

Wir backen für Sie mit Konditormeister Eberhard Schell



Die Kochkolumne von Brigitte Volk und Marita Schneider

Unser Thema: BACKEN

Eine Premiere in der Volksküche – wir backen Obst-Kuchen. An den Schneebeesen und Tortenringen: Konditormeister Eberhard Schell, bekannt aus der SWR-TV-Reihe „Kaffee oder Tee“ und seine Tochter Michaela, die auch die köstlichen Rezepte für uns zusammengestellt hat.

Eberhard Schell, Konditormeister und Chocolatier, ist offizieller Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg und mit seiner Schokoladenmanufaktur weit über die Grenzen von Gundelsheim bekannt. Hier lebt er mit seiner Familie und betreibt seine Konditorei mit Café. „Schokolade macht glücklich, Wein auch.“ In diesem Geist kreiert er seine Riesling-Schleckerle und Barrique-Trüffel, die im europäischen Ausland ebenso ihre Liebhaber finden wie in den Vorräten unseres Bundespräsidenten.

In der Volksküche war das Thema „Obstkuchen“, aber nach Rezepten, die unsere Leser/innen wirklich nachbacken können. Auch wenn die Brombeer-Mohnsahne-Torte auf den ersten Blick anderes vermuten lässt, wenn man sich an das Rezept hält, ist es kein Problem. Das ist übrigens einer der großen Unterschiede zum Kochen. Dort ist es sogar erwünscht, wenn die Rezepte phantasievoll abgewandelt werden. Beim Backen geht das gar nicht. Die Mengen müssen exakt



abgewogen werden, und wenn die Butter Zimmertemperatur haben soll, dann hat das seinen guten Grund. Auch die Reihenfolge der Zubereitung ist ein Muss. Denn ohne fertigen Tortenboden macht die geschlagene Sahne nicht viel Sinn. Auch die Verzierung mit dem weißen Schokoladenrand gelingt nur mit der nötigen Ruhe. Tortenbacken ist nichts für Eilige. Aber es lohnt sich. Der Birnen-Rahm-Kuchen gelingt zwar auch nur nach Rezept, ist allerdings nicht ganz so aufwendig und – er schmeckt besonders gut lauwarm. Mit einem kleinen starken Espresso ist er absolut desserttauglich. Die Praxis bringt es an den Tag. Süßes macht glücklich. Wir wünschen Ihnen viel gutes Gelingen! Alle Rezepte und Tipps finden Sie in unserem Rezept-Download auf www.baden-medien.de



Brombeermohnsahne mit Streuselboden

Zutaten: **Streuselboden:** 140g Butter, 140g Zucker, 280g Mehl, 100 g Brombeermarmelade, 2 Tortenringe 26cm Ø **Schokoladenrand:** 200g weiße, temperierte Kuvertüre, zugeschnittene Musterfolie **Brombeerspiegel:** 300g passierte Brombeeren, 5 Blatt Gelatine, 1 EL Zitronensaft **Sahnefüllung:** 80 g Mohnbackmasse (vom Konditor), 80g Marzipan, 25 g Rum, 70 g passierte Brombeeren, 10 g Zitronensaft, 650 g geschlagene Sahne, 40 g Zucker, 4 Blatt Gelatine, 16 schöne Brombeeren

Zubereitung: **Streuselboden:** Butter und Zucker verkneten, Mehl darunter kneten, bis es Streusel sind. Die Tortenringe leicht fetten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Die Streusel auf die zwei Tortenringe verteilen und gleichmäßig fest drücken. Bei 180 °C goldbraun backen. Die Böden werden nach dem Erkalten mit Brombeermarmelade bestreichen. Für den **Schokoladenrand** die Kuvertüre gleichmäßig

auf die Musterfolie streichen. **Spiegel:** Zitronensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Anschließend das Gemisch gut unter das Brombeerpüree rühren. **Sahnefüllung:** Mohn-Backmasse mit Marzipan, den passierten Brombeeren, Rum und Zitronensaft zu einer homogenen Masse verrühren. Die Sahne mit dem Zucker aufschlagen. 70 g der geschlagenen Sahne abnehmen und kühlstellen. Die aufgelöste Gelatine unter die restliche Sahne rühren und mit der Mohn-Marzipanmasse vermischen. Einen Streuselboden mit Marmelade bestreichen, in den Tortenring einlegen. Den Schokoladenrand mit Folie nach außen in den Tortenring einsetzen. Die Hälfte der Brombeer-Sahne auf den Streuselboden geben, den zweiten, mit Marmelade bestrichenen Streuselboden aufsetzen und die restliche Sahne darauf verteilen. Die Torte sollte ein wenig fest werden, dann das Brombeerpüree darauf geben und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Sahne und Brombeeren ausgarnieren.

Tipp: Das Messer zum Schneiden der Torte sehr stark erhitzen.



Birnen-Rahm-Kuchen

Zutaten: **Mürbeteig:** Abrieb von einer viertel Zitrone, 1 Vanillestange (Tahiti-Vanille), 100 g Zucker, 200 g Butter, 300 g Mehl **Birnen-Rahm-Masse:** 550 g Vanille-Pudding, 300 g saure Sahne, 1 Ei, 14 g Puddingpulver, 85 g Semmelbrösel, 30 g flüssige Butter, 1/2 EL Zucker, 1 TL Zimt, 40 g fein gehackte Schokolade (Saint Domingue Schell), 700 g Birnen, 1 St. Zimt, 1 Sternanis, 1 TL Zitronensaft

Zubereitung: **Mürbeteig:** Butter und Zucker verkneten. Das Mehl anschließend schnell unterkneten. Den Teig ausrollen und in einer Kuchenform auslegen. Etwas Semmelbrösel auf dem Kuchenboden verstreuen.

Birnen-Rahm-Masse: Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in einem Liter Wasser mit Zimt, Sternanis und Zitronensaft blanchieren (3-5 Min.). Abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen. Saure Sahne mit Pudding, Puddingpulver, dem Ei sowie der halben Vanillestange und dem Zitronenabrieb verrühren. Masse über die Birnen geben. Zucker, Semmelbrösel, Zimt, flüssige Butter und Schokolade vermischen und in Klecksen auf dem Kuchen verteilen. Bei 180° C ca. 55 Minuten backen.

Anmerkung des Teams: Schmeckt besonders gut lauwarm!

