Rezensionen von Buchtips.net

Paul Simon: Zum Dahinschmelzen - Kleine Kuchen mit flüssigem Kern

Buchinfos

Verlag:	Jan Thorbecke Verlag (weitere Bücher von diesem Verlag zeigen)
Genre:	Kochbücher
ISBN-13:	978-3-7995-0231-3 (bei Amazon.de bestellen)
Preis:	5,86 Euro (Stand: 22. August 2025)

Mancher schmolz und schmilzt bei Hello darkness, my old friend oder Sounds of silence dahin. Immerhin war Paul Simon laut einem Artikel der Süddeutschen Zeitung anlässlich seines 70. einer der erfolgreichsten Liedermacher der 1960er und ein Meister frisch-optimistischer Melodien, mit denen der der Weltmusik zu einer völlig neuen Popularität verhalf. Doch STOP. Mit dem Musiker hat der Verfasser von Moelleux et Coeurs coulants soweit ich weiß gar nichts zu tun, außer eben, dass er einen mit den Ergebnissen der darin enthaltenen Rezepte dahinschmelzen lassen kann. Dieser Paul Simon leitete jahrelang ein Restaurant und verfasst heute Koch- und Backbücher. Die im Februar 2013 vom Jan Thorbecke Verlag herausgegebene Übersetzung von Molleux et Coeurs coulants liegt gerade vor mir. Dank der gebundenen Ausführung merkt man ihr den exzessiven Gebrauch der letzten Tage nicht an.

Seit einiger Zeit erfreuen sich die süßen Versuchungen aus Frankreich, die man dort unter verschiedenen Namen kennt (Moelleux, Coullants, Fondants, Mi-Cuits) auch hierzulande immer größerer Beliebtheit - ich sage nur warmen Schokoküchlein oder auch Schoko-Malheurs. Doch es gibt noch viel mehr Variationen. Ich selbst bin über einen Bekannten aus den Staaten auf den Lavakuchen gekommen und war sofort hin und weg.

Doch zurück zum Buch. Die mit einem Ausrufezeichen versehene Warnung (Vorsicht, schwierig zu berechnende Backzeiten) gleich eingangs des Buches ist zwar eindeutig richtig und wichtig, wirkt aber eventuell auf Küchenneulinge etwas abschreckend. Doch wenn man den ebenfalls dort platzierten Hinweis beachtet, die Backzeit genau zu überwachen, steht dem Genuss eigentlich nichts mehr im Wege.

Die Anleitungen sind jedenfalls einfach nachvollziehbar gestaltet, Zutaten leicht zu besorgen (sofern man sie denn nicht sogar schon im Haus hat), der Zeitaufwand ist allein schon wegen der kurzen Backzeit gering. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Egal ob man die ganz einfache Variante, durch Verwendung von Schokoladenstückchen oder ähnlichem im Teig, oder die etwas ausgefallenere mit vorheriger (ebenfalls sehr gut erklärter) Herstellung einer Ganachefüllung wählt.

Das Buch enthält zwar entgegen des Untertitels Kleine Kuchen mit flüssigem Kern auch Rezepte, die sich der Zubereitung von Englischen Cremes, Schlagsahnecremes und Fruchtpürees als Ergänzung widmen oder solchen Küchlein, deren Kern allenfalls feucht und weich, aber keinesfalls flüssig ist. Doch der Großteil der Rezepte widmet sich tatsächlich Leckereien, die einem entgegenfließen, sobald man mit Gabel oder Löffel die äußere Hülle durchbricht. Bereits beim Durchblättern und Betrachten der Fotos läuft einem das Wasser im Mund zusammen, weshalb ich hier auch ein kleines Danke in Richtung der Stylistin Stéphanie Huré und der Fotografin Akiko Ida richten möchte.

Praktischerweise finden sich hinten im Buch Bezugsquellen, die auf Läden verweisen, in denen man Materialien (Förmchen, etc.) erwerben kann. Die sind aber grundsätzlich praktisch überall sowohl in Haushaltswarengeschäften wie auch gut sortierten Supermärkten zu erhalten, womit allerspätestens jetzt klar wird, dass auch jemand mit kleinem Geldbeutel sich an den Rezepten versuchen kann.

Zum absoluten dahinschmelzen finde ich persönlich bislang die Bitterschokoladenküchlein mit Pistazien-, Himbeer- oder Kaffeefüllung. Auch das Himbeerpüree und die Englische Creme Café haben es mir angetan. Wobei, das sind nur meine Favoriten. Das schlimme ist ja, wenn man die Qual der Wahl hat. Und die habe ich dank Paul Simon und seinen Rezepten jetzt wirklich ...

Man muss kein Patisseur sein, um mit relativ einfachen Mitteln in sehr kurzer Zeit ein wunderbares Dessert und kleine Köstlichkeiten zu schaffen. Man braucht nur die richtige Anleitung. Deshalb: Einfach den Hinweis vorne im Buch beachten, sich an die Rezepte wagen und genießen. Es lohnt sich! Der Satz hat definitiv ein Ausrufezeichen

verdient. Aber Vorsicht: Die Ergebnisse können süchtig machen. Für die Zusammenstellung der Rezepte, deren guter Aufbau und die leichte Umsetzbarkeit sowie die Fotos kann es trotzdem nur die volle Punktzahl geben.

Copyright ©, 2013 Antje Jürgens (AJ)

10 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von Ati
[22. März 2013]