Thorsten
Braun

Der Mörder ist immer der Bäcker!

20 köstliche Mordgeschichten

Mit Profi-Rezepten!



Der *Mörder* ist immer der...

- ☐ ~~Gärtner~~
- ☐ ~~Butler~~

Bäcker!

Thorsten Braun

Thorsten Braun

Der Mörder ist immer der BÄCKER!

20 köstliche Mordgeschichten

Shaker Media

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.d-nb.de abrufbar.

Buchsatz: Ramona Schreiber, Shaker Media GmbH
Covergestaltung: Alicia Schaefer, Shaker Media GmbH
Coverbilder:© Vladislav Nosik, Adobe Stock (278440139), © exopixel, Adobe Stock (74434294)

Copyright Shaker Media 2020
Alle Rechte, auch das des auszugsweisen Nachdruckes, der auszugsweisen oder vollständigen Wiedergabe, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen und der Übersetzung, vorbehalten.

Printed in Germany.

ISBN 978-3-95631-780-4

Shaker Media GmbH • Am Langen Graben 15a • 52353 Düren
Telefon: 02421 / 99 0 11 - 40 • Telefax: 02421 / 99 0 11 - 49
Internet: www.shaker-media.de • E-Mail: info@shaker-media.de

Einleitung

„Pfund auf Pfund und der Kuchen zieht rund!“

So lautet ein altes Bäckersprichwort, welches besagt, dass man nur die gleichen Anteile an Butter, Zucker, Eier und Mehl zu nehmen braucht, um einen guten Sandkuchen zu backen.

Gerne wird auch angeführt:

„Augenmaß und Handgewicht täuscht den guten Bäcker nicht!“

Ich liebe diese Bäckeraphorismen, zeugen sie doch von einer lebendigen Geschichte.

Aber wie vieles, was traditionell daherkommt, ist es auch etwas angestaubt und ein wenig überkommen.

Genau wie viele Rezeptbücher, die immer noch kursieren. Da ist von Tassen voller Mehl oder Milch die Rede, von Ess- oder Teelöffeln Zucker oder von Prisen Salz.

Liebe Freunde, so geht das natürlich nicht!

Wenn ich in den Schrank meiner holden Gemahlin schaue, finde ich mindestens vier verschiedene Tassengrößen. Und wenn Sie fünf verschiedene Gäste fragen, ob sie mal einen gestrichenen Teelöffel Zucker abwiegen mögen, wird Sie das Ergebnis erstaunen. Zumal das Utensil, welches wir gemeinhin als Teelöffel bezeichnen, im Grunde ein Kaffeelöffel ist. Die echten Teelöffel sind etwas kleiner.

Nein, wir Küchenbäcker brauchen schon eine Grundausstattung für genaues Arbeiten. Zwingend sind eine Digitalwaage mit einzelnen Grammschritten und ein Thermometer (gerade zu Beginn). Den Rest haben Sie bestimmt schon in der Küche: Pinsel, Schüsseln mit Deckel und ein Handmixer.

Damit fangen Sie an und wenn Sie die ersten Erfolge erzielt haben, dann kommen ganz schnell Tortenringe, Backformen oder vielleicht eine Küchenmaschine. Und bestimmt kommt ein Backstein!

Ein Backstein aus Tuff oder Schamotte ist die wahre Bäckerwonne.

Auch ist Güte der Zutaten von immenser Bedeutung. Verwenden Sie bitte zwingend backstarke Mehle. Wir brauchen gute „Klebereigenschaften“, speziell bei den Broten und Brötchen. Entsprechende Produkte finden Sie allesamt im Supermarkt um die Ecke. Sie können selbstverständlich auch das einzig wahre Baguettemehl eines südprovenzalischen Müllers im Internet bestellen, für fünf Euro das Kilo. Müssen Sie aber nicht.

Der allerwichtigsten Zutat widme ich gern einen eigenen Satz.

Nehmen Sie sich Zeit! Lassen Sie die (Hefe-) Teige ruhen. Geben Sie den Inhaltstoffen, die unsere guten Mehle heutzutage haben, Raum sich zu entfalten. Lassen Sie den Aromen die Zeit zur Entfaltung, den natürlichen Enzymen die Gelegenheit ihre wichtige Arbeit zu tun und schon erhalten Sie ein knuspriges Brot. Ein Brot, bei dem die Kruste kracht und eine saftige Krume besitzt, die Düfte verströmt, die Sie direkt an den Frühstückstisch Ihrer Groß- oder Urgroßeltern versetzt. Zu einer Zeit, als man ein Brot, vor dem Anschneiden noch mit einem Kreuz versah.

Die aufgeführten Rezepte sind so einfach wie möglich und so genau, wie nötig. Es sind eben echte Profirezepte mit genauen Maßangaben. Wiegen Sie bitte jede Zutat gesondert ab! Einmal mit allem vermengt etwas wieder rausfischen zu müssen, ist nicht schön.

Wenn Sie nun eine Backform haben, die entweder zu klein oder zu groß ist, dann können Sie einfach umrechnen und müssen nicht 1 1/4 Tassen „abschätzen“.

Vielleicht möchten Sie sich später auch eine eigene Mappe anlegen, mit Ihren persönlichen Rezepten. Als kleine Anregung finden Sie hinten im Buch ein Beispiel aus meiner Sammlung.

So, jetzt geht’s los!

Oder wie es tatsächlich an einem Fachwerkbalken über einer Bäckerei unten am Bodensee steht:

„Ohne Brot und Weck, hat das Leben keinen Zweck!“

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 5

Eine Frage des Brötchens 11
Rezept: Panini Emilia-Romana 16

Der letzte Bagel 19
Rezept: Mosches Bagel 35

Die Mutter aller Körner 37
Rezept: Roggenvollkornsauerteig aus spontaner Gärung 42
Rezept: Roggenvollkornbrot 43

Eine Königin setzt sich durch! 45
Rezept: Marmorkuchen nach Königinnen Art 52

Mordsmäßig gutes Baguette 55
Rezept: Maître Bertrands Baguette 62

Die bittersüße Versuchung 65
Rezept: Eifler Baumkuchen 76

Der Moppen 79
Rezept: Moppen 86

Eine harte Nuss 89
Rezept: Nigels Gingerbread with Nutmeg 100

Pains á la duchesse 103
Rezept: Die Eclairs des Außenministers 110

Tanten Rächer 113
Rezept: Eierschecke nach Tanta Doris 120

Schlechter Geschmack 123
Rezept: Butterkuchen mit echter Butter statt Margerine! 134

Die Unpässlichkeit des Kaisers 137
Rezept: Pastéis de Nata 144

Die statistische Lösung 147
Rezept: Pizza Margerita 154

Der majestätische Gugelhupf 157
Rezept: Ein Guglhupf für die Prinzessin 166

Die Sache um die zwei Scones 169
Rezept: Scones 175

Das Brot der Pharaonen 177
Rezept: Doktor Ditfurths Chet Brot 184

Pfirsich Melba 187
Rezept: Pfirsich Melba Torte 192

Um die Ecke gedacht 195
Rezept: Nussecken 200

Alte Freunde 203
Rezept: 6 Stutenkerle 208

Butterbrief 211
Rezept: Kiärkenstuten nach altem Sauerländer Brauch 222

Nachtrag 225