MAYER

Von Oma mit Liebe



Die 96 besten Kuchentratsch-Rezepte

G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München, 2019

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München, 2019

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und
öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise,
sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen
und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe,
Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art
nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Linh Nguyen (GU), Theresa Offenbeck
(Kuchentratsch)

Lektorat: Bärbel Schermer

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst
Moser, München

Foodstyling: Mareike Hill

eBook-Herstellung: Lena-Maria Stahl

 ISBN 978-3-8338-7257-0

1. Auflage 2019

Bildnachweis

Coverabbildung: Mathias Neubauer

Illustrationen: Jan Steins

Fotos: Mathias Neubauer, Klaus-Maria Einwanger

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7257 10_2019_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter
www.gu.de

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*

Telefax: 00800 / 50 12 05 44*

Mo-Do: 9.00 – 17.00 Uhr

Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (* gebührenfrei in D, A,
CH)

DIE WELT BRAUCHT MEHR OMAKUCHEN

Liebe Kuchenfreunde, Backenthusiasten und Omakinder,

alles begann mit dem wunderbaren Marmorkuchen meiner Oma. Immer wenn mein Bruder und ich früher bei unserer Oma übernachtet haben, gab es diesen leckeren Kuchen. Von ihr schon in kindermundgroße Stückchen geschnitten. Und nicht nur zur festgesetzten Kaffeezeit durften wir ihre süßen Köstlichkeiten naschen, sondern sogar schon zum Frühstück. Frischer, mit Liebe gebackener Kuchen – so schmeckte Glück bei Oma. Später dann hat es mich zum Studium nach Österreich und Argentinien verschlagen, weg aus meiner Heimat München. Dort habe ich mich mit dem Thema soziale Wirkung beschäftigt: Wie kann man eine positive gesellschaftliche Entwicklung fördern? Mich zog es hinaus in die Ferne, mein Ziel war es, in einer Stiftung oder einer Nichtregierungsorganisation (NGO) die Gesellschaft nachhaltig zu verbessern. In der großen Welt habe ich viele Spezialitäten und Leckereien probieren dürfen. Doch vermisste ich oft den Kuchen meiner Oma. Bei meiner Suche nach richtig gutem, selbst gebackenem Kuchen fand ich kein Gebäck – aber stieß auf ein Thema, das mich bis heute nicht mehr loslässt. Mit dem Eintritt in die Rente fällt für ältere Menschen ein Lebensmittelpunkt weg: Sich

täglich mit Gleichgesinnten austauschen, den eigenen Interessen nachgehen, eine Aufgabe haben – solche Selbstverständlichkeiten fehlen dann auf einmal. Mit dem Wunsch, diese gesellschaftliche Herausforderung anzugehen und gleichzeitig die Welt mit leckerem, selbst gebackenem Kuchen von Oma zu beglücken, gründete ich im Alter von 24 Jahren Kuchentratsch – eine Backstube, in der mittlerweile fast 50 Omas und Opas gemeinsam Kuchen backen. Und nicht nur das, hier können sich Seniorinnen und Senioren austauschen, neue Kontakte knüpfen und sich etwas zur Rente dazuverdienen. Um die bewährten Rezepte weiterzugeben, die Kindheitserinnerungen und das Gefühl von Geborgenheit hervorzaubern, dafür haben wir – die Kuchentratsch-Omas und -Opas und das Team dahinter – dieses Buch geschrieben. Und weil mit ihrem weltbesten Marmorkuchen alles begonnen hat, möchte ich dieses Buch meiner geliebten Oma Astrid widmen.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen!

Eure Katharina



Omakuchen macht den Alltag besonders.

FUN FACTS

ÜBER KUCHENTRATSCH



#1 Katharina Mayer gründet die Firma mit 24 Jahren. Im Juni 2019 spricht sie bei der UN in New York über die Verbindung von Wirtschaftsmodellen mit einer gesellschaftlichen Herausforderung.

#2 Am Anfang waren es 4 Omas und Opas, heute sind es weit über 40.



#3 Eine Woche Kuchentratsch entspricht 450 Omakuchen, 110 kg Mehl, 54 kg Zucker, 1.350 Eier , 1.440 Tratschminuten und viel Lachen.

#4 41 Jahre lang sind Opa Peter und Oma Klara verheiratet. Die beiden liefern für Kuchentratsch die Torten und das Gebäck für die Hochzeitsbuffets aus.



#5 Älteste Mitarbeiter: Lieferopa Richard mit 88 und Backoma Irmgard mit 80 Jahren.

#6 2018 hat Kuchentratsch bei Die Höhle der Löwen einen Deal mit Dagmar Wöhrl und Carsten Maschmeyer bekommen. Das Geld wurde in eine Gastropülmaschine und neue Kuchenkartons für den Versand investiert.



#7 Alle Backmützen sind von Oma Edith selbst genäht. Oma Heidi ist der größte Fan dieser Mützen. Beim Backen trägt sie sehr gerne eine dieser schönen und bequemen Mützen.



#8 Kuchentratsch beliefert mehr als 20 Cafés in München mit seinen Omakuchen. Die Kuchen werden von 4 Lieferopas und 1 Lieferoma innerhalb Münchens abgeliefert – und deutschlandweit sogar per Post versendet.

#9 Die weiteste Strecke, die ein Omakuchen zurückgelegt hat: 4.567,33 km bis nach Dubai. Das war ein Karottenkuchen von Oma Irmgard.

#10 Ein gemütlicher Platz, leckerer Kuchen, Kaffee, ein Schuss Eierlikör und Gespräche, die sich einfach gut anfühlen – das ist der Kuchentratsch-Podcast. Seit 2019 kommt alle drei Wochen, immer freitags, eine neue Folge mit einer der Kuchentratsch-Omas oder einem der -Opas und deren Lebensrezepte zum Anhören heraus.



KLEINE LECKERBISSEN

Omas und Opas wissen es am besten, wie sie uns mit den kleinsten Teilchen eine große Freude machen können. Hier verraten sie ihre Lieblingsrezepte für die süßen Kleingebäcke, die bestimmt ganz schnell verputzt werden.



MEGA-SCHOKOTÖRTCHEN

– VON OMA HELGA –

Für 10 Törtchen

40 Min. Zubereitung

15 Min. Ruhen

20 Min. Backen

Pro Stück ca. 300 kcal

4 g E

25 g F

15 g KH

125 g Zartbitterschokolade(ca. 50 % Kakaogehalt)

125 g Butter

3 Eier (M)

50 g Zucker

Zum Garnieren

200 g Sahne

200 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)

Außerdem

10 Tortelettförmchen (à 9 cm Ø)

Mehl und Butter für die Förmchen

1 Die Schokolade hacken und mit der Butter in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad zerlassen, etwas abkühlen lassen. Die Eier und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die flüssige Schoko-Butter-Mischung in die Eier-Zucker-Mischung rühren. Sie darf nicht zu heiß sein, sonst stocken die Eier.

2 Inzwischen die Tortelettförmchen mit Butter ausstreichen und mit etwas Mehl ausstreuen. Überschüssiges Mehl aus den Förmchen herausklopfen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schokomasse auf die Förmchen verteilen und etwa 10–15 Min. stehen lassen, damit die Luftbläschen verschwinden.

3 Die Mega-Schokotörtchen im Ofen (Mitte) 10–20 Min. leicht gebräunt backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend herausnehmen, auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen und aus den Förmchen lösen.

4 Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Beeren verlesen und bei Bedarf behutsam waschen und trocken tupfen. Die Törtchen mit je einem Klecks Sahne und Beeren garnieren.



Gut zu wissen

Die fertig gerührte Schokoladenmasse sollte man vor dem Backen unbedingt kurz ruhen lassen, damit große Luftbläschen entweichen können. Nur dann wird die Krume der Mega-Schokotörtchen auch wirklich besonders feinporig und saftig.



BAUMKUCHENSPITZEN

– VON OMA ANNI –

Für 45 Stück

2 Std. Zubereitung

1 Std. Backen

Pro Stück ca. 220 kcal

4 g E

13 g F

20 g KH

Für den Sandkuchenteig

60 g Marzipanrohmasse

220 g weiche Butter

11 Eier (M)

*100 g Speisestärke
2 EL Orangenlikör
Salz
160 g Zucker
100 g Mehl (Type 405)
½ Vanilleschote
1 Bio-Orange*

Für den Läuterzucker und die Füllung

*450 g Marzipanrohmasse
ca. 5 EL Orangenlikör
125 g Zucker*

Für den Überzug

*ca. 500 g Zartbitterschokolade (ca. 50 % Kakaogehalt;
ersatzweise Kuvertüre)*

Außerdem

1 Back- oder Tortenrahmen (30 × 30 cm)

1 Für den Läuterzucker den Zucker mit 125 ml Wasser aufkochen und etwa 3 Min. leise köcheln lassen, bis kein Schaum mehr aufsteigt und ein dicklicher Sirup entstanden ist. Beiseitestellen und auskühlen lassen.

2 Währenddessen für den Sandkuchenteig die Vanilleschote längst aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und ½ TL Schale abreiben. Das Marzipan klein schneiden und mit der Butter schaumig rühren. Nacheinander 2 Eier unterrühren, dann die Speisestärke untermischen. Orangenlikör, 1 Prise Salz, Vanillemark und Orangenschale hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren.

3 Das Mehl sieben. Die restlichen Eier trennen. 6 Eiweiße mit dem Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts zu

einem cremigen Schnee schlagen (3 übrige Eiweiße anderweitig verwenden), dann alle Eigelbe unterrühren. Den Eischnee und das gesiebte Mehl unter die Marzipancreme ziehen. Für die Füllung die Marzipanrohmasse klein schneiden, mit dem Orangenlikör und dem Läuterzucker verrühren, bis sie etwa die Konsistenz von Konfitüre hat.

4 Den Ofen auf 210° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Backrahmen daraufsetzen und in den Backofen schieben. 5-6 EL Teigmasse im Rahmen auf dem heißen Blech dünn verstreichen und im Ofen (Mitte) etwa 3 Min. backen, bis der Teig fest ist. Aus dem Ofen nehmen, dünn mit der Marzipanmasse bestreichen, auf die Marzipanschicht erneut dünn etwas Teig streichen und im Ofen 3 Min. backen. Diesen Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind. Den Baumkuchen herausnehmen, vollständig abkühlen lassen, dann in etwa 3 x 5 cm große Trapeze schneiden.

5 Für den Überzug die Schokolade klein hacken, schmelzen und temperieren: Dazu zwei Drittel in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die restliche Schokolade zugeben und unter Rühren ebenfalls schmelzen lassen. So erreicht die Schokolade die optimale Verarbeitungstemperatur und entwickelt dann beim Festwerden einen schönen Glanz. Die Baumkuchenspitzen in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, auf ein Gitter setzen und trocknen lassen.



Tipp

Läuterzucker, der hier die Füllung saftig macht, bereite ich immer auf Vorrat zu. Einfach Zucker und Wasser zu gleichen Teilen in einem Topf erhitzen und etwa 3 Min. kochen. Abkühlen lassen und nach Rezept verwenden oder gekühlt aufbewahren.



ZITRONEN-MUFFINS MIT BUTTERMILCH

– VON OMA ANNA –

Für 12 Stück
30 Min. Zubereitung
20 Min. Backen
Pro Stück ca. 280 kcal
5 g E
14 g F
32 g KH

Für den Teig

5 Eier (M)
50 g Buttermilch
120 g Zucker
1 TL Natron
140 ml neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)
3 Bio-Zitronen
220 g Mehl (Type 405)
1 TL Backpulver
1 Msp. gemahlene Vanille

Für den Guss

100 g Puderzucker

Außerdem

12 Papier-Muffinförmchen
1 Muffinblech

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mehl mit dem Natron und dem Backpulver in einer Schüssel gut vermischen. Die Zitronen heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 2 EL Zitronensaft für die spätere Herstellung des Gusses beiseitestellen.

2 Die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker, der Vanille und dem Zitronenabrieb ca. 3 Min. schaumig

schlagen. Die Buttermilch, das Öl und den Zitronensaft dazugeben und kräftig unterrühren. Die Mehlmischung dazusieben und unterrühren. Den Eischnee behutsam unter die Teigmasse heben.

3 Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen und den Teig in die Förmchen verteilen, sodass diese zu etwa zwei Dritteln gefüllt sind. Die Muffins im Ofen (Mitte) in 15–20 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen und die Muffins kurz abkühlen lassen, dann aus dem Blech lösen, auf ein Gitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

4 Für den Guss den Puderzucker bei Bedarf sieben, in eine Schüssel geben und mit dem beiseitegestellten Zitronensaft glatt rühren, sodass es eine dickflüssige Glasur ohne Klümpchen ergibt. Die Zitronen-Muffins damit bestreichen und die Glasur vor dem Servieren gut trocknen lassen.



Dekotipp

Buttermilch und Öl machen die Zitronen-Muffins schön saftig. Ich veredle die Muffins gerne noch mit jeweils einer halben kandierten Zitronenscheibe. So sehen sie wirklich zum Anbeißen aus.



Der Rezeptfotograf

Mathias Neubauer ist einer der führenden Foodfotografen Deutschlands. Er arbeitet für verschiedene namhafte Buchverlage und Magazine. Süßes Backwerk aller Art ist seine große Leidenschaft. Zusammen mit der Konditormeisterin **Mareike Hill** (Foodstyling) hat er sein Studio in eine Omabackstube verwandelt und die wunderbaren Omakuchen gekonnt in Szene gesetzt.

Der Peoplefotograf

Klaus-Maria Einwanger, BFF-Fotograf (www.kme-studios.com/blog/klaus-einwanger/) und Gründer von KME Studios, ist mit seiner Kamera immer nah dran und authentisch. Mit Unterstützung von **David Gottwald** (Assistenz) hat er viele schöne Momente der Omas in der Kuchentratsch-Backstube eingefangen.

Der Illustrator

Jan Steins (www.jansteins.de) glaubt, dass Illustration ein spannenderes Feld ist, als viele vermuten. Und sie kann Vermittlerin zwischen den Welten sein. Für die lebendigen Porträts der Omas hat er verschiedene Techniken ausprobiert, um den besten passenden Stil herauszufinden.