

A man with a full brown beard and glasses is shown from the chest up, wearing a dark t-shirt. He is kneading a large ball of white dough on a surface covered in flour. His hands are also covered in flour. He has tattoos on his forearms, including a cartoon character. The background is dark and textured.

# MEIN BERLINER BACK BUCH

TIM SCHROETER

BeBra Verlag



TIM SCHROETER

# MEIN BERLINER BACKBUCH

Die besten Rezepte vom Konditormeister

Mit Fotografien von Thomas Schleinert

BeBra Verlag





# INHALT

## VORWORT 7

## MEINE REZEPTE

Bananenkuchen 10  
Berliner Landbrot 12  
Bobbes 14  
Brioche 16  
Brownies 18  
Cookies 20  
Doppelsemmel 22  
Eierkuchen 24  
Grießbrei 26  
Grissini 28  
Gugelhupf 30  
Joghurt-Sahnetorte 32  
Kalter Hund 34  
Karamellkekse 36  
Käsekuchen 38  
Kokoshörnchen 40  
Marmeladenecken 42  
Milchreis 44  
Mohnschnecken 46

Pancakes 48  
Pfannkuchen 50  
Pizzabrötchen 52  
Quiche 54  
Rote Grütze mit Vanillesoße 56  
Rüblikuchen 58  
Sandkuchen 60  
Trinkkakao 62  
Walnussbienenstich mit  
Erdbeercreme 64

## DIE BAUSTEINE

Mehl – Das Fundament der  
Backstube 68  
Honig – Ein Naturprodukt mit  
Charakter 70  
Zucker – Die Kraft der Süße 72  
Fette – Struktur und  
Geschmack 74  
Sauerteig richtig ansetzen –  
Die aktive Basis 76

## ÜBER MICH 79



# VORWORT

Aufgewachsen bin ich im Südwesten Berlins, dort, wo meine Familie seit 1975 eine kleine Bäckerei betreibt. Der Duft von frischem Brot und süßem Gebäck gehört für mich genauso zum Alltag wie das Rauschen der S-Bahn vor der Tür.

Schon als Kind stand ich neben meinem Vater in der Backstube, habe Teig geknetet, Rosinen gezählt und dabei ganz nebenbei gelernt, worauf es beim Backen wirklich ankommt: Geduld, Hingabe und ein Gefühl für den richtigen Moment. Heute bin ich Konditormeister aus Überzeugung und aus Leidenschaft.

Dieses Buch ist für mich mehr als eine Sammlung von Rezepten. Es ist ein Stück von dem, was mich geprägt hat: meine Familie, mein Handwerk und meine Heimatstadt. Berlin ist laut, bunt und manchmal ein bisschen rau. Aber genau das macht die Stadt aus – und genau das spiegelt sich auch in den Rezepten wider. Hier findet ihr Klassiker wie Kal-

ter Hund und Mohnschnecken genauso wie moderne Kuchen, die ihren Weg in meine Backstube gefunden haben. Und weil Berlin schon immer offen für Neues war, gehören auch Dinge wie Brioche oder Pancakes heute ganz selbstverständlich dazu. Für mich ist das kein Widerspruch. Tradition bedeutet nicht, alles so zu lassen, wie es immer war – sondern es weiterzuentwickeln und mit Leben zu füllen. Hinter jedem Rezept steckt eine kleine Geschichte: von ruhigen Sonntagen, von stressigen Tagen in der Backstube oder von Momenten, in denen aus einer Idee etwas Neues entstanden ist.

Ich möchte euch mit diesem Buch einladen, selbst zu backen, auszuprobieren und vielleicht ein kleines Stück Berlin mit nach Hause zu nehmen. Denn am Ende geht es nicht nur um Zutaten. Es geht um Geschmack, Erinnerungen und um die Freude daran, etwas mit den eigenen Händen zu schaffen.

# MEINE REZEPTE









# BANANENKUCHEN

*Dieser Kuchen begleitet mich schon seit meiner Zeit in der Hotellerie, denn es war das Lieblingsgebäck meines Personal Chefs. Schnell und einfach zubereitet, aber doch mit einer überraschenden Geschmacksnote.*

## ZUTATEN

für eine gängige Kastenform

- 100 g weiche Butter
- 100 g Öl
- 100 g Zucker
- 100 g Brauner Zucker
- 4 Eier
- 2 mittelgroße Bananen
- 180 g Weizenmehl (405er)
- ½ Tüte Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

- Der Ofen wird auf 210° C Umluft vorgeheizt.
- Butter, Öl und beide Sorten Zucker müssen zu einer homogenen Masse vermengt werden.
- Jetzt die Eier hinzufügen und erneut gut unterrühren.
- Die Bananen werden nun geschält, mit einer Gabel grob zerquetscht und ebenfalls zur Masse hinzugegeben.
- Nun folgen noch Mehl und Backpulver. Die gesamte Teigmasse erneut gut verrühren.
- Damit der Kuchen nach dem Backen nicht zu sehr an der Form kleben bleibt, wird diese vor dem Befüllen nun eingefettet und leicht mit Mehl bestreut. Jetzt kommt die Form samt Masse für ca. 30 Minuten in den Ofen. Mit einer Stäbchenprobe lässt sich testen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
- Wenn bei der Stäbchenprobe nichts mehr am Holz kleben bleibt, kann der Kuchen auf ein Gitter gestürzt werden und hier auskühlen. Später mit etwas Puderzucker bestreuen und schmecken lassen.







# BERLINER LANDBROT

*Ein klassisches Mischbrot: Um mein beliebtes Landbrot zuzubereiten, braucht es zwar eine etwas längere Herstellungszeit, jedoch lohnt es sich sehr, diese zu investieren. Heraus kommt ein Traum an Brot – besonders, wenn es noch warm ist!*

## ZUTATEN

für 1 Laib Brot

Für dieses Rezept braucht ihr einen ein-satzfähigen Sauerteig. Eine Anleitung dafür findet ihr auch in diesem Buch!

- 320 ml lauwarmes Wasser
- 90 ml Milch
- 1 TL Honig
- 20 g Sauerteig
- 15 g frische Hefe
- 15 g Salz
- 490 g Weizenmehl (550er)
- 185 g Roggenmehl (1150er)

## ZUBEREITUNG

- Den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Da der Teig recht lange geknetet werden muss, wäre es am besten, wenn an dieser Stelle die Küchenmaschine zum Einsatz kommt: Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und auf niedriger Stufe mithilfe des Knethakens 2 Minuten vermengen lassen. Danach sollte die Masse auf mittlerer Stufe für weitere 12 Minuten geknetet werden. Ist der Teig nun elastisch, kann er weiterverarbeitet werden. Sollte der Teig noch klebrig sein, so muss er weiter verknetet werden.
- Den elastischen Teig nun in einer Schüssel mit einem Tuch abdecken und für 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Nach der Ruhezeit wird beim sogenannten Rundwirken der Teig in Form gebracht, indem er erst etwas auseinandergezogen wird und die Ecken rundherum danach wieder nach innen gefaltet werden. Für die Spannung noch etwas über die Arbeitsplatte geschoben, wird der runde Teig jetzt mit der glatten Seite nach unten in einen bemehlten Gärkorb gelegt. Wieder Abdecken und weiter gehen lassen.
- Sobald der Teig deutlich an Volumen zugenommen hat und leicht reißt, kann er auf ein Backblech gestürzt und mit einem scharfen Messer (oder einer Rasierklinge) oben eingeschnitten werden.
- 150 ml Wasser unten in den Ofen gießen und den Teig auf mittlerer Schiene für 10 Minuten backen lassen. Danach sollte der entstandene Wasserdampf für 1 Minute aus dem Ofen gelassen werden und der Teig noch weitere 15 Minuten gebacken werden.
- Nun den Ofen auf 210°C herunterstellen und für weitere 25 Minuten backen lassen. Wenn das Brot eine schöne goldbraune Farbe hat, ist es fertig gebacken und kann auf einem Gitter auskühlen.
- Später mit einem scharfen Brotmesser schneiden und genießen!