

CYNTHIA BARCOMI'S
BACKBUCH



Mosaik bei
GOLDMANN



Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100
Das für dieses Buch verwendete FSC®-zertifizierte Papier
Eurobulk von Biberist liefert Papier Union.

Umwelthinweis:

Dieses Buch wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Die Einschumpffolie - zum Schutz vor Verschmutzung - ist aus umweltverträglichem und recyclingfähigem PE-Material.

IMPRESSUM

4. Auflage

© 2007 Wilhelm Goldmann Verlag, München,
in der Verlagsgruppe Random House GmbH

Konzeption: Cynthia Barcomi und
Ulf Meyer zu Küingdorf

Das Manuskript für diese Originalausgabe
wurde von Lisa Shoemaker
aus dem Amerikanischen übersetzt.

Art Direction, Umschlaggestaltung und Layout:
Anja Laukemper (Björn Schmidt)

Umschlagfoto und alle Fotos von Cynthia Barcomi:
Paul Schirnhofner

Foodfotos: Maja Smend (VS Verwilghen Spaeth
Management für Photographen)

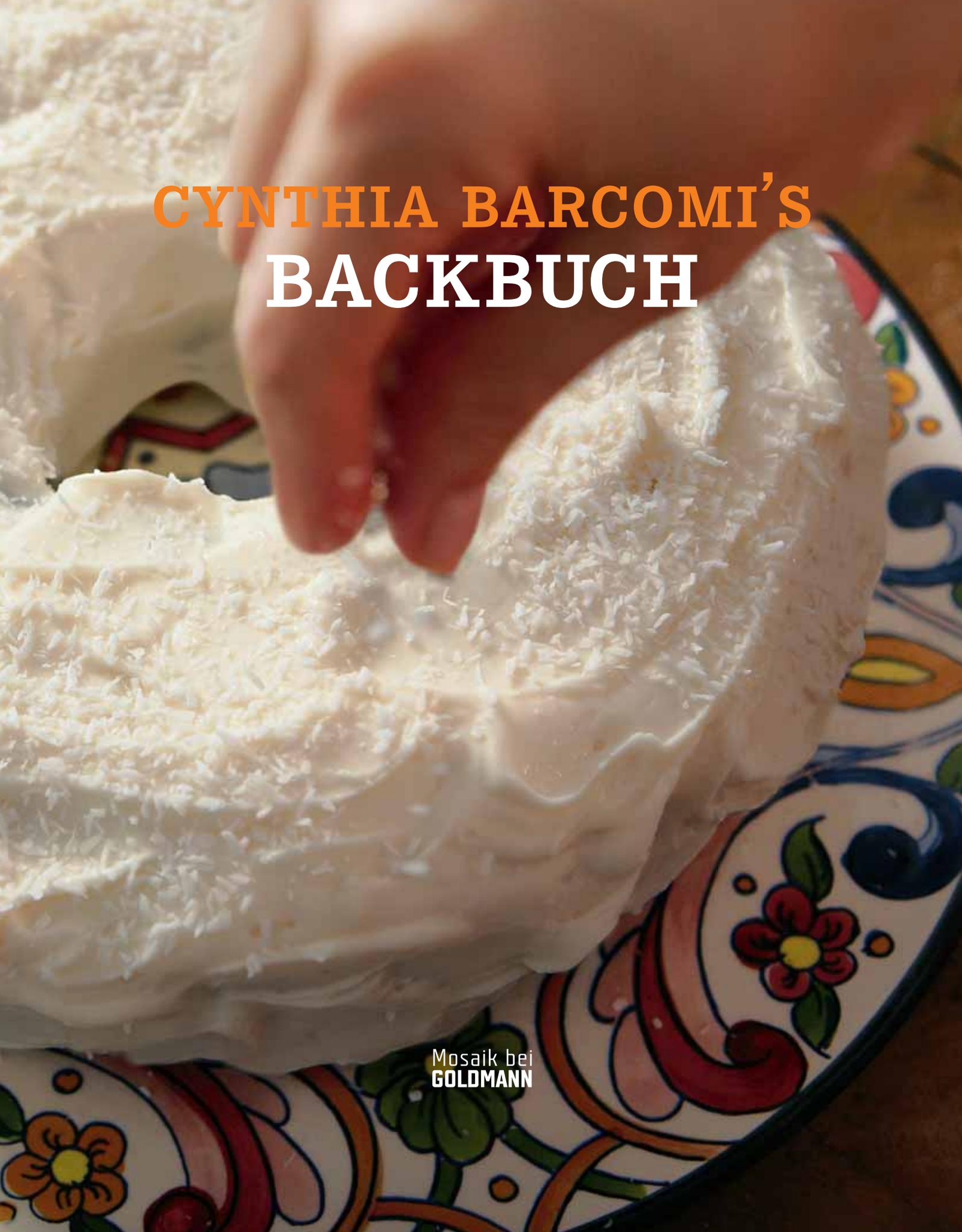
Foodstyling: Christiane Wenzel, Christoph Hoefs
Styling und Requisiten: Maria Grossmann

Druck und Bindung: Mohn Media GmbH, Gütersloh

Printed in Germany

ISBN 978-3-442-39118-9

www.mosaik-goldmann.de



**CYNTHIA BARCOMI'S
BACKBUCH**

Mosaik bei
GOLDMANN

1986

For Cynthia ~

For what you've shared
with me, this is for you...
for your thoughts, your
dreams! love always
much love always
Shashana

— For
May 1st
May 28th
—

$1 \text{ T. butter} = \frac{1}{2} \text{ oz.} = 15 \text{ gr.}$
 $2 \text{ T. butter} = 1 \text{ oz.} = 30 \text{ gr.}$
 $\frac{2}{3} \text{ oz.} = 20 \text{ gr.}$
 $40 \text{ gr.} = 1\frac{1}{3} \text{ oz.}$

INHALT

SO MACHT BACKEN SPASS!.....	7
ICH HAB'S GESCHAFFT!.....	9
ALLES ÜBER BACKEN, TEIG UND ZUTATEN	13
WAS SIE IN DER KÜCHE BRAUCHEN	14
GOOD MORNING.....	16
SCONES	40
MUFFINS	50
BREAD & PIZZA	66
QUICK & TEA BREADS.....	80
COOKIES	90
BROWNIES	102
CAKES & CUPCAKES.....	110
FROM B TO Z - THE BAKING ALPHABET.....	152
REGISTER.....	156
DANKE.....	160



SO MACHT BACKEN SPASS!

Baking is fun!

In meinem ersten Backbuch geht es nicht nur ums Backen, sondern um etwas, das uns alle glücklich machen kann: nämlich dieser besondere Moment, wenn Freunde und Familie um den Tisch sitzen und erwartungsvoll auf die heißen Backbleche schauen und ihre Nasen diesen verführerischen Duft einatmen, den wir nur von frischgebackenem Kuchen kennen und der uns seit Kindheitstagen so vertraut ist.

American Baking, das ist Backen für jeden Tag: Muffins oder Bagels fürs Frühstück, ein Sandwich zum Lunch, Cookies für die Kinder nach der Schule und Pizza zum Abendbrot. American Baking ist Schenken: ein Poundcake für die neuen Nachbarn, ein besonderer Geburtstagskuchen für einen Freund oder meine unglaublich beliebten »Tut mir so leid«-Chocolate-Chip-Cookies.

Lassen Sie sich also überraschen, wie lecker wir in Amerika backen.

Enjoy!

Cynthia Bocconi







ICH HAB'S GESCHAFFT!

I made it!

»I made it«, sagte ich der Lehrerin im Kindergarten, »all by myself!« und legte mein wertvolles Kunstwerk in ihre Hand. Zugegeben, meine Mutter hatte etwas nachgeholfen, aber wirklich: Dieses Chocolate Chip Cookie, das ich meiner Lehrerin gerade übergeben hatte, war das stolze Ergebnis meiner jüngsten Manie: das Backen.

Ich war gerade mal drei Jahre alt und konnte das Cookie-Rezept auswendig aufsagen. Zwei Jahrzehnte und eine Überquerung des Atlantiks später spricht dieses Mädchen aus Seattle die gleichen Worte auf Deutsch aus: »Ich hab's selbst gemacht. Schmeckt es Ihnen?« Ich bin zur Köchin geboren.

Wenn ich einen Kuchen aus dem Ofen hole, erwachen meine schönsten Kindheitserinnerungen.

Dieses Gefühl hat immer wieder mein Leben bestimmt: genau das herstellen zu können,

was ich essen wollte, und es zu wiederholen. Es ging mir in meiner Arbeit nicht um Ideen oder Abstraktionen. Es ging um das Greifbare, das Sinnliche, das Sensationelle – der Duft, der Geschmack, das Erlebnis beim Essen.

Wenn ich einen Kuchen aus dem Ofen hole, erwachen meine schönsten Kindheitserinnerungen, und der Duft eines Gerichts hatte die Macht, mich zurückzusetzen zu einem bestimmten Zeitpunkt in der Vergangenheit. Ich nenne diese Rezepte meine »Sense-Memory«-Rezepte, weil sie mich an die Sense-Memory-Übungen von Stanislawski erinnern, die später durch das Actor's Studio in New York berühmt wurden.

Dann gibt es meine »Visions«-Rezepte. Diese Gerichte haben ihren Ursprung in klassischen Rezepten oder basieren auf einer Idee, die ich noch nicht ausprobiert habe. Ich vertiefe mich darin, die Essenz eines bestimmten Gerichts herauszufinden, seinen Höhepunkt herauszuarbeiten. Es können drei oder zwan-



zig Versuche nötig sein, bis ich zufrieden bin. In der Regel weiß ich, dass ich »angekommen« bin, wenn mein Mann mir plötzlich mit diesem typischen ernstesten Gesichtsausdruck sagt: »Das darfst du nie wieder anders machen.«

»Wann schreibst du endlich dein Kochbuch?«

Seit Jahren höre ich immer die gleiche Frage, sei es in meinen Läden, bei Dinner-Partys, Eröffnungen oder Events: »Wann schreibst du endlich dein Kochbuch?«

Ich verrate auch einige meiner wertvollsten und innigsten Geheimnisse.

Ich habe eine Kaffeerösterei eröffnet, einen Delikatessenladen aufgebaut und bekomme

gerade mein viertes Kind. Und nun schreibe ich ein Backbuch, inspirierend und unterhaltend, mit großartigen Fotos.

Wir unternehmen eine kulinarische Reise durch das Land der Frühstücksdauerbrenner, der Muffins und Scones, weiter geht's mit meinen berühmten Cookie-Rezepten bis hin zu den Brot- und Pizza-Klassikern und den allerbesten amerikanischen Kuchen. Ich verrate auch einige meiner wertvollsten und innigsten Geheimnisse. Ich lasse mich sogar verleiten, einige meiner Rezepte weiterzugeben, die meinen Läden in Berlin Kultstatus verliehen haben.

Genießen Sie das Buch, es ist mit Liebe geschrieben und fotografiert, und wenn dann die Seiten voller Cookie-Teig, geknickt und lose und alle Rezepte durchgetestet sind, dann werden auch Sie die amerikanische Backkunst unendlich lieben und sagen: »I made it!«





ALLES ÜBER BACKEN, TEIG UND ZUTATEN

All you need to know

DIE TROCKENEN, DIE FLÜSSIGEN ZUTATEN UND DIE BROCKEN, DIE »CHUNKS«. Ihnen wird sicherlich auffallen, dass in den meisten Rezepten die Zutaten in Gruppen aufgeführt sind: trockene Zutaten und flüssige Zutaten sowie der Rest, die Chunks (Brocken, also zum Beispiel Schokolade, Trockenfrüchte und Nüsse). Manchmal fügen Sie die trockenen Zutaten zu den flüssigen hinzu, manchmal auch umgekehrt. Die Chunks kommen immer am Ende. Wichtig ist, dass Sie Ihre Zutaten nach diesen Gruppierungen abmessen und auswiegen.

KNETEN muss man nur Hefeteig. Durch den Knetprozess wird der Teig glatt und geschmeidig. Sie brauchen die Elastizität des Teiges, damit sich das Gluten entfaltet und der Teig gut aufgeht. Anfangs kann der Teig ziemlich klebrig sein – keine Sorge, kneten Sie einfach weiter, indem Sie den Teig unter Ihrer Hand vorwärtsdrücken und dabei Ihr ganzes Gewicht darauflehnen. Drehen Sie den Teig, bestäuben Sie ihn mit etwas Mehl, und weiter geht's, bis er ganz weich und geschmeidig ist. Ich lasse immer erst meine Maschine kneten und mache dann mit den Händen weiter. Ich spüre dann den Teig zwischen den Händen und weiß, wann er »gut« ist. Ein tolles Gefühl!

SCHLAGEN. Wenn Sie Eiweiß schlagen, sollte es Zimmertemperatur haben. Schüssel und Schneebesen müssen fettfrei sein, und vergewissern Sie sich, dass das Eiweiß kein Eigelb enthält. Ich spüle meine Schüssel immer mit etwas Essig und Salz aus, das stabilisiert das Eiweiß. Beim Sahneschlagen gilt: damit die Sahne schön steif wird, sollte sie ganz kalt sein, Ihre Schüssel und der Schneebesen übrigens auch. Wenn Sie Sahne mit einem süßen Touch mögen, sieben Sie ein wenig Puderzucker hinein.

UNTERHEBEN. Das ist eine behutsame Methode, Zutaten zu vermischen. Normalerweise wird dabei eine leichtere Substanz (geschlagenes Eiweiß, Schlagsahne) unter eine schwerere Mischung, zum Beispiel einen Teig, »gehoben«. Nehmen Sie ein Drittel Ihrer leichteren Mischung und verrühren Sie sie gut in der schwereren, das lockert sie auf, dann heben Sie den Rest unter. Mit einem Gummispachtel – vorsichtig, Sie wollen nicht, dass dem Teig die Luft ausgeht – heben Sie den schwereren Teig über die leichtere Mischung, mit so wenig Bewegungen wie möglich. Lieber ein bisschen Eiweiß oder Mehl unvermischt lassen, als das Risiko einzugehen, zu viel zu mischen. Sonst ist das Ergebnis nämlich ein steinharter Kuchen. Deshalb: Benutzen Sie, wenn es im Rezept angegeben ist (zum Beispiel bei Muffins), wirklich niemals den Handmixer, um die trockenen Zutaten mit den flüssigen zu mischen!

GARPROBE. Der zweitschlimmste Fehler beim Backen ist »nicht durchgebacken«, der schlimmste »zu lange gebacken«. Bei Plätzchen sehen Sie an ihrer goldenen Farbe, dass sie fertig sind. Bei Kuchen und Muffins empfehle ich einen Zahnstocher oder einen Pikser aus Metall für die Garprobe. Dazu nehmen Sie Ihr Kunstwerk nach der angegebenen Backzeit aus dem Ofen und stechen mit dem Zahnstocher in den dicksten Teil. Ist der Zahnstocher beim Herausziehen sauber, ist der Kuchen gut. Wenn aber ein wenig Teig daran klebt, schieben Sie den Kuchen noch mal für ein paar Minuten zurück in den Ofen. Dann Garprobe wiederholen. Sie können Ihr Gebäck nicht nach einer Stunde noch einmal in den Ofen schieben und fertig backen, wenn Sie zu spät entdeckt haben, dass es innen noch nicht fertig ist. In den meisten Fällen aber wird das Backwerk, vorausgesetzt, Sie haben die richtige Ofentemperatur und die Backform in der richtigen Größe (sehr wichtig!) gewählt, wie erwartet fertig und gut sein.

WAS SIE IN DER KÜCHE BRAUCHEN

All you need to have

SCHÜRZE. Ich glaube an Schürzen, weil ich es für normal halte, dass beim Backen und Kochen manchmal etwas danebengeht. Und Sie müssen sich nicht zurückhalten, bloß weil Sie Angst vor ein bisschen Mehl haben. Machen Sie sich die Finger schmutzig, probieren Sie die Teige, Frostings und Saucen. Nur so lernen Sie sie kennen. Und wenn Sie dabei ein bisschen »dreckig« werden – was soll's?

ZEITUHR. Eine Zeituhr ist eins der wichtigsten Dinge in meiner Küche. Digitale Uhren sind einfach die besten, sie sind präzise, zuverlässig und halten ewig.

WAAGE. Sie brauchen eine genaue Waage. Obwohl in den USA traditionell alles nach Volumen abgemessen wird, habe ich meine Rezepte den Gegebenheiten deutscher Küchen angepasst und eine Waage verwendet. Wegen ihrer Genauigkeit schätze ich die digitalen.

MESSBECHER. Am praktischsten ist ein Liter-Messbecher; nicht nur toll zum Abmessen, Sie können darin auch wunderbar Ihre (flüssigen) Zutaten mischen.

SCHNEEBESEN. Einen großen und einen kleinen. Ich arbeite am liebsten mit denen aus Edelstahl.

PINSEL. Um die Backformen einzupinseln. Wenn Sie keinen Pinsel haben, können Sie auch ein Stück Küchenkrepp mit weicher Butter benutzen.

SIEB. Ein feinmaschiges, um Klümpchen aus trockenen Zutaten (zum Beispiel Puderzucker oder Mehl) herauszusieben.

GUMMISPACHTEL & HOLZLÖFFEL. Um Zutaten zu mischen. Olivenholz ist ein wunderbares Material für diesen Zweck. LeCreuset und Rösle stellen sehr haltbare Gummispachtel her.

RÜHRSCHÜSSELN. In verschiedenen Größen. Am besten aus Edelstahl oder Porzellan. Plastik ist zwar okay, hat aber die Tendenz, porös zu werden, und nimmt Aromen an. LeCreuset und Rösle machen wiederum die besten Schüsseln, die auf dem Markt zu haben sind.

HANDMIXER ODER KITCHENAID. Wenn Sie keine KitchenAid haben, schaffen Sie sich einen guten elektrischen Handmixer an. Krups oder ähnliche Marken haben sehr gute Geräte, ich verwende einen digitalen Mixer von Russell Hobbs – gar nicht teuer und sehr leistungsstark. Wunderbar sowohl für Hefeteige als auch für Kuchen- und Pieteige.

BACKFORMEN, DIE SIE HABEN SOLLTEN. 1 oder 2 Muffinformen für 12 Muffins • 2 Springformen, ø 24 cm • 1 Springform, ø 26 cm mit Einsatz • 1 quadratische Form für Brownies, 23 cm x 23 cm • 1 rechteckige Form für Schnitten, 32 cm x 24 cm • 1 Auflauf-/Quiche-Form mit niedrigem Rand, 26 cm, aus Porzellan • 2 Kastenformen, 25 x 11 x 7,5 cm und 30 x 11 x 7,5 cm • Backbleche. Die Größen hängen von Ihrem Ofen ab. Ich bevorzuge einfache Aluminiumbackformen und bin keine Anhängerin von Backformen mit Antihafschicht. Überhaupt nicht mag ich Formen mit einer schwarzen Schicht, die den Backprozess beschleunigen, Hände weg!

VIERKANTREIBE. Zum Reiben von Käse, fein und grob, sowie zum Abreiben von Zitruschalen.

NUDELHOLZ. Zum Ausrollen von Teigen aller Art.

BROMESSER. Wichtig, um Tortenböden quer durchzuschneiden, damit Sie die Kuchen mit Frostings-Schichten füllen können.

EDELSTAHLPALETTE. Unverzichtbar für das Auftragen von Frostings auf einen Kuchen.





GOOD MORNING

So fängt der Tag richtig an

Pancakes und Waffeln sind das ultimative Sonntagsfrühstück – entweder für die ganze Familie mit Ahornsirup und knusprigem Bacon (Frühstücksspeck) oder einfach nur zu zweit im Bett. Fruchtige Pancakes (mit Blaubeeren oder Erdbeersauce) schmecken am allerbesten mit Butter und Ahornsirup. Einfach göttlich!





CLASSIC PANCAKES (Griddlecakes/Flap Jacks)

Traditionelle amerikanische Pfannkuchlein

Ca. 16 Pancakes, 4 Portionen

TROCKENE ZUTATEN

180 g Mehl, Type 405
2 TL Backpulver
30 g Zucker (2 EL)
1/2 TL Salz

FLÜSSIGE ZUTATEN

200 ml Milch
30 g zerlassene Butter
2 Eier

1 Trockene Zutaten vermischen, flüssige Zutaten mischen.

2 Die trockenen Zutaten zu den flüssigen hinzufügen. Vorsicht, nicht zu viel rühren, denn sonst werden die Pancakes steinhart. Ein paar Klümpchen Mehl haben noch niemandem geschadet. Mit etwas Zurückhaltung werden Ihre Pancakes wunderbar locker.

3 Die Pfanne über mittlerer Flamme leicht einbuttern. Ein paar Tröpfchen Wasser in die Pfanne spritzen – wenn's zischt, ist es so weit.

4 Etwa 2–4 Esslöffel Teig in die Pfanne geben, darauf achten, dass

die Pancakes nicht zu dicht beieinanderliegen.

5 Warten, bis die Küchlein auf der Oberfläche zu blubbern anfangen, dann erst umdrehen. Auf gar keinen Fall ständig hin- und herdrehen, lieber einmal darunterlugen, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob sie schon gewendet werden können. Ist auch die zweite Seite goldbraun, raus damit und ab in den Ofen zum Warmhalten, bis Sie genug Pancakes fürs Frühstück zusammen haben.

6 Warm mit Butter und warmem Ahornsirup servieren oder mit einer der leckeren Buttersorten von Seite 20.

CYNTHIAS TIPP

Wenn Sie sie besonders *fluffy* (»fluffig«, also locker) mögen, trennen Sie die Eier und verrühren die Eigelbe mit der Milch. Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter den Teig, nachdem Sie die festen mit den flüssigen Zutaten vermischt haben.

PANCAKE VARIATIONS

5 Variationen

1 MAISMEHL-PANCAKES

90 g feinen Polentagrieß und 90 g Mehl, Type 405, verwenden, dazu 200 ml Milch.

2 VOLLKORN-PANCAKES

90 g Vollkornmehl und 90 g Mehl, Type 405, nehmen.

3 BUTTERMILCH-PANCAKES

250 ml Buttermilch oder Joghurt statt der Milch verwenden. 60 g Haferflocken dazugeben.
Die 2 TL Backpulver durch 1/2 TL Backpulver und 1/2 TL Natron ersetzen.

4 APFEL-PANCAKES

Einen geriebenen Apfel zu den flüssigen Zutaten geben und 1/2 TL Zimt zu den trockenen.

5 BLAUBEER-PANCAKES

200 g frische Blaubeeren zum Teig geben oder 150 g aufgetaute und abgetropfte Blaubeeren.

STRAWBERRY BUTTER & ORANGE BUTTER

Erdbeerbutter & Orangenbutter

STRAWBERRY BUTTER

125 g weiche Butter
90 ml Erdbeerkonfitüre
1/2 TL Zitronensaft

Die Zutaten cremig rühren, in Schälchen füllen, kühlen und servieren.

Köstlich auf Pancakes, Waffeln oder einfach nur auf Toast.

ORANGE BUTTER

125 g weiche Butter
90 ml Orangenmarmelade
abgeriebene Schale einer
Bio-Orange





WAFFLES

Die amerikanischen Waffeln

Waffelteig sollte etwas dünnflüssiger sein als der für Pancakes. Wenn Sie wollen, füllen Sie ihn doch in einen Krug und gießen Sie ihn dann einfach ins Waffeleisen. Lieben Sie lockere Waffeln? Dann rühren Sie nicht zu viel. Und wenn Sie sie noch lockerer mögen, trennen Sie die Eier und schlagen Sie das Eiweiß steif. Das feste Eiweiß unter den Teig heben, nachdem Sie die übrigen flüssigen Zutaten mit den trockenen vermischt haben. Bevor Sie sich ans Backen machen, schauen Sie nach, ob das Waffeleisen auch wirklich richtig heiß ist. Die besten Waffeleisen sind natürlich die, die tiefe Einkerbungen auf der Waffel hinterlassen – da hat dann mehr Sirup Platz!

Ca. 8 Waffeln

TROCKENE ZUTATEN

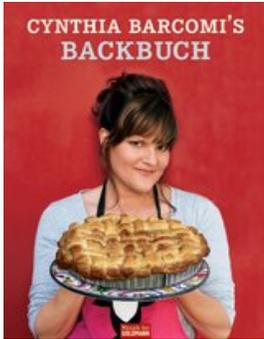
280 g Mehl
1 EL Backpulver
15 g Zucker
1/2 TL Salz

1 Die trockenen mit den flüssigen Zutaten vermischen und warten, bis das Waffeleisen richtig heiß ist.

2 Heutzutage muss man Waffeleisen meist nicht mehr einfetten. Aber nicht vergessen: Waffeln immer so lange backen, bis das Eisen (also die Waffel) nicht mehr dampft! Halbgare Waffeln kleben am Eisen.

FLÜSSIGE ZUTATEN

2 Eier, verschlagen
250 ml Milch
3 EL Pflanzenöl oder
45 g zerlassene Butter



Cynthia Barcomi

Cynthia Barcomi's Backbuch

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Pappband, 160 Seiten, 21,0 x 27,0 cm
ISBN: 978-3-442-39118-9

Mosaik Verlag

Erscheinungstermin: Oktober 2007

Backen und Genießen mit allen Sinnen

„Let's cake 'n' coffee“ – unter diesem Motto verbindet die gebürtige Amerikanerin Cynthia Barcomi in ihren Cafés in Berlin die Leidenschaft für erlesenen Kaffee mit der Lust an selbst gemachtem Gebäck. Unzählige ihrer Gäste haben schon versucht, Cynthia Barcomi ihre Rezepte zu entlocken, jetzt gibt sie sie endlich preis: von ihren beliebten Chocolate-Chip-Cookies bis zu ihrem legendären New York Cheesecake.

Außerdem verrät sie, wie man ganz einfach die besten Muffins, Scones, Bagels, Brownies, Pizzas und Pies backt. American Baking ist Backen für jeden Tag und für die ganze Familie. Jeder kann es und jeder wird den verführerischen Duft lieben.

- Das Backbuch der Berliner Coffee-Queen
- Lustvolle Food-Fotografie
- Scones, Muffins, Bagels und mehr – einfach zum Nachbacken