

Herzhaftes Backen

mit Cynthia Barcomi



Workbook mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Von Scones bis Pluffins

Cynthia Barcomi

Scones mit Käse und Kräutern

Spinat-Cakies mit herzhaften Streuseln

Tarte Soleil mit Kürbis-Karotten-Füllung

Pesto Twists

Brokkoli-Pluffins

Herhaftes Monkey Bread



Von Scones bis Pluffins

Ob als Beilage zur Suppe oder als komplette Mahlzeit – diese herzhaften Gerichte von Cynthia Barcomi erweitern nicht nur deinen geschmacklichen Horizont, sondern sind auch ein Blickfang beim nächsten Dinner mit deinen Freunden.

Von blättrigen Käse-Kräuter-Scones über pikante Spinat-Cakies bis hin zu köstlichen Pesto Twists mit leckerem Frischkäseteig – hier lernst du, wie du mit einfachen Zutaten und Techniken beeindruckende Backwaren zaubern kannst.

Im Kurs beschäftigt sich Cynthia mit verschiedenen Teigarten, Füllungen, Kräutern und Gewürzen, um eine Vielfalt herzhafter Leckereien zu kreieren. Freue dich auf spannende Tipps und Tricks, mit denen du deine Backfähigkeiten erweitern und neue Rezepte ausprobieren kannst.

In diesem Workbook findest du alle Rezepte zum Kurs – viel Spaß beim Nachbacken!

Danke!

ono
mao

STAY SPICED!

Microplane

LE CREUSET®

GEFU®

Cynthia Barcomi

Von der Philosophiestudentin zur professionellen Tänzerin und Backbuch-Autorin: Cynthia Barcomi hat viele spannende Schritte in ihrer beruflichen Karriere unternommen.

Cynthia Barcomi hat amerikanische und kanadische Wurzeln und studierte Philosophie und Theaterwissenschaft in New York. In den 1980ern zog sie nach Berlin, wo sie als professionelle Tänzerin arbeitete. Nach der Geburt ihrer zweiten Tochter 1994, entschied sie sich, eine Kaffeerösterei zu eröffnen. Da sie schon immer gerne gebacken hat, begann sie, Gebäck zum Kaffee zu servieren: „Essen als Kultur, Cynthia's Esskultur“ war ihr Motto. Jahre später, als sie mit ihrem vierten Kind schwanger war, schrieb sie ihr erstes Backbuch. Cynthia tritt regelmäßig in Fernsehsendungen als Backexpertin auf und publizierte weitere Backbücher, um das Backen – insbesondere das amerikanische Backen – den Menschen näher zu bringen. Denn: Backen im Alltag kann ganz einfach sein und Familie und Freunden eine große Freude bereiten.



Cynthia Barcomi

[zu Cynthias Website](#)

**Der Weg ist ein Teil
vom Ziel. Genießt
vor allem das
Backen selbst!**

Scones mit Käse und Kräutern



Zutaten & Infos



Vorbereitung
30 min



Gesamtzeit
45 min



Portionen
8

Menge ergibt 8 große oder 16 kleine Scones

1 TL Backpulver

125 g Butter, kalt

150 g Buttermilch, kalt

1 Prise Chilis, getrocknet, gehackt

1 Ei

75 g Hartkäse, z. B. Cheddar oder Bergkäse,
grob gerieben

4 EL Kräuter, frisch, z.B. Petersilie und
Estragon, fein gehackt

60 g Maisgrieß, grob, keine Instant-Polenta
Mehl, für die Arbeitsfläche

1 TL Natron

½ TL Salz

30 g Walnüsse, alternativ Kürbis-,
Sonnenblumen- oder Pinienkerne, grob
gehackt

240 g Weizenmehl

1 TL Zucker

Rezeptschritte

Schritt 1

Trockene Zutaten vermengen

Den Backofen auf 210 °C (Umluft oder Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Maisgrieß, Backpulver, Natron, Zucker, Chili und Salz in einer Rührschüssel vermengen.

240 g Weizenmehl

60 g Maisgrieß (grob, keine Instant-Polenta)

1 TL Backpulver

1 TL Natron

1 TL Zucker

1 Prise Chilis (getrocknet, gehackt)

½ TL Salz

Schritt 2

Käse-Nuss-Mischung vorbereiten

Die Nüsse, den Käse und die fein gehackten Kräuter vermischen.

30 Walnüsse (alternativ Kürbis-, Sonnenblumen- oder
g Pinienkerne, grob gehackt)

75 g Hartkäse (z. B. Cheddar oder Bergkäse, grob gerieben)

4 EL Kräuter (frisch, z.B. Petersilie und Estragon, fein gehackt)

Schritt 3

Flüssige Zutaten mischen

In einem Rührbecher die kalte Buttermilch mit dem Ei verquirlen.

150 g Buttermilch (kalt)

1 Ei

Schritt 4

Teig herstellen

Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit den Fingerspitzen grob in die Mehlmischung einarbeiten, bis die Masse krümelig ist. Die Buttermilch-Mischung hinzufügen und grob verrühren. Dann die Nuss-Käse-Mischung grob einarbeiten.

125 g Butter (kalt)

Schritt 5

Scones formen

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (etwa 20 cm Durchmesser) formen und in 8 Portionen teilen – wie kleine Tortenstücke.

Tipp

Wenn du kleine Scones backen möchtest, halbiere den Teig und forme dann aus jeder Hälfte 8 kleinere Scones in Dreiecks-Form.

Mehl (für die Arbeitsfläche)

Schritt 6

Backen

Die Scones mit etwas Abstand nebeneinander auf das Backblech setzen und im Ofen 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Achte beim Backen auf die Bräunung – bei manchen Öfen kann es länger dauern, bis eine schöne Farbe erreicht ist.

Schritt 7

Geschafft

Aus dem Ofen nehmen und am besten noch warm servieren.

Workbook

mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Cynthia Barcomi

Kurs

Herhaftes Backen

Bäckerin

Cynthia Barcomi