

SIEDEGEBÄCK 1/2

Siedegebäcke: Gebäckbeispiele für Siedegebäcke sind Spritzkuchen, die werden aus Brandmasse hergestellt; Berliner, die aus einem Hefefeinteig hergestellt werden; Mutzenmandeln, die werden aus einem sehr weichen Mürbeteig ausgestochen und im Fett gebacken und Apfelkrapfen, ein Hefefeinteig mit Apfelstücken drin. Alle Siedegebäcke haben gemeinsam, dass sie nicht im Ofen, sondern in siedendem Fett gebacken werden. Sehr wichtig für die Qualität von Siedegebäcken ist die korrekte Temperatur des Siedefetts. 175° Celsius bis maximal 180° Celsius muss das Siedefett haben, um gute Gebäcke hervorzubringen. Wenn das Fett zu kalt ist, sinken die Teiglinge zu tief ein und nehmen zu viel Fett auf und das Ergebnis ist dann ein Gebäck vollgesogen mit Fett, was sehr schwer bekömmlich ist. Ist das Siedefett zu heiß, wird dein Gebäck zu schnell braun und innen drin die Krume ist noch nicht komplett fertig gebacken, dein Gebäck schrumpft sozusagen zusammen, es kriegt Schrumpffalten, verliert seine Form und ist in der Mitte vielleicht sogar noch teigig. Bei der Herstellung von Siedegebäcken ist es genauso wichtig, nicht nur die Temperatur vom Siedefett einzuhalten, sondern auch die Art des Siedefetts richtig zu wählen. Es gibt Fette, die sind geeignet zum Sieden und andere, die sind es absolut nicht. Anforderungen an Siedefette sind erstens eine hohe Hitze-Stabilität. Es muss über einen langen Zeitraum hoch erhitzt werden können, ohne dass sich die Fette zersetzen. Dafür haben Fette den sogenannten Rauchpunkt. Der Rauchpunkt gibt die Temperatur an, ab wann die Fette sich zersetzen und gesundheitsschädliche Stoffe bilden. Da das Siedefett auf 175° bis 180° Celsius temperiert werden sollte, ist klar, dass der Rauchpunkt niemals unter 180° Celsius liegen darf. Optimal ist ein Rauchpunkt von ca. 200° Celsius. Außerdem ist wichtig, dass ein Siedefett nicht spritzt oder qualmt. Wenn zum Beispiel Wasser enthalten ist, wie bei Butter – Butter enthält bis zu 14% Wasser – würde das Fett beim Erhitzen spritzen und der, der am Fettbackgerät steht, könnte verletzt werden. Außerdem muss ein Siedefett geschmacksneutral sein. Es darf nicht den Geschmack des Gebäcks überlagern. Ebenso wichtig ist sein angemessener Schmelzpunkt des Siedefetts. Schmilzt zum Beispiel das Siedefett erst bei höheren Temperaturen als meine Körpertemperatur, dann werde ich beim Verzehr der Gebäcke eventuell so einen teigigen Belag am Gaumen haben. Der Schmelzbereich des Siedefetts sollte also der Körpertemperatur des Verzehrenden angepasst sein. Woran erkennst du, dass dein Siedefett ausgetauscht werden muss? Das merkt man unter anderem daran, dass der Hals kratzt, man einen brenzigen Geruch wahrnimmt oder die Augen anfangen zu tränen. Dann ist es allerhöchste Zeit das Fett auszutauschen. Ein anderer Anhaltspunkt sind Rückstände im Fett. Wenn du auf dem Boden des Fettbackgeräts dunkle Ablagerungen oder dunkle Schlieren siehst, ist das auch ein Zeichen dafür, dass das Siedefett verbraucht ist und unbedingt ausgetauscht werden muss. Es gibt mittlerweile aber auch viele Geräte oder Teststreifen, die dir helfen, die Qualität deines Siedefetts zweifelslos einzuschätzen.

SIEDEGEBÄCK 2/2

Wenn du deinen Siedefett austauscht, musst du das Alte natürlich entsorgen. Das tust du niemals über den Abfluss und niemals in den Haushaltsmüll!! Es gibt spezielle Firmen, die Altfett fachgerecht entsorgen. Beim Backen der Siedegebäcke musst du darauf achten, dass du den Backkasten auf dem Fettbackgerät zu Beginn des Backprozesses schließt. Genau wie im Ofen werden deine Gebäcke zu Beginn der Backzeit an Volumen zunehmen. Das geht aber nur, wenn die Oberfläche feucht bleibt. Wenn sie austrocknet, können sie nicht an Volumen zunehmen. Deswegen zu Beginn des Backprozesses auch am Fettbackgerät den Deckel schließen, sodass eine geschlossene feuchte Backatmosphäre gegeben ist. Vergiss nicht, deine Gebäcke im Siedefett zum richtigen Zeitpunkt zu wenden, damit sie von beiden Seiten schön goldbraun gebräunt und stabil ausgebacken sind. Bei den Backen von Berlinern gebe ich dir noch den Tipp, bevor du sie rausholst aus dem Fett, stuke sie einmal komplett ins Fett, damit auch der schmale weiße Kragen einmal komplett ins Fett eintaucht und stabil ausbacken kann. Sonst kann es sein, dass dir die Berliner nach den Backen zusammenfallen.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS