



## Skandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzhaft

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Skandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzhaft

*Trine Hahnemann*

**Skandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzhaft** Trine Hahnemann

 [Download Skandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und he ...pdf](#)

 [Online lesen Skandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und ...pdf](#)

## Downloaden und kostenlos lesen Skandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzlich Trine Hahnemann

---

288 Seiten

### Kurzbeschreibung

Backen ist Entschleunigung und ein kleine Auszeit aus dem hektischen Alltag: fürs Backen braucht man Muße. Wenn der Duft von Brot oder Kuchen in der Luft liegt, entspannen sich Ihre Schultern und Sie werden sofort in andere – weitaus angenehmere – Sphären katapultiert.

100 Backrezepte für die Seele – nicht nur die skandinavische – finden Sie in Tri-ne Hahnemanns Kompendium für süße und herzhaftes Köstlichkeiten. Wenn Sie durch diese Seiten blättern, vielleicht das Knäckebrot-Rezept probieren, die Brötchen nachbacken oder sich mit einem köstlichen smørrebrød verwöhnen, werden Sie dabei Ihre ganz persönliche Genusszeit erleben.

Entdecken Sie die Liebe zum Selberbacken mit Rezepten für Torten, Kuchen, Brote, herzhaftes Gebäck und für festliche Gelegenheiten wie Mittsommer oder Weihnachten. Die vielen erprobten Tipps für skandinavisches Backen und zu-sätzliche Ideen für nordische Konfitüren als perfekte Beilage machen aus die-sem Buch einen unverzichtbaren Begleiter beim Herstellen der allerbesten Brote und Kuchen aus den besten Zutaten. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Trine Hahnemann, in Dänemark geboren, experimentiert schon seit ihrer frühesten Kindheit in der Küche. Heute findet sie im Backen eine Auszeit vom hektischen Alltag. Sie hat bereits mehrere Kochbücher über die skandinavische Küche veröffentlicht und gilt als Expertin auf ihrem Gebiet. Trine Hahnemann lebt mit ihrer Familie in Kopenhagen und London. Prolog. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Backen – sowohl von Brot als auch von Kuchen – ist ein wahrer Liebesdienst. Es ist zwar eine ganz alltägliche Arbeit, nichtsdestotrotz kann man damit den Menschen, die einem sehr am Herzen liegen, eine besondere Freude machen. Ich habe schon lange bevor ich darüber nachdachte, einen Beruf daraus zu machen, leidenschaftlich gern zu Hause gebacken.

In meiner Kindheit in den 1970er-Jahren wohnten wir in einer riesigen Wohnung im Zentrum von Kopenhagen. Es war eine Kommune. Meine Eltern waren sehr damit beschäftigt, die Welt zu verbessern. Nach ihrer Überzeugung sollten Frauen und Männer gleichberechtigt zusammenleben und Kinder Kinder bleiben ... mit ausreichend Raum, ihre eigene Kreativität auszuleben.

So backte ich bereits mit acht Jahren meine ersten Kuchen in der Küche der Kommune. Ich konnte keine Rezepte lesen; eigentlich konnte ich überhaupt nicht lesen. Ich mischte die Zutaten einfach zusammen, füllte den Teig in eine Backform und schob sie in den Backofen. Ich mochte diese Kuchen, aber ehrlich gesagt waren sie völlig ungenießbar. Die Erwachsenen verloren kein Wort darüber, sondern ermutigten mich, weiterzubacken. Zum Glück tat ich das auch. Irgendwann erklärte mir jemand, dass ich beim Backen zuerst Eier mit Zucker oder Butter mit Zucker verrühren müsste. Dann würden die Kuchen luftiger und leckerer. Das war eine Offenbarung für mich und hatte endlose Variationen des Rührkuchens zur Folge.

Mit der Zeit entwickelten sich meine Backkünste weiter. Als junge Frau – ich studierte Literaturwissenschaften und war mit meinem neugeborenen Sohn zu Hause – entschloss ich mich, ein Grundbackbuch zu kaufen. Ich habe mich durch das ganze Buch gearbeitet, alle Rezepte ausprobiert und mir so selbst das Backen beigebracht. Den ersten Geburtstag meines Sohns feierten wir in Großbritannien. Ich konnte mir nicht vorstellen, diesen Meilenstein ohne dänisches Plundergebäck zu begehen. Deshalb habe ich auch noch gelernt, Plundergebäck selbst herzustellen.

Ungefähr zur selben Zeit lernte ich, Roggenbrot zu backen. Das esse ich jeden Tag. Selbst gebackenes Roggenbrot schmeckt um so viel besser als gekauftes. Mit den Jahren wuchs sich mein Interesse an Roggen zur kulturellen Entdeckungsreise aus. Ich wollte wissen, wie Roggen angebaut wird und wie sich daraus ganz unterschiedliche Brote backen lassen, verwendete alte Roggensorten und mied ausgelagte industrielle Roggenmehle.

Das Backen zwingt uns zu einer Auszeit vom hektischen Alltag und erinnert uns so daran, wie wichtig das

für uns ist. Fürs Backen braucht man Muße. Wenn die Familienmitglieder hereinkommen und den Duft von Brot oder Kuchen in der Luft liegt, entspannen sich ihre Schultern und sie werden sofort in andere – weitaus angenehmere – Sphären katapultiert.

Ich schrieb dieses Buch in einem für mich und meine Familie sehr schwierigen und unruhigen Jahr. Obwohl ich schnell merkte, dass das Buch mehr Zeit und Arbeit in Anspruch nehmen würde als geplant, gab mir das Backen Halt und trug vermutlich zum Heilungsprozess bei. Genau das vermag Backen. Wenn Sie durch diese Seiten blättern, vielleicht das Knäckebrötchen- Rezept probieren, die Brötchen nachbacken oder sich mit einem köstlichen smørrebrød verwöhnen, werden Sie dabei hoffentlich Ihren ganz persönlichen Frieden finden.

Backen ist in den letzten zehn Jahren immer beliebter geworden und die Zutaten in Skandinavien – vor allem die Mehle – wurden immer besser. Es kommt einer kleinen Revolution gleich: Müller und Bauern mit handwerklichem Ehrgeiz entwickelten wohlschmeckende und wirklich interessante Mehle. Dadurch wurde das Backen noch spannender. Viele Menschen können sich überhaupt nicht mehr vorstellen, dass es im Supermarkt früher kein Dinkelmehl gab. Inzwischen gibt es ein breites Angebot und ständig kommen neue Sorten dazu.

Meist verwende ich zum Backen Bio-Zutaten (genau wie beim Kochen); das ist einfach Einstellungssache. Heute wird eine breite Palette an guten und hochwertigen Bio-Mehlen angeboten. Mit guten Zutaten lassen sich wohlschmeckendere Brote und Kuchen backen. Außerdem will ich keine Pestizide in meinem Essen. Bio-Lebensmittel sind besser für die Umwelt, für unsere Gesundheit und für die Tiere auf den Feldern und Wiesen.

Mit diesem Buch ist es mir hoffentlich gelungen, Ihnen einen Leitfaden zu skandinavischen Backtraditionen im eigenen Heim an die Hand zu geben. Selbst gebackene Brote schmecken anders als die vom Bäcker. Ein Brotbäcker arbeitet acht Stunden am Tag mit Teig und wird zum Experten für den gesamten Backprozess. Er hat eine professionelle Ausrüstung, vor allem einen leistungsstarken Backofen mit automatischer Dampfzufuhr. Bäckerbrote unterscheiden sich daher immer von selbst gebackenen Brotlaiben. Sie müssen aber nicht zwangsläufig besser sein als die Brotrezepte in diesem Buch. Ich hoffe, dass die Rezepte das unter Beweis stellen.

Selbst gebackene Kuchen schmecken ebenfalls völlig anders und – wie ich finde – viel besser als gekaufte. Ich kaufe niemals fertigen Kuchen, nur ab und zu ein Brot bei meinem Lieblingsbäcker, vor allem wenn ich reines Sauerteigbrot suche. Ich meide industriell hergestellte Brotwaren. Meine Familie soll gesundes Brot aus steingemahlenem Mehl essen. Nur dieses Mehl enthält noch die gesunden Spelzen und Keime des Getreidekorns ... doch müssen Sie dafür spezialisierte Bäckereien aufsuchen.

Beim Backen zu Hause geht es um Liebe, Frieden, Behaglichkeit und die schiere Freude an der Herstellung köstlicher Brote und Backwaren. Mit diesem Buch möchte ich erreichen, dass die allerbesten Brote und Kuchen, hergestellt aus den besten Zutaten, Teil des Lebens möglichst vieler Menschen werden.

Ich hoffe, dass Sie – genau wie ich – mit diesen Rezepten Ihre Liebe zum Selberbacken entdecken.

Trine Hahnemann

Download and Read Online Skandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzlich Trine Hahnemann  
#WT78PVAUX24

Lesen Sie Skandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzhaft von Trine Hahnemann für online ebookSkandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzhaft von Trine Hahnemann Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Skandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzhaft von Trine Hahnemann Bücher online zu lesen. Online Skandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzhaft von Trine Hahnemann ebook PDF herunterladenSkandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzhaft von Trine Hahnemann DocSkandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzhaft von Trine Hahnemann MobipocketSkandinavisch backen: 100 Rezepte – süß und herzhaft von Trine Hahnemann EPub