

MEIN KÜCHENGEHEIMNIS

Der Advent kann kommen

Pünktlich zum Start in die Weihnachtssaison öffnet Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller die Türen ihrer Backstube in München-Steinhausen. Die Kreutzkamm-Erbin verrät die besten Rezepte und gibt Tipps, wie die Adventsbäckerei garantiert gelingt. Ein süßes Versprechen.

VON STEPHANIE EBNER

München – „Ich bin so froh, wieder in München zu sein.“ Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller seufzt glücklich. Sie schaut aus ihrem Bürofenster. Direkt gelegen an der Passauer Autobahn. „Das war meine Aussicht als Kind. Herrlich.“ Ihr Vater Fritz ließ Anfang der 1960er-Jahre am Stadtrand von München ein großes Betriebsgebäude errichten. Bis heute ist es Sitz der Produktion und Verwaltung. Im dritten Stock war früher die Familienwohnung, heute nutzt die Chefin die Etage für ihr Büro.

Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller ist die gute Seele des Betriebs. Kennt jeden Mitarbeiter beim Namen. „Wir sind ein Familienbetrieb und darauf legen wir großen Wert.“ Voll Stolz zählt sie auf, wer wie lange schon hier mit in der Backstube steht. Jahrzehntelange Betriebszugehörigkeit sind bei Kreutzkamm keine Seltenheit.

Eigentlich war es ihr nicht in die Wiege gelegt, in fünfter Generation das Unternehmen – gegründet 1824 in Dresden – künftig zu leiten. Dafür war die ältere Schwester Henriette vorgesehen. Elisabeth studiert gerade in den USA „Master of Business Administration“, als sie der Ruf aus München ertit, dass die Schwester erkrankt sei und sie nach Hause kommen soll. Mit gerade mal 26 Jahren übernimmt die Münchnerin den Standort Dresden. Zu Hause in München ist Mutter Friederike die Chefin.

„Dresden hat mich nicht mit offenen Armen empfangen“, sagt Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller rückblickend. Doch Aufgabe liegt ihr nicht. In dieser Hinsicht ist die 1,87 Meter große Eli, wie sie von vielen genannt wird, eine „echte Kreutzkamm“. „In Dresden konnte ich mich ausprobieren.“

Vor sechs Jahren kehrt sie zurück ins Stammhaus. Das Familienoberhaupt, Mutter Friederike, hatte sich mit damals 86-Jahren zur Ruhe gesetzt. „Bei uns gibt es nichts unter 200 Kalorien“, sagt die Unternehmerin beim Rundgang durch die Backstube mit einem herzlichen Lachen. Auch das Weihnachtsgebäck eignet sich nicht fürs Kalorienzählen. Ihre persönlichen Favoriten sind Mandelsplitter und Stollen. Während sie in das erste Adventsgebäck des Jahres beißt, verrät sie noch ein paar Tricks für Gelingen.

■ **Tipps aus der Backstube:**
1. **Stollen** immer in der Mitte anschieben und anschließend die beiden Anschnitte wieder zusammen schieben. So trocknet der Stollen nicht aus.
2. **Stollen** wird bei Kreutzkamm nicht mit flüssiger Butter, sondern mit **Butterschmalz** gebuttert.
3. Beim Backen immer auf die **Qualität der Zutaten** achten, nur so wird das Gebäck auch gut.
4. **Zitronat** und **Orangeat** immer ganz fein hacken. Denn viele Menschen beißen nicht gerne auf die Zuckerfrüchte.
5. **Rosinen** waschen und in Alkohol einlegen.

■ **Tipps aus der Backstube:**
1. **Stollen** immer in der Mitte anschieben und anschließend die beiden Anschnitte wieder zusammen schieben. So trocknet der Stollen nicht aus.
2. **Stollen** wird bei Kreutzkamm nicht mit flüssiger Butter, sondern mit **Butterschmalz** gebuttert.
3. Beim Backen immer auf die **Qualität der Zutaten** achten, nur so wird das Gebäck auch gut.
4. **Zitronat** und **Orangeat** immer ganz fein hacken. Denn viele Menschen beißen nicht gerne auf die Zuckerfrüchte.
5. **Rosinen** waschen und in Alkohol einlegen.

Das **Kreutzkamm-Backbuch** von Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller ist im Callwey-Verlag erschienen. 208 Seiten, 39,95 Euro.



Es duftet verführerisch: Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller freut sich auf das Adventsgebäck. Besonders auf den Stollen. Er gehört für sie zur Weihnachtszeit. ASTRID SCHMIDHUBER



Gemeinsam am Backtisch: Chefin Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller mit Konditorin Sabine Heising.



Stollen wird immer in der Mitte angeschnitten.



Die Rosinen-Waschmaschine bedient Benjamin Deisinger.



Eine Wissenschaft für sich: Schicht für Schicht wird der Baumkuchen gebacken. Das dauert Stunden.

KOCHBUCH



Wintertage wie Samt und Seide

Verträumte Dörfer, gemütliche Steinhäuser und knisternde Kaminfeuer: Für Bestsellerautorin Theresa Baumgärtner ist der Winter die richtige Zeit, um dorthin zu reisen, wo sich England von seiner stillen, romantischen Seite zeigt – in die britische Cotswolds und in die berühmte Universitätsstadt Oxford. Inspiriert von den Eindrücken ihrer Winterreise, dreht sich in ihrem neuen Buch alles um „Velvet“, den elegant schimmernden Samtstoff, mit dem es sich so wunderbar für die Winterzeit dekorieren lässt. Garniert mit vielen neuen Rezeptideen für samtige Suppen, wärmende Gemüsegerichte und einen köstlichen Red Velvet Cake kehrt Theresa in ihr Hazelnut House nach Luxemburg zurück und lädt uns ein, einen bezaubernden Velvet Winter zu erleben. Gerade die „Sides“, die kleinen Gerichte zum Teilen, begeistern. So wie der Dip aus weißen Bohnen oder das Cheddar-Shortbread, das die Autorin vor dem Servieren nochmals kurz erwärmt. Auch die Kürbis-Ricotto-Knödel eignen sich hervorragend als Fingerfood. Mit diesem Buch räumt Theresa Baumgärtner mit dem Vorurteil auf, dass Engländer nicht kochen können, und macht Lust, das Land selbst zu bereisen.

Velvet Winter. Wintertage wie Samt und Seide. Theresa Baumgärtner. Erschienen im Brandstätter Verlag. 256 Seiten. 36 Euro.

Rezepte aus der Kreutzkamm-Backstube

Mandelsplitter und Schwarz-Weiß-Gebäck sind beliebte Klassiker im Advent



Mandelsplitter sind im Advent ein Klassiker.

Helle Mandelsplitter (ergibt circa 20 Stück)

80 g gestiftelte Mandeln
10 g Puderzucker
60 g Vollmilch-Kuvertüre

außerdem: Backpapier

Zubereitung:

1. **Den Backofen** auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die **gestiftelten Mandeln** in eine Schüssel geben und mit ein paar Tropfen Wasser befeuchten. Den gesiebten Puderzucker über die Mandeln geben



Schwarz-Weiß-Gebäck: Schritt für Schritt erklärt.

und alles gut vermischen. Die Mandelmasse auf das vorbereitete Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten goldbraun rösten. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

3. **Dann die Mandelmasse** im Backofen etwa 5 Minuten leicht erwärmen (30 °C). Anschließend die Vollmilchkuvertüre temperieren und mit der Mandelmasse in einer Schüssel vermischen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen der Mischung auf ein Backpapier geben und anziehen lassen. Sobald die Schokolade fest ist, sind die Mandelsplitter bereit zum Servieren.

Tipps: Man kann auch eine größere Menge auf Vorrat machen und nach Bedarf verwenden, zum Beispiel in kleine Tütchen als Geschenk verpackt.

Schokolade richtig temperieren: Gehackte Kuvertüre zu 2/3 im Wasserbad bei 45-50 °C auflösen. Anschließend Schokolade aus dem Wasserbad heben und sorgfältig die restliche Kuvertüre einrühren, bis sich diese aufgelöst hat. Die Masse unter



Mit Pinsel arbeiten: Eiweiß klebt die Teigplatten zusammen.

sorgfältigem Rühren (nicht aufschlagen) auf eine Verarbeitungstemperatur von 32-33°C bringen. Hier empfiehlt es sich, mit einem Thermometer zu arbeiten. Die zu veredelnden Produkte sollten eine Temperatur von 18-20°C haben, damit die Schokolade auf den Produkten schnell anzieht.

Schwarz-Weiß-Gebäck (ergibt circa 60 Stück)

250 g Weizenmehl, Type 550
1 TL Backpulver
165 g Zucker
15 g Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Butter
15 g Kakaopulver
1 EL Milch
1verquirltes Eiweiß

Zubereitung:

1. **Für den Teig:** Mehl und Backpulver sieben und mischen. 150 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in zwei Hälften teilen. Für den dunklen Teig das Kakaopulver sieben, mit dem restlichen Zucker und



Teigplatten werden gleich groß ausgerollt.

der Milch verrühren und unter eine Hälfte des hellen Teiges kneten.

2. **Den hellen und dunklen Teig** jeweils zu einer Kugel formen und, getrennt in Frischhaltefolie gewickelt, etwa 30 Minuten kalt stellen. Anschließend den Teig beliebig zu einem Schnecken- oder Schachbrettmuster oder Talern verarbeiten.

3. **Für das Schachbrettmuster** den hellen und den dunklen Teig auf einer bemehlten Oberfläche zu einem etwa 1 cm dicken Rechteck ausrollen, das etwa die gleiche Größe hat. Aus jedem Rechteck drei Platten schneiden. Nun geht es ans Zusammensetzen. Dafür die Platten vorher jeweils mit Eiweiß bestreichen. Einmal liegt die dunkle Platte unten, es folgt eine helle, dann eine dunkle. Der zweite Teigstapel wird genau anders herum gebaut. Jedes gestapelte Rechteck der Länge nach in Streifen schneiden, die etwa 1 cm breit sind. Die Streifen dünn mit Eiweiß bestreichen und so stapeln, dass ein Schachbrettmuster entsteht. Wer will, kann das Schachbrett auch noch in einer Teigfarbe einrollen.



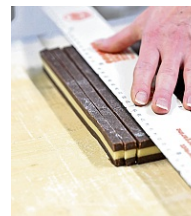
Wichtig: Teigplatten zwischendurch kühlen.



Ein Hingucker: Schwarz-Weiß-Gebäck. ASTRID SCHMIDHUBER

4. **Den Backofen** auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Teigblöcke in gleichmäßige, etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech legen. Die Gebäckstücke im vorgeheizten Backofen etwa 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipps: Vor dem Zusammensetzen die einzelnen Streifen immer kalt stellen. Schwarz-Weiß-Gebäck ist aufwendig in der Herstellung, aber garantiert auf jedem Plätzchenteller der Hingucker.



Akkurat arbeiten – am besten mit Lineal. ASTRID SCHMIDHUBER



Winter – Feiern und Genießen

Die Tage werden zusehends kürzer. Genau die Zeit, in der wir wieder mehr Zeit zu Hause verbringen. Sarah & Julie, die sich zusammen „Saint John“ nennen heißen ihre Gäste herzlich willkommen – an ihrem 300 Jahre alten großen Küchentisch. Schwelgen in schönen Erinnerungen und tischen köstliche Gerichte auf. In ihrem Buch finden sich nicht nur wärmende Rezepte, sondern auch Tipps für lässige Geselligkeit, fabelhafte Gäste und die perfekte Atmosphäre für gemütliche Winterabende. Von kleinen Snacks bis hin zu festlichen Menüs – „Winter“ bietet alles, was man für unvergessliche Feste mit Freunden benötigt. Ein Buch voller Inspirationen, die nicht nur den Bauch, sondern auch die Seele wärmen.

Die perfekte Begleitung für die kalte Jahreszeit. Von Oktober bis April, kein Fest bleibt unerwähnt. Es gibt immer einen guten Grund, zu feiern und sich mit Familie und Freunden zusammenzusetzen. Von Halloween mit seinem Ofenkürbis bis zum Picknick zu Ostern, bei dem die traditionelle Torta Pasqualina aus Italien aufgetischt wird. Das ist Comfort Food, mit stimmungsvollen Bildern verpackt.

Winter. Vom Feiern und Genießen in der kalten Jahreszeit. Saint John. Erschienen im Christian Verlag. 240 Seiten. 32,99 Euro.