

mein
ZauberTopf

mein **ZauberTopf**

Lieblingsrezepte für Thermomix®

Brotkranz mit
Käse-Feta-Dip

EINFACH UND SO GUT!

ENTWICKELT,
ERPROBT &
EMPFOHLEN VON
EXPERT*INNEN



Reinigung ganz easy
10 Tricks wie's geht!

7 Abendessen
lecker & low carb

PLUS: Milchschnitten
und 5-Minuten-Brot



THAI-PASTE

Die besten
Gewürzpasten

Wie ihr sie selbst macht
und damit lecker würzt

Einfache Rezepte, die begeistern!

Zum Schwelgen: Nudeln mit Soße, Grießpudding und Käsekuchen ...
70 neue Rezepte für den genussvollen Start ins Jahr mit Thermomix®

Österreich: 5,90 EUR
Belgien: 6,50 EUR
Italien: 6,90 EUR
Schweiz: 10,60 CHF
ISSN 2510-392X
www.zaubertopf.de



02
4 190908 605509

ZauberTopf
2 | 2023

Lieblingsrezepte für Thermomix®: Wohlfühlküche | Gewürzpasten | Käsekuchen | SPEZIAL: Low-Carb-Abendessen

Saison

ERLEBEN

Jetzt haben wir Lust auf alles,
was uns guttut und uns dazu motiviert,
mit neuer Energie durchzustarten



FÜR DIE ERSTEN FRÜHLINGSBOTEN
RICHTEN WIR GERN EINEN
BESONDEREN PLATZ EIN.
HIER IM ZEITLOS SCHÖNEN GLAS
„BLOOM“, DAS EIGENTLICH
EIN WINDLICHT IST.
CA. 8 EURO, WWW.LEONARDO.DE



*Limitierte
Edition!*

DA STECKT LIEBE DRIN

Pünktlich zum Fest der Liebenden überrascht Le Creuset mit der außergewöhnlichen „Loving Collection“. Die bunt gestreuten Herzen signalisieren, dass sich jemand sehr ins Zeug gelegt und beim Kochen eine Extraprise Liebe ans Essen gegeben hat. Ihr findet neben dem Bräter auch die Mini-Cocotte, Becher und Trinkflasche im liebevollen Stil. Ideal als Geschenk oder auch als Liebesbeweis an uns selbst. Lieferbar bis zum 30. Juni 2023, www.lecreuset.de



Wohltuende Düfte

Mit den Kompositionen für Entspannung, Besinnlichkeit und Reinigung ziehen Düfte ins Zuhause ein, die die Seele streicheln. Räuchern ist eine jahrtausendealte Tradition, bei der durch das Verbrennen von Pflanzen Duftmoleküle freigesetzt und an unsere Sinneszellen gegeben werden. So können bestimmte Stimmungen erzeugt werden. Alle enthaltenen Kräuter und Gewürze sind Bio-Produkte. Je 25 g, ca. 5 Euro, www.sonnentor.com



DOPPELT FRISCH

Der schicke Shopper „Iso Bag Compact“ von alfi überzeugt zum einen mit optimaler Isolierleistung, wodurch sich im Inneren kein Kondenswasser bildet. Zum anderen lässt er sich dank flexiblem Material zum doppelten Volumen vergrößern. Das Material ist wasserdicht und abwischbar. Neben den Farben „mint green“ und „misted yellow“ findet ihr die Tasche noch in „sea pine“ und „dark denim“. Ca. 35 Euro, www.alfi.de



Fotos: Le Creuset (1); Leonardo (1); Sommentor (3); alfi (2); Dick (1); Kustermann (3)



» **Verwendet euer
schönes Porzellan täglich,
das macht Freude!**

Bettina Klein,
Expertin der Porzellanabteilung Kustermann

Was bedeutet Tischkultur?

Ein schön gedeckter Tisch mit allem Drumherum, an dem wir in geselliger Runde Lebensstil und Genuss beim Essen pflegen und schätzen.

Welches Material wird derzeit am häufigsten nachgefragt?

Weißes Porzellan und Steingut.

Wie pflege ich Porzellan?

Porzellan sollte in der Spülmaschine auf dem Programm für Glas und Porzellan bei 40–60 Grad gespült werden. Ich empfehle Pulver, da die meisten Tabs überdosiert sind.

Wie finde ich passendes Geschirr?

Es muss mir sofort gefallen, ins Auge springen und zu meinem Stil passen. Dann sollte es jeden Tag eingesetzt werden, da man ja Freude daran hat, mit schönen Dingen täglich umzugehen.



Hochwertiges hält länger. Marken wie Villeroy & Boch, Döbbern, Rosenthal und mehr: www.kustermann.de



DIE WELT DES PFEFFERS

Wusstet ihr, dass es neben dem schwarzen und weißen Pfeffer noch viele andere spannende Sorte gibt, die alle sehr individuelle Aromen an eure Gerichte geben? Der Pfeffermühlenhersteller Peugeot macht das Ausprobieren mit einer sogenannten „Pfefferbar“ leicht: In kleinen Portionsgläsern finden sich unterschiedliche Pfeffer, die dann an die zugehörige Mühle geschraubt werden. So könnt ihr jede Prise bequem individualisieren. Der Mahlgrad ist zudem justierbar. Die „Pfefferbar“ gibt's ab Februar 2023 für ca. 85 Euro unter de.peugeot-saveurs.com

*Cremiges
Basic*



GESCHMACKVOLLES TOPPING

Habt ihr eure Suppen und Eintöpfe schon mal mit Käsewürfeln bestreut? Das hat gleich mehrere Effekte: Der Käse gibt sein Aroma an die Suppe ab und würzt so zusätzlich. Anstelle von Croûtons enthält er wenig Kohlenhydrate und der leichte Schmelz auf Gemüse, Hülsenfrüchten oder Kochwurst sorgt für eine tolle Textur. Für 4 Portionen empfehlen wir 125 g Le Gruyère AOP in Würfeln. Der Schweizer Käse schmeckt fruchtig-kraftig und wertet Wintergerichte auf. www.schweizerkaese.de

Tolles Duo

Wie wäre es zur Abwechslung mal mit einem Blumenkohlbraten und Erdnuss-Saté-Soße? Als Basis für die schnelle Soße verwenden wir den fettarmen Skyr von Weihenstephan. Dafür 2 Knoblauchzehen, 2 Chilischoten, 250 g Wasser, 200 g geröstete Erdnüsse, 1 TL Gemüse-Gewürzpaste und 3 EL Sojasoße ohne Messbecher **30 Min. | 98 °C | Stufe 2** einkochen und abkühlen lassen. Mit 350 g Skyr 1 Min. | Stufe 10 cremig pürieren. molkerei-weihenstephan.de



Keine halben Sachen

Die kleinen „Mezzi“-Nudeln von Birkel sind halb so lang wie die Originalpasta. Die Vorteile: Sie sind mundgerecht, lassen sich super löffeln und eignen sich perfekt für One Pots aus dem Thermomix®. Außerdem bestehen sie zu 100 % aus Hartweizengrieß – so passen sie zur klassischen ebenso wie zur veganen Küche. Je 500 g, ca. 2 Euro, www.birkel.de



WÜRZBOOSTER IM WINTER

Wer für Tees, zum Verfeinern von Currys oder Fischgerichten, Dressings oder fruchtigen Desserts einen Bio-Würzsaft bereithält, kann Speisen und Getränken damit einen natürlichen Vitaminkick verleihen. In der kalten Jahreszeit seid ihr mit den Varianten Bio-Ingwer- oder Bio-Kurkumasaft von Hitchcock gut gewappnet. www.hitchcock.de

DIE KERAMIKTÖPFE VON LAUX ENTHALTEN GEWÜRZE ODER MISCHUNGEN FÜR JEDEN GESCHMACK. DIE TÖPFE SIND SELBST SO HÜBSCH, DASS WIR SIE AUF JEDEN FALL WEITERVERWENDEN. WWW.LAUX-DELI.DE



MACHT'S EUCH SCHÖN!

Ein gedeckter Tisch mit dem Lieblingsgeschirr und selbst gemachten Leckereien lädt zum Innehalten ein. Gönnst euch die kleinen Pausen. Uns gefallen die angesagten Leinentischtücher der Serie „Pure Linen“ von Södahl – sie sorgen für gemütliche Atmosphäre. www.soedahl.com



Tortenträume

WIE IM CAFÉ

Cremig, sahnig und unwiderstehlich.
Verzaubert eure Gäste mit diesen besonderen Torten!



EASY

Schokokusstorte
ohne Backen
Rezept auf Seite 65



FRISCH UND SOFT

Hier werden luftige Biskuit- und Baiserschichten mit reichlich Sahnecreme gefüllt. Das Wiener Traditionsgebäck gelingt mit einem guten Spritzbeutel, wie zum Beispiel dem „Decore“-Set, ca. 24 Euro, www.gefu.com



Kardinalschnitten
Rezept auf Seite 66

So fein!

SCHICHT FÜR
SCHICHT KÖSTLICH



WIE IN DER KONDITOREI

Ihr bereitet mit dem Thermomix® Biskuit und Sahne zu, dann wird geschichtet. Ein praktischer Backhelfer ist eine Tortenbodenschneidhilfe, die dabei hilft, aus dem Biskuit feine Schichten zu schneiden. Zum Beispiel von Fackelmann, ca. 23 Euro, www.fackelmann.de



Giotto-Torte



01 10
std.: min

PRO STÜCK: 542 KCAL | 11 G E | 42 G F | 30 G KH

ZZGL. 3 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN TEIG

- ★ 6 Eier
- ★ 6 EL Wasser
- ★ 100 g Zucker
- ★ 150 g Haselnüsse, geröstet und gemahlen
- ★ 40 g Paniermehl
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 1 EL Rum

FÜR DIE FÜLLUNG

- ★ 600 g Sahne
- ★ 30 g Zucker
- ★ 2 Pck. Sahnesteif

- ★ 18 „Giotto“-Kugeln
- ★ 150 g „Nutella“

FÜR DIE GARNITUR

- ★ 75 g Haselnüsse, geröstet und gehackt
- ★ 150 g Sahne
- ★ 12 „Giotto“-Kugeln

AUSSERDEM

- ★ Springform (Ø 24 cm)
- ★ Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform am Boden mit Backpapier belegen.

2 Für den Teig den Rühraufsatz einsetzen. Eier, Wasser und Zucker im ☞ **6 Min. | 37°C | Stufe 4** aufschlagen. Dann **6 Min. | Stufe 4** weiterschlagen.

3 Haselnüsse, Paniermehl, Salz sowie Rum neben den Rühraufsatz in den ☞ geben und **4 Sek. | Stufe 3** vermengen. Den Rühraufsatz entnehmen und ggf. mit dem ☞ die Zutaten weiter sanft unterheben.

4 Den Biskuitteig in die Springform geben und im heißen Ofen ca. 30 Min. backen. Den ☞ und den Rühraufsatz spülen.

5 Ein Kuchengitter mit Backpapier belegen. Den Biskuitboden aus der Springform lösen, auf das Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Etwa 2 Std. abkühlen lassen.

6 Für die Füllung den Rühraufsatz einsetzen. Sahne, Zucker und Sahnesteif in den ☞ geben und ohne Zeiteinstellung **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt steif schlagen. Die Sahne in eine Schüssel umfüllen.

7 „Giotto“-Kugeln in den ☞ geben und **10 Sek. | Stufe 5** zerkleinern. Dann vorsichtig unter die Sahne heben.

8 Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit der Hälfte vom „Nutella“ bestreichen. Ein Drittel der Sahnecreme darauf verstreichen und den zweiten Boden auflegen. Den Vorgang wiederholen und den letzten Boden auflegen. Mit der übrigen Sahnecreme rundherum einstreichen.

9 Für die Garnitur die Haselnüsse an den Rand der Torte drücken und mind. 1 Std. kalt stellen. Den ☞ spülen.

10 Rühraufsatz einsetzen und Sahne einwiegen. Ohne Zeiteinstellung **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt steif schlagen. In den Spritzbeutel füllen, 12 Tupfen auf die Torte setzen. Je 1 Giotto daraufsetzen und die Torte servieren.

>TIPP Die Haselnüsse könnt ihr auch selbst rösten, mahlen und hacken. Dafür 225 g Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180°C Umluft ca. 10 Min. rösten, bzw. bis sie duften. Dann 150 g Haselnüsse im ☞ **8 Sek. | Stufe 8** mahlen, die übrigen **3 Sek. | Stufe 5** hacken.



Schokokusstorte ohne Backen



00 25
std.: min

PRO STÜCK: 455 KCAL | 4 G E | 31 G F | 41 G KH

ZZGL. 2 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN BODEN

- ★ 100 g Butter, in Stücken
- ★ 200 g Butterkekse
- ★ 1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG

- ★ 300 g Sahne
- ★ 2 Pck. Sahnesteif
- ★ 12 Schokoküsse (300 g)
- ★ 350 g Mascarpone
- ★ 50 g Zucker
- ★ 2 TL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 7 Mini-Schokoküsse zum Garnieren

AUSSERDEM

- ★ Springform (Ø 22 cm)

1 Die Springform am Boden mit Backpapier belegen. Für den Boden die Butter in den ☞ geben und **3 Min. | 80°C | Stufe 2** schmelzen lassen. Kekse mit Salz zugeben und **10 Sek. | Stufe 8** zerkleinern. Die Keksmasse in die Springform geben, als Boden festdrücken und kalt stellen.

2 Für den Belag den Rühraufsatz einsetzen. Sahne mit Sahnesteif in den ☞ geben und ohne Zeiteinstellung **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt steif schlagen. Den Rühraufsatz entnehmen und die Sahne umfüllen.

3 Die Waffeln von den Schokoküssen abtrennen und zur Seite legen. Schokoküsse, Mascarpone, Zucker sowie Vanillezucker in den ☞ geben und **10 Sek. | Stufe 3,5** verrühren.

4 Die Sahne unter die Creme heben, auf dem Keksboden verteilen und mind. 2 Std. kalt stellen.

5 Die Torte mit den beiseitegestellten Waffeln und den Mini-Schokoküssen garnieren und servieren.

>TIPP Die zwei Schichten der Kühlschranktorte sind ruck, zuck fertig. Da der Kuchen nach der Zubereitung im Kühlschrank ruht, eignet er sich perfekt für die Zubereitung am Vortag. Beachtet beim Kühlen, dass der Kuchen wirklich ebenmäßig steht, sodass die flüssige Masse nicht aus der Form läuft und der Kuchen perfekt gelingt.



Kardinalschnitten



PRO STÜCK: 348 KCAL | 6 G E | 18 G F | 40 G KH

ZZGL. 2 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DAS BAISER

- ★ 220 g Zucker
- ★ 4 Eiweiß
- ★ Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- ★ 600 g Sahne
- ★ 30 g selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 3 Pck. Sahnesteif

FÜR DEN BISKUIT

- ★ 5 Eier
- ★ 100 g Zucker
- ★ 75 g Weizenmehl Type 405
- ★ 30 g Stärke
- ★ 1 Msp. Backpulver

AUSSERDEM

- ★ 2 Spritzbeutel mit Lochtüllen

1 Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für das Baiser den Zucker in den einwiegen und **20 Sek.** |

Stufe 10 pulverisieren. Den Puderzucker umfüllen. Davon 2 EL abnehmen und zum Garnieren beiseitestellen.

2 Rühraufsatz einsetzen. Eiweiße und 1 Prise Salz im ohne Zeiteinstellung **Stufe 3** unter Sichtkontakt steif schlagen, dabei den Puderzucker durch die Deckelöffnung einrieseln lassen. Baiser in einen Spritzbeutel füllen, beiseitestellen. Den und den Rühraufsatz spülen.

3 Für den Biskuit den Rühraufsatz einsetzen. Eier, Zucker und 1 Prise Salz im **6 Min.** | **37°C** | **Stufe 4** aufschlagen. Dann **5 Min.** | **Stufe 4** weiterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver neben den Rühraufsatz in den geben, **4 Sek.** | **Stufe 3** untermengen. Den Rühraufsatz entnehmen, ggf. die Zutaten mit dem so lange unterheben, bis ein Teig entsteht. Biskuit in den zweiten Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

4 Baiser in Längsstreifen in einem Abstand von 2 cm auf das Blech spritzen. In die Zwischenräume den Biskuit spritzen und im heißen Ofen 20–25 Min. backen. Ca. 1 Std. auskühlen lassen. und Rühraufsatz spülen.

5 Für die Füllung den Rühraufsatz einsetzen. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif im ohne Zeiteinstellung **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt steif schlagen.

6 Den Boden der Länge nach in 3 Teile teilen. Erste Schicht auf eine Tortenplatte legen und Hälfte der Sahne daraufstreichen. Zweiten Boden auflegen, mit restlicher Sahne bestreichen. Dritten Boden auflegen. 1 Std. kalt stellen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

01 10
std.: min

Frankfurter-Kranz-Schnitten vom Blech



01 20
std.: min

PRO STÜCK: 508 KCAL | 10 G E | 29 G F | 54 G KH

ZZGL. 4 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 15 STÜCKE

FÜR DEN TEIG

- ★ 6 Eier
- ★ 6 EL Wasser
- ★ 250 g Zucker
- ★ 180 g Weizenmehl Type 405
- ★ 85 g Stärke
- ★ 1 TL Backpulver

FÜR DIE GARNITUR

- ★ 50 g Butter
- ★ 250 g gehackte Mandeln
- ★ 100 g Zucker
- ★ 150 g Kirschkonfitüre, glatt gerührt
- ★ 8 Belegkirschen, halbiert

FÜR DIE CREME

- ★ 500 g Milch
- ★ 50 g Zucker
- ★ 40 g Vanillepuddingpulver
- ★ 250 g weiche Butter, in Stücken

AUSSERDEM

- ★ Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Für den Teig den Rühraufsatz einsetzen. Eier, Wasser sowie Zucker in den geben und **6 Min.** | **37°C** | **Stufe 4** aufschlagen. Dann die Masse **6 Min.** | **Stufe 4** weiterschlagen.

3 Mehl, Stärke sowie Backpulver neben den Rühraufsatz in den geben und **4 Sek.** | **Stufe 3** vermengen. Den Rühraufsatz entnehmen und die Zutaten ggf. mit dem weiter sanft unterheben.

4 Den Biskuitteig auf das Backblech geben und im heißen Ofen ca. 35 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und etwa 2 Std. auskühlen lassen.

5 Für die Creme Milch, Zucker und Puddingpulver in den geben und **7 Min.** | **100°C** | **Stufe 4** kochen. Den Pudding umfüllen und zimmerwarm abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut auf der Oberfläche bildet, alternativ die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Den spülen.

6 Butter in den geben und **2 Min.** | **Stufe 4** aufschlagen, dabei zwischendurch mit dem nach unten schieben. Dann ohne Zeiteinstellung **Stufe 3** einstellen und den Pudding langsam durch die Deckelöffnung zufügen, weitere **30 Sek.** | **Stufe 3** verrühren. 5 EL Buttercreme zum Garnieren abnehmen und in den Spritzbeutel geben. Die Creme kalt stellen.

7 Für die Garnitur Butter in einer Pfanne schmelzen. Mandeln mit Zucker zugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Krokant auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.

8 Den Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit Konfitüre und etwas Creme bestreichen. Den oberen Boden auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen.

9 Krokant zerbröseln und auf die Creme drücken. Mit dem Spritzbeutel 15 Tupfen auf das Blech spritzen. Kirschhälften auf die Tupfen setzen. Vor dem Servieren mind. 2 Std. kalt stellen.

>TIPP Für ein Büfett könnt ihr kleinere Würfel schneiden, dann jeden einzelnen mit Buttercreme-tupfen und Belegkirsche verzieren.



Die angesagtesten Trendrezepte teilen wir hier:
WWW.PINTEREST.DE/MEINZAUBERTOPF

Wow!

DER KLASSIKER,
APART VARIIERT



MEINE

Geheimtipps



Chefredakteurin Vivien hält immer Ausschau nach Schönerem und Praktischem. Was sie diesen Winter begeistert, erfahrt ihr hier!



HERZENSSACHE

Für die anstehenden Geburtstage zu Jahresbeginn und für den Valentinstag verwende ich gern diese kleine Mini-Herz-Stringform der Serie „Ceramic“ von Patisse. Ihr findet sie für ca. 10 Euro unter www.patisse-backformen.de

GEMÜTLICHE LANGE ABENDE

Haben wir Besuch, gefällt es mir immer am besten, wenn sich alle am Tisch einfach selbst bedienen können. Ich serviere auch gern ganz einfache Dinge wie Ofengemüse und Brote mit unterschiedlichen Dips, die man bequem über einen ganzen Abend hinweg snacken kann. Besonders schön sieht es aus, wenn alles in passendem Geschirr serviert wird – hier im handgeformten Steinzeug der Serie „Rovigo“ von Formano. Es ist spülmaschinen- sowie mikrowelleneeignet und bis zu 250 °C ofenfest! Ihr findet es unter www.formano-dekoration.de

*Liebliche
zur Kaffezeit*



ZIMTSCHNECKEN-ZEIT

Es vergeht kein Winter, ohne dass ich eine große Portion Zimtschnecken backe. Diesen Januar habe ich sie auf Roggen-Sauerteig-Basis zubereitet und zusätzlich zur Zimtzucker-Butter noch gehackte und geröstete Walnüsse mit eingerollt. Mein Topping-Geheimnis für den Gloss: Die Zimtschnecken gleich nach dem Backen mit Ahornsirup bestreichen!

Das Rezept für die „Zimt-Pekannuss-Schnecken“ findet ihr unter www.zaubertopf-club.de




PURE WINTERFREUDE

Ich weiß nicht, wie es euch geht, aber ich liebe es, im Winter bei einer Tasse Kaffee die Vögel im Garten zu beobachten. Zu Weihnachten habe ich diese drei Vogelhäuser geschenkt bekommen – sie sind Futterstelle und Nistkasten in einem. Diese und viele weitere unter www.wildlifegarden.de

Ich habe hier die Sorte Orange Cox verwendet, welche verwendet ihr?



GOLD IM GLAS

Im vergangenen Herbst habe ich die Apfelernte zu seidigem Mus verarbeitet. Noch jetzt sind ein paar der wertvollen Gläser übrig. Die genießen wir an winterlichen Februartagen mit heißen Waffeln oder zu Milchreis. Es spricht auch nichts dagegen, jetzt noch mal ein paar Gläser anzusetzen, auch wenn die Äpfel gekauft sind. Mein Rezept: 1 Kilo Äpfel in Stücken in den  geben, 3 TL selbst gemachten Vanillezucker darüberstreuen, 100 g Wasser zugeben und alles **12 Min. | 100°C | Stufe 2** köcheln, bis die Äpfel gar sind. Dann **1 Min. | 2-4-6** aufsteigend pürieren und das fertige Apfelmus noch heiß in sterile Gläser abfüllen. Fest verschließen und dunkel lagern.



Tipps aus meiner Brotbackstube



MEIN LIEBLINGS-LEINENTUCH

Beim Backen mit Gärkörbchen verwende ich gern ein Leinentuch, das ich mal aus Südtirol mitgebracht habe. Es ist groß genug, um den Korb bequem auszukleiden und es hält das Mehl dank seiner groben Webstruktur sehr gut. Diese verleiht dem Brot zudem eine schöne Oberflächenoptik. Es eignet sich auch, um den gebackenen und abgekühlten Laib darin einzuschlagen. Ähnliche gibt's auch unter www.manufactum.de

SAUERTEIG AUF VORRAT

Einen Teil meines Roggenvollkorn-Sauerteigs halte ich immer getrocknet auf Vorrat. So kann ich ihn auch bequem mitnehmen oder verschenken.



Seit ich vor drei Jahren meinen ersten Sauerteig angesetzt habe, gibt es bei uns jede Woche frisch gebackenes Brot. Besonders in den kalten Monaten lasse ich mir dabei gern Zeit und genieße natürlich auch die Wärme des Backofens. Wenn ich pausieren möchte, lege ich den Sauerteig trocken. Dafür streiche ich einen Teil dünn auf ein Stück Backpapier, um ihn an der Luft zu trocknen. In Stücke gebrauchen und im Schraubglas gelagert hält er sich ewig. So kann ich den Sauerteig jederzeit mit etwas Wasser wieder aktivieren und muss keinen neuen ansetzen.

