

Letzter Teil der Serie „Kochen & Backen im Advent und an Weihnachten“: Die Profiköche Lea Linster und Kai Mehler servieren leckeres Backwerk

Nussiger Kuchenzauber

Der vierte Advent steht vor der Tür, und somit ist das Fest der Liebe schon zum Greifen nah. Um Ihnen die Vorbereitungen rund um Weihnachten zu erleichtern, präsentieren wir in dieser Ausgabe noch einmal die Serie „Kochen & Backen im Advent und an Weihnachten“ mit Rezepten von Profiköchen und Prominenten.

Von Evelyn Schneider

Zum Abschluss der kulinarischen Serie zaubern die Profiköche Lea Linster und Kai Mehler weihnachtliches Backwerk.

Einkaufsliste Kai Mehler:

200 g Honig, 150 g Mehl
1/2 Teelöffel Zimt
100 g gehackte Haselnüsse, 100 g gehackte Walnüsse, 100 g gehackte Mandeln
150 g getrocknete Feigen
150 g kandierte Früchte
1 Prise Nelkenpulver, Korianderpulver, Ingwerpulver, Muskatblüte
Butter, Oblaten
Puderzucker und Zimt zum Bestäuben

Weihnachten – das ist auch ein Thema bei Kochkultur, der Koch- und Patisserie-schule von Profikoch Kai Mehler. Ob Weihnachtsmenü oder Leckeres für Naschkatzen: Es gibt viele verschiedene Kochkurse im Angebot. Für die SZ-Leser hat der erfolgreiche Kochlehrer einen Kuchen aus Italien vorbereitet: Gewürzkuchen (Panforte) mit kandierten Früchten.

„Es ist ein Traditionskuchen, der was daher macht,

aber leicht nachzukochen ist“, erklärt Kai Mehler. „Außerdem gibt es ihn nicht an jeder Ecke.“ Zunächst werden alle Nüsse in einer Pfanne leicht angeröstet. Dann muss die Nussmasse abkühlen. Puderzucker und Honig werden auf 112 Grad gekocht. Anschließend werden in Würfel geschnittene getrocknete Feigen und kandierte Früchte, Mehl, Nussmasse und Gewürze unter die Honigmasse gerührt.

Auf das Rezept ist Kai Mehler bei den Vorbereitungen zu einem Toscana Kochkurs gestoßen. „Es gefällt mir, wenn etwas Besonderes an einem Rezept ist, zum Beispiel die Gewürze. Dann nehme ich es in meine Kurse auf“, erklärt der Kochprofi. Als nächstes nimmt er ein mit Backpapier bestücktes Blech zur Hand und legt einen Tortenring (ohne Boden) darauf. Die Form wird mit Butter eingefettet und mit Oblaten ausgelegt. Dann gibt man die Honig-Nuss-Masse in den Tortenring und streicht alles glatt, so dass eine gleichmäßige, etwa zwei Zentimeter hohe Fläche entsteht. Der Kuchen wird zirka 30 Minuten bei 150 Grad gebacken. Dann muss er abkühlen, ehe man ihn mit Puderzucker und Zimt bestäuben kann.

Wer möchte, kann auch Silikonbackformen benutzen. Dann hat man am Ende mehrere kleine Kuchen. In diesem Fall werden die Oblaten weggelassen. An Heiligabend wird der Koch wohl mal nichts selbst zubereiten. „Wir gehen wahrscheinlich zu meinen Eltern“, erzählt er lächelnd.



Lecker zum Kaffee: Kai Mehlers Gewürzkuchen mit Früchten.

Foto: Schneider

Einkaufsliste Lea Linster:

Schokoladenteig: 5 Eier, 110 g Butter, 100 g Zucker, 135 g Schokolade (70 % Kakaoanteil), 2 EL Kakaopulver
Nougatcreme: 1/2 l Milch, 3 Eigelb, 75 g Zucker, 1 Päckchen Sahne-Pudingpulver, 50 g Butter, 80 g Nuss-Nougat, Nuss-Baiser-Masse: 85 g Haselnüsse, 3 Eiweiß, 75 g Zucker, 40 g Mehl

Einen Nougatbiskuit mit Cremefüllung, Nuss-Baiser und Marzipanwald bereitet Lea Linster, die in ihrem Restaurant in Frisange (Luxemburg) auch viele Saarländer als Gäste begrüßt, für die SZ-Leser. Für sie ist es „das perfekte Dessert für Weihnachten“.

Lea Linster beginnt mit der Zubereitung des Schokoladenteigs. Dafür schlägt sie Butter, 50 Gramm Zucker, die vier Eigelb und das ganze Ei schaumig. Als nächstes wird die Schokolade über dem Wasserbad aufgelöst. Wenn sie flüssig ist, wird sie unter die Masse gehoben. Das Eiweiß und der restliche Zucker werden zu einem Eischnee geschlagen, der zusammen mit dem Kakaopulver vorsichtig unter die Schokoladen-Ei-Masse gerührt wird. Auf einem mit Backpapier belegten Blech wird der Teig verstrichen für 20 Minuten bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) gebacken. Der fertige Teig wird auf ein Kuchengitter gestürzt.

Als nächstes macht sich Lea Linster an die erste Füllung: eine Nougatcreme. Dafür wird Milch gekocht sowie Eigelb und Zucker zu einer

cremigen Masse verrührt. Zum Schluss kommt Pudingpulver dazu. Anschließend wird die Eigelbcreme in die Milch gegeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen und Butter und Nuss-Nougat, beides in kleine Stückchen geteilt, daruntermischen. Die Masse muss abkühlen, dann wird sie nochmals kräftig gerührt, damit die Creme schön glatt ist.

Es folgt die Nuss-Baiser-Masse. Dafür werden Haselnüsse im Backofen bei 180

(keinesfalls Umluft verwenden). Danach wird die Temperatur für zehn bis zwölf Minuten auf 200 Grad (Gas Stufe 4) erhöht.

Zum Anrichten werden vom Schokoteig die Ränder ab- und zwei Platten ausgeschnitten. Auf exakt die gleiche Größe wird der Nuss-Baiser geschnitten. Eine Scheibe Schokoteig wird auf eine Platte gelegt und mit der Hälfte der Nougatcreme bestrichen. Darauf kommt die Platte Nuss-Baiser, da-

rauf die restliche Creme und dann die zweite Schokoladenplatte. Mit einer Passette (oder durch ein kleines Haarsieb) wird Kakao darübergestäubt. „Ich liebe dieses Dessert zu Weihnachten“, sagt Lea Linster und deshalb braucht es eine besondere Dekoration. Dafür wird 100 Gramm Marzipanrohmasse und 50 Gramm Puderzucker verknetet. Anschließend wird die Masse dünn ausgerollt und mit Förmchen Sterne, Tannenbäume ausgestochen und mit Puderzucker bestäubt. Fertig ist der verschneite Marzipanwald.

Weihnachtlich dekoriert: Lea Linsters Nougatbiskuit mit Cremefüllung, Nuss-Baiser und Marzipanwald. Foto:

Thomas Neckermann



Kai Mehler von der Koch- und Patisserieschule Kochkultur in Saarbrücken.

Foto: Schneider



Lea Linster wünscht ihren Gästen und Freunden aus dem Saarland: Frohe Weihnachten!

Foto: Marc Theis