

SUSANNE WALTER

Der saftigste Cheesecake der Welt



35 süße Klassiker
und wie sie immer gelingen



INSEL



insel taschenbuch 4883
Susanne Walter
Der saftigste Cheesecake der Welt



Desserts können Seelentröster, Belohnung oder Sattmacher sein, und wer sich dann und wann mit einem belohnt, ist ein glücklicherer Mensch. *Der saftigste Cheesecake der Welt* versammelt in 35 Rezepten eine köstliche, interkontinentale Auswahl von Lieblingsschlemmereien, deren Duft einem bereits beim Lesen in die Nase steigt.

Wie Backpapier sich im Ofen nicht wellt, was ein »Challah« so köstlich macht und warum Welten zwischen Schokoladenmousse und Schokoladenpudding liegen – Spitzenköchin Susanne Walter verrät es uns.

Susanne Walter, geboren in Baden-Württemberg, absolvierte ihre Ausbildung zur Köchin bei Jean-Claude Bourgueil im *Schiffchen* in Düsseldorf, bevor sie in Belgien internationale Gastronomie-Erfahrung sammelte. Zurück in Deutschland, kochte sie mit Eckart Witzigmann für den *Feinschmecker* und gründete ein Catering-Unternehmen. Sie ist zudem als Foodstylistin, Rezept- und Buchautorin tätig. Susanne Walter wohnt in Hamburg.

Susanne Walter

Der saftigste Cheesecake der Welt

35 süße Klassiker
und wie sie immer gelingen
Illustrationen von Maggie Jarvis



Insel Verlag

Text und Illustrationen © Peter Pauper Press

Die amerikanische Originalausgabe erschien 1967 unter dem Titel *Festive Dessert Cookery* bei Peter Pauper Press, Inc.

Die deutsche Fassung wurde mit freundlicher Genehmigung von Peter Pauper Press von Susanne Walter überarbeitet und aktualisiert.

Erste Auflage 2021

insel taschenbuch 4883

© Insel Verlag Berlin 2021

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung, des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)

ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlag: Schimmelpenninck.Gestaltung, Berlin

Umschlagillustrationen: Maggie Jarvis

Druck: Memminger MedienCentrum AG

Bindung: Conzella Verlagsbuchbinderei GmbH & Co KG, Aschheim-Dornach

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-68183-0

Der saftigste Cheesecake der Welt

Liebe Leserinnen und Leser!

Vielleicht sind Sie ja gerade genauso entzückt wie ich, als ich dieses kleine Dessertbuch in einem amerikanischen Vintageladen entdeckte. Es erschien nämlich schon einmal; bei Peter Pauper Press, einem Verlag, der Ende der 1920er von dem jungen New Yorker Ehepaar Peter und Edna Beilenson gegründet worden war und geführt wurde. Sie arbeiteten mit diversen Grafikkünstlern zusammen, viele von ihnen waren vor den Nazis aus Europa nach Amerika geflohen. Ihre Bücher sollten den Lesern das Leben leichter und schöner machen.

Dieser Band erschien in den 60er Jahren. Die Tourismusindustrie und der Flugverkehr boomten, die Menschen reisten mit Pan Am in ferne Länder, entdeckten französische, britische oder deutsche Süßspeisen ganz neu – und wollten sie zuhause auch ihren Freunden und Familien vorführen.

So sind viele der Rezepte in diesem Band interkontinental; die Bücher der Beilensons trafen damit den Nerv der Zeit.

Heute wird ihr Verlag Peter Pauper Press von ihren Nachfahren weitergeführt. Diesen Band gibt es längst nur noch antiquarisch. Aber er ist viel zu schön, um ihn nicht wiederaufleben zu lassen.

Eine dieser von mir modernisierten Neuauflagen halten Sie nun in Ihren Händen.

Ich habe darin den genussvollen, amerikanischen Spirit von einst mit meiner zeitgenössischen europäischen Expertise und Vielfalt angereichert. Herausgekommen sind 35 köstliche *All Time Favourites*, die an einen gemütlichen Nachmittag im Coffeeshop oder einen wunderbaren Kaminabend denken lassen. Sie sind nicht nach Themen geordnet, sondern mehr wie ein nicht enden wollender Strom der Köstlichkeiten. Manche kenne ich von meiner Mutter, einige bereite ich schon seit Jahren selber zu; andere habe ich durch die Beschäftigung mit diesem Buch noch einmal neu kennengelernt. Ich versichere Ihnen, man muss kein Profi sein, um sie selber herzustellen; nur Spaß am Backen und Zubereiten haben. Manche dieser Desserts sind in weniger als einer Stunde fertig, andere brauchen länger. Viele halten sich wochenlang. Und alle machen sehr, sehr glücklich.

Ihre Susanne Walter



Apple Pie

Das schönste Gefühl

Es gibt wohl keinen wohligeren Geruch als den einer Apple Pie. Der Unterschied zwischen Kuchen und Pie? Bei Letzterer kommt eine Teigdecke auf die Füllung, die dafür sorgt, dass sie besonders saftig bleibt; so auch bei diesem Rezept. Verwenden Sie in jedem Fall Äpfel, die beim Backen weich und mürbe werden, zum Beispiel Cox, Boskoop oder Finkenwerder Herbstprinz. Die Pie schmeckt sowohl warm aus dem Ofen als auch am nächsten Tag, gut durchgezogen. Servieren Sie dazu halbsteif geschlagene Sahne.

Für 12 Kuchenstücke, Zubereitungszeit 60 Minuten + 40 Minuten Backzeit

Teig:

270 g Mehl

185 g weiche Butter + 1 EL weiche Butter zum Fetten
der Form

2 EL Zucker

Prise Salz

6 EL eiskaltes Wasser

Füllung:

50 g Rosinen

60 ml Rum

900 g säuerliche Äpfel,
Saft einer halben Zitrone
50 g Haselnussblättchen
5 EL Zucker
eine Prise Zimt
1 EL Mondamin

Außerdem:

1 Eigelb und 2 EL Milch zum Bepinseln der Oberfläche

Alle Teig-Zutaten verkneten, dann in Klarsichtfolie einschlagen und eine halbe Stunde kaltstellen.

Für die Füllung Rosinen mit Rum übergießen und ziehen lassen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen, Apfelviertel mit einem Messer oder einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln mit Zitronensaft mischen. Haselnussblättchen in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur unter mehrmaligen Wenden goldbraun rösten.

Backofen auf 190 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Ein Drittel des Teigs für den Deckel beiseitestellen, den Rest möglichst gleichmäßig auf dem Boden und am Rand einer Backform (Ø 26 cm) flachdrücken, so dass ein ca. 4 cm hoher Rand entsteht.

Äpfel, Rumrosinen, Mandelblättchen, Zucker, eine Prise Zimt und Mondamin gut mischen und auf dem Teigboden verteilen. Restlichen Teig dünn ausrollen, einen Kreis mit einem Durchmesser von 27 cm ausschneiden und auf die Äpfel set-

zen. Teigdeckel an den Rändern andrücken und die Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen. Teigreste zusammenkneten, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und zu Streifen schneiden. Diese Streifen auf die Pie legen und leicht andrücken. Eigelb und Milch verrühren, damit den Deckel bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Bananenbrot

Der getarnte Kuchen

Bananenbrot, ein großer Trend in urbanen Coffeeshops, hat die irreführende Bezeichnung »Brot« seiner Form zu verdanken. Dabei gleicht es viel eher einem Kuchen: saftig, süß und aromatisch, Seelentröster und köstlicher Sattmacher zu jeder Tageszeit. Überreife Bananen mit dunkelbrauner Schale können Sie genauso gut verwenden wie gelbe; lediglich grünliche sollten es nicht sein. Variieren Sie Ihr Bananenbrot, indem Sie frische Blau- oder Himbeeren oder eine gehackte Tafel Schokolade unterziehen.

Für 12 Scheiben, Zubereitungszeit 20 Minuten + 50 Minuten Backzeit + Abkühlzeit

2-3 reife Bananen (geschält ca. 200 g)
100 g Walnüsse oder andere Nüsse, grob gehackt
300 g Mehl + Mehl für die Kastenform
3 TL Backpulver
150 g weiche Butter, ersatzweise Kokosöl
120 g Zucker oder Kokosblütenzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Prisen Zimt
2 Eier
ca. 50 ml Milch oder Kokosmilch

Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Bananen mit einer Gabel zerdrücken, Walnüsse grob hacken. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt in eine weitere Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgeräts ca. 3 Minuten schaumig rühren. Nach und nach die Eier einarbeiten. Mehl unterrühren, dann Bananen und Walnüsse unter den festen Kuchenteig rühren. Nach und nach so viel Milch unterrühren, bis der Teig locker vom Löffel fällt.

Eine gefettete Kastenform (25 x 10 x 10 cm) mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Die Form für ca. 50 Minuten auf zweiter Schiene von unten in den heißen Backofen schieben. Ob der Kuchen fertig ist, erkennt man an der Stäbchenprobe. Dafür ein Holzstäbchen

in die Mitte des Kuchens stecken. Bleiben keine Teigreste am Stäbchen hängen, ist das Bananenbrot fertig.

Nach 10 Minuten stürzen, abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Pancakes mit Ahornsirup

Das perfekte Sonntagsfrühstück

Pancakes sind kleiner, aber auch fluffiger als Pfannkuchen und Crêpes. Dadurch eignen sie sich perfekt dazu, vor dem Wenden mit Blau- oder Himbeeren bestreut zu werden, die in den Teig einsinken und den saugfähigen Pancakes eine fruchtig frische Note verleihen.

Ergibt 12 Pancakes, ca. Ø 10 cm, Zubereitungszeit 20 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit

100 g Mehl
1 TL Backpulver
¼ TL Natron
¼ TL Salz
2 Eigelbe
100 ml Milch
80 ml Mineralwasser

3 EL flüssige Butter oder neutrales Pflanzenöl
2 Eiweiße
2 EL Zucker
Butter oder neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken

Außerdem:

Ahornsirup zum Begießen

Für die Pancakes Mehl, Backpulver, Natron und Salz mit Eigelben, Milch, Mineralwasser und Butter mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und 30 Minuten quellen lassen.

Eiweiße mit 2 EL Zucker steif schlagen und unter den Pancake-Teig heben.

Portionsweise Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Teig mit einem Esslöffel in Klecksen (Ø 8 bis 10 cm) in die Pfanne geben, dabei etwas Abstand zu den anderen Pancakes freilassen. Pancakes braten, bis sie Farbe bekommen, dann wenden und auf der zweiten Seite goldbraun fertig backen.

Pancakes auf Teller verteilen und mit Ahornsirup beträufeln.

Pumpkin Pie

Herrlicher Herbstgenuss

Diese Pie gehört in den USA zum Herbst wie Truthahn zu Thanksgiving. Es gibt sogar die »Pumpkin Pie Spice«-Gewürzmischung, bestehend aus Zimt, Muskatnuss, Ingwer und Nelken – ein Muss für diesen Kuchen! Und auch für andere Zwecke gut einsetzbar.

Ca. 12 Stücke, Zubereitungszeit 45 Minuten + 110 Minuten Backzeit + Abkühlzeit

Mürbteig:

180 g Mehl
30 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter
1 kleines Ei

Füllung:

1 kleiner Butternusskürbis, ca. 600 g
350 ml Sahne
3 Eier, M
100 g Rohrzucker
½ TL Zimtpulver
½ TL gemahlener Ingwer
¼ TL frisch geriebene Muskatnuss

1 Prise gemahlene Nelken
Abrieb einer Bio-Orange
100 g grob gehackte Pecannüsse

Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei in einer Schüssel mit den Händen rasch zu einem homogenen Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie schlagen und 30 Minuten kaltstellen.

Währenddessen Butternusskürbis der Länge nach halbieren, in Aluminiumfolie schlagen und auf einem Backblech für ca. 50 Minuten in den auf 190 °C Ober- / Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben. Sobald das Fruchtfleisch vollständig weich ist, Kürbis herausnehmen, den Ofen eingeschaltet lassen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen. Teig in die gebutterte Spring- oder Tarteform (Ø 23 cm) legen. Den Rand festdrücken, er soll 3-4 cm hoch sein.

Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit einem passenden Stück Backpapier belegen, so dass es am Rand etwas hochsteht. Backpapier mit Hülsenfrüchten beschweren und die Tarte auf zweiter Schiene von unten für 15 Minuten in den heißen Backofen schieben.

Das weiche Kürbisfruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und 450 g abwiegen. Das Fruchtfleisch mit Sahne, Eiern, Rohrzucker, Gewürzen und Orangenabrieb pürieren.

Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Kürbismasse hineingießen und die Pie für ca. 40 Minuten im Ofen backen, nach 10 Minuten Pekannüsse auf der Oberfläche verteilen. Die Pie ist fertig, sobald die Kürbismasse vollständig gestockt ist. Pie aus dem Ofen nehmen und lauwarm oder abgekühlt servieren, dazu Schlagsahne reichen.

Pavlova

Passionierte Alleskönnerin

Stoff unserer Träume: zugleich knusprig und weich, zuckrig süß und erfrischend säuerlich, leicht wie eine Wolke und doch kalorisch genug, um die Produktion von Glückshormonen anzukurbeln – eine wahre Alleskönnerin. Angeblich wurde sie vor hundert Jahren für die russische Primaballerina Anna Pavlova erfunden, die sich die zweite Portion höchstwahrscheinlich verkneifen musste ... Statt exotischen Früchten passen übrigens auch Johannisbeeren, Rhabarber oder Stachelbeeren vorzüglich. Wichtig ist nur, dass die Früchte genügend Säure enthalten, um der süßen Baisermasse zu trotzen.

Für 4-6 Personen, Zubereitungszeit 25 Minuten + 80 Minuten Backzeit und 6 Stunden Abkühlzeit