

Von Felicitas Lachmayr

Einen Blumenstrauß überreichen, einen Gutschein verschicken – alles nette Gesten zum Muttertag, aber auch etwas unpersönlich. Wer seine Mutter mit etwas anderem überraschen und ihr diesen unangenehmen Moment ersparen will, den eignen gehäkelten Untersetzer oder Selbstgebasteltes bewundern zu müssen, kann sich an einem Kuchen versuchen. Gebäckenes zum Muttertag ist ein Liebesbeweis, für den man sich Zeit nehmen muss und der, wenn er gelingt, mehr Freude bereitet als jede Schachtel Pralinen. Aber wie gelingt ein leckerer Kuchen, wenn man noch nie gebacken hat?

Nachfrage bei Kathrin Runge. Die Rezeptentwicklerin hat mehrere Backbücher geschrieben, betreibt den Online-Blog „Backen macht glücklich“ und kennt viele Tipps und Tricks, damit beim Backen nichts schiefgeht. Eine simple, aber wichtige Grundregel: „Wenn man keine Erfahrung hat, sollte man keine Experimente wagen“, sagt Runge. Eine vierstöckige Fondant-Torte mag beeindruckend, ist aber riskant. Auch Biskuitteig, Mürbteig oder eine Tarte eignen sich nicht unbedingt für Backneulinge.

Runge empfiehlt stattdessen einen Kuchen aus Rührteig. „Da kann man nicht viel falsch machen und liebevoll verziert macht der auch was her“, sagt sie. „Man muss nichts Aufwendiges backen, die Geste zählt.“ Also lieber einen simplen Rührkuchen zum Muttertag backen und ihn hübsch verzieren, als sich an einem komplizierten Rezept versuchen und scheitern.

Den Geschmack der Mutter sollte man aber schon kennen. Mag sie lieber Fruchtiges oder Schokoladiges? Lieber Erdbeeren oder Zitrone? Vielleicht hat sie auch ein Lieblingsrezept, das sich nachbacken lässt. Ob nussig, zitronig, mit Erdbeeren bedeckt, marmoriert oder mit Kakao im Teig, beim Rührkuchen hat man geschmacklich viele Möglichkeiten.

Damit beim Teig nichts schiefgeht, empfiehlt Runge, Butter und Eier einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank zu nehmen. Denn am besten gelingt Rührteig, wenn die Zutaten Zimmertemperatur ha-

Beim Rührkuchen sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

ben. Sie werden mit dem Zucker etwa zehn Minuten ausgiebig cremig geschlagen, die Mischung aus Mehl und Backpulver sowie die Milch sollten dagegen zügig untergerührt werden, damit der Teig nicht zäh wird. Dann schnell in die Form füllen und ab damit in den Ofen. Aus fünf Zutaten lässt sich schon ein einfacher, schneller Kuchen zaubern.

Ob rund, eckig oder auf dem Blech, Rührkuchen passt in jede Form. „Zum Muttertag darf es schon mal die Herzform sein“, findet Runge. „Das sieht festlicher aus als eine herkömmliche Kastenform.“ Die Teigmenge muss eventuell angepasst werden, denn eine Herzform ist oft kleiner als eine Spring- oder Kastenform. Also einfach weniger in die Form füllen und den übrigen Teig in Muffin-Förmchen gießen, dann wird nichts verschwendet.

Aber Achtung: Damit ändert sich auch die Backzeit. „Je kleiner und flacher eine Form ist, desto kürzer muss der Teig gebacken werden“, sagt Runge. In einer Herzform oder dünn auf dem Blech verteilt braucht der Teig nicht so lang wie in einer Kastenform. Ob der Kuchen fertig ist, lässt sich mit einem einfachen Trick herausfinden: Ist die Oberfläche leicht gebräunt, sticht man mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Teigs nach unten und zieht es wieder heraus. Bleibt keine feuchte Masse am Spieß hängen, ist der Kuchen fertig.

Wer keine Herzform zu Hause hat, kann auch eine quadratische und runde Form kombinieren und daraus ein Herz zusammensetzen. Mit Obst bedeckt und Tortenguss überzogen hält der Kuchen gut zu-



Kathrin Runge hat den Blog „Backen macht glücklich“. Foto: Tobias Hase, dpa



Eine Erdbeer-Herz-Torte aus Rührteig lässt sich einfach und schnell backen. Foto: Kathrin Runge, Backen macht glücklich

Genuss

Einfach mit Liebe für die Mama

Blumen, Pralinen oder Gebasteltes zum Muttertag sind eine nette Geste. Aber wie wäre es mal mit einem selbst gebackenen Kuchen? Welcher Teig gelingt und was Backneulinge besser nicht versuchen sollten.

Rezept für eine Erdbeer-Herz-Torte

Backzeit: 35 Minuten in einer Herz-Backform (24–26 cm)

Zutaten für den Teig

170 g weiche Butter
80 g Zucker
90 g brauner Zucker
3 Eier
30 g Backkakao
250 g Weizenmehl
2 Teelöffel Backpulver
150 ml Milch

Zutaten für Füllung und Deko

200 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Esslöffel Zucker
200 g Frischkäse
50 g Puderzucker
1 Esslöffel Erdbeerkonfitüre

Zutaten zum Belegen

300 g Erdbeeren
1/2 Päckchen roter Tortenguss
1 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Backform fetten. Für den Teig die Butter mit beiden Zuckersorten schaumig schlagen, die Eier einzeln unterrühren. Das

Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Im Wechsel mit der Milch unterrühren. So viel Milch verwenden, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Etwa 35 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Den Tortenboden in der Form auskühlen lassen und auf Backpapier stürzen, sodass die gewölbte Oberfläche beim Abkühlen flacher wird.

Zum Füllen den abgekühlten Tortenboden mit einem großen scharfen Messer waagrecht durchschneiden. Für die Füllung die Sahne mit 1 Pck. Sahnesteif und dem Zucker steif schlagen. Etwa die Hälfte für die Deko beiseitestellen. Den Frischkäse mit Puderzucker, dem weiteren Päckchen Sahnesteif und Erdbeerkonfitüre verrühren. Die übrige Schlagsahne unterheben. Die Creme auf den unteren Tortenboden streichen und den Deckel vorsichtig darauflegen.

Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Auf dem oberen Tortenboden verteilen. Tortengusspulver, Zucker und 100 ml Wasser nach Packungsangabe in einem Topf aufkochen. Den Guss mit einem Esslöffel vorsichtig von der Mitte aus auf den Erdbeeren verteilen. Sollte am Rand etwas herunterlaufen, kann man den abgekühlten

Guss gut entfernen. Die beiseitegestellte Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Minütülle geben und den Rand der Herztorte mit Tupfen verzieren.

Schnelle Variante Der Erdbeer-Herz-Kuchen lässt sich auch einfach ohne Füllung machen. Der Rührteigboden wird dann direkt mit Erdbeeren und Tortenguss verziert; für die Tupfen-Deko am Rand etwa 100 g Sahne mit 1 Pck. Sahnesteif und 1 EL Zucker aufschlagen.

Tipp Für das Rezept eignen sich eine Herz-Backform (24–26 cm) oder zwei Mini-Formen, aus denen das Herz zusammengebaut werden kann (Mini-Springform 13 cm und Mini-Quadratform 15 x 15 cm). Der runde Kuchenboden wird halbiert und die Hälften an das Quadrat angelegt. Alternativ kann man einen halben Blechkuchen oder einen Springform-Kuchen aus Rührteig backen und das Herz mit einer Schablone ausschneiden.

Quelle „Backen macht glücklich: Das Familienbackbuch“, Kathrin Runge, Dorling Kindersley Verlag, 192 Seiten.

Blog Weitere Rezepte zum Muttertag gibt es auf Kathrin Runges Online-Blog „Backen macht glücklich“.

sammen. Noch einfacher lässt sich aus einem runden Kuchen ein Herz ausschneiden. Aus den Teigresten lassen sich Cake-Pops zaubern. Für die Kuchen-Lollis werden die Teigreste mit Marmelade verklebt oder mit Frischkäse verknetet, zu kleinen Kugeln geformt und auf Holzspieße aufgesteckt. Mit Kuvertüre umhüllt und mit Zuckerdeko verziert sind die Kuchen am Stil eine zusätzliche Überraschung. Wem das zu aufwendig ist, der kann die Teigreste auch in Folie oder in eine Tupperdose verpackt einfrieren – oder direkt verspeisen.

Ein Rührkuchen lässt sich übrigens leicht am Tag vorher backen. In Folie verpackt bleibt er feucht und lässt sich am Muttertag schnell mit frischem Obst belegen. Für eine festliche Optik empfiehlt Runge frische Früchte und Beeren, am besten in Rot. „Das sieht schön aus und passt gut zur Herzform“, sagt die Backexpertin. Auch Rhabarber lässt sich gut in den Rührteig einbacken. „Die Stücke können wie im versunkenen Obstkuchen in den Teig gedrückt und mitgebacken werden“, sagt Runge. Von Obst aus der Dose rät sie ab. Wird der Kuchen noch am selben Tag gegessen, muss er nicht mit Tortenguss überzogen werden. Allerdings hält er dadurch besser zusammen und trocknet nicht so schnell aus.

Manchen Backneulingen mag ein Kuchen zu heikel sein, sie können sich mit Herz-Keks behelfen. Die sind noch ein-

Aus Teigresten lassen sich Muffins oder Cake-Pops zaubern.

facher zuzubereiten und eignen sich auch gut für Kinder, denn sie können beim Ausstechen und Verzieren helfen. Für den Keksteig einfach 500 Gramm Weizenmehl, 180 Gramm Zucker, eine Prise Salz und Backpulver mischen, 250 Gramm Butter in Flocken dazugeben und das Ganze verkneten. Zwei Eier dazu, fertig ist der Keksteig. Nach einer halben Stunde im Kühlschrank kann er ausgerollt und am besten mit Herzförmchen ausgestochen werden. Die Kekse werden dann bei 175 Grad für zehn Minuten gebacken und sollten noch hell sein, wenn sie aus dem Ofen kommen. Abgekühlt können sie mit weißer Kuvertüre oder rotem Zuckerguss bestrichen und mit Streuseln verziert werden.

Zuckerguss lässt sich übrigens ganz einfach anrühren, aus 250 Gramm gesiebtem Puderzucker und vier bis sechs Esslöffeln Wasser oder Milch. Für eine extra Geschmacksnote kann man auch Zitronen- oder Orangensaft hinzugeben. „Die Flüssigkeit sollte langsam unter den Puderzucker gerührt werden, damit der Zuckerguss nicht zu flüssig wird“, sagt Runge. Mit einem Tupfer roter Lebensmittelfarbe lässt sich die Glasur rosa färben und die Kekse sehen noch schöner aus. Sie lassen sich ebenfalls gut am Tag vorher backen, halten lange und können im Gegensatz zu Kuchen gut zu einem Picknick oder Ausflug mitgenommen werden.

Eine besondere Geste zum Muttertag sind Pancakes. „Man steht nicht lange in der Küche und startet mit einem gemeinsamen Frühstück in den Tag“, sagt Runge. Die Pancakes lassen sich schnell und frisch backen. Dazu werden 30 Gramm Butter geschmolzen, mit 170 Gramm Weizenmehl, jeweils einem halben Löffel Backpulver und Natron, einer Prise Salz und zwei Esslöffeln Zucker vermischt. Anschließend zwei Eier schaumig schlagen und 150 Milliliter Buttermilch und 50 Gramm Joghurt unterrühren. Dann die Mehlmischung und die Butter dazugeben, alles verrühren und in kleinen Mengen in der Pfanne goldbraun backen. Der Pancake-Teig ist etwas dicker als bei Pfannkuchen und lässt sich schön zu kleinen Herzen ausschneiden. Mit roter Lebensmittelfarbe im Teig werden die Pancakes rosa. Klassisch mit Ahornsirup beträufelt, mit Puderzucker bestäubt oder mit einem Topping aus Erdbeeren, Blaubeeren oder Himbeeren serviert, sind sie ein echter Hingucker.



Ein anderes von Runges muttertagstauglichen Rezepten: Herz-Pancakes.