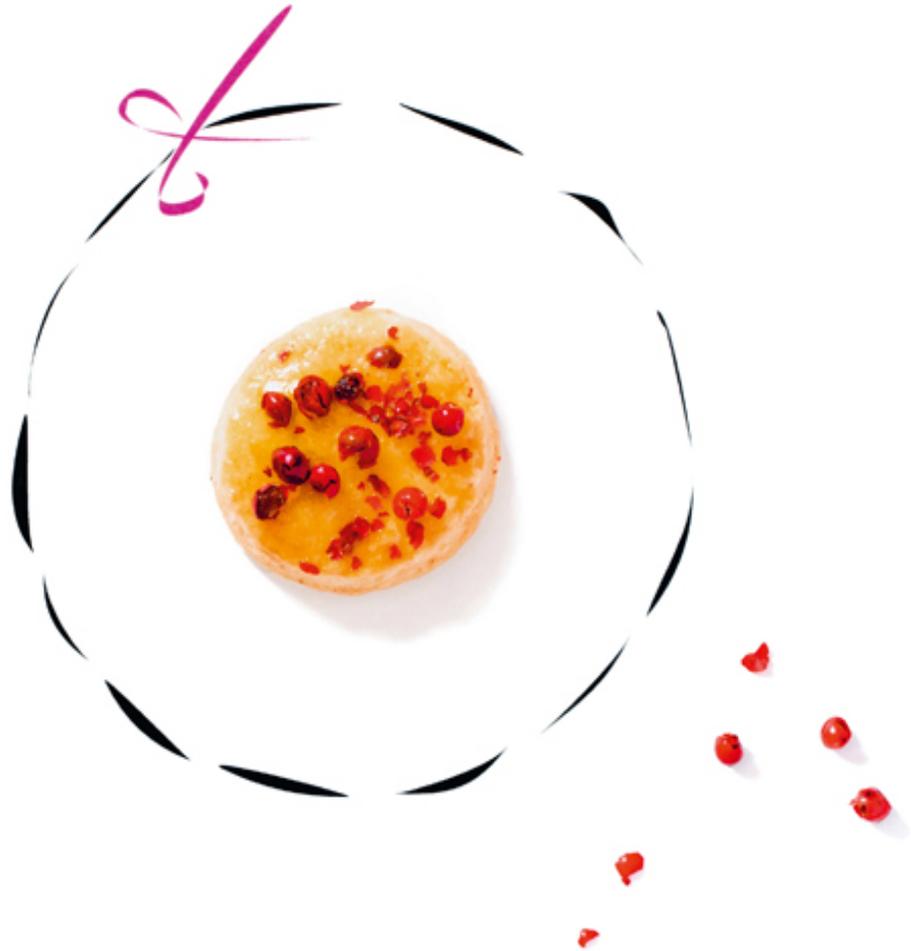


Ilse König
Clara Monti, Inge Prader



süß, salzig, köstlich

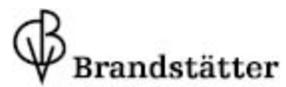
ke:xs


ke:xs



Ilse König
Clara Monti, Inge Prader

süß, salzig, köstlich
ke:xs



Kekse haben immer Saison

Ich habe von jeher gerne Kekse gebacken. Früher Weihnachtsgebäck in allen Variationen, ich kannte nichts anderes. Auf Reisen nach Italien, zu Freunden nach Frankreich, England und in die USA habe ich dann die „Kekskulturen“ dieser Länder entdeckt und mir wurde schnell klar: Kekse haben immer Saison und passen bei fast jeder Gelegenheit. Eine Offenbarung!

Die süßen sind perfekt zum kleinen Frühstück, zum Nachmittags-Tee oder zum Espresso zwischendurch. Mit Eiscreme, Mousse oder Kompott sind sie ein schnell zubereitetes, köstliches Dessert, mit einem Grappa oder Kaffee der stimmige Ausklang eines feinen Essens. Auf Vorrat gebacken sind sie wahre Seelentröster an grauen Tagen und Energiespender auf langen Reisen. Die salzigen überraschen als pikante Begleitung zum Aperitif, taugen als Knabberei zwischendurch, schmecken bei einem Tratsch mit der besten Freundin und veredeln spontane After-Work-Partys.

Die Verschiedenartigkeit der Sorten und die Vielfalt an Geschmacksrichtungen spiegeln die mannigfaltige „Geschichte der Kekse“ wider. Das ist zum einen die Geschichte der langen und unwegsamen Seefahrten zur Entdeckung der Welt, der großen und kleinen Eroberungen

und kriegerischen Händel mit der Notwendigkeit, haltbare Nahrung für Monate, manchmal Jahre, mit sich zu führen. Zweifach gebackene Kekse aus Mehl, Wasser und Salz („zweyback“, „bis-cotti“) waren dafür wie geschaffen.

Zum anderen ist es eine Geschichte der Gaumenfreude, des Vergnügens an Leckereien und der Verfeinerung der Backkunst im Laufe der Jahrhunderte. Um Kekse, wie wir sie heute kennen, zu backen, wurde nach und nach begonnen, Teige mit Butter, Eiern und Treibmitteln aufzulockern, sie mit Mandeln und Nüssen anzureichern und mit Früchten, Honig und Zucker zu süßen, als dieser den Weg von Persien zu uns gefunden hatte. Gewürze aus aller Welt verwandelten das Backwerk in kleine Köstlichkeiten mit verführerischem Duft und Aroma: Pfeffer, Kardamom, Ingwer aus dem Orient, Piment aus Südamerika, Muskat aus Afrika, Anis, Koriander und Thymian aus der Mittelmeerregion und viele andere.

Hierzulande hielten Kekse vor mehreren Jahrhunderten Einzug in die Haushalte, als Nachspeise, als Begleitung zu Tee, Kaffee und Kakao und schließlich als schöne „ausgestochene“ Weihnachtsbäckerei – bis heute eine Besonderheit des deutschsprachigen

Raums. Aus den kleinen „cakes“, wurden deutsche Keeks, Cake oder Kake und schließlich, nach einem erfolglosen Wettbewerb zur Namensfindung, wurde „Keks“ in den Duden aufgenommen.

Mein Buch zollt der Geschichte der Kekse in vielerlei Hinsicht Tribut. Es ist bunt und international. Die Rezepte sind vielfältig wie die Herkunftsländer, ihre

landestypischen Sorten und Aromen. Es gibt einfache, haltbare Exemplare, die raffiniert ergänzt werden können, ebenso wie mit feinen Gewürzen geschmacklich abgerundetes Gebäck in üppiger Reichhaltigkeit. Die kleinen Köstlichkeiten kommen salzig und süß daher, mit wohlklingenden Namen und überraschenden Texturen: italienische Biscotti, Cantucci und Taralli, zartschmelzende Sablés und dünne, zerbrechliche Tuiles aus Frankreich, eine bunte Mischung amerikanischer Cookies, knusprige britische und norwegische Cracker und viele mehr. Sie enthalten klassische, aber auch weniger gebräuchliche Zutaten wie Senf, Oliven, Kräuter und Gewürze, Speck, ja sogar Mayonnaise.

Ich habe für dieses Buch seit Jahren Rezepte aus verschiedenen Ländern zusammengetragen, meinen Freundinnen und Freunden gut gehütete Familienrezepte abgeluchst (danke!), Klassiker neu interpretiert und war auch selbst kreativ am Werk. Die Rezepte sind unkompliziert in der Zubereitung, aber köstlich im Geschmack. Die einfache Grundregel dabei: Kekse stehen und fallen mit der Qualität der Zutaten. Deshalb möchte Ihnen diese besonders ans Herz legen, Sie finden dazu auch ein kleines Kapitel im Buch.

Je mehr ich mich mit Keksen beschäftigt habe, desto mehr hat es mich begeistert, wie vielfältig sie in der Küche eingesetzt werden können und wie viel Spaß es macht, Gäste damit zu überraschen. Für viele dieser Momente gibt es im Buch Anregungen, Tipps und raffinierte Kurzrezepte zum Kombinieren. Zahlreiche praktische Anleitungen garantieren perfektes Gelingen. Haben Sie aber auch Mut zum Experiment und probieren Sie eigene Kreationen. Mit dem Backen kommt die Lust und mit dem Essen der

Appetit auf mehr – versprochen! Um Ihnen noch mehr Appetit zu machen, haben Clara Monti und Inge Prader die Kekse sinnlich-kulinarisch in Szene gesetzt und mit stimmungsvollen Bildern umrahmt.

Gutes Gelingen und viel Genuss!

Ilse König

„Was wir bislang mit ‚Cakes‘ bezeichnet haben, nennen die Engländer ‚Biscuit‘. ... schrieb ein Zeitungsautor im Jahr 1903. Um diesen unerträglichen ‚Mißstand‘ zu beseitigen, schrieb eine Bielefelder Cakes-Fabrik einen Wettbewerb aus. Der 1. Preis ging an den Namen ‚Knusperchen‘, damit konnte sich jedoch niemand anfreunden. So wurde die Bezeichnung Keek (Pl. Keeks) im Duden von 1905 eingeführt, später wurde daraus Kek (Pl. Keks) und schließlich Keks (Pl. Kekse).“

(Nur Götter durften Kekse knabbern. Hg.: Fachsparte Dauerbackwaren und Knabbererzeugnisse im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie, Bonn, o.J.)

Inhalt



Die Salzigen

Beaufort-Kekse mit rosa Pfeffer

Biscuits mit grünen Oliven

Blätterteig-Bouchées mit Tapenade aus schwarzen Oliven

Blaukäse-Biscuits mit Pekannüssen, Mohn und Nigella

Buchweizen-Käse-Sablés

Canistrelli

Cantucci mit Oliven und Kapern

Cheddar Tuiles

Cracker mit Olivenöl

Currymonde mit Kichererbsenmehl und Ziegenkäse

Feta-Kekse mit Pistazien und Nüssen

Gruyère Biscuits

Haselnuss-Parmesan-Biscotti

Kastanienmehl-Ziegenkäse-Biscuits

Kürbiskern-Speck-Cookies

Lachskekse

Lemon Pepper Biscuits

Mucchietti mit dreierlei Nüssen

Paprikaherzen

Parmesan-Frico mit Kreuzkümmel

Pecorino-Haselnuss-Cantucci

Reginelle

Roggencracker

Senf-Cheddar-Biscuits

Taralli mit Fenchel

Thumbprints mit grüner Tomatenmarmelade

Walnuss-Petersilie-Sablés

Die Süßen

Amaretti

Aprikosen-Salbei-Cookies

Biscuit Loops

Brutti e Buoni belli

Butterkekse à la Poitou

Buttermilch-Muskat-Biscuits

Cantucci di Prato

Chocolate Crinkles

Ciambelline mit Rotwein

Claras Biscotti facili

Croquants

Haferflocken-Schoko-Cookies

Haselnuss-Schokolade-Biscotti

Ingwer-Limetten-Sablés

Jane's Sugar Cookies

Karamellspitzen

Koulourakia

Krumiri

Lady Fingers

Lavendel-Shortbread

Lemon Cookies

Mandelblätter

Mandelmakronen aus Amiens

Maronen-S

Meringuettes

Mexikanische Hochzeitskekse

Mokka Squares

Orangen-Olivenöl-Biscotti

Palmiers mit Kardamom

Peanut Butter Cookies

Pinolate

Reismehl-Biscotti

Ricciarelli

Rosati

Sablés mit kandierten Früchten

Sablés mit Pinienkernen

Sablés mit Schokolade

Schoko-Cantucci mit Mandeln

Shortbread mit Berberitzen

Taralli abruzzesi

Triple-Schoko-Karamell-Cookies

Tuiles

Zaleti

Ke:xsikon

Schritt für Schritt zum perfekten Keks

Teige

Zutaten

Maße und Gewichte

Rezeptregister

Ke:xs-Team

Dank

Impressum

Die Salzigen



Beaufort-Kekse mit rosa Pfeffer



70 g	Beaufort-Käse
1 TL	rosa Pfefferbeeren
100 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
½ TL	Salz

1	kräftige Prise schwarzer Pfeffer
80 g	weiche Butter
3	Eigelb
	Mehl für die Arbeitsfläche
2 EL	rosa Pfefferbeeren zum Bestreuen

🕒 ZUBEREITEN 30 MIN. 🕒 BACKEN 14 MIN. 🍷 ERGIBT CA. 40 STÜCK

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.

Käse reiben. Pfefferbeeren im Mörser fein zerstoßen oder mit der Pfeffermühle mahlen. In einer Schüssel Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und die beiden Pfeffersorten mischen. Butter und Käse unterrühren, mit 2 Eigelb und ca. 3 EL kaltem Wasser auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 3 mm dick ausrollen, 5 cm große Kreise ausstechen. Das restliche Eigelb mit 1 TL Wasser verrühren, die Kekse damit bestreichen.

Mit grob zerdrückten rosa Pfefferbeeren bestreuen. Im Backofen (Mitte) 12-14 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

P. S.

Statt Beaufort können Sie jeden anderen würzigen Schnittkäse verwenden, beispielsweise Gruyère oder alten Gouda. Je nach Käsesorte kann sich die Backzeit verändern, achten Sie während des Backvorgangs auf die Farbe der Kekse.

PLUS

Mit einem Salat aus rohen Artischocken aufsehenerregend als Entree eines Essens für anspruchsvolle Gäste. *



*) **Artischockensalat** Pro Person von 2 jungen, kleinen Artischocken die äußeren Blätter entfernen, den inneren weichen Teil halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Streifen sofort in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Kurz vor dem Servieren mit einer Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer anrichten. 1 TL frisch gehackte Petersilie und ein paar rosa Pfefferbeeren untermischen.

Biscuits mit grünen Oliven



50 g	grüne Oliven ohne Kern
1 EL	getrocknete grüne Pfefferkörner
100 g	weiche Butter
1	Ei (L)
5	EL Sahne
30 g	frisch geriebener Parmesan

100 g	Mehl
70 g	Maismehl
1 Prise	Salz
½ TL	getrockneter Rosmarin
1 TL	getrockneter Thymian
	Mehl für die Arbeitsfläche

🕒 ZUBEREITEN 30 MIN. 🕒 KÜHLEN 30 MIN. 🕒 BACKEN 20 MIN.
🍷 ERGIBT CA. 26 STÜCK

Oliven klein hacken, Pfeffer im Mörser zerstoßen oder mit der Pfeffermühle grob mahlen. In einer Schüssel Butter, Ei und Sahne mit einem Schneebesen oder dem Handmixer verrühren. Oliven und Parmesan einrühren, dann Mehl, Maismehl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian unterziehen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einem weichen, glatten Teig verarbeiten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.

Vom Teig kleine Stücke abtrennen, daraus ca. daumengroße Würste formen. Im Backofen (Mitte) 18-20 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

P. S.

Ich nehme am liebsten den scharfen grünen Pfeffer aus Indien oder den etwas mildereren Penja-Pfeffer aus Kamerun.

PLUS

Schmecken mit einer Thunfischmousse als Vorspeise besonders gut, z.B. für ein sommerlich-mediterranes

Mittagessen im Freien. *



*) **Thunfischmousse** Für eine einfache, aber wohlschmeckende Mousse in der Küchenmaschine pro Person 30 g Thunfisch in Olivenöl pürieren, dann mit 1 TL Mayonnaise, 1 Spritzer frisch gepresstem Zitronensaft und TL Cognac verrühren, salzen und pfeffern.

Blätterteig-Bouchées mit Tapenade aus schwarzen Oliven



1 Pck.	Butterblätterteig (aus dem Kühlregal)
ca. 120 g	Tapenade, selbstgemacht * oder aus dem Glas
1	Eigelb
	Mehl für die Arbeitsfläche

🕒 ZUBEREITEN 15 MIN. 🕒 KÜHLEN 15 MIN. 🕒 BACKEN 15 MIN.
🍷 ERGIBT CA. 50 STÜCK

Backofen auf 210 °C (190 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig ausrollen, am unteren Rand $\frac{1}{3}$ abschneiden, den Rest für Käsestangen verwenden (s.u.). Tapenade gleichmäßig darauf verteilen und gut verstreichen (geht am besten mit den Fingern). Teig der Länge nach einrollen. In Backpapier einwickeln und für ca. 15 Min. in das Tiefkühlfach legen, bis er fest ist, sich aber noch gut schneiden lässt. Teig mit leicht verquirltem Eigelb rundherum bestreichen. In 1-2 cm dicke Scheiben schneiden, diese mit der Schnittfläche im Abstand von ca. 5 cm auf das Backblech legen. Im Backofen (Mitte) 12-15 Min. backen, bis die Ränder goldbraun sind. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren. Die Bouchées schmecken frisch am besten.

P. S.

Ich verfeinere die Olivencreme mit ein wenig gemahlener Trüffel oder Trüffelöl. Aus den Teigresten können Sie Käsestangen backen: Teig mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 1 TL Milch bestreichen, zur Hälfte mit frisch geriebenem Käse bestreuen, die zweite Hälfte darüberklappen, oben mit der restlichen Eigelbmischung bestreichen und nach Belieben mit Gewürzen oder Kräutern bestreuen. In schmale Streifen schneiden, die Streifen leicht verdrehen. Wie oben backen.

PLUS

Bouchées wie auch Käsestangen sind die ideale Begleitung zu Pastis, Pastouret oder Cigalis Anise sans alcool.

Besonders fein am späten Nachmittag bei einem Apéro auf der Terrasse.



*) **Tapenade** Für ca. 200 g Tapenade 250 g schwarze, in Öl eingelegte Oliven entkernen, mit 2 Sardellenfilets, 1 EL Kapern und 1 Knoblauchzehe im Mörser zerstoßen oder in der Küchenmaschine pürieren. Feingehackte Kräuter der Provence darunterrühren, 2-3 EL Olivenöl tropfenweise einrühren, bis die Paste cremig ist. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer sowie 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Blaukäse-Biscuits mit Pekannüssen, Mohn und Nigella



½ TL getrocknete grüne Pfefferkörner

100 g Blaukäse (z.B. Roquefort, Gorgonzola, Stilton)

90 g weiche Butter

1 Eigelb

100 g Mehl

2 EL feinkörnige Polenta

1 Ei (S)

Mehl für die Arbeitsfläche

40 g frisch gehackte Pekannüsse

2 EL Graumohn

1 EL Nigella (Schwarzkümmel)

🕒 ZUBEREITEN 40 MIN. 🕒 KÜHLEN 15 MIN. 🕒 BACKEN 14 MIN.
🍷 ERGIBT CA. 40 STÜCK

Pfeffer im Mörser zerstoßen oder mit der Pfeffermühle grob mahlen. In einer Schüssel den Käse mit einer Gabel zerkrümeln, mit Butter und 1 EL Eigelb verrühren (Rest des Eigelbs zum Bestreichen aufheben).

Mit Mehl, Polenta und Pfeffer rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 15 Min. kühl stellen.

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.

Ei, restliches Eigelb und 1 EL Wasser verrühren.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Sterne oder Blüten mit 5 ½ cm Ø ausstechen, mit Ei bestreichen, dann mit Mohn, Nigella und den gehackten Pekannüssen bestreuen.

Im Backofen (Mitte) 12-14 Min. goldbraun backen.

P. S.

Krümeligen, nicht zu cremigen Käse verwenden.

Die Biscuits nicht zu dunkel backen, sonst werden sie bitter. Gegen Ende der Backzeit einen herausnehmen und

probieren, ob er gar ist. Wenn nötig, bei reduzierter Temperatur etwas länger als angegeben backen.

PLUS

Mit weißem Portwein zum Aperitif oder – wie ich sie gerne mag – mit einem kräftigen Rotwein und einer Käseplatte nach dem Hauptgericht und vor dem Dessert.

Buchweizen-Käse-Sablés



1 EL Sesamsamen

80 g Bergkäse (oder anderer würziger Schnittkäse)

100 g Buchweizenmehl (am besten je zur Hälfte grob und fein gemahlen)

80 g Weizen-Vollkornmehl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

100 g kalte Butter

1 Ei

Mehl für die Arbeitsfläche

🕒 ZUBEREITEN 25 MIN. 🕒 BACKEN 12 MIN. 🍷 ERGIBT CA. 40 STÜCK

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.

Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie zu duften beginnen. Die Pfanne dabei mehrmals schwenken. Abkühlen lassen. Käse reiben. Die beiden Mehlsorten mit Salz, Pfeffer und Sesam vermischen. Mit der in Flöckchen hinzugefügten Butter, Käse und Ei rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen, mit einer 5 ½ x 3 ½ cm großen Form mit gewelltem Rand Rechtecke ausstechen. Im Backofen (Mitte) ca. 12 Min. backen, bis sie ganz leicht Farbe annehmen.

PLUS

Mit einen Klecks Feigenmarmelade und einem kleinen Stück Käse zum Aperitif. Überbrückt prima die Zeit, bis alle Gäste eingetroffen sind und sich zu Tisch setzen.