DIE WEICHEN

BROWNIE (S. 48)

Zubereitung: 15 Min. – Backzeit: 20 Min.
Für 8 Personen

150 g Bitterschokolade in Stückchen • 100 g Butter • 2 Eier • 100 g Zucker • 50 g Mehl • 50 g gehackte Pekannüsse • Butter für die Form

• Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen.
• Eier schaumig schlagen. Zucker und Mehl unterrühren. Flüssige Schokolade untermischen und zum Schluss die Pekannüsse.
• Eine rechteckige Form fetten und den Teig einfüllen. Im Backofen bei 180 °C etwa 20 Min. backen. In Quadrate oder Rechtecke schneiden.

FINANCIER (S. 50)

Zubereitung: 15 Min. – Backzeit: 10 Min.
Für 15 Stück

3 Eiweiße • 100 g Butter • 125 g Puderzucker • 60 g Mehl • 70 g gemahlene Mandeln

• Eiweiße steif schlagen. Butter zerlassen. Zucker, Mehl und Mandeln in einer Schüssel vermischen. Eischnee und Butter untermengen.
• Teig in kleine rechteckige Förmchen füllen und im Ofen bei 200 °C etwa 10 Min. backen.

MADELEINES (S. 52)

Zubereitung: 15 Min. – Backzeit: 10 Min. – Ruhezeit: 1 Std.
Für 30 Stück

2 Eier • 150 g Zucker • 1 unbehandelte Zitrone • 150 g Mehl • 1 TL Backpulver • 125 g weiche Butter + Butter für die Formen

• Eier und Zucker schaumig schlagen. Schale der Zitrone abreiben und zufügen.
• Mehl und Backpulver darauf sieben, gut unterrühren. Weiche Butter in Stückchen dazugeben und alles noch einmal gut vermengen.
• Teig etwa 1 Std. ruhen lassen. In gebutterte Madeleine-Förmchen füllen und bei 200 °C etwa 10 Min. backen.

BABA AU RHUM (S. 54)

Zubereitung: 20 Min. – Backzeit: 25 Min.
Für 8 Personen

150 g Zucker • 3 Eier • 75 g weiche Butter • 150 g Mehl • 1 P. Backpulver • Butter für die Form
Zum Tränken: *250 g Zucker • 150 ml Rum*

• Zucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen, dann Butter, Mehl und Backpulver hinzufügen. Das Ganze zu einem homogenen Teig verrühren. Diesen in eine kleine gefettete Napfkuchenform gießen und den Baba im Ofen bei 170 °C etwa 20 Min. backen.
• Inzwischen 500 ml Wasser, Zucker und Rum in einem Topf vermischen und 5 Min. köcheln lassen.
• Den Baba aus der Form auf eine Servierplatte stürzen und den Sirup mit einer Kelle immer wieder auf den Kuchen schöpfen, um den Baba schön zu durchtränken. Die Mitte des Kuchens nach Belieben mit Schlagsahne verzieren.

CRÊPE (S. 56)

Zubereitung: 10 Min. – Backzeit: 20 Min. – Ruhezeit: 1 Std.
Für 15 Stück

350 g Mehl • 2 EL Zucker • 3 Eier • 25 g Butter • 750 ml Milch • 1 Prise Salz • Butter zum Ausbacken

• Mehl und Zucker in einer Schüssel vermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Eier hineinschlagen. Gut vermengen. Butter schmelzen und hinzufügen, dann nach und nach unter Rühren die Milch dazugießen. Erscheint der Teig zu dickflüssig, noch etwas Wasser hinzufügen.
• Teig etwa 1 Std. ruhen lassen.
• Aus dem Teig in einer Crêpespfanne in jeweils etwas Butter 15 Crêpes ausbacken.