



Leseprobe

Christine Sinnwell-Backes, Timo Backes

Familienrezepte mit Fertig-Blätterteig: schnell, gesund und lecker. Das Kochbuch mit Rezepten für Große und Kleine. Gut kochen für die ganze Familie

Bestellen Sie mit einem Klick für 7,99 €



Seiten: 80

Erscheinungstermin: 14. Dezember 2020

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Familienessen sind wunderbar - besonders, wenn es schnell und einfach geht und es allen schmeckt. Die Autoren dieses Buches haben alle Rezepte ihrem Familienalltag mit zwei Kindern (und vielen kleinen und großen Gästen) entnommen. Nun sind die beliebtesten Gerichte in diesem Kochbuch versammelt. Lassen Sie sich von der Vielfältigkeit von Fertig-Blätterteig überraschen und entdecken Sie die vielen tollen Gerichte.



Autor

Christine Sinnwell-Backes, Timo Backes

Christine Sinnwell-Backes lebt mit ihrem Mann und den zwei Kindern im Saarland. Sie schreibt Kochbücher sowie Bastelbücher für Kinder und engagiert sich in der Leseförderung für Kinder. Mehr über die Autorin erfahren Sie auf ihrem Blog "littleredtemptations".

Timo Backes ist Naturwissenschaftler, Hobby-Gitarrist in zwei Rockbands und Familienmensch. Zusammen mit den zwei Kindern und seiner Frau wird gekocht, gebacken, gebastelt und die Freizeit kreativ gestaltet.

In 12 Schritten zum perfekten Blätterteig

1 \ \ Tiefkühlblätterteig muss immer vollständig aufgetaut sein. Generell lässt sich Blätterteig bei Raumtemperatur am besten verarbeiten.

2 \ \ Blätterteig darf ausgerollt, aber niemals geknetet werden. Dadurch würden seine feinen Schichten zerstört werden.

3 \ \ Beim Schneiden des Teigs ein scharfes Messer benutzen, so werden die Ränder nicht eingedrückt und gehen beim Backen schön auf.

4 \ \ Einen schönen Glanz bekommt Blätterteig, wenn er mit einem Eigelb bestrichen wird. Das Eigelb darf aber nicht über die Ränder laufen, weil diese sonst verkleben und nicht gut aufgehen.

5 \ \ Formen und Bleche besser mit Butter oder Margarine als mit Öl einfetten.

6 \ \ Sprengelt man etwas Wasser aufs Blech, geht der Teig durch den Wasserdampf besonders schön auf.

7 \ \ Ober- und Unterhitze sind für Blätterteig besser geeignet als die Umluftfunktion.

8 \ \ Der Ofen muss für Blätterteig immer vorgeheizt sein! Der Teig braucht direkt eine hohe Temperatur, wenn er in den Ofen geschoben wird.

9 \ \ Die perfekte Backtemperatur liegt bei 200 bis 220 °C.

10 \ \ Nach dem Backen das Gebäck sofort aus dem Ofen und vom Backblech nehmen und gegebenenfalls auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

11 \ \ Soll der Teig an einigen Stellen nicht so hoch aufgehen, sticht man diese Stellen mit der Gabel ein.

12 \ \ Frisch schmeckt Blätterteig am besten. Allerdings lassen sich Tartes, Quiches und Co. gut einfrieren und später wieder aufbacken.

TIPP In gut sortierten Supermärkten findet man in der Tiefkühlabteilung oft auch glutenfreien Blätterteig, den man bei einer Glutenunverträglichkeit wählen kann.

