

WILHELM KINDERMANN †

Vom Konditorlehrling zum Konditormeister

In welcher Weise wird die Masse durch Beigabe von Früchten beeinflusst?	Die Beigabe bestimmt den Charakter der Masse, so zum Beispiel Nüsse, Mandeln, Kirschen usw. Die Masse wird schwerer.
Welche backtechnische Eigenschaft hat Kakao-pulver?	Es bindet etwa die gleiche Flüssigkeitsmenge wie Weizenmehl und verhält sich im Backprozess ähnlich.
Wie ist die Wirkung von gerösteten Mandeln oder Nüssen auf die Masse?	Geröstete, gemahlene Früchte, Ölsamen oder Kerne verleihen der Masse einen intensiven Geschmack. Rohe gemahlene Früchte erhöhen den Feuchtigkeitsgehalt der Masse.
Was ist ein „Baumkuchen“?	In „Ringem“ oder „Zacken“ walzenförmig gebackener Kuchen aus den allerbesten Zutaten.
Sind uns verschiedene Arten von Baumkuchen bekannt?	Die bekanntesten sind Salzwedeler, Cottbusser, Dresdner Baumkuchen.
Von welchem Grundrezept könnte man für Baumkuchen ausgehen?	Gleiche Gewichtsteile an Butter, Zucker, Weizenmehl oder Weizenpuder, Eigelb und Eiweiß.
In welcher Weise kann die Baumkuchenmasse hergestellt werden?	Butter und Puder werden schaumig gerührt, Eigelb und Gewürze werden beigegeben. Eiweiß und Zucker werden zu Schnee geschlagen, beide Massen unter gleichzeitiger Beigabe von Mehl vereinigen.
Welche technische Arbeit ist vor dem Backen eines Baumkuchens erforderlich?	Die Holz- oder Metallwalze ist mit Papier oder Stanniol zu umkleiden und eventuell mit dünnem Bindfaden in Abständen von ca. 5 cm zu umschlingen.
Worauf ist beim Backen eines Baumkuchens zu achten?	Die Walze soll vor Auftragen der Masse heiß, die beiden ersten Lagen gut gebacken sein. Zügiges Auftragen sowie flottes Backen der Masse.
Wodurch werden die „Zacken“ oder das „Glatte-Ringe-Backen“ eines Baumkuchens hervorgerufen?	Durch die Zusammenstellung der Masse und durch die Geschwindigkeit der Walzenumdrehung.

Was sollte man beim Backen eines Baumkuchens mit „Zacken“ beachten?

Der Anteil von Weizenmehl und Puder beträgt je 50 Prozent. Beim Auftragen der ersten Ringe die Umdrehungszahl der Walze erhöhen.

Was ist zu beachten, wenn ein Baumkuchen mit „glatten Ringen“ hergestellt werden soll?

Nur Weizenpuderprodukt in der Masse. Umdrehungszahl der Walze vermindern. Geringer Anteil von Mehl möglich.

Welche Tätigkeit ist nach Abschluss des Backprozesses von Bedeutung?

Die Poren in der Oberfläche des Baumkuchens müssen sofort mit gekochter Aprikosenkonfitüre oder Kuvertüre verschlossen werden, um ein Austrocknen zu verhindern.

Wann und mit welcher Überzugsmasse wird der Baumkuchen umgeben?

Nach restloser Auskühlung kann der Kuchen mit Fondant oder Kuvertüre überzogen werden.

Welche Besonderheiten weist der „Salzwedeler Baumkuchen“ auf?

Hier findet in der Grundmasse nur Weizenpuder, zusätzlich aber Marzipan oder Mandeln Verwendung. Gewürze: Zitrone, Vanille, Rum, Kardamom und Tonkabohne. Geringe Beigabe von Weizenmehl möglich.

Was sind die besonderen Merkmale des „Cottbusser Baumkuchens“?

Erhöhung des Butteranteils in der Grundmasse, Beigabe von Nüssen oder Krokant. Gewürze: Zimt, Nelken, Vanille, Kardamom.

Welche Rezeptveränderungen erfährt der Baumkuchen nach Dresdner Art?

Hier finden im Allgemeinen Mehl oder Puder zu gleichen Teilen im Rezept Verwendung. Gewürze: Zitrone, bittere Mandeln, Vanille, Arrak.

Welche anderen Gebäckarten sind uns unter Verwendung der Baumkuchenmasse bekannt?

Baumkuchen- oder Schichttorte (in runder Form im Ofen schichtweise, auch mit Füllung, zum Beispiel Marzipan oder Ananas, gebacken). Baumkuchenspitzen, aus Ringen des Baumkuchens geschnitten, oder in einem Backblech, rechteckig mit überhöhtem Rand, schichtweise im heißen Ofen gebacken.

Lassen sich aus Baumkuchenringen auch Saisonartikel fertigen?

Ja, wie zum Beispiel springende Hasen, Nester und Weihnachtsmänner.

KAPITEL 7

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Amaretti

Feines italienisches Mandelgebäck. Eiweiß und Zucker warm und kalt schlagen, gehackte Mandeln dazugeben.

Basler Leckerli

Honigkuchenflachgebäck. Viel Mandeln, auch Zitronat und Orangeat.

Baumkuchen

Deutscher Festtagskuchen. Schwere Masse, wobei Zucker, Butter, Mehl bzw. Puder, Eigelb und Eiweiß in gleichen Gewichtsanteilen Verwendung finden. Es wird unterschieden, zum Beispiel nach Salzwedeler Art, Besonderheit: zur Grundmasse Marzipan oder Mandeln; Gewürze: Zitrone, Salz; nach Cottbusser Art, Besonderheit: zur Grundmasse Krokant oder Nüsse; Gewürze: Zimt, Nelken, Rum.

Brioche

Frühstücksgebäck, das in Frankreich und in der Schweiz besonders viel hergestellt wird. Es ist ein feiner Hefeteig mit viel Eiern, Butter, aber wenig Zucker. Wird meistens in kleinen, runden Förmchen gebacken.

Dresdner Christstollen¹

Schwerer Hefeteig mit viel Früchten und hohem Butteranteil.

Engadiner Torte

Schweizer Spezialität. Tortenring Ø ca. 15 cm, 2 cm hoch, mit Mürbeteig auslegen. Füllung: geschmolzener Zucker, der mit Sahne und Butter versetzt wird, und gehackte Walnüsse. Die Torte wird mit Mürbeteig abgedeckt. Nach dem Backen mit Staubzucker besieben und mit Walnüssen stückweise garnieren.

¹ Bezeichnung ist geschützt.

KAPITEL 8

STANDARDREZEPTE

Massen

Baumkuchen auf Salzwedler Art

1000 g Butter	} <i>schaumig</i>	930 g Eiweiß	} <i>Schnee</i>
230 g Inamin		700 g Zucker	
370 g Weizenpuder		3 g Salz	
620 g Eigelb			
200 g Marzipan- rohmasse	} <i>Marzipanrohmasse mit wenig Eigelb und dem Rum glatt arbeiten und mit den Gewürzen, dem Honig sowie dem Zuckeraustauschstoff schaumig rühren</i>	170 g Mehl <i>melieren</i>	
50 g Rum			
40 g Zuckeraus- tauschstoff			
20 g Honig			
Zitrone, Vanille			
Kardamom			
Tonkabohne			

Rest Eigelb nach und nach in die Buttermasse rühren, Eiweißschnee mit Mehl einmelieren.

Baumkuchen auf Cottbusser Art

500 g Butter	} <i>schaumig rühren</i>	100 g Haselnüsse, geröstet	} <i>melieren</i>
180 g Weizenpuder		200 g Krokant, gemahlen	
1 Vanilleschote		170 g Mehl	
20 g Baumkuchen- gewürz			
800 g Vollei	} <i>warm und kalt schlagen</i>		
100 g Glucose			
300 g Zucker			

Die Eier in die Buttermasse einarbeiten, Nüsse und Krokant melieren.

Baumkuchengewürzmischung

- 100 g Zimt
- 40 g Kardamom
- 5 g Nelken

Baumkuchen auf Dresdner Art

600 g Butter	} <i>schaumig rühren</i>	750 g Eiweiß	} <i>zu Schnee</i>
250 g Weizenpuder		500 g Zucker	
100 g Baumkuchen- gewürz		250 g Mehl	
500 g Eigelb	} <i>verrühren</i>		
25 g Arrak			
250 g Rohsahne			

Eigelb in Buttermasse rühren, Eiweißschnee mit dem Mehl einmelieren.

Baumkuchengewürz (Mischung)

50 g Mandeln, bitter, fein	50 g Zitronenschalen, gerieben
150 g Mandeln, süß, fein	6 g Kardamom
180 g Vanillezucker	4 g Muskatnuss

Mousselinemasse (3 dünne Böden, Ø 27 cm)

160 g Eiweiß	} <i>schaumig rühren</i>	200 g Eiweiß	} <i>zu Schnee</i>
250 g Marzipan- rohmasse		80 g Zucker	
50 g Zucker		60 g Weizenpuder	} <i>melieren</i>
Zitrone und Salz		60 g Butter, flüssig	

Eiweiß in die Marzipanrohmasse unterarbeiten, Puder und Butter melieren. In flache Ringe auf Papier streichen und bei 180 °C backen.

Dobos-Masse (6 dünne Böden, Ø 26 cm, 1 Torte)

140 g Eigelb	} <i>schaumig rühren</i>	210 g Eiweiß	} <i>zu Schnee</i>
60 g Zucker		60 g Zucker	
Salz, Vanille		120 g Mehl	} <i>melieren</i>
		40 g Butter, flüssig	

Eiweiß in die Eigelbmasse rühren, Mehl und Butter melieren. Masse auf gefettete und bemehlte Bleche streichen und flott backen (ca. 200 °C).

Wiener Masse (1 Boden, Ø 27 cm)

250 g Vollei	} <i>warm und kalt schlagen</i>	200 g Mehlpuder	} <i>melieren</i>
125 g Zucker		60 g Butter, flüssig	
25 g Glucose		Salz, Zitrone	

Mehlpuder und Butter sowie Gewürze in die Eiermasse melieren und bei 190 °C backen.

- Honig
Beim Einsatz von Honig und der Verwendung des Namens „Honig“ müssen mindestens 50 Prozent des enthaltenen Zuckers aus dem zugesetzten Honig stammen.
- Vanille
Als „Vanille...“ bezeichnete Backware enthält als Aromastoffe nur Vanille und/oder Vanillearoma mit natürlichen Aromastoffen.
- Getreidearten
Wird auf bestimmte Getreidearten hingewiesen, so beträgt der Anteil daran, bezogen auf Gesamtgetreideerzeugnisse,
 - für Weizen mindestens 90 Prozent
 - für Roggen mindestens 50 Prozent
 - für alle anderen Arten mindestens 20 Prozent

Besondere Beurteilungsmerkmale

In diesem Abschnitt werden Mindestmengen an wertbestimmenden Zutaten bzw. Rezepturen für solche Feine Backwaren vorgegeben, deren Namen hinreichend bekannt sind und die als Verkehrsbezeichnungen zu benutzen sind.

Baumkuchen, Baumkuchenspitzen, Baumkuchentorte

Die Massen enthalten auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100 kg Butter oder die entsprechenden Mengen Butterfett und mindestens 200 kg Vollei oder die entsprechenden Mengen Volleierzeugnisse. Es werden auch Mandeln, Marzipanrohmasse, Nüsse und/oder Nugat zugesetzt.

Backpulver wird nicht verwendet.

Die Baumkuchen werden in dünnen Schichten gebacken. Der Überzug besteht aus Schokoladenüberzugsmasse oder Zuckerglasur. Mit Schokoladenarten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

Backwaren aus Wiener Masse

Wiener Masse wird unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken sowie Zuckerarten, Fett und Vollei oder entsprechenden Volleierzeugnissen hergestellt. Auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 66,7 Prozent Vollei oder entsprechende Volleierzeugnisse und mindestens 6 kg Butter oder entsprechende Mengen MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder wasserfreie Fette verwendet.

A. Heckmann

Großes Konditoreibuch

1. Auflage 2012 | ISBN: 978-3-86444-736-5

Erscheinungsort: Paderborn, Deutschland

Salzwasser Verlag GmbH, Paderborn. Alle Rechte beim Verlag.

Nachdruck des Originals.

b) Baumkuchen

Allgemeines.

Baumkuchen wird auf einer Walze gebacken, auf der man die Masse aufträgt, während die Walze an einer Holzfeuer- oder Gasflamme gedreht wird. Baumkuchen zu backen erfordert einige Übung, nicht immer wird schon der erste Versuch gelingen. Erforderlich sind folgende Gegenstände:

a) Eine Walze von 45—60 cm Länge, die oben etwa 12—14 cm, unten 18 bis 20 cm dick ist. Sie muß von hartem Holz und schön rund gedrechselt sein. Durch die Mitte geht ein eiserner Spieß, welcher an beiden Enden 10—12 cm länger ist als die Walze. Auf einer Seite ist der Spieß gekrümmt und mit einem Holzgriff versehen, wie ein Kaffeebrenner, damit man die Walze gleichmäßig drehen kann. Hierzu sind zwei eiserne Böcke nötig, in welche die Walze auf beiden Seiten eingelegt werden kann. Das Holz der Walze wird mit Papier und darüber mit Bindfaden umwickelt. Das Ende beider Umwickelungen (Bindfaden und Papier) wird oben und unten an der Walze mit einem kleinen Nagel befestigt.

b) Eine Pfanne, die so lang ist als die Walze, um die Teigmasse, die beim Auftragen auf die Walze etwa wieder abläuft, aufzufangen.

c) Ein Herd, auf dem der Baumkuchen gebacken werden soll. Die richtige Einrichtung dazu ist ein 75—90 cm hohes Eisenblech, das etwas länger ist als die Walze, unten einen Fuß hat und oben sich nach vorn biegt, damit die aufsteigende Hitze des Feuers sich oben stößt und auf die Walze fällt. In Ermangelung eines solchen Blechs errichtet man das Feuer an einer Wand und stellt daneben Backsteine in die Höhe.

d) Recht trockenes, fein gespaltenes Buchenholz, welches nicht viel Rauch gibt, da Rauch dem Geschmack des Kuchens schaden würde. Ist das Feuer einmal in Brand, so stellt man das Holz, das nötig ist, um ein gleichmäßiges Feuer fortzuerhalten, aufwärts an die Rückwand des Herdes.

Die Walze stellt man gut handbreit vom Feuer entfernt und läßt sie bei langsamem Drehen recht heiß werden. Das Papier bestreicht man mit Butter. Dann trägt man zwei Löffel voll Teigmasse auf die Walze auf, d. h. auf das Papier, während die Walze von einer zweiten Person gedreht wird. Zuerst bildet man Ringe in ziemlich naher Entfernung voneinander und läßt sie hellgelb backen, was nur einige Minuten Zeit erfordert. Dann trägt man wieder zwei Löffel voll Masse auf. So fährt man fort, bis sämtliche Masse aufgetragen ist. Immer sucht man die schon gelb gebackenen Stellen zu decken, weil diese sonst braun werden und an Geschmack verlieren würden. Auch jene Masse, die inzwischen in die Pfanne hinabgelaufen ist, trägt man noch mit auf. Durch das Drehen bilden sich Zapfen, die kleinen Baumästen ähnlich sind. Je schöner diese geraten, desto mehr gewinnt der Kuchen an Schönheit. Jede Lage muß gut gebacken werden, da sie sonst speckig wird. Ist die noch nicht aufgetragene Masse durch langes Stehen zu fest geworden, so setzt man ihr Milch zu, was namentlich beim letzten Auftragen dienlich ist, weil sich dann die Zapfen desto schöner bilden und die niederen Stellen, die sich etwa eingestellt haben, noch zu Zapfen auslaufen

können. Hat man die ganze Masse aufgetragen, so läßt man das Ganze schön hellgelb ausbacken und glasiert es mit Rosenwasserglasur. Ist der Kuchen ziemlich erkaltet — meistens läßt man ihn über Nacht stehen —, so schneidet man auf der Walze den Bindfaden und das Papier durch, hebt den Kuchen mit dem Papier von der Walze ab und löst das Papier aus seinem Innern heraus.

Obenauf kann man einen Aufsatz stellen, namentlich von Karamel. Dazu schneidet man den Kuchen noch auf der Walze mit scharfem Messer oben rund ab. An dieser Stelle kann man den Aufsatz leicht befestigen.

Einen schönen zackigen und saftigen Baumkuchen zu backen ist der Stolz eines Konditors und die Zierde einer Konditorei und bei einiger Übung und Aufmerksamkeit auch gar nicht so schwer. Die Hauptsache ist natürlich eine gute Masse und die Kunst des Backens und Auftragens der Masse. Man bedient sich entweder einer Baumkuchenmaschine mit Holz- oder Gasfeuerung und im ersteren Falle recht trockenen Buchenholzes, das weder zu fein noch zu grob gespalten sein darf. Ist das Holz nämlich zu fein gespalten, so entwickelt es auf einmal zu große Hitze, flammt den Baumkuchen leicht und läßt andererseits wieder zu schnell nach. Man begeht also den Mittelweg. Kiefern- oder Tannenholz eignet sich zum Baumkuchenbacken auf keinen Fall, weil es vor allem harzig ist, spritzt und so den Kuchen verunstaltet.

Beim Backen mit Gas ist besonders darauf zu achten, daß das Gas genügend Druck hat; ist dies nicht der Fall, so bäckt der Kuchen zu langsam und trocknet leicht aus, was die Güte sehr nachteilig beeinflußt.

Bevor wir die Baumkuchenmassen beschreiben, sei noch einiges über das Backen der Baumkuchen gesagt. Die Walze wird zunächst am besten mit Spritzpapier umwickelt und mit einer nicht zu dünnen Schnur kreuzweise gebunden, und zwar in so viel Abständen, als der Baumkuchen Ringe erhalten soll. Die dicke Schnur läßt die Masse bzw. Ringe besser aufsitzen. Ist die Walze ordentlich gebunden, so wird sie leicht gefettet und ordentlich erhitzt, was durch nicht zu schnelles Drehen bald erreicht wird. Nun wird zunächst der Baumkuchen in seiner ganzen gedachten Länge mit einer Lage Masse aufgetragen und ordentlich gebräunt. Dies ist nämlich eine Hauptsache, wenn der Kuchen nachher nicht abrutschen soll. Nach und nach werden dann die einzelnen Ringe immer dicker aufgetragen, diese aber anfänglich lieber etwas stärker als zu schwach angebacken und dann flott weiter aufgetragen. Zu langsames, ängstliches Backen läßt den Baumkuchen meist aufdrocknen, und das muß vermieden werden. Ist dann der Kuchen soweit gebacken, so wird er am besten auch gleich aprikotiert und glasiert. Man kann ihn zwar auch erst auskühlen lassen, um ihn danach mit Fondant, der etwas Eiweißglasur enthält, zu überziehen.

Es gibt auch gefüllte Baumkuchen und solche, die mit Kuvertüre überzogen werden. Die Füllung besteht meist aus prima Marzipanmasse, die mit einigen Eigelb oder Eiweiß und mit Vanille, Arrak oder Rum geschmacklich verbessert wurde. Diese Füllmasse trägt man immer wieder auf, nachdem eine Lage Baumkuchenmasse ausgebacken ist. Die Füllung selbst darf natürlich auch nicht zu leicht angebacken werden, sonst könnte es vorkommen, daß der Kuchen nachher abrutscht.

Früher hat man häufig auch Baumkuchen mit Ananasscheibeneinlagen gebacken, was sehr gut schmeckte. Die Ananasscheiben wurden in die eben angebackenen Schichten gedrückt und dann wieder mit Masse gedeckt.

Sogenannte Baumkuchenspitzen bildeten ein sehr beliebtes Dessert. Die fingerdick abgeschnittenen Ringe wurden in Dreispitze geschnitten, evtl. mit Ananasmarmelade gefüllt und dann in Kuvertüre getunkt.

Baumkuchenringtorten sind etwas ganz besonders Vorteilhaftes. Man bedient sich zu deren Herstellung mindestens einer 12—15 cm dicken Walze, die aber gleichmäßig dick ist. Diese wird wie jede andere Walze umwickelt und gebunden und als Baumkuchen in dicht aufeinanderfolgenden Ringen gebacken. Diese Ringe werden, nachdem der ganze Baumkuchen glasiert ist, abgeschnitten und in die Mitte jedesmal eine dem Ringdurchmesser entsprechend große, gefüllte Sandtorte gesetzt. Die ganze Oberfläche wird nun entweder glasiert oder mit einer dünnen Marzipandecke überzogen und dann erst glasiert. Meistens werden diese Torten mit Einlaßbildern oder Kakaomalereien versehen, was einen sehr vornehmen Eindruck macht.

212. Baumkuchenmassen.

Masse I. Eine sehr schöne Masse ist folgende: Man rührt 350 g Butter mit 500 g Zucker, Vanillegeschmack, einige Tropfen bitteres Mandelöl und 20 Eigelb schaumig. Dann kommt dazu der Schnee von 20 Eiweiß, 300 g Weizenmehl und 200 g Maispuder darunter. Nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter Milch verdünnen.

Masse II. 420 g Butter mit 300 g Maispuder rühren, ebenso 500 g Zucker und 24 Eigelb, Zitronenabgeriebenes, 1 Gläschen Arrak. Dann beide Massen mischen, den Schnee von 24 Eiweiß und 250 g Mehl unterziehen. Etwas Sahne zum Verdünnen.

Masse III. 500 g Zucker, Zitronenabgeriebenes, 30 Eigelb schaumig rühren. Dazu den Schnee von 25 Eiweiß, 300 g Weizenmehl, 200 g Maispuder, zuletzt 300 g flüssige Butter. Diese Masse braucht in der Regel nicht verdünnt zu werden, bäckt aber mit wunderbaren Zacken.

213. Baumtorten.

Baumtorten bestehen in der Regel aus vielen dünnen Lagen Baumkuchen oder Sandmasse und werden häufig in besonderen Baumtortenbackapparaten fertiggestellt. Es geht aber auch ohne diese, indem man eine mit 3—4 cm hohem Rand versehene Kuchenform verwendet. Die erste Lage wird direkt im Ofen gebacken, dann die Form in nassen Sand gestellt. Die übrigen Lagen aufgetragen und mit guter Oberhitze immer flott abgebacken. Man kann diese Baumtorten ähnlich wie die gefüllten Baumkuchen mit Marzipan, Ananas oder dgl. füllen, was den Wohlgeschmack natürlich bedeutend hebt. Glasiert werden die Baumtorten mit Fondant, der gut abgeschmeckt ist; oder man schlägt die ganzen Torten mit Oberfläche und Rand in angewirkte Marzipanmassen ein und deckt dann mit Fondant, Kuvertüre oder wenn es sich um Versandtorten handelt, mit Eiweißglasur. Die Verzierung ist eine beliebige.