



Donna Hay

Modern Baking

Torten, Kuchen, Cookies und mehr

★★★★☆

a.d. Englischen von Kirsten Sonntag

AT Verlag 2018 · 448 Seiten · 39.90

978-3-03800-068-6

Kuchenbacken gehörte in meiner Kindheit und Jugend zum festen Ritual und das leckere Ergebnis zum selbstverständlichen Bestandteil der Ernährung an den Wochenendnachmittagen. Eine Steigerung in der Backkunst erfuhren Geburtstage und besondere Feiertage. Ich erinnere mich noch sehr gut an raffinierte Torten meiner Mutter und an den bis heute unerreicht leckeren Nusskuchen meiner Oma, bei dem sie gut 1 Pfund selbst gepflückte Haselnüsse Nuss für Nuss knackte, halbierte und prüfte, ob die Schließfrüchte auch wirklich ihren Ansprüchen genügten. Wie wunderbar und wohlig, wenn aus dem Backofen der süßliche Duft strömte und sich im ganzen Haus ausbreitete.

Ich bin somit seit frühester Jugend mit dem Backvirus infiziert, und inzwischen zieren stolze 48 Backbücher meine Regalwand. Dieses Buch von Donna Hay ist also das 49.!

Der erste Eindruck ist schon mal überwältigend. Auf jeder Seite finden sich Fotos mit liebevoll arrangierten Köstlichkeiten. Schmelzendes Eis, Streusel in jeglicher Form aus ungewöhnlichen Zutaten, Früchte und natürlich Schokolade. Diese Kakaoerzeugnisse aus dem Aztekenland kommen gepudert, gesprenkelt, marmoriert und ganz clean als Belag daher. Ungewöhnliche Mixturen machen Lust auf das nächste Rezept. Von den anfangs eher dunkel gehaltenen Seiten mit dem Schwerpunkt Schokolade (Kapitel 1) wechselt das Backbuch in hellere Bereiche. Die Kapitel 2 bis 5 sind der Themenbäckerei Karamell, Gewürze, Obst und letztendlich den hellen eleganten Köstlichkeiten gewidmet. So kommen in diesem letzten Kapitel hauptsächlich Milchprodukte, wie Joghurt, Rahm, Milch, Quark, aber auch Eiweiß zum Einsatz. Eine





Buttermilch-Panna-Cotta auf weißem Teller mit weißem Löffel ist optisch das absolute Pendant zum glasierten Schoko-Gugelhupf, der mit glänzender Kuvertüre auf dunklem Hintergrund präsentiert wird.

In unmittelbarer Nähe zum Foto findet man ohne langes Suchen das entsprechende Rezept. Ein für mich positiver Aspekt ist die überschaubare Zutatenliste. Ellenlange Aufzählungen von Ingredienzien bei Rezepten schrecken mich eher ab, mag das Ergebnis nachher auch noch so schmackhaft oder dekorativ sein. Donna Hay verwendet in erster Linie Butter, Mehl, Zucker, Eier. Also das, was in einen Kuchen auch hineingehört. Alle Grundzutaten sowie die nicht so gängigen und eher selten verwendeten Produkte, deren Herkunft sowie nützliche Randinformationen sind im Glossar sehr gut beschrieben. Gefehlt hat mir allerdings die Information zu Halva, einer Süßspeise aus geschältem und zu Brei vermahlenden Sesamsamen, der als Streusel auf einem ihrer Birnenkuchen verwendet wird.



Irritierend für mich als solide Bäckerin mit einem eher westeuropäischen Gaumen war zunächst die häufige Verwendung von Salz. Nicht nur eine Prise, die bekanntlich süßen Gerichten den letzten Pfiff gibt. Sondern massives Natriumchlorid in den verschiedensten Variationen. Salzbrezel auf einem Schokoladenkuchen, Räuchersalzzucker auf Doughnuts, marmorierte Salz-Karamell-Meringues und die Verwendung von schwarzen Meersalzflocken auf einer Zartbitterschokortorte oder auf Schnecken mit brauner Butter. Ich werde das ein oder andere Rezept aber auf jeden Fall ausprobieren und über meinen Kuchentellerrand hinausblicken. Schließlich war eine Pizza noch bis in die frühen 1950er-Jahre bei uns völlig unbekannt. Undenkbar heute.

Die Verwendung von Chiasamen, Flohsamenschalen, Quinoa und Chai-Teeblättern ist ungewöhnlich aber durchaus modern und einen Backversuch wert. Dagegen schrecken mich Zutaten wie Vanillepaste oder -extrakt, die in ganz vielen Rezepten von Donna Hay verwendet werden, jedoch ab. Meine bisherigen Backergebnisse mit diesen sicherlich praktischen Dingen waren nicht überzeugend. Zu dominant, leicht künstlich und vordergründig würde ich den Geschmack bezeichnen. Da ist mir eine Vanilleschote, mit einem Messerchen ausgekratzt und mühsam in die Masse bugsiert, doch lieber.

Ganz zeitgemäß in den jeweiligen Kapiteln ist die Rubrik „Quick fix“. Mit fertig gekauften Keksen, Eis, Chips, Popcorn, Saucen, Baiser oder Wonton-Blättern kann ein schnelles und durchaus ansprechendes Ergebnis gezaubert werden. Leider gibt es hier keine Angabe der Zubereitungszeit.

Der heutigen Zeit angepasst ist die Abteilung „Fresh and light“ mit gesunden Snack-Rezepten, wie verschiedene Riegel und Bananenbrot.



Insgesamt ein großartiges Buch, dessen gut 400 Seiten, vollgepackt mit Rezepten für Kuchen, Pies, Cookies, Eiskreationen, Puddings, Desserts und Bonbons, zwar etwas unhandlich im Gebrauch sind. Aber eine Lust am Backen entfacht es jedoch durchaus bereits beim ersten Blättern. Und dieses Verlangen nach jedem weiteren Rezept setzt sich von Seite zu Seite fort.

Am Schluss finden sich die Dankesworte der Autorin.

Danke auch von mir an Donna Hay, die mich in Australien – zumindest per Naschwerk – ankommen ließ. Die Reise auf diesen Kontinent ist noch immer mein Traum. Ich denke, für Australien-Liebhaber und Zuckerbäcker ist dieses Backbuch ein Muss, für alle anderen ein toller Anlass, nicht so vertraute Süßwaren auszuprobieren. Backen und schmecken Sie!