

Keine Angst vor Hefeteig

Die Rezepte waren Verschlussache. Bis jetzt. Ingrid Lang hat die Klassiker aus der Backstube ihres Opas aufgeschrieben. Und noch viel mehr. Sie erklärt, wie Hefekuchen gelingt, warum Rührkuchen nicht lange gerührt werden darf und was in eine echte Buttercreme gehört. Das Ganze garniert sie mit viel Liebe – auch zur Wetterau: Zwischen den Rezepten erzählt sie von ihrer Kindheit.

VON DAGMAR BERTRAM

Das R verrät es, auch nach so langer Zeit: Ingrid Lang kommt aus der Wetterau. 1977 ist sie mit ihrem Mann nach Berlin gezogen, hat eine Familie gegründet – und ein Schokoladengeschäft. Nun kehrt sie in die Wetterau zurück, zumindest gedanklich. In ihrem Buch »Keine Angst vor Hefeteig« hat sie die Familienrezepte aufgeschrieben, die ihr Großvater Karl stets geheim gehalten hatte. Schließlich waren sie die Existenzgrundlage seines Betriebs: der Bäckerei Thumm in Stammheim. »Meine Töchter haben mich überzeugt, dass die Rezepte verloren gehen, wenn ich sie nicht festhalte«, erzählt Lang.

Drei Grundregeln fürs Backen

In ihrem gerade erschienenen Buch erklärt sie nicht nur, wie Hefekuchen gelingt. Der Untertitel lautet »Käsekuchen, Schwarzwälder Kirsche und andere Klassiker«, und so finden sich auf den gut 150 Seiten auch die Kapitel »Klassisch«, »Mürbteig«, »Bisquit«, »Torten«, »Winterlich« und »Pralinen«.

Äußerst bedauerlich, dass man erst einmal selbst Hand anlegen muss, bevor die Backergebnisse hoffentlich auch nur annähernd so appetitlich aussehen wie in dem Buch. Es ist hochwertig gestaltet: Allein das Blättern durch die festen Seiten mit den übersichtlich gestalteten Rezepten und den fotografisch professionell in Szene gesetzten Kuchen und Torten ist ein Genuss.

Ingrid Lang macht gleich zu Anfang Mut: »Meine Rezepte sind Profi-Rezepte. Das heißt,



» Hefekuchen muss frisch sein. Am Abend vorher backen geht gar nicht, also lieber früher aufstehen.



1928 gründete Karl Thumm seine »Brot- und Feinbäckerei« in Stammheim. Seine Enkeltochter Ingrid Lang hat einige seiner Rezepte aufgeschrieben. Sie selbst aß nicht nur gerne die Produkte aus der heimischen Backstube, sondern machte dort auch ihre Ausbildung. Deshalb weiß sie, wie Hefekuchen auf jeden Fall gelingt. In dem Buch erinnert sie sich auch an ihre Kindheit, garniert mit alten Bildern. Eines zeigt (v.l.): Manfred Bender, Karl-Heinz Krämer, Günter Renz und Karl Thumm. FOTOS: CLARA LÖFFLER/PRIVAT

sie funktionieren immer und bringen jedes Mal das gleiche gute Ergebnis hervor. Sie sind nicht kompliziert, und die Zutaten sind überall zu haben.«

Drei Grundregeln gelte es beim Backen zu beachten, »dann kann eigentlich nichts schiefgehen«:

■ Die Zutaten müssen beste Qualität haben: »Nur aus guten Zutaten kann man etwas Gutes backen.«

■ Nicht das Rezept »verbessern«, es ist ein Bauplan. »So, wie ich es aufgeschrieben habe, muss man es machen.«

■ Der Backofen muss funktionieren.

Im Buch finden sich viele weitere Tipps aus der Backstube ihres Großvaters. Dort begann Ingrid Lang mit 15 Jahren ihre Ausbildung zur Bäckerin, später arbeitete sie hauptsächlich in der Konditorei.

Ebenso lesenswert wie die Rezepte sind die Erinnerungen an ihre Kindheit und das damalige Leben auf dem Land. Geschichte verbindet Lang diese Passagen mit den folgenden Rezepten, so wie hier:

»Im Spätsommer, wenn die Äcker und Gärten ihre Früchte zur Ernte hergaben, war Hochkonjunktur in der Bäckerei. Am Freitagabend saßen die »Hilfskräfte« (meine Mutter, meine Oma, meine

Schwester und ich) zusammen um den Tisch und entkernten eimerweise Pflaumen für die unzähligen Pflaumenkuchen, die von der Landbevölkerung am nächsten Tag vertilgt werden würden. Man schnitt sich nicht nur mit dem Schälmesser dauernd in den Daumen, man bekam auch blaue Finger davon. (...) Am Samstag in der Backstube musste man sich gegen die Wespenschwärme rund um die Pflaumenkuchen zur Wehr setzen. Mein Vater hatte für jeden

von uns eine Klatsche gebaut, sie bestand aus einem Stück alter Holzleiste, an deren Ende ein Teigschaber genagelt war. Haute man damit im richtigen Winkel auf eine Wespe im Anflug, war das Knacken bis ans Ende der Backstube zu hören. Das arme Tier fiel entseelt zu Boden. Die Opfer wurden gezählt, wer die meisten erledigt hatte, hatte gewonnen.«

Es folgt: das Rezept für Pflaumenkuchen. Auch hier gilt, wie für jede Art von Hefekuchen: »Er muss frisch sein! Man muss ihn an dem Tag backen, an dem man ihn essen will. Am Abend vorher backen geht gar nicht. Also bitte lieber etwas früher aufstehen.«

» Die Bäckerei war sein Leben, die Rezepte sind sein Vermächtnis.

Ingrid Lang über ihren Opa

Den Geruch der Backstube kann Ingrid Lang heute noch abrufen, »aber er ist mir nie wieder begegnet«. Ihr Großvater arbeitete bis kurz vor seinem Tod mit 88 Jahren in der Backstube mit. Bis 1978 wurde die »Brot- und Feinbäckerei Thumm« von ihrem Vater und dann bis 2011 von ihrer Schwester und ihrem Schwager geführt. »Dann mussten sie sich den Supermärkten mit Backshop geschlagen geben.«

Auch wenn es ihrem Großvater wohl nicht recht wäre, dass sie seine Rezepte veröffentlicht, wie Lang vermutet, hat sie anders entschieden: »Die Bäckerei war sein Leben, und die Rezepte sind sein Vermächtnis.« Von denen gibt es übrigens noch eine Menge. »Wenn das aktuelle Buch Erfolg hat, würde mir ein Weihnachtsbuch Spaß machen.«

■ Das 152-seitige Buch »Keine Angst vor Hefeteig – Käsekuchen, Schwarzwälder Kirsche und andere Klassiker« von Ingrid Lang ist im Verlag »tradition« erschienen. Es kostet 26 Euro und kann im Buchhandel bestellt werden (ISBN: 978-3-347-56728-3) oder auch online unter www.keine-angst-vor-hefeteig.de



REZEPT

Osterlamm

Ingrid Lang isst schon lange vegetarisch, doch ein Stück vom Osterlamm muss sein. Es ist zwar gebacken und besteht aus Haselnussrührteig. »Allerdings verspüre ich stets starke Hemmungen, das Lamm anzuschneiden oder gar ein Stück davon abzuschneiden«, schreibt Lang in ihrem Buch. »Meistens fange ich am Hinterteil an, denn der Kopf ist das Schwerste. Er sieht mich an. Ist diese moralische Hürde erst überwunden, kommt der Genuss auf den Teller. Ein fetter Klecks geschlagene Sahne zu einer Scheibe Schaf, und schon sind alle Skrupel vergessen.« Hier kommt ihr Rezept:

Ofen bei Ober-/Unterhitze auf 190 °C vorheizen
Spritzbeutel mit Sterntülle
Form: 2-teilige Lammform etwa 30x20x10 cm, für ca. 900 g Teig
Backzeit: etwa 45-50 Minuten

160 g Weizenmehl Type 405
160 g Speisestärke
180 g Zucker
160 g zimmerwarme Butter
160 g frisch gemahlene Haselnüsse
15 g Backpulver
4 Eier (L oder mindestens M)
ca. 100 ml Milch
Vanillemark einer Schote
2 EL Rum
abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
1 Prise Salz

Zuckerguss für die Garnitur:
2 Eiweiß (L oder mindestens M)
ca. 500 g Puderzucker
einige Tropfen Wasser oder Zitronensaft

zusätzlich ca. 25 g weiche Butter für die Form

Das Rezept ist berechnet für eine geschlossene zweiteilige Form.

Es ist wichtig, dass die Teigmenge stimmt und die Form mit weicher Butter gut ausgefettet wird. Über die Butterschicht einen Hauch Mehl geben. So sollte das Schaf unbeschadet aus der Form kommen. Für eine kleinere Form muss das Rezept angepasst werden. Z.B. nimmt man drei statt vier Eier und reduziert dann alle anderen Zutaten um 25 Prozent. Der Rührteig kann per Hand in der Schüssel gerührt werden oder mit langsamer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine. Rührteig sollte so kurz wie möglich gerührt werden, da der Kuchen sonst zu fest wird.

Zuerst werden Zucker und Butter vermischt, dazu kommen Vanillemark und Zitronenschale. Die Eier nacheinander zufügen, dann die Milch und die Haselnüsse. Erst danach den Rum. Das mit Speisestärke und Backpulver zusammen gesiebte Mehl

wird zum Schluss untergerührt. Schnell bildet sich ein goldgelber Rührteig, der in die vorbereitete Form gefüllt werden kann. Das Ganze in die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens geben. Die Form sollte nicht auf einem Gitter stehen. Besser ist ein Backblech, falls etwas von der Butter heraustropft. Für ein gleichmäßig gebackenes Lamm das Blech im Ofen mit vorheizen. Wenn die Backzeit um ist, die Form herausholen und nach etwa fünf Minuten den oberen Teil vorsichtig abnehmen. Jetzt muss das Osterlamm etwa 15 Minuten auskühlen. Dann dürfte es stabil genug sein, damit man die Form umdrehen und es herauslösen kann. Es sollte nun zwei Stunden auskühlen, bis man mit Zuckerguss ein »Fell« aufspritzen kann. Dafür das Eiweiß etwas aufschlagen und den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Eine feste



Konsistenz ist wichtig, damit das »Fell« nicht vom Lamm herunterläuft. Die Masse darf aber nicht zu fest werden, sonst lässt

sie sich nicht spritzen. Puderzucker oder tröpfchenweise Wasser zugeben, bis die Glasur die richtige Festigkeit erreicht hat.