

2025-05: Gault-Millau - Youtube-Bäcker: «Sauerteig-Boom ungebrochen»

[Youtube-Bäcker: «Sauerteig-Boom ungebrochen» | GaultMillau](#)



Life & Style

Youtube-Bäcker: «Sauerteig-Boom ungebrochen»

Marcel Paa weiss, wie Sonntagszopf geht, warum Croissants trendy sind – und hat ein süsses Muttertags-Rezept.

von Daniel Böniger

Marcel Paa, haben Sie heute schon gebacken?

Eigentlich backe ich täglich. Doch heute habe ich erst meinen Sauerteig mit Mehl und Wasser gefüttert und dann verpackt. Ich nehme ihn nämlich nach Deutschland an ein Shooting für mein neues Kochbuch mit.

Brote, Kuchen und Guetzli sind ihr Thema – wohin geht der Trend?

Der Sauerteig-Boom, der während Corona seinen Lauf nahm, ist ungebrochen. Aber auch französische Croissants, das Pendant zum Schweizer Gipfeli, sieht man in den sozialen Medien zurzeit oft – der vielschichtige Teig macht sich auf Fotos halt sehr gut. Was zudem beliebt ist: alle Backrezepte, die schnell und easy funktionieren.

Zurzeit fällt auf, dass viele Restaurants ihr Brot selber machen. Begrüssen sie das?

Ein Restaurant kann sich abheben, wenn es auf langweiliges Aufbackbrot verzichtet – davon profitiert der Gast. Es gibt ja sogar Küchenchefs, die servieren einen eigenen Brotgang. Wovon letzten Endes auch die Bäcker profitieren: Die Wertschätzung fürs Brot wird grösser.

Alles in Butter also?

Noch viel Handlungsbedarf besteht beim Pairing. Welches Brot passt zu welchem Wein? Welches Brot nimmt man zu welchem Käse? Was kombiniert man mit welchem Bier? Da sind die Möglichkeiten in der Gastronomie noch nicht ausgeschöpft.



Um den Zopf zu bestreichen trennt Marcel Paa Eigelb und Eiweiss nicht – er nimmt das ganze Ei!

Wie bewahrt man Brot auf?

Ich persönlich stelle das Brot einfach auf die Schnittfläche, fertig. Bei selbstgemachten, eher grossen Broten reicht das absolut. Bei Kleinbroten hat sich der gute alte Brotkasten bewährt, und es gibt inzwischen ja auch Brottöpfe aus Steingut!

Und wenn das Brot trotzdem mal hart wird?

Man kann es anfeuchten und nochmals fünf bis zehn Minuten aufbacken. Das funktioniert tadellos. Auch die Dampffunktion des Ofens, falls man eine solche hat, leistet gute Dienste. Nicht zuletzt kann man hartes Brot für andere Zubereitungen verwenden. Als Paniermehl fürs Schnitzel. Oder als Grundlage für Fotzel- oder Käseschnitten. Für letztere gebe ich einfach ein paar Tropfen Weisswein auf die Brotscheiben.

Blätterteig eignet sich für süsse und salzige Speisen. Muss man den wirklich selber machen?

Ich habe schon Rezepte für Blätterteig publiziert – und weiss, dass manche meiner Zuschauer das hinbekommen. Manchmal dünkt es mich, dass diesbezüglich der Respekt zu gross ist. Eine Hexerei ist es nämlich nicht, es braucht einfach viel Zeit, weil man den Teig immer wieder in den Kühlschrank stellen muss.

Wenn man sich Selbermachen trotzdem nicht zutraut?

Dann würde ich beim Einkaufen vor allem die Zutatenliste studieren. Oftmals ist im Blätterteig gar keine Butter drin, und von solchen Produkten rate ich eher ab. Auch eine gute Idee: Beim Bäcker des Vertrauens den hausgemachten Blätterteig vorbestellen.



Wie bewahrt Marcel Paa sein Brot auf? «Einfach auf die Schnittfläche stellen, fertig.»

Bleiben wir beim süßen Gebäck. In Ihrem letzten Buch plädieren Sie fürs Backen mit weniger Zucker. Wie funktioniert das?

Ein komplexes Thema, ich verfolge da verschiedene Stossrichtungen. Einerseits habe ich einen Süsstoff namens «Hello Sweety» entwickelt, den man wie Zucker einsetzen kann, der aber nur halb so viele Kalorien enthält. Damit war ich sogar zu Gast in der TV-Sendung «Die Höhle der Löwen». Andererseits kann man bei Zubereitungen wie Hefeteig den Zucker gut mit Honig oder Ahornsirup ersetzen. Bei ganz alten Rezepten kann man übrigens oftmals auch einfach die Hälfte des Zuckers ersatzlos streichen.

Sie haben über 1000 Rezepte entwickelt – welches ist das erfolgreichste?

Mein Rezept für Berliner auf Youtube wurde bis jetzt über eine Million mal aufgerufen. Was auch gut läuft, sind Zubereitungen, die einfach von der Hand gehen: Schokoladen- oder Zitronenkuchen und mein 60-Stunden-Brot, das auch Anfänger gut hinbekommen.

Haben Sie den ultimativen Trick für den Sonntagszopf?

Oft lässt man den Teig zu lange aufgehen, dabei würden 50, 60 Minuten reichen. Beim Flechten der Stränge soll er noch kompakt sein. Danach kann man ihn mit einem ganzen verquirlten Ei bestreichen, über Nacht in den Kühlschrank stellen und am Morgen vor dem Backen nochmals mit Ei bestreichen. So wird er schön in die Höhe gehen und perfekt aussehen!

>> Marcel Paa ist gelernter Bäcker-Konditor-Meister und Kochbuchautor. Sein Youtube-Kanal «Einfach backen» hat 340'000 Abonnenten.

Rezept



Vanille-Herzli mit Himbeerkern by Marcel Paa

Marcel Paa

Marcel Paa ist gelernter Bäcker-Konditor-Meister und betreibt erfolgreich seinen Youtube-Kanal «Einfach backen» mit 340'000 Abonnenten.

Zutaten

Mürbeteig

240g Weissmehl

150g Butter, kalt

1 Prise Salz

2g Backpulver

70g Puderzucker

etwas Zitronenabrieb

1 Vanilleschote, Samen

1 Ei

Himbeergelee

250g Himbeeren

80g Rohrzucker

30g Wasser

1 Vanilleschote, ausgekratzt

Etwas Zitronensaft

1-2 g Agar-Agar

Zum Bestäuben

Puderzucker

Zubereitung

Mürbeteig

1. Den Backofen auf 180 Grad Heissluft vorheizen.
2. Das Mehl auf die Arbeitsplatte geben und in der Mitte eine Mulde formen.
3. Danach Butter, Salz, Backpulver, Puderzucker, Zitronenabrieb, den Samen einer Vanilleschote und das Ei in die Mulde geben und alles zusammen zu einem Teig kneten.
4. Den Teig auf etwa 1 cm ausrollen und .Herzen ausstechen.
5. Die Teigherzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mittig etwas flach drücken, bzw. eine kleine Mulde formen.
6. Das Blech auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens schieben und die Guetzli etwa 12-14 Min. backen.

Himbeergelee

1. Für den Gelee Himbeeren, Zucker, Wasser, die ausgekratzte Vanilleschote und etwas Zitronensaft in einen Kochtopf geben und auf dem Herd aufkochen.
2. Danach die Himbeeren 5-10 Min. einkochen lassen.
3. Das Agar-Agar dazugeben und die Himbeeren nochmals kurz aufkochen.
4. Anschliessend die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel geben.

Fertigstellung

1. Nach dem Backen die Guetzli leicht mit Puderzucker stauben.
2. Anschliessend die Mulden der Guetzli mit der heissen Marmelade befüllen.

Variante

1. Den Teig auf etwa 3 mm ausrollen und daraus Herzen ausstechen.
2. In die Hälfte der ausgestochenen Herzen mit einem kleineren Herzausstecher ein Loch für die Füllung ausstechen.

3. Den Rand der Herzen leicht mit Wasser bepinseln und die «Herzrahmen» bündig darauflegen.
4. Die Guetzli wie oben beschrieben backen und mit Marmelade befüllen.

Haltbarkeit

Teig: Im Kühlschrank bis zu 2 Wochen, im Tiefkühler bis zu 2 Monate.

Fertige Guetzli: In gut verschliessbaren Dosen 4-6 Wochen.