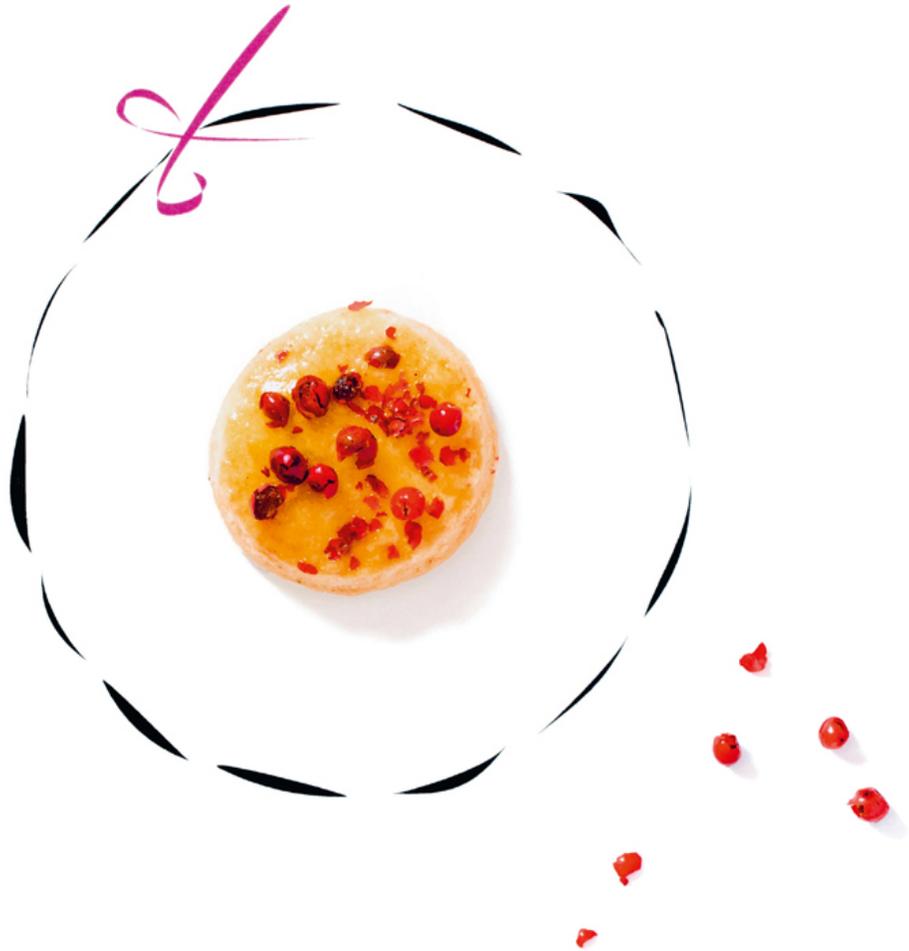


Ilse König
Clara Monti, Inge Prader



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