

PETRA KATRIN SCOTT

BACKEN MIT KRÄUTERN UND BLÜTEN

Kaffeeklatsch mit
Frischekick

Ulmer

Petra Katrin Scott

Backen mit Kräutern und Blüten

Kaffeeklatsch mit Frischekick



Inhaltsverzeichnis

- Wer passt zu wem?
- Tipps Tipps Tipps
- Basilikum
 - Erdbeertarte mit Basilikum-Ganache
 - Vanillecremetarte mit Erdbeeren und süßem Pesto
 - Warme Küchlein mit Pfirsich-Basilikum-Salat
- Duftgeranien
 - Duftgeranienkuchen mit Frischkäse
 - Brombeer-Mango-Tarte mit Duftgeraniencreme
- Estragon
 - Estragon-Zitronen-Kekse
 - Limettenmuffins mit Estragon
- Holunderblüten
 - Stachelbeerkuchen mit Holunderblütensirup
 - Erdbeertarte mit Holunderblüten-Joghurt-Mousse
- Lavendel
 - Earl-Grey-Küchlein mit Lavendel
 - Pfirsichtarte mit Lavendel und Pinienkernen
 - Schokoladenkuchen mit Lavendel
- Minze
 - Grapefruittarte mit Minze
 - Papayaküchlein mit Minze
 - Shortbread mit frischer Minze
 - Schokoladentarte mit Minze und Erdbeeren
- Petersilie
 - Quark-Himbeer-Törtchen mit Petersilie
 - Petersilien-Rechtecke mit weißer Schokolade
- Ringelblumenblüten
 - Orangenkuchen mit Joghurt und Ringelblumenblüten
 - Ringelblumen-Pudding-Törtchen
- Rosenblüten
 - Florentiner mit Cranberries, Rosenwasser und Rosenblüten
 - Rosen-Eclairs
 - Rosenring mit Beeren und Sahnewolke
- Rosmarin
 - Erdbeertarte mit Rosmarin
 - Mandeltarte mit Rosmarinpfirsichen
 - Schokoladenmuffins mit Aprikosen und Rosmarin
- Salbei
 - Himbeerkuchen mit Salbei

- Waffeln mit Salbei und glasierten Äpfeln
- Thymian
 - Buttermilchkuchen mit Maracuja und Thymian
 - Tarte Tatin mit Äpfeln, Birnen und Thymian
 - Thymian-Cookies mit Schokolade
- Zitronengras
 - Brownies mit Zitronengras
 - Kokosküchlein mit Zitronengras
 - Zitronengras-Panna-Cotta-Tarte
- Zitronenmelisse
 - Rhabarberkuchen mit Zitronenmelisse
 - Shortcake mit Zitronenmelisse
- Zitronenverbene
 - Frankfurter Kranz mit Zitronenverbene
 - Kleine Cheesecakes mit Zitronenverbene
- Dill, Kerbel, Koriander, Lorbeer und Majoran
 - Doppeldecker mit Mango-Dill-Mousse
 - Grüne Apfeltarte mit Kerbel
 - Maracujatarte mit Koriander
 - Grießbrauten mit frischem Lorbeer
 - Erdbeertarte mit Majoran
- Manche Dinge scheinen einfach wie füreinander gemacht.
- Kräuteriges
- Auf Vorrat: Kräuter konservieren
- Mehr AromaEinfang-Ideen
- Zum Weiterlesen
- Die Autorin
- Bildquellen

Wer passt zu wem?

Es ist kaum zu glauben, was ein so kleines, oft auch unscheinbares Küchenkraut alles kann. Vor tausenden Jahren bis zum Mittelalter waren unsere Vorfahren von den magischen Kräften einiger Kräuter überzeugt. Ob nun ein Mittel gegen böse Hexen benötigt wurde, das Altern hinausgezögert werden sollte oder es einer Stärkung für eine Liebesnacht bedurfte – Kräuter konnten es richten.

Spätestens im Mittelalter begann auch der Siegeszug der Heilkräuter, der bis heute anhält. Auf diesem Gebiet entfalten die Kräuter einen Großteil ihrer wahren Magie und können viele Beschwerden effektiv heilen oder lindern.

Kräuter vollbringen aber auch im kulinarischen Bereich wahre Wunder. Eine Küche mit reichlich Gemüse, Obst und Kräutern ist so populär wie nie und oft sind es die Kräuter, die einem Gericht den letzten Schliff oder die entscheidende Note geben.

In die süße Küche bringen Kuchenkräuter Frische und Leichtigkeit, verwandeln sogar verstaubte Standardrezepte in moderne Klassiker und sorgen für hübsche Farbeffekte.

Wer Lust hat, sich auf die süße Welt der Kuchenkräuter einzulassen, kann nicht viel falsch machen. Die Kräuter sollten möglichst frisch sein und wer unsicher ist, wie viel Kräuter dem Kuchen gut tun, der gibt sie schrittweise hinzu und schmeckt immer wieder ab.

Basilikum

Die beste Wahl für Kuchenkräuter-Einsteiger. Ein paar Blätter mehr oder weniger richten keinen Schaden an. Basilikum verfeinert Cremes und Obstsalate. Er harmoniert mit vielen Früchten, insbesondere aber mit Erdbeeren, Zitronen und Limetten und passt gut zu weißer Schokolade. Basilikum sorgt für zusätzliche Farbe und sollte nicht mitgebacken werden.

Dill

Die süßliche Würze des Dills passt perfekt zu Mangos, Nektarinen und Pfirsichen und dient zum Verfeinern von Cremes. Dill sollte nicht mitgebacken werden.

Duftgeranien

Die Blätter der Duftgeranien mit Rosen- oder Zitronenduft können mitgebacken werden und aromatisieren so Rührteige. Sie eignen sich aber auch sehr gut zum Würzen von Cremes und Obstsalaten.

Estragon

Das Kraut verfeinert in erster Linie Cremes. Frischer Estragon schmeckt himmlisch in Verbindung mit Zitronen oder Limetten.

Holunderblüten

Der Einfachheit halber verwende ich Holunderblütensirup (am besten selbstgemacht). Der Sirup würzt Rührteige und Cremes und passt sehr gut zu Stachelbeeren, Rhabarber und Erdbeeren.

Kerbel

Die Kombination von Kerbel und frischen Äpfeln ist ein Gedicht. Das Kraut kann aber nicht mitgebacken werden.

Koriander

Zusammen mit Mango oder Maracuja würzt er Cremes. Doch Vorsicht bei der Dosierung: Der Geschmack ist sehr dominant. Koriander kann nicht mitgebacken werden.

Lavendel

Am einfachsten ist die Verwendung von getrockneten Lavendelblüten. Fein gemahlen können sie mitgebacken werden. Lavendel verfeinert Cremes und harmoniert sehr gut mit Beeren und Pfirsichen. Die Würze des Lavendels ist recht ausdrucksstark und er sollte deshalb vorsichtig dosiert werden.

Lorbeer

Aufgrund seiner harten Blätter kann Lorbeer nicht mitgebacken werden. Er lässt sich aber hervorragend einsetzen, um Cremes und Füllungen zu würzen.

Majoran

Majoran verfeinert Cremes und passt gut zu Erdbeeren – sollte aber sehr behutsam dosiert werden.

Minze

Minze kann zwar mitgebacken werden, aber in erster Linie verfeinert sie Cremes und Füllungen und peppt Obstsalate auf. Minze harmoniert mit Erdbeeren, Steinfrüchten, einigen exotischen Früchten und mit Schokolade. Die kühle Frische passt am besten zu sommerlichem Gebäck.

Petersilie

Petersilie passt gut zu weißer Schokolade und Milchprodukten. Außerdem sorgt sie für zusätzliche Farbe.

Ringelblumenblüten

Getrocknet aromatisieren sie Cremes, harmonieren gut mit Orangen und eignen sich gut zum Dekorieren von Gebäck.

Rosenblüten

Es gibt mittlerweile so viele Rosenprodukte zu kaufen, dass niemand mehr seine schönsten Gartenrosen opfern muss. Rosenwasser, -sirup oder -gelee würzen Rührteige, verfeinern Cremes und passen gut zu Beeren, Steinfrüchten und Schokolade.

Rosmarin

Rosmarin ist ein Allroundtalent. Die feingehackten Blätter können mitgebacken werden, er verfeinert Cremes und passt sehr gut zu Steinfrüchten und herbstlichem Obst wie Äpfeln und Birnen.

Salbei

Salbei kann sowohl mitgebacken als auch zum Würzen von Cremes verwendet werden. Die kräftige Würze benötigt etwas Fingerspitzengefühl bei der Dosierung.

Thymian

Thymian ist ein weiterer Alleskönner, der mitgebacken werden kann, aber auch hervorragend Cremes und Füllungen verfeinert. Er harmoniert mit vielen Früchten.

Zitronengras, Zitronenmelisse und Zitronenverbene

Die Kräuter können überall dort eingesetzt werden, wo ein elegantes Zitronenaroma gewünscht wird. Sie sorgen für Frische und Leichtigkeit und verfeinern in erster Linie Cremes.

Tipps Tipps Tipps

Damit auch alle Kuchen bestens gelingen, hier ein paar Tipps zu den Rezepten und zur Zubereitung.



Geduld haben

Für alle, die nach Methoden suchen, um die Herstellungszeit zu verkürzen: Es lohnt sich nicht! Dinge wie höhere Temperaturen, keine Ruhezeiten, kürzer rühren, nicht sieben und so weiter erzeugen im besten Fall ein mittelmäßiges bis schlechtes Backprodukt. Im schlimmsten Fall muss man sogar von vorne beginnen.

Mal mehr, mal weniger süß

Es ist durchaus eine gute Idee den Zuckergehalt von Cremes und Füllungen abzuschmecken und sich nicht eisern an die Rezeptvorgaben zu halten. Jeder hat seine eigene Vorstellung von der richtigen Süße, die dann auch noch je nach Jahreszeit und Lebenslage variieren kann. An einem „Bad-Hair-Day“ kann es vermutlich gar nicht süß genug sein. Sind Früchte involviert, so hängt die benötigte Zuckermenge zudem stark von dem Säuregehalt der Früchte ab.

Backtipps

Wer Probleme hat, Kuchen und anderes Gebäck aus den Backformen zu lösen, der sollte die Formen nicht nur einfetten, sondern zusätzlich mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl wird anschließend einfach ausgeklopft. Bei runden und eckigen Backformen bietet sich außerdem eine zweite Variante an: die Backform zunächst leicht einfetten, Backpapier auf die Größe der Backform zurechtschneiden und dann die Backform vollständig damit auskleiden.

Jeder Ofen ist anders. Wer seinen Ofen gut kennt, weiß damit umzugehen. Die angegebenen Temperaturen und Backzeiten sind somit nur als Richtwerte zu verstehen. Am besten den Backfortschritt nach ca. der Hälfte der Backzeit regelmäßig überprüfen.

Wer gerne mit Umluft backt, reduziert die angegebene Temperatur um 20 °C und sollte damit rechnen, dass sich die angegebene Backzeit um ca. 5–10 Minuten verkürzt.

Die Wahl der Backform wirkt sich ebenfalls auf die benötigte Temperatur und Backzeit aus. Bei der Verwendung von Backformen, die von denen in den Rezepten abweichen, kann sich die Backzeit verlängern oder verkürzen.

Ein Kuchen ist gar, wenn an einem eingeführten Holzstäbchen beim Herausziehen kein Teig mehr anhaftet.

Eischnee schlagen

Eiweiß lässt sich am einfachsten zu einem festen Eischnee schlagen, wenn die Eiweiße ein paar Tage alt sind und vor der Weiterverarbeitung Raumtemperatur angenommen haben.

Klumpchenfreie Cremes

Eingeweichte Gelatine sollte nur bei mäßig warmen Temperaturen aufgelöst werden. Wird Gelatine zu heiß, geliert sie nicht mehr. Die aufgelöste Gelatine immer mit ein paar Esslöffeln der Füllung verrühren, bevor sie unter die gesamte Füllung gerührt wird. Auf diese Weise gleicht man die Temperatur an und verhindert, dass sie verklumpt.

Frische Kräuter

Solange im Rezept nicht anders angegeben, bitte nur frische Kräuter verwenden, da die meisten Kräuter im frischen Zustand aromatischer schmecken.

Schokolade schmelzen

Schokolade wird in einer hitzebeständigen Schüssel über dem Wasserbad geschmolzen. Wer schon einmal auf einen eigenartigen, trockenen Klumpen Schokolade geblickt hat, der weiß, dass das Wasserbad auf gar keinen Fall zu heiß werden darf und dass die Schokolade nicht mit dem Wasser in Berührung kommen sollte. Weiße Schokolade ist am empfindlichsten und sollte nur über einem mäßig warmen Wasserbad geschmolzen werden.

Richtig rühren bzw. kneten

Das A und O bei der Herstellung von Rühr- und Biskuitteigen ist es, die Butter-Zucker-Mischung bzw. die Ei-Zucker-Mischung wirklich lange genug zu rühren, bis eine helle, schaumige bzw. cremige Masse entstanden ist. Das kann bis zu 10 Minuten dauern, aber dieser Zeitaufwand lohnt sich allemal!

Die sicherste Methode einen Mürbeteig herzustellen ist die Zutaten per Hand zu einem glatten Teig zu kneten. Wer nicht auf seine Küchenmaschine verzichten möchte, sollte nur so lange rühren, bis die Zutaten beginnen sich zusammenzufügen, und ab diesem Zeitpunkt weiter mit den Händen kneten.

Alle 3 Teigsorten mögen es überhaupt nicht, wenn sie nach der Zugabe von Mehl noch lange gerührt werden. Sobald sich der Teig zusammengefügt hat, ist Schluss mit Rühren bzw. Kneten.

Während beim Mürbeteig die Zutaten möglichst kalt sein sollten, danken es Rührteig und Biskuit, wenn die Zutaten vor der Verarbeitung Raumtemperatur angenommen haben. Frischer Mürbeteig hält sich etwa 1 Woche im Kühlschrank und 3 Monate im Gefrierschrank.

Kräuter waschen

Kräuter und Früchte müssen vor der Weiterverarbeitung gründlich gewaschen werden.

Basilikum



Basilikum gehört bei uns zu den meistverwendeten Küchenkräutern. Dabei war das Kraut vor rund 40 Jahren nördlich der Alpen noch relativ unbekannt und ist erst mit dem Einzug der Mittelmeerküche populär geworden. Es wird vermutet, dass Basilikum ursprünglich aus Indien stammt. Im Mittelalter galt Basilikum ausschließlich als reines Heilkraut. Es wurde als Mittel gegen Unfruchtbarkeit und Depressionen eingesetzt.

Die Blätter schmecken frisch, würzig, leicht pfeffrig und haben einen herrlich aromatischen Duft. Bedingt durch seine ätherischen Öle gilt Basilikum als appetit- und verdauungsanregend.

Geschnittener Basilikum welkt innerhalb von Stunden. Auch die Topfpflanze aus dem Supermarkt hält sich kaum länger als 3-4 Tage und ist anfällig für Schädlinge. Allerdings lässt sich Basilikum gut einfrieren: die Basilikumblätter zusammen mit etwas Olivenöl in einen Gefriercontainer geben und ins Gefrierfach stellen.

Man sollte Basilikum nie mitkochen oder backen. Das Küchenkraut verliert einen Großteil seines wundervollen Aromas, wenn es erhitzt oder auch getrocknet wird. Die Blätter niemals schneiden, sondern nur locker zupfen. Für die Zubereitung eines Pestos wird Basilikum gemörsert oder behutsam im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinert.

In der süßen Küche harmoniert Basilikum mit Milchprodukten, Kokosmilch, Zitrusfrüchten und Erdbeeren, Mangos und Aprikosen, aber auch mit Schokolade.

Erdbeertarte mit Basilikum-Ganache



1 Tarteform oder 1 Springform, 24–26 cm Durchmesser

Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Kühlzeit Boden: 1 Stunde

Kühlzeit Ganache: 1–2 Stunden

Teig

250 g Mehl

1 Prise Salz

100 g Puderzucker, gesiebt

175 g kalte Butter

1 Eigelb (Größe L)

Basilikum-Ganache

450 g weiße Schokolade

200 g Sahne

abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Limette

15 g frische Basilikumblätter, fein gehackt (ca. 1 ½ EL)

300–500 g Erdbeeren

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Das geht am besten per Hand. Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Backform einfetten und gegebenenfalls den Boden mit einem auf die Form zugeschnittenen Stück Backpapier auslegen.
3. Den Teig ausrollen und den Boden und die Ränder der Form damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ein Stück Backpapier auf den Teig legen und die Form mit den Hülsenfrüchten füllen.
4. Den Boden auf der mittleren Schiene für ca. 20 Minuten blindbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden für weitere 10–15 Minuten goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen.
5. Für die Basilikum-Ganache die Schokolade grob hacken. Schokolade und Sahne über einem Wasserbad bei niedriger bis mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und Limettenabrieb, Limettensaft und Basilikumblätter unterrühren.
6. Die Ganache auf den erkalteten Boden streichen und setzen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe eventuell klein schneiden. Die Tarte kurz vor dem Servieren mit den Erdbeeren belegen.

Vanillecremetarte mit Erdbeeren und süßem Pesto



1 Tarteform oder 1 Springform, 24–26 cm Durchmesser

Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Kühlzeit Boden: 1 Stunde

Kühlzeit Vanillecreme: 2 Stunden

Sablé-Boden

250 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Puderzucker, gesiebt
175 g kalte Butter
1 Eigelb (Größe L)

Vanillecreme

500 ml Vollmilch
1 Vanilleschote
4 Blatt Gelatine
6 Eigelb (Größe L)
100 g Zucker
250 g Sahne
300–500 g Erdbeeren

Süßes Pesto

Saft von 1 großen Zitrone
Saft von 1 Limette
150 g Zucker
150 ml Wasser
30 g frische Basilikumblätter (ca. 2 Handvoll)
10 g frische Zitronenmelisseblätter (ca. 2 EL)
5 g Minzeblätter (ca. 1 EL)
50 g Pistazienkerne

1. Alle Zutaten für den Sablé-Boden in eine Schüssel geben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, am besten per Hand. Teig mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Vanillecreme Milch in einem Topf kurz aufkochen lassen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schote und Vanillemark zu der Milch geben und 1 Stunde ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe in einer hitzebeständigen Schüssel mit dem Zucker verrühren. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen, die Milch nochmals aufkochen und unter Rühren in die Eigelbmischung fließen lassen. Die Eigelbmilch zurück in den Topf geben. Bei niedriger bis mittlerer Hitze rühren, bis die Flüssigkeit leicht andickt. Nicht mehr kochen lassen! Vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Erkalten lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Kalt stellen. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe eventuell klein schneiden.

3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Backform einfetten. Teig ausrollen, den Boden und die Ränder der Form damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ein Stück Backpapier auf den Teig legen und die Form mit den Hülsenfrüchten füllen. Auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten blindbacken. Dann Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden für weitere 10–15 Minuten goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen.
4. Zitronensaft, Limettensaft, Zucker und Wasser in einen Topf geben, aufkochen und danach den Sirup für 5 Minuten leise köcheln lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Kräuter, Pistazien und etwas von dem Sirup mörsern oder im Blitzhacker behutsam nicht zu fein hacken. Mit dem restlichen Sirup verrühren. Die Vanillecreme auf dem Boden verstreichen und mit den Erdbeeren belegen. Mit dem Pesto beträufeln.

Warme Küchlein mit Pfirsich-Basilikum-Salat



4 kleine Törtchenformen oder hohe Dessertringe, 1 Backblech mit Backpapier ausgelegt

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 12 Minuten

Teig

1 EL gemahlene Mandeln
40 g Mehl, gesiebt
1 Prise Salz
130 g weiße Schokolade
60 g Butter
2 EL Sahne
3 Eier (Größe L)
75 g Zucker

Pfirsich-Basilikum-Salat

6 Pfirsiche
Saft von 1 Zitrone
30 g Zucker (oder nach Geschmack)
20 g Basilikumblätter, gezupft

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Förmchen einfetten, mit Backpapierstreifen auskleiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Mandeln, Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen.
3. Schokolade hacken. Butter, Schokolade und Sahne in einer hitzebeständigen Schüssel über einem mäßig warmen Wasserbad erwärmen, bis Schokolade und Butter geschmolzen sind.
4. Eier mit Zucker zu einer dicklichen, hellen Masse rühren. Unter Rühren die Mehlmischung hinzufügen. Dann die Schokolade untermischen.
5. Die Förmchen zu $\frac{2}{3}$ mit dem Teig befüllen und auf der mittleren Schiene ca. 8–12 Minuten goldbraun backen.
6. Die Pfirsiche halbieren, häuten und entsteinen. Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft mit Zucker verrühren. Die Pfirsiche zugeben und behutsam in der Mischung schwenken. Gegebenenfalls mit Zucker abschmecken. Die Basilikumblätter unterheben.
7. Die fertigen Küchlein sofort nach dem Backen aus den Förmchen lösen und mit dem Pfirsich-Basilikum-Salat servieren.

Man kann auch Muffinförmchen aus Silikon verwenden – allerdings ist es recht schwierig, die fertigen Küchlein heil aus den Förmchen herauszubekommen.

Duftgeranien



Duftgeranien oder auch Duftpelargonien stammen ursprünglich aus Südafrika. Ihr Duft kommt am besten zur Geltung, wenn man die Blätter aneinander reibt. Sie eignen sich als Balkon- oder Gartenpflanzen, wobei sie zum Überwintern ins Haus geholt werden müssen, da sie keinen Frost vertragen. Populär sind die nach Rosen duftenden und die nach Zitronen duftenden Sorten. Die Zitronen-Sorten werden auch zur Mückenabwehr eingesetzt.

Bei uns sind die Pflanzen als Küchenkraut weitgehend unbekannt. Dabei eignen sich die klein geschnittenen Blätter der Zitronen-Sorten als Zutat in Obstsalaten und Sorbets.