



In der Bildmitte auf der Etagère: Heidesand, Kokosmakrönl (unten). Davor: Apfelflorentiner, Totenbeinli. Rechts: Bündner-Nusstorte (gross und klein). Hinter Etagère: Hefekranz. Links: Marronikuchen.



Gault Millau: 14 Punkte
Café Boy
8004 Zürich
Tel. 044 240 40 24
Samstag/Sonntag geschlossen
www.cafeboy.ch

Lieber Kuchen

Wenn Jann Hoffmann die halbe Nacht Guetsli backt, dann nicht ganz freiwillig. «Guetsli», sagt er, «gelten als Konfekt, und das ist für einen klassischen Koch...» Er wartet einen Moment und sagt dann: «... zu wenig handfest. Deshalb backe ich lieber Kuchen.» Was

«Komme ich nach Hause, esse ich die Guetsli-Dose leer»

Jann Hoffmann

ihn aber nicht daran gehindert hat, seiner Mutter ihr legendäres Rezept für Totenbeinli zu entlocken. «Wann immer ich nach Hause komme, suche ich die Blechdose und esse sie leer. Egal wie alt die Totenbeinli darin sind,

sie schmecken immer gut!» Er lacht: «Es dauerte, bis aus dem Rezept meiner Mutter meines wurde. Ihres begann mit: Es braucht ein Päckli ganze Haselnüsse, dann ein Päckli Mandeln...»

Schliesslich aber funktionierte das Rezept. Zusammen mit den Rezepten von Sous-Chef Michèle Weber und den Anleitungen für Kuchen («die sind handfester und eher richtig für mich») füllten sich Platten und Schachteln bis zum Rand mit dem Gebäckenen. **Auch weil Michèle Weber, wie ihr Chef eine klassische Köchin, keinerlei Guetslibackhemmungen zeigt.** «Ich habe das schon in meiner Lehre gerne gemacht», sagt sie. «Alles, was man dafür wissen muss, ist: Man muss präzise nach dem Rezept arbeiten. Dann geht niemals etwas schief!» Genau das lernte Jann Hoffmann von ihr. Umgekehrt profitiert Weber von

der unbestreitbaren Meisterschaft Hoffmanns im Umgang mit Kuchen. Seine raffinierte Bündner Nusstorte gelingt perfekt, die ungewöhnlichen Apfelflorentiner, eine Erfindung aus dem Hause Weber, bereichern das Repertoire des Café Boy in der Weihnachtszeit.

Wie das Café Boy unter Heimatschutz steht, steht der legendäre Heidesand von Jann Hoffmanns Lehrmeister Felix Hubli unter kulinarischem Schutz. Kenner geniessen ihn mit einem Sabayon von Moscato d'Asti. Oder mit dem Beurree salé aus dem Repertoire des Herrn Hoffmann.

Noch ein Ratschlag? Michèle Weber: «Wenn Sie backen, schauen Sie ganz genau auf die Farbe der Guetsli. Wenn sie hellgelb sind und Sie denken: Jetzt brauchen sie noch zwei Minuten, dann nehmen Sie sie sofort raus. Zu dem Zeitpunkt sind sie nämlich bereits perfekt.» ●

Unsere besten Rezepte

für je ca. 40 Stück

Totenbeinli

«Das Rezept meiner Mutter – unübertroffen»

250 g weiche Butter; 4 Eier; 1 TL Salz; 1 Vanilleschote, ausgekratzt; 500 g Zucker; 200 g gehackte Mandeln; 200 g Haselnüsse, angeröstet, grob gehackt; 100 g Mandeln, 100 g Haselnüsse, gemahlen; 500 g Mehl; 1 TL Backpulver. Glasur: Eigelb, Wasser

- Butter mit Zucker rühren, bis sich Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Eier, Vanillesäml und Salz zugeben. Haselnüsse und Mandeln unterheben. Mehl und Backpulver darübergeben. Alles zum Teig fügen. Über Nacht fest werden lassen.
- Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in sechs Teile schneiden. Eine viereckige, 1 cm dicke Scheibe formen; Auf Blech legen.
- Backofen auf 220 Grad aufheizen. Totenbeinfläden mit Gabel einstechen und mit verklopftem Eigelb glasieren. In der unteren Backofenhälfte ca. 18 Minuten backen, Herausnehmen. Die Fladen in 2 cm breite Streifen schneiden. Nochmals für ca. 3 Minuten goldbraun backen.

Apfel-Florentiner

«Ein ganz neues Super-Guetsli von Michèle»

125 g Mehl; 1 Prise Salz; 1 TL Backpulver; 10 g Kakao; 80 g weiche Butter; 70 g Zucker; 1 Ei; 1 kleiner, säuerlicher Apfel (z. B. Cox Orange), 1 Prise Zimt; 30 g Pistazien, grob gehackt; 25 g Zartbitter-Schokolade, grob gehackt

- Butter mit dem Zucker so lange schlagen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Das Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao unter diese Masse heben.
- Den geschälten Apfel auf der Röstiraffel grob hacken und mit dem Zimt mischen. Diese Masse mit den Pistazien- und den Schokoladehäkseln vermengen.
- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Ein Blech mit Backpapier auslegen. Mit einem Esslöffel einen kleinen Haufen der Apfelmasse darauf setzen. In der Backofenmitte in zirka 8 Minuten backen. Erkalten lassen. Erst dann mit einem Spatel vom Papier lösen.



Heidesand

«Ein Guetsli meines Lehrmeisters, Felix Hubli»

250 g Butter; 300 g Zucker; 1 EL Vanillezucker; 375 g Mehl; 1 TL Backpulver; 1 Prise Salz

- Butter schmelzen und zu braunem Stadium bringen. Sofort abgessen und erkalten lassen. Zucker und Vanillezucker zufügen. Alles schaumig schlagen. Mehl, Salz und Backpulver darübergeben. Dann unterheben und den Teig zu Rollen von 3 cm Durchmesser formen. Diese kalt stellen.
- Scheiben von ½ cm Dicke abschneiden und auf Backpapier legen. Im 160 Grad heissen Backofen in zirka 15 Minuten gut dunkelgelb backen. Sofort vom Blech nehmen.