

Sweet Dreams

59
kreative
Rezepte

Happy Birthday
Liebevolle Torten
zum Geburtstag

Neu entdeckt
Back-Klassiker
modern interpretiert

Herrlich frisch
Trendige Kreationen
in zartem Grün



Weiße Schoko-
Kokos-Eistorte

Traumhaft elegant und überraschend neu

Weiße Schokolade

Feine Ideen für den Frühlingsbeginn, die liebe Gäste verzaubern

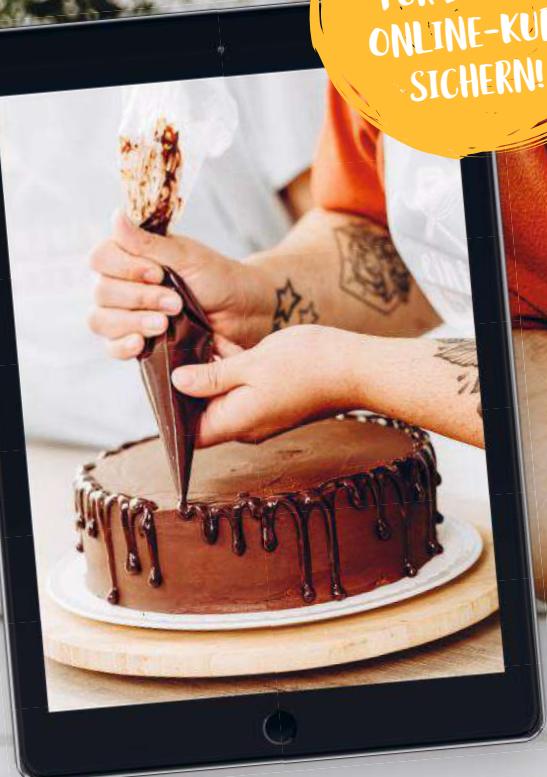
ONLINE-KURS „TORTEN BACKEN“

**Erfahre, wie du traumhafte
Torten backst und zum echten
Backprofi wirst!**

- Was braucht man zum Torten backen?
- Wie schneide ich Tortenböden?
- Wie wird meine Torte perfekt gerade?
- Wie gelingt mir eine Buttercreme?
- Wie streiche ich die Torte richtig ein?
- Die größten Fehler beim Tortenbacken und Tipps, wie du sie vermeiden kannst!
- BONUS: Fondantrosen selber machen
- BONUS: Rezeptheft mit den 14 besten Tortenideen

www.einfachbacken.de/tortenkurs

JETZT PLATZ
FÜR DEINEN
ONLINE-KURS
SICHERN!



einfach
backen

Zauber des Frühlings



Liebe Leserin, lieber Leser

s grünt wieder. Wie schön. Überall spitzen die ersten Pflänzchen aus dem Erdreich und zaubern ab jetzt eine herrliche Vielfalt in unseren Zutaten-schrank. Und genau diese leben wir in dieser Ausgabe in vollen Zügen. Im herrlich frühlings-haften Dresscode Grün: von zart bis intensiv, von Minze bis Matcha. Wir hatten eine so

große Freude daran, zahlreiche Protagonisten für Sie zu sammeln, die so ein besonderes Thema mit tollen und verlockend süßen Ideen füllen. Denn ja, es sind die besonderen Momente des Lebens, die wir mit etwas Selbstgebackenem zelebrieren und mit der Zeit, die wir in der Küche verbringen, liebevoll unterstreichen: Dazu gehören Geburtstage von lieben Lebensbegleitern, denen wir mit hübsch dekorierten Torten gratulieren. Aber auch das Kaffeekränzchen mit feinem Gebäck zählt dazu, zu dem wir Klassiker der süßen Kunst vorstellen – natürlich nach dem wir ihnen ein raffiniertes Makeover verliehen haben. Raffinesse und Eleganz – diese beiden Attribute eint unser Titelliebling. Weiße Schokolade fängt für mich wunderbar die Leichtigkeit dieser Jahreszeit ein, die für einen Neuanfang steht. Für den Zauber des Wachses und für die Freude. Vor allem beim Backen. Herzlichst,

Anke Krohmer.

Anke Krohmer · Chefredakteurin

Wir lieben die Zutaten
für den italienischen
Dessert-Klassiker: Doch
verbinden Sie die
reichhaltige Mascarpone-
Creme und Löffelbiskuits
doch mal mit weißer
Schokolade: Sie werden
sehen – das Ergebnis
wird Sie überraschen



Genießen Sie
jetzt die neue
Sweet Dreams

Weisse Schoko-Kokos-Eistorte

MITTELSCHWER

Ergibt ca. 12 Stücke

Man braucht: Kastenform
(ca. 23x13 cm)

Bitte beachten: Gefrierzeit
über Nacht

FÜR DIE BAISERBÖDEN

- 3 Eiweiß
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 50 g Kokosraspel

FÜR DIE FÜLLUNG

- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 120 g Puderzucker
- 50 g Kokosmilchpulver
- 300 g Schlagsahne
- 3 EL Vanillezucker

ZUM GARNIEREN

- 150 g weiße Schokolade
- 300 g Schlagsahne
- 3 EL Vanillezucker
- 12 Kokos-Pralinen
(z. B. Raffaello)

1 Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Auf 2 Bögen Backpapier insgesamt 3 Rechtecke (23x13 cm bzw. genaue Größe der Kastenform) aufzeichnen. Papiere umgedreht auf Backbleche legen.

2 Für die Böden Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen, dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse Spalten zieht. Kokosraspel unterziehen.

3 Baisermasse auf den Blechen innerhalb der 3 vorgezeichneten Rechtecke verteilen (evtl. mithilfe eines Spritzbeutels) und dünn verstreichen. Die Bleche in den Ofen schieben und die Baiserböden darin ca. 50 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Böden darin bei geöffneter Ofentür vollständig auskühlen lassen.

4 Inzwischen für die Füllung Eier mit Eigelben und Puderzucker in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse hellcremig ist und andickt. Kokosmilchpulver unterrühren und die Mischung abkühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Masse heben. Die Masse etwa 90 Minuten tiefkühlen, bis sie halbgefroren ist, dabei immer wieder durchrühren.

5 Die Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Einen Baiserboden hineinlegen und die Hälfte der

halbgefrorenen Masse einfüllen, glatt verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit der übrigen Masse bedecken. Nun den dritten Boden auflegen. Die Form mit Folie bedecken und die Torte über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen.

6 Am nächsten Tag die Schokolade zum Garnieren hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Dann etwas abkühlen lassen, auf ein großes Stück Frischhaltefolie streichen. Die Folie etwas zusammenziehen, sodass sich kleine unregelmäßige Rillen bilden. Die Schokolade in diesem Zustand fest werden lassen, dann von der Folie lösen und in Stücke brechen.

7 Torte aus der Form nehmen und die Folie abziehen. Torte auf eine Platte legen und 10-15 Minuten antauen lassen. Inzwischen Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf der Torte verstreichen. Schokoladenstücke und Kokos-Pralinen darauf drapieren und die Eistorte zügig servieren.

 **Zubereiten ca. 90 Min.**

Backen ca. 50 Min.

Gefrieren ca. 12 Std.

Für Schokoholics

Noch nicht genug von Schoki? Eine Extraportion davon lässt sich easy in die Eistorte einarbeiten, indem Sie geschmolzene weiße Schokolade vor dem Schichten auf die Baiserböden streichen. Eine fruchtige Note und einen Farbklecks verleihen Sie der Torte mit einer Beerensauce. Diese am besten vor der Garnitur über die geschlagene Sahne trüfeln.

UNSER COVERSTAR

Die unterschiedlichen Konsistenzen, Aromen und Nuancen von edlem Weiß machen diese Torte so besonders: zarte Baiserböden, cremiges Eis, luftige Vanille-Sahne, weiße Schokolade und knackige Kokos-Pralinen. Ein Traum zum Dahinschmelzen!

Easy & cool
für jede Party:
Torte aus dem
Froster holen,
fix garnieren
und servieren



39 Lieblingskuchen mal anders – und zwar als süße kleine Cupcakes: einfach unwiderstehlich!



56 Star in der Backwelt: Der Brite Paul Hollywood ist bekannt für seine raffinierten Rezepte. In seinem neuen Buch stellt er Klassiker vor, die er neu interpretiert

Inhalt

Sweet Dreams 2/2023

10 Mit der weißen Ganache erinnert die Mascarpone-Tarte an eine zauberhafte Schneelandschaft. Purer Genuss auch an kälteren Frühlingstagen



86

Wer liebt sie nicht? Die cremig-schokoladige Ganache schmeckt auch in Tarten, als feines Cupcake-Topping oder knuspriger Riegel einfach traumhaft



Unser Titelrezept

4 **Weiße Schoko-Kokos-Eistorte:**
Das Highlight auf jeder Feier

Weiße Schokolade

8 **Schokolade macht glücklich**
Ob in einer Tarte, im Donut oder Parfait – der cremige Schmelz ist einfach nur köstlich

Birthdayskuchen

24 **Traumtorten für den großen Tag**
Genuss, der süße Freude bringt

Lifestyle

22 **Kaffeeklatsch**
Trends, Lieblingstools, Events, Tipps und alles, was das Leben schöner macht

54 **Lifestyle**
Diese neu entdeckten Retrostücke peppen die Küche und die Kaffeetafel auf

56 **Buchvorstellung** Paul Hollywoods Backbuch zeigt traditionelle Rezepte mit modernem Twist

88 **Portrait** Der niederländische Meisterpâtissier Frank Haasnoot spricht über seine persönliche internationale Reise zum eigenen Stil

98 **Pimp my Bowl**
Styling-Tipps für den gesunden Trend

24 Ein echter Hingucker. Da strahlen Geburtstagskind und Gäste gleichermaßen. Und das ist nicht das einzige Rezept, das als Geburtstagsüberraschung begeistert



70 Fruchtig-frisch in zartem Grün. Unsere grünen Backideen laden erste Frühlingsgefühle ins Zuhause. Da kann man nur gute Laune bekommen!



55

Bunte, gedeckte Töne und traditionelle, einzigartige Formen zaubern das gewisse Etwas auf den Tisch. Diese Retro-Stücke sind ein absolutes Must-have!

Klassiker reloaded

38 **Alte Lieblinge neu interpretiert**

Hier bekommen süße Klassiker ein Upgrade

Grün

62 **Farbige Back-Kreationen**

Mit ihren frischen, frühlinghaften Nuancen sorgen diese Leckerbissen für gute Laune

Know-how

84 **Tipps und Tricks** Unsere Expertin zeigt, wie man mit Kräutern köstlich backen kann

1 Basic - 4 Ideen

86 **Ganache** So entstehen mit dem cremigen Liebling kreative Schokoträume

Free from

92 **Praktisch, nachhaltig und einfach köstlich:**

Vegane, gluten-, laktose- oder zuckerfreie Rezepte fürs Osterfest

Außerdem

3 **Editorial**

96 **Rezeptübersicht und Impressum**

99 **Vorschau**



MANDEL-KARAMELL-ECKEN

Erst in flüssige Kuvertüre
dippen, dann mit Curry-
pulver bestreuen – das
reicht, um dem Naschwerk
mit Salzkaramell eine Spur
Extravaganz zu verleihen.

S. 18

Zartschmelzende Verführung

Runde Milchnoten, ein samtiger Schmelz: Weiße Schokolade ist ein traumhafter Partner für viele Aromen. Ob mit Frucht, Rum, Kokos und sogar Gemüse – der edle Charmeur weiß stets zu überraschen.

Probieren Sie es in diesen feinen Kreationen selbst aus



XXL-MACARON

Wer die französische Mandelspezialität schätzt, wird sich in diese wunderschöne Torte Hals über Kopf verlieben: Ein Tortentraum im großen Stil!

S. 18

MASCARPONE-TARTE
MIT WEISSE R GANACHE

Auf Keks-Pralinen-Boden und Käsekuchenmasse folgen vollmundige Tupfen Ganache: Hier ist richtig, wer das Leben in all seiner Pracht auskosten will.

S. 19



Puristisch
schön



KOKOS-DONUTS

White-Party: Schön festlich zeigen sich die köstlichen Kokos-Kringel in einem Gewand aus Schokolade und fluffigen Kokosflocken.

Die ideale Nascherei für
- Hochzeiten & Co.

S. 19



HIPPEN-TÜRMCHEN MIT WEISSE SCHOKOCREME

Verführerisch stapeln sich
konusperzarte Taler und
Lagen aus Schokolade,
Sahne und Vanille zum luftigen
Vergnügen. Ein Muss dazu: Ein
Espresso, der perfekt abrundet.

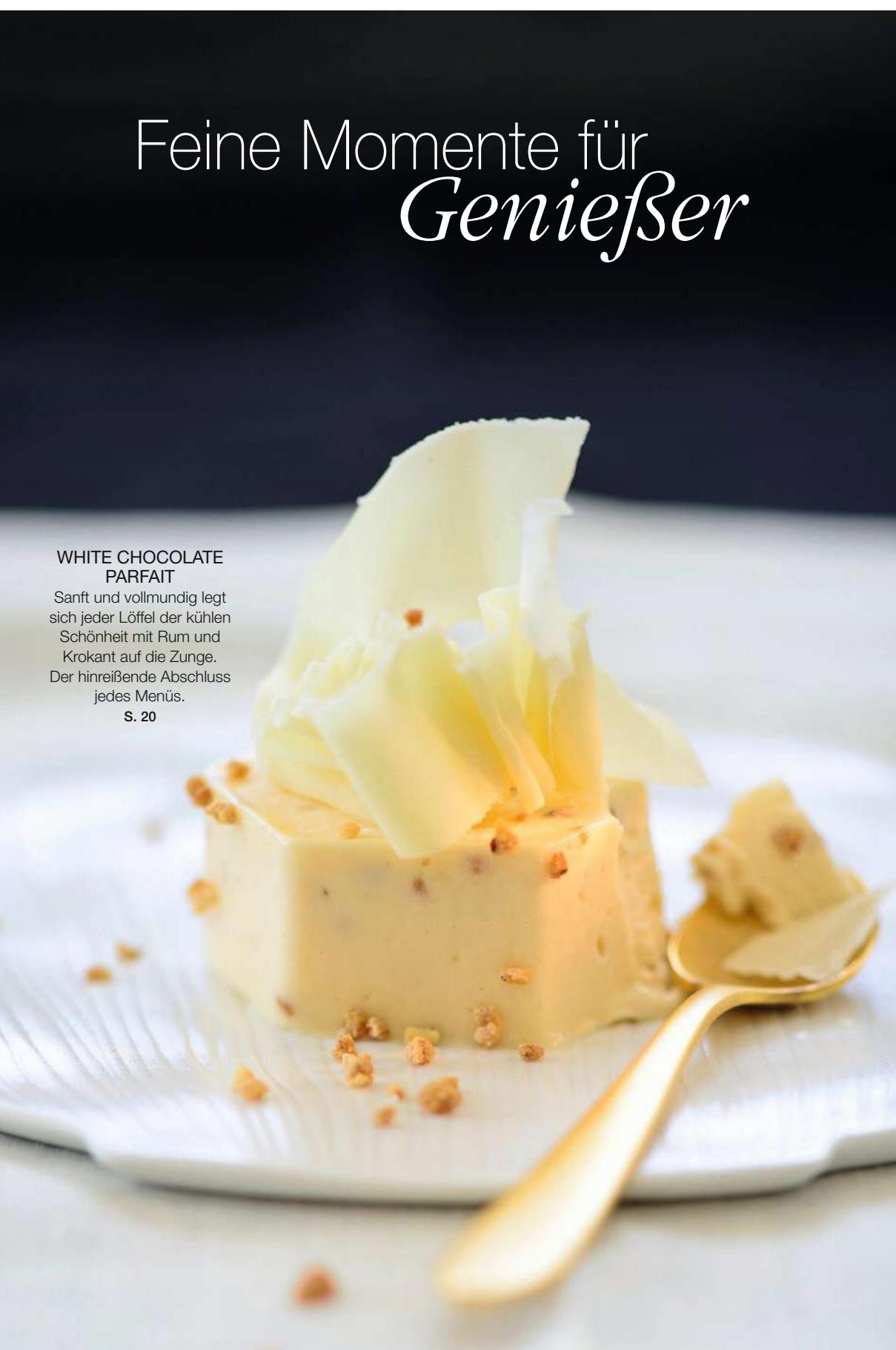
S. 19

Feine Momente für *Genießer*

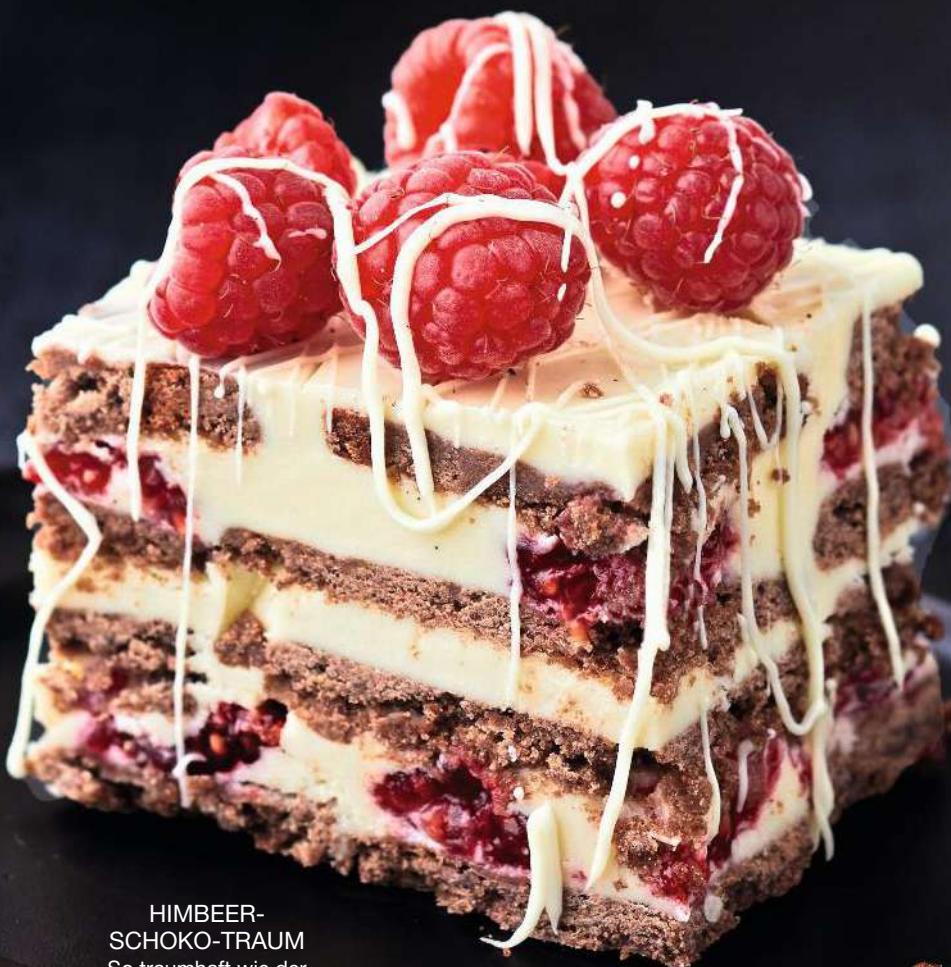
WHITE CHOCOLATE PARFAIT

Sanft und vollmundig legt
sich jeder Löffel der kühlen
Schönheit mit Rum und
Krokant auf die Zunge.
Der hinreißende Abschluss
jedes Menüs.

S. 20



Mit dem gewissen *Extra*



HIMBEER-SCHOKO-TRAUM
So traumhaft wie der
Würfel seine Architektur
aus würzigem Keksteig,
beschwingster Vanille-
Schoko-Creme und
Himbeeren in Szene setzt.
Schicht für Schicht ein
Hochgenuss!

S. 20



MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Als unerwartetes Element ergänzt kandierte rot-weiße Bete das Creme-Wölkchen mit Erdbeer-Orangen-Sauce. Das Spiel aus süß und herb ist hier einfach umwerfend!

S. 20



Kleine Kostprobe *vom Glück*



SCHOKOLADEN- TÖRTCHEN MIT MANGO-KARAMELL

Eindrucksvoll fusionieren
hier eine Schoko-Rum-
Kuppel in knackeriger Hülle mit
karamellisierter Mango,
Dekorschnee, Eis und Dill zu
einer filigranen Landschaft.

S. 21

6 Ausgaben
& ein Dankeschön Ihrer Wahl

elle
**Sweet
Dreams**



GREENGATE KRUG

Der GreenGate Krug zeichnet sich durch das hübsche Muster und die sanften Pastelfarben aus, die auf dem heimischen Küchentische einen dekorativen Blickfang darstellen.

Material: Porzellan

Höhe: 17cm

Fassungsvermögen: 1,0 L

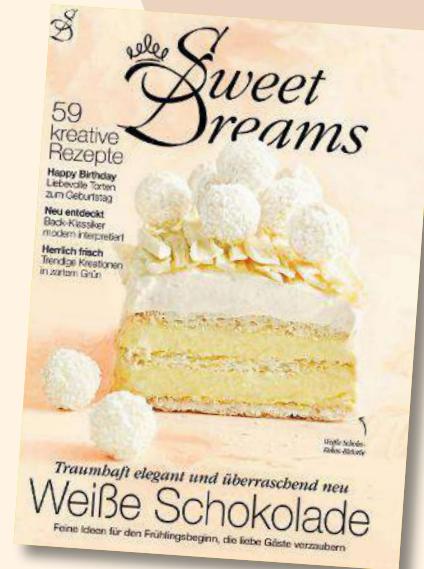
Zuzahlung 1 € *

Prämien-Nr.: AU31

1 AUSGABE GRATIS

Lesen Sie eine Ausgabe
Sweet Dreams kostenlos.

PRÄMIEN-NR.: KG01



Attraktives Dankeschön • Kostenfreie Lieferung direkt nach Hause • Keine Ausgabe mehr verpassen



Einfach
einscannen
& bestellen



Per Internet
burda-foodshop.de



Per Post / Coupon
BurdaVerlag
Sweet Dreams, Abo-Service
PF 290, 77649 Offenburg



Per Telefon
+49 (0)1806 93 94 00 69 **

*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand.

**20 ct/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

VERANTWORTLICHER UND KONTAKT:
Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen.

Ja, ich bestelle

Sweet Dreams 0 7 2 Objekt-Nr. 2 3 3 0 5 Berech. jährl. / 6 Hefte z. Zt. 39,00€

für mich **S D 1 P R E** Aboart 0 0 Aboherkunft 2 0
 als Geschenk **S D 1 P R G** Aboart 1 0 Aboherkunft 2 0

ab der nächstreichbaren Ausgabe für zunächst 6 Ausgaben. Das Abo kann ich nach Ablauf eines Jahres jederzeit mit einer Kündigung von einem Monat kündigen. Möchte ich die Zeitschrift weiterlesen, brauche ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann Sweet Dreams für zzt. 6,50 €* je Ausgabe. Produktionsland nur innerhalb Deutschlands, solange der Vorrat reicht. Auslandsbedingungen auf Anfrage.

Anschrift: (Bitte in Großbuchstaben ausfüllen).

Frau
 Herr
 Anrede

Vorname

Name

Straße Nr.

PLZ

Wohnort

Telefon

E-Mail

Geburtsdatum

Wir verwenden Ihre E-Mail Adresse, um Ihnen Angebote zu ähnlichen Produkten oder Dienstleistungen aus unserem Haus anzubieten. Sie können dieser Verwendung jederzeit kostenlos, vorauswiegend über den Abmeldelink in der E-Mail, widersprechen.

Ich zahle bequem per Bankenzug, Nur im Inland möglich. Abbuchung jährlich. SEPA-Lastschriftenmandat: Ich ermächtige die BurdaVerlag Publishing GmbH, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen. Für Zahlungen per SEPA-Lastschrift aus dem Ausland kontaktieren Sie uns bitte telefonisch.

D E

IBAN

Ihre BLZ

Ihre Konto-Nr.

BurdaVerlag Publishing GmbH, Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg, Gläubiger-ID: DE47ZZZ00000072746, Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt.

Das Abo ist ein Geschenk und geht an:

(Bitte in Großbuchstaben ausfüllen).

Frau
 Herr
 Anrede

Vorname

Name

Straße Nr.

PLZ

Wohnort

Telefon

E-Mail

Als Dankeschön möchte ich:

Bitte hier 4-stellige Prämien-Nr. eintragen (siehe Abbildung)
 Evtl. anfallende Zuzahlung entnehmen Sie bitte der Heftanzeige.

Ich bin einverstanden, dass mich Burda Direct Services GmbH, Hubert-Burda-Platz 2, 77652 Offenburg, telefonisch, per E-Mail oder Post für ihre Kunden auf interessante Medien-, Touristik- und Versandhandelangebote hinweist und hierzu meine Kontaktdaten für Werbezwecke verarbeitet. Teilnahme ab 18 Jahren. Einwilligung jederzeit für die Zukunft widerrufbar. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Weitere Informationen unter www.burdadirect.com/datenschutz.

Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzauftrag: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel.: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungsfristen erforderlich). Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir Ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz

X
 Datum, Unterschrift

(Unterschriftenfeld ist Pflichtfeld)



Foto S. 8



Foto S. 9

Mandel-Karamell-Ecken

MITTELSCHWER

Ergibt ca. 20 Stück

Man braucht: eckige Form (ca. 20 x 20 cm)

- 100 g Butter
- 150 g Mandelblättchen
- 400 g weiße Schokolade
- 180 g Zucker plus etwas mehr für die Form
- 135 ml Kondensmilch
- 2 Prisen Fleur de Sel
- 1 Msp. Vanillemark
- etwas Currypulver

1 Die Form mit Alufolie auskleiden, den Boden leicht mit Zucker bestreuen. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Die Mandelblättchen darin kurz anrösten, dann abkühlen lassen und in der Form auf dem Boden verteilen.

2 Die weiße Schokolade hacken. Übrige Butter (ca. 85 g) mit Zucker, Kondensmilch und Fleur de Sel in einen kleinen Topf geben. Alles unter Rühren ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von Hitze nehmen und das Vanillemark unterrühren. 300 g der gehackten Schokolade nach und nach zugeben und unterrühren, bis sie geschmolzen ist.

3 Die Masse in der Form auf den Mandeln verteilen, erkalten lassen. Anschließend die fest gewordene Platte aus der Form nehmen und in unregelmäßige Stücke brechen.

4 Die übrige gehackte Schokolade (100 g) über dem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Die Mandel-Karamell-Ecken nach und nach mit einer Seite in die Schokolade tauchen, etwas abtropfen lassen und auf einen Bogen Backpapier legen. Etwas Currypulver darüberstäuben. Die Glasur fest werden lassen und die Mandel-Karamell-Ecken am besten frisch servieren.

Zubereiten ca. 1 Std.

hat. Mandel-Puderzucker-Mischung in mehreren Schritten behutsam unter den Eischnee heben.

3 Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Die Masse in den Spritzbeutel füllen und auf die Bleche innerhalb der vorgezeichneten Kreise spritzen. Die übrige Masse in Tupfen (Ø ca. 3 cm) mit ausreichend Abstand zueinander auf ein weiteres mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Die Masse rund 30 Minuten antrocknen lassen (Masse am besten zeitversetzt auf die Bleche spritzen, um die Trockenzeit bis zum Backen einhalten zu können; siehe dazu auch den Tipp unten).

4 Bleche mit den großen Macaron-

Böden im Ofen nacheinander jeweils 20–30 Minuten nach Sicht hell backen. Die kleinen Macaron-Schalen ca. 12 Minuten backen. Die Böden und Schalen samt Papier von den Blechen ziehen und abkühlen lassen. Anschließend Backpapier abziehen. **5** Einen großen Macaron-Boden auf eine Platte legen. Mousse in großen Tupfen aufspritzen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Die Hälften der Macaron-Schalen mit einem Tupfen Mousse versehen und mit den übrigen Schalen zusammensetzen. Restliche Mousse in Tupfen auf die Mitte der Torte spritzen, die kleinen Macarons darauf drapieren. Schokoraspel rundum streuen. Den XXL-Macaron in einer Box luftdicht verschlossen über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag servieren.

Zubereiten ca. 90 Min.

Kühlen ca. 16 Std.

Backen 50–70 Min.

Vor dem Backen sollte die Macaron-Masse auf dem Blech etwas antrocknen, bis sich eine leichte Kruste bildet. Die Zeit schwankt zwischen 20 und 40 Minuten und ist abhängig von Witterung, Temperatur und Luftfeuchtigkeit.



Foto S. 10



Foto S. 11



Foto S. 12

Mascarpone-Tarte mit weißer Ganache

EINFACH

Ergibt ca. 12 Stücke

Man braucht: Springform (Ø ca. 20 cm); Spritzbeutel mit Lochtülle

Bitte beachten: Kühlzeit über Nacht

- 200 g weiße Schokolade
- 500 g Schlagsahne
- 200 g Vollkorn-Butterkekse
- 6 Nuss-Pralinen (z. B. Ferrero Rocher)
- 1 Prise Salz
- 75 g zerlassene Butter
- 300 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 2 EL Vanillezucker

1 Die weiße Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. 150 g Sahne erhitzen und über die Schokolade gießen. 1–2 Minuten stehen lassen, dann homogen verrühren. Ganache über Nacht abgedeckt kühl stellen.
2 Am nächsten Tag den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Kekse mit den Pralinen fein zerkleinern. Mit Salz und zerlassener Butter gut vermengen. Die Masse in die Form füllen, am Boden andrücken und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden ca. 30 Minuten in den Tiefküller stellen.

3 Mascarpone mit Puderzucker glatt rühren. Die übrige Sahne (350 g) mit Vanillezucker steif schlagen und in mehreren Schritten unterheben. Die Creme in die Form auf den Boden geben und glatt streichen.

4 Die Ganache mit einer Gabel etwas lockern, dann aufschlagen und in den Spritzbeutel füllen. Die Ganache in kleinen Tupfen auf die Tarte spritzen. Bei einigen Tupfen mit einem kleinen Löffelstiel eine Mulde eindrücken. Die Tarte mind. 1 Stunde kühnen und zum Servieren in Stücke schneiden.

Zubereiten ca. 45 Min.

Kühlen ca. 13 Std.

Kokos-Donuts

EINFACH

Ergibt 12 Stück

Man braucht: Donut-Blech mit 12 Vertiefungen

FÜR DEN TEIG

- 200 g Mehl
- 60 g Kokosraspel
- ½ TL Backpulver
- 1 Msp. Natron
- 1 Ei
- 110 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 ml Pflanzenöl
- 250 ml Buttermilch

AUSSERDEM

- Butter und Mehl für das Blech
- 170 g weiße Kuvertüre
- 6–8 EL Kokosraspel

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Vertiefungen des Blechs mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Für den Teig Mehl mit Kokosraspeln, Backpulver und Natron mischen. Ei mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren, dann Öl und Buttermilch unterrühren. Die Mehlmasse zufügen und nur kurz unterrühren. Teig in den Vertiefungen des Blechs verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Die Donuts kurz abkühlen lassen, dann aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

2 Die weiße Kuvertüre hacken und überm heißen Wasserbad schmelzen. Die Donuts mit der Oberfläche in die Kuvertüre tauchen, kurz abtropfen lassen, auf ein Kuchengitter legen. Kokosraspel darüberstreuen. Glasur trocknen lassen und die Donuts am besten frisch servieren.

Zubereiten ca. 40 Min.

Backen ca. 20 Min.

Hippen-Türmchen mit weißer Schokocreme

MITTELSCHWER

Ergibt ca. 8 Stück

Man braucht: Spritzbeutel mit Sterntülle

- 100 g weiße Schokolade
- 200 g Sahne • ½ TL Vanilleextrakt
- ¼ TL Instant-Kaffeepulver
- 110 g weiche Butter
- 110 g Puderzucker
- 110 g Eiweiß • 125 g Mehl
- 3–4 EL weiße Schokospäne

1 Die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Sahne erhitzen und über die Schokolade gießen. Vanille hinzufügen, alles glatt verrühren. Ganache mind. 4 Stunden kühl stellen.

2 Backofen auf 180 Grad vorheizen. 2–3 Bleche mit Backpapier belegen.

Kaffeepulver in wenig heißem Wasser auflösen. Butter mit Puderzucker hellcremig rühren. Eiweiß und Kaffee unterrühren. Mehl unterziehen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

3 Jeweils 1 TL Masse auf ein Blech geben und zu einem Kreis verstreichen. So fortfahren, bis die Masse aufgebraucht ist (insgesamt etwa 32 Kreise) und dabei ausreichend Abstand zueinander halten. Jedes Blech einzeln in den Ofen geben und die Hippen darin nach Sicht ca. 5 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, samt Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

4 Ganache aufschlagen, in Spritzbeutel füllen. Je zwei Hippen übereinander auf einen Teller legen, etwas Creme daraufspritzen. Eine weitere Hippe auflegen, wieder Creme aufspritzen. Eine letzte Hippe auflegen, diese mit Schokospänen bestreuen. Hippen-Türmchen frisch servieren.

Zubereiten ca. 50 Min.

Kühlen mind. 4 Std.

Backen ca. 5 Min. je Blech



Foto S. 13



Foto S. 14



Foto S. 15

White Chocolate Parfait

MITTELSCHWER

Ergibt 4–6 Portionen

Man braucht: Eismaschine; 4–6 Förmchen; Marmorplatte FÜR DAS PARFAIT

- 200 g weiße Schokolade
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 2 cl Rum
- 100 g Frischkäse
- 200 g Schlagsahne
- 50 g Krokant

ZUM GARNIEREN

- 80 g weiße Schokolade
- 2 EL Krokant

1 Für das Parfait weiße Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit Ei, Zucker, Vanillezucker und Rum über dem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade und den Frischkäse unterrühren. Die Masse abkühlen lassen, dabei öfter umrühren.

2 Sahne steif schlagen und unter die Eismasse ziehen. Die Masse in der Eismaschine ca. 30 Minuten cremig gefrieren lassen. Krokant unterziehen. Eis in den Förmchen verteilen, glatt streichen, ca. 2 Stunden tiefkühlen.

3 In der Zwischenzeit die weiße Schokolade zum Garnieren über dem heißen Wasserbad schmelzen. Dünn auf der Marmorplatte verstreichen und fest werden lassen. Dann mit einem Spatel abschaben. Vor dem Servieren Parfait kurz antauen lassen, dann aus den Förmchen auf Teller stürzen. Parfait mit Schokospänen und Krokant garnieren.

Zubereiten ca. 1 Std.

Gefrieren ca. 2 ½ Std.

Himbeer-Schoko-Traum

EINFACH

Ergibt ca. 16 Portionen

Man braucht: Form (ca. 18x18 cm)

Bitte beachten: Kühlzeit über Nacht

- 230 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
- 150 g kalte Butter in Stücken
- 15 g Kakaopulver ● ¼ TL Five-Spice-Gewürz ● 50 g Puderzucker
- 1 Prise Salz ● 1 Ei ● 600 g weiße Kuvertüre ● 160 g Sahne ● 3 EL Himbeergeist ● 2 EL Orangensaft
- 250 g weiche Butter ● 1 TL Vanillepasta ● 300 g Himbeeren

1 Mehl, kalte Butter, Kakao, Gewürz, Puderzucker, Salz, Ei, 2 EL eiskaltes Wasser glatt verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühlen.

2 Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche 2 mm dünn ausrollen, daraus Ecken (5x4 cm) schneiden. Diese auf Bleche mit Backpapier legen. Nacheinander ca. 15 Minuten backen. Kekse abkühlen lassen.

3 500 g Kuvertüre mit Sahne erhitzen und schmelzen. Himbeergeist, Orangensaft unterrühren, abkühlen lassen. Weiche Butter mit Vanille hellcremig schlagen. Schokocreme unterrühren. Creme ca. 30 Minuten kühlen.

4 Form mit Frischhaltefolie auslegen. 200 g Himbeeren halbieren. 3–4 EL Creme auf Formboden verstreichen. Eine Lage Kekse auflegen, andrücken. Mit etwas Creme bestreichen, einige Himbeeren überstreuen. Kekse und Creme aufeinanderschichten, dabei bei jeder zweiten Schicht Himbeeren überstreuen. Mit Keks-Schicht abschließen. Alles über Nacht kühlen.

5 Kuchen stürzen, Folie abziehen. Kuchen in Würfel (4x4 cm) schneiden. Rest Kuvertüre (100 g) schmelzen. Würfel damit und mit restl. 100 g Himbeeren garnieren. Bis zum Servieren kühlen.

Zubereiten ca. 1 Std. Kühlen ca. 13 Std.

Backen ca. 15 Min. je Blech

Mousse au Chocolat blanc

MITTELSCHWER

Ergibt 4 Portionen

Bitte beachten: die kandierte Bete muss 2–3 Tage ziehen und trocknen FÜR DIE MOUSSE

- 100 g weiße Schokolade
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Ei ● 1 Eigelb
- 2 EL Vanillezucker
- 200 g Schlagsahne

AUSSERDEM

- 200 g Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- Saft von 1 Orange
- 2 cl Orangenlikör
- etwas weiße Schokolade
- kandierte Bete (Rezept dafür siehe rechts)

1 Für die Mousse die Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ei mit Eigelb und Vanillezucker über dem heißen Wasserbad dickcremig schlagen. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Die Masse abkühlen lassen, dabei häufiger umrühren. Sahne steif schlagen. Kurz bevor die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterziehen. Die Mousse in Schälchen füllen und abgedeckt mind. 4 Stunden kühlen.

2 Erdbeeren putzen, klein schneiden, in einen Topf geben. Zucker, Orangensaft und Likör hinzufügen. Alles aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und die Erdbeersauce abkühlen lassen.

3 Vor Servieren die weiße Schokolade raspeln bzw. hobeln. Die Mousse mit Erdbeersauce, Schokoraspeln und kandierter Bete anrichten.

Zubereiten ca. 1 Std.

Kühlen mind. 4 Std. Wartezeit 2–3 Tage

Kandierte Bete:

In einem Topf
500 g Zucker
mit **500 ml Wasser**
aufkochen und
etwa 5 Minuten
köcheln lassen,
bis sich der Zucker
gelöst hat. Sirup
lauwarm abkühlen
lassen. Während-
dessen **1 Knolle**
rote Ringelbete
gründlich waschen,
abbürsten und in
dünne Scheiben
schneiden. Bete
nebeneinander
auf ein gelochtes
Blech oder ein
Sieb legen, dieses
in eine flache Form
oder ein Blech
stellen. Bete mit
Sirup bedecken
und alles etwa
12 Stunden ziehen
lassen. Dann den
Sirup in einen Topf
abgießen, wieder
aufkochen und
etwas abkühlen
lassen. Erneut über
die Bete gießen
und alles weitere
12 Stunden ziehen
lassen. Die Bete
anschließend aus
dem Sirup nehmen,
auf einem Gitter
verteilt 1–2 Tage
abtropfen und
trocknen lassen.



Foto S. 16

Schokoladen-Törtchen mit Mango-Karamell

MITTELSCHWER

Ergibt 6 Portionen

Man braucht: 6 Halbkugel-Förmchen aus Silikon (Ø ca. 7 cm)

FÜR DIE TÖRTCHEN

- 250 g weiße Kuvertüre
- 25 g Butter
- 2 1/2 Blatt Gelatine
- 1 Ei
- 25 g Zucker
- 60 ml Milch
- 1 EL Rum
- 125 g Schlagsahne

FÜR DEN MANGO-KARAMELL

- 1 kleine Mango
- 75 g Rohrzucker
- 1 EL Butter
- 50 ml Apfelsaft
- 1 Msp. Vanillemark
- 2 cl Rum

ZUM ANRICHTEN

- Dekorschnee (siehe Info rechts)
- Vanilleeis
- Zuckerdekor
- Dillspitzen

1 Für die Törtchen Kuvertüre hacken. Hälfte davon für später beiseitestellen. Die andere Hälfte mit Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen.

2 Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Das Ei trennen. Eiweiß mit 1 TL Zucker steif schlagen. Eigelb mit restl. Zucker schaumig schlagen. Die Milch erhitzen und unter Rühren zur Eigelbmasse fließen lassen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Dann geschmolzene Kuvertüre und Rum unterrühren. Die Sahne steif schlagen und mit dem Eischnee in mehreren Schritten unterheben. Die Masse in die Förmchen füllen und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 4 Stunden in den Tiefkühler stellen.

3 Für den Karamell Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein

schneiden. Die Hälfte der Mango in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die übrige Mango fein pürieren, dann durch ein Tuch passieren und dabei den Saft auffangen.

4 Den Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Butter einrühren. Die Mangowürfel hinzufügen und langsam goldbraun karamellisieren lassen.

Mangowürfel aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Backpapier belegten Teller beiseitestellen. Karamell in der Pfanne mit Apfelsaft und Mango-saft ablöschen (bitte Vorsicht, kann spritzen). Alles köcheln lassen, bis sich der Karamell wieder löst. Vanille und Rum unterrühren und alles zu einer dickflüssigen Sauce einköcheln lassen. Dann vom Herd nehmen, Mangowürfel wieder untermischen und alles abkühlen lassen.

5 Die beiseitegestellte gehackte Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die gefrorenen Törtchen aus den Formen lösen. Nacheinander zügig in die Kuvertüre tauchen, abtropfen und fest werden lassen.

6 Die Törtchen auf Tellern anrichten und antauen lassen. Eine Linie aus Dekorschnee darüberstreuen. Aus dem Vanilleeis Nocken abstechen und diese neben den Törtchen platzieren. Darauf Zuckerdekor legen. Ringsum die karamellisierten Mangowürfel, ein paar Tropfen Sauce und Dill verteilen. Das Dessert rasch servieren.

 **Zubereiten ca. 90 Min.**

Gefrieren ca. 4 Std.

Dekorschnee wird auch süßer Schnee genannt und ist fein wie Puderzucker. Im Gegensatz dazu schmilzt er nicht und bleibt sichtbar. Dekorschnee ist daher ideal geeignet zum Garnieren von cremigen Desserts oder Gebäck, das viel Feuchtigkeit enthält.

Kaffeeklatsch!

Trends, Lieblingstools, Events, Tipps und alles, was das Leben schöner macht



Mit Herz & Zucker, Hamburg Platz zum Verlieben

Ein Ort voll Gemütlichkeit, Herzlichkeit und Liebe zum Detail – so lässt sich das „Mit Herz & Zucker“ wohl am besten beschreiben. Ob **himmlisches Bananenbrot und luftige Pancakes mit Vanillequark zum Frühstück oder saftiger hausgemachter Karottenkuchen** am Nachmittag, das Café am Hamburger Grindelhof lädt mit seinen Leckereien zum Genießen und mit seiner Terrasse zum Verweilen ein. Es ist bereits der zweite Standort in der Hansestadt, Inhaberin Nora Ramm eröffnete ihn 2018 mit ihrem Partner Felix Schröder. „**Die Leidenschaft für Kaffee und gutes Essen hat uns beruflich und privat zusammengebracht.**“ Da Nora aus einer Konditoren-Familie stammt, war ihr Weg „irgendwie vorbestimmt“, wie sie selbst sagt. Heute duftet es aus der Backstube ihres Cafés nach frischem Brot, Croissants und Torten, die alle selbst gebacken werden. Sogar vegane und glutenfreie Optionen gibt es. Obendrein kommt die Milch von einem lokalen Bauernhof und der Kaffee von der Hamburger Rösterei „Playground“. Na, wenn das kein Grund für einen Besuch ist!

www.cafe-mitherzundzucker.de



Clevere Idee

Ob für Groß oder Klein, eine Motivtorte zum Geburtstag sorgt garantiert für viel Freude! Da eine ebenmäßige Fondantdecke aber viel Zeit und Mühe bedarf, suchte Elina Hoffmann nach einer zeitsparenden Lösung. „Warum nicht das Ganze mal kopfüber, oder anders herum, oder von oben anfangen?“ So entstand ihre Idee für „Clever Cakes“. Das Unternehmen bietet fertig vorgeformte Fondanthüllen mit passender Deko an, die einfach „kopfüber“ mit selbst gebackenen Tortenböden und einer geeigneten Creme gefüllt werden können. (Um 35 Euro, von und über www.clevercakes.de)

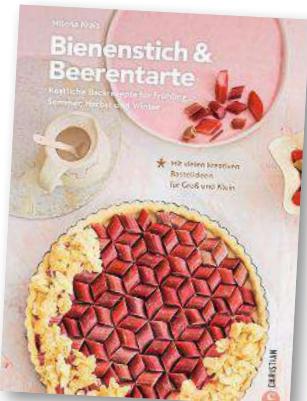


FAIRER GENUSS

Schokolade vom eigenen Kakaobaum? Das ist Dank „Treegether“ möglich. Das Projekt möchte den Kakaoanbau fairer gestalten und den Produzenten mehr Anerkennung schenken. Daher bietet es Patenschaften an, mit denen ein Kakaobaum für 120 Euro/Jahr gesponsert werden kann. Im Gegenzug gibt es 12 Tafeln Schokolade von der jeweiligen Plantage. (Mehr Infos unter www.treegether.com)

Kreativ & köstlich

Mit Rezepten wie Himbeer-Vanille-Tarte zum Osterbrunch und Frozen-Joghurt-Bites für warme Sommertage bietet Autorin Milena Krais in „Bienenstich & Beerentarte“ eine Menge Back-Inspiration für das ganze Jahr. Passend zu jeder Saison gibt es außerdem Bastelideen für die ganze Familie. Christian Verlag, um 30 Euro



Tortenfans aufgepasst!

CAKE&BAKE

Am 18. und 19. März öffnet die größte Tortemesse Deutschlands

„CAKE & BAKE“ ihre Tore für Hobbybäcker und Profis in Dortmund.

Zu Entdecken gibt es neben den Ständen internationaler Aussteller auch zahlreiche Mitmachaktionen, Workshops sowie einen Tortenwettbewerb. (Täglich 9 bis 18 Uhr, mehr Infos unter www.cakeandbakemesse.de)



RED VELVET CAKE
Beeren-Dekor und Essblüten
verleihen dem Kuchen eine
wundervolle Krone. Ein Kunstwerk,
das Geburtstagskind und alle Gäste
staunen lassen wird.

S. 31



Happy Birthday to you!

Wunderschöne Ideen zum Ehrentag der
allerliebsten Menschen haben wir hier gesammelt.
Alle mit größter Liebe gebacken. Köstlicher kann der Start
in ein neues Lebensjahr nicht sein!



HIMBEERMOUSSE- SCHOKOLADEN- TORTE

Der Überraschungskern
hat so einiges zu bieten:
intensives Himbeergelee
und eine grandiose
Kaffee-Schoko-Creme.

S. 31



BUNTE PARTY-CUPCAKES

Ein leckeres Wettstrahlen:
Die spielerischen
Buttercreme-Frostingtuffs
auf den Vanille-Mandel-
Muffins zaubern sofort
gute Laune.

S. 32

REGENBOGEN- TORTE

Beim Anschneiden
offenbart sich das
fröhliche Herz des mit
Weißen-Schoko-Sahne
umhüllten Prachtwerkes.
Nicht nur für Kinder genial!

S. 32



Knalliges
Vergnügen

KONFETTI-GUGELHUPF

Mini-Marshmallows und Milch-Zuckerguss pimpen den Himbeer-Gugelhupf im Handumdrehen. Unser Tipp: Essbarer Glitzer on top sorgt fürs Funkeln.

S. 32



Let's
celebrate

HAPPY BIRTHDAY



WINDBEUTEL MIT HIMBEERSAHNE

Die Brandteigtupfer sind ein wunderschönes Mitbringsel. Etwas Himbeergeist in der Füllung verfeinert das fruchtige Aroma. Was für ein Geschenk!

S. 33

Hingucker *im Trend*



COMIC CAKE

Ihren funky 3D-Look
verdankt die Vanille-Torte
einem genialen Trick:
Alle Buttercreme-Details
werden mit einer
schwarzen Linie umrandet.
Was für ein Eyecatcher!

S. 33



Red Velvet Cake

EINFACH

Ergibt ca. 8 Stücke

Man braucht: 2 Springformen
(Ø ca. 16 cm)

- 125 g weiche Butter und Butter für die Formen • 125 g Zucker
- 2 Eier • 75 ml Buttermilch
- rote Lebensmittelfarbe
- 175 g Mehl und Mehl für die Formen • 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 250 g Frischkäse
- 60 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Schlagsahne
- 3 EL Sahnesteif
- Himbeeren, Erdbeeren und essbare Blüten zum Garnieren

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Formen einfetten und bemehlen. Butter mit Zucker hellcremig rühren. Eier mit Buttermilch und ein wenig Lebensmittelfarbe verquirlen, unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, darüber sieben und unterziehen. Teig in den Formen verteilen, glatt streichen, 25–30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Böden auskühlen lassen und dann mind. 2 Stunden kühl stellen.

2 Frischkäse mit Puderzucker und Vanille cremig rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Die Böden jeweils einmal waagrecht durchschneiden und die Oberflächen ggf. begradigen. Böden jeweils mit ¼ Creme bestreichen und aufeinandersetzen. Nur ein wenig Creme vom obersten Boden abnehmen, am Tortenrand verteilen und mit einer Palette glatt ziehen. Die Torte mind. 2 Stunden kühl stellen. Zum Servieren mit Himbeeren, Erdbeeren und Blüten garnieren.

Zubereiten ca. 1 Std.

Kühlen mind. 4 Std. Backen 25–30 Min.



Himbeermousse-Schokoladen-Torte

SCHWER

Ergibt ca. 12 Stücke

Man braucht: 2 runde Silikonformen (Ø 16 cm); 1 Springform (Ø 16 cm); 1 runde Silikonform (Ø 22 cm); Spritzbeutel mit kleinerer Sternstülpel

FÜR DAS HIMBEERGELEE

- 500 g Himbeeren
- 2 EL Zitronensaft • 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker • 10 g Pektin

FÜR DIE SCHOKOLADENCREME

- 150 g Zartbitterschokolade
- 150 g Sahne • 1 Ei • 2 Eigelb
- 30 g Zucker • 1 TL Rum
- 1 EL lösliches Espressopulver

FÜR DEN SCHOKOLADENBODEN

- 3 Eier • 1 Prise Salz • 75 g Zucker
- 50 g Mehl • 1 Msp. Backpulver
- 20 g Kakaopulver
- 30 g gemahlene Mandeln

FÜR DIE HIMBEERMOUSSE

- 9 Blatt Gelatine • 500 g Sahne
- 300 g Joghurt • 80 g Zucker
- 3 EL Milch

ZUM GARNIEREN

- 25 g Zartbitterschokolade
- 150 g Sahne • ca. 300 g Spiegelglasur, rot • 100 g Himbeeren
- 60 g weiße Schokoraspel • nach Belieben 50 g Tortenguss, klar

1 Für das Gelee die Himbeeren mit Zitronensaft aufkochen, durch Sieb passieren. 200 g Püree abnehmen, für Mousse beiseitestellen. Restl. Püree erneut aufkochen. Zucker, Vanillezucker, Pektin mischen, in das kochende Himbeerpüree rühren. Aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Mischung in eine Silikonform (Ø 16 cm) füllen, glatt streichen und mit Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen. Das Gelee mind. 3 Stunden gefrieren lassen.

2 Für die Creme Schokolade hacken, schmelzen, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Ei, Eigelbe und Zucker über dem heißen Wasserbad

hellcremig schlagen. Rum, Espresso und Schokolade unterrühren. Sahne in mehreren Schritten unterziehen. Creme in eine Silikonform (Ø 16 cm) füllen, glatt streichen und mit Folie bedeckt mind. 3 Stunden einfrieren.

3 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier belegen. Für den Boden Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Eigelbe verquirlen, unterziehen. Mehl, Backpulver, Kakao mischen, auf Eiermasse sieben. Mit Mandeln unterheben. Teig in Springform füllen, glatt streichen, 15–20 Minuten backen. Boden etwas abkühlen lassen, aus Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Boden begradigen, einige Kuchenkrümel zum Garnieren beiseitestellen.

4 Für Mousse Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Das beiseitegestellte Himbeerpüree mit Joghurt und Zucker cremig rühren. Milch in Topf erwärmen, Gelatinemischung unter übrige Creme rühren. Sahne unterheben.

5 Hälfte Mousse in die Silikonform (Ø 22 cm) füllen und glatt streichen. Das gefrorene Himbeergelee und die Schokoladencreme aus den Formen lösen und zusammensetzen. Mit der Schokoseite nach unten mittig in die Form legen, leicht in die Mousse drücken. Rest Mousse einfüllen. Schokoladenboden mittig auflegen und in die Mousse drücken, sodass eine ebene Fläche entsteht. Alles mit Folie abdecken und mind. 4 Stunden tiefkühlen.

6 Die Schokolade zum Garnieren schmelzen, mit Sahne glatt verrühren, gut kühlen. Spiegelglasur nach Packungsangabe zubereiten. Gefrorene Torte aus Form stürzen und auf eine Erhöhung stellen. Glasur darübergießen, abtropfen lassen. Torte mithilfe einer Palette auf eine Platte setzen.

7 Schoko-Sahne aufschlagen, in Spritzbeutel füllen, in kleinen Tupfen auf die Torte spritzen. Himbeeren darauf verteilen. Torte auf der Oberfläche und am unteren Rand mit weißen Schokoraspel und übrigen Kuchenkrümeln garnieren. Nach Belieben Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten, in Klecksen auf Torte verteilen. Torte bis zum Servieren kühlten.

Zubereiten ca. 90 Min.

Kühlen/Gefrieren mind. 7 Std.

Backen 15–20 Min.

Rezepte Geburtstagskuchen



Foto S. 26



Foto S. 27



Foto S. 28

Bunte Party-Cupcakes

EINFACH

Ergibt 12 Stück

Man braucht: Muffinblech mit 12 Mulden; 12 Papier-Muffinförmchen; Spritzbeutel mit Sterntüllle; evtl. 12 Wunderkerzen (lebensmittelecht)

- 500 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g gem. Mandeln (blanchiert)
- 450 g Puderzucker, gesiebt
- verschiedene Lebensmittelfarben in beliebigen Farben
- Zuckerstreusel zum Garnieren

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. 175 g weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz hellcremig schlagen. Eier einzeln zugeben jeweils gut unterrühren. ½ TL Vanilleextrakt unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben, Mandeln untermengen. Die Mischung unter die Eiermasse rühren. Teig in den Muffinförmchen verteilen, 20–25 Minuten goldbraun backen. Die Muffins auskühlen lassen.

2 Die übrige weiche Butter (325 g) hellcremig schlagen. Rest Vanille (1 TL) unterrühren. Puderzucker nach und nach löffelweise unter Rühren zugeben. Das Frosting in Portionen teilen und jeweils mit Lebensmittelfarbe einfärbigen. Die Frostings portionsweise in den Spritzbeutel füllen und spiralförmig auf die Muffins spritzen. Zuckerstreusel darüberstreuen und die Cupcakes nach Belieben mit Wunderkerzen servieren.

Zubereiten ca. 50 Min.
Backen 20–25 Min.

Regenbogen-Torte

MITTELSCHWER

Ergibt ca. 12 Stücke

Man braucht: 2–3 Springformen (Ø ca. 20 cm)

- 250 g weiche Butter • 300 g Zucker • 1 TL Vanilleextrakt
- 5 Eier • 260 g Mehl • 30 g Stärke
- 4 TL Backpulver • 300 ml Milch
- Lebensmittelfarben (grün, blau, lila, rot, gelb) • 120 g weiße Schokolade • ½ TL Orangenblütenwasser
- 500 g Sahne • 2 Pck. Sahnesteif
- 3–4 EL bunte Zuckerstreusel

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter mit Zucker und Vanille cremig schlagen. Eier einzeln zugeben, je gründlich unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen. Abwechselnd mit Milch unter Eiermasse rühren.

2 Teig in 5 gleich große Portionen aufteilen. Je mit Lebensmittelfarbe grün, blau, lila, rot und gelb einfärben. 2 (oder 3) Formen mit Backpapier auskleiden. In jede Form eine Teigportion füllen, glatt streichen, ca. 20 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, samt Backpapier aus Formen nehmen. Übrige Teige auf dieselbe Weise backen. Alle 5 Böden vollständig auskühlen lassen, Backpapiere abziehen.

3 Schokolade hacken, überm heißen Wasserbad schmelzen, Orangenblütenwasser unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Schokolade in mehreren Schritten vorsichtig unterheben.

4 Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit etwas Creme bestreichen. Die übrigen Böden auflegen, dabei jeweils mit Creme bestreichen. Die Torte rundum mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torte rundum mit Zuckerstreuseln eindecken und bis zum Servieren mind. 1 Stunde kühlen.

Zubereiten ca. 75 Min.
Backen 40–60 Min. Kühlen mind. 1 Std.

Konfetti-Gugelhupf

EINFACH

Ergibt ca. 10 Stücke

Man braucht: Gugelhupfform (Ø ca. 22 cm)

- 120 g TK-Himbeeren (aufgetaut)
- 200 g weiche Butter und Butter für die Form • 180 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz • 4 Eier
- 260 g Mehl und Mehl für die Form
- 40 g Speisestärke
- 1 EL Backpulver
- 180 ml Milch
- 5 EL Puderzucker
- pinke Lebensmittelfarbe
- 20–30 g bunte Mini-Marshmallows

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Form mit Butter einfetten, mit Mehl ausstreuen. Himbeeren zerdrücken und durch ein feines Sieb streichen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Die Eier einzeln zugeben und jeweils gut unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, sieben. Abwechselnd mit 150 ml Milch unter Eiermasse rühren.

2 Etwa ¼ Teig abnehmen. Himbeerpüree und 1 EL Puderzucker unterrühren. Teig mit etwas Lebensmittelfarbe pink einfärben. Abwechselnd den hellen und pinken Teig in die Form füllen und mit einer Gabel marmorieren. Gugelhupf ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

3 Gugelhupf auf einen Teller stellen. Übrigen Puderzucker (4 EL) mit restl. Milch (2–3 EL) zu einem Guss verrühren. Den Guss über den Gugelhupf trüpfeln und Marshmallows darüberstreuen. Guss trocknen lassen und den Gugelhupf servieren.

Zubereiten ca. 45 Min.
Backen ca. 60 Min.



Windbeutel mit Himbeersahne

MITTELSCHWER

Ergibt 12 Stück

Man braucht: Spritzbeutel mit Sternfüllung

- 250 ml Milch • 60 g Butter
- 1 Prise Salz • 150 g Mehl
- 4 Eier • 150 g Himbeeren
- 2 cl Himbeergeist
- 200 g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 60 g Puderzucker plus etwas mehr zum Bestäuben

1 Backofen auf 200 Grad vorheizen. In einem Topf Milch, Butter und Salz aufkochen. Vom Herd nehmen, Mehl auf einmal dazugeben und kräftig unterrühren. Topf wieder auf den Herd stellen. Weiterrühren, bis ein glatter Teigkloß entsteht und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen. Eier einzeln zugeben und jeweils gut unterrühren.

2 Teig in den Spritzbeutel füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit Abstand zueinander 12 Teigkreise aufspritzen. Diese 15–20 Minuten goldbraun backen. Windbeutel etwas abkühlen lassen, dann jeweils waagrecht durchschneiden und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

3 Himbeeren verlesen, 12 Stück zum Garnieren beiseitelegen. Die übrigen Himbeeren mit Himbeergeist pürieren, durch ein feines Sieb streichen. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Himbeerpuree unterheben. Himbeersahne in Spritzbeutel füllen und auf die unteren Gebäckhälften spritzen. Die oberen Hälften aufsetzen. Windbeutel zum Servieren mit übrigen Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereiten ca. 60 Min.

Backen 15–20 Min.



Comic Cake

SCHWER

Ergibt ca. 10 Stücke

Man braucht: Springform mit hohem Rand (Ø 18 cm); Spritzbeutel mit Sternfüllung; 2 kleine Spritzbeutel mit Schreibfüllung; 3 Spritzbeutel mit Lochfüllung

FÜR DEN BISKUITTEIG

- 5 Eier • 110 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- ½ TL Vanilleextrakt

• 1 Prise Salz • 120 g Mehl

FÜR DIE BUTTERCREME

- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 l Milch • 5 Eigelb • 80 g Zucker
- 60 g Stärke • 500 g weiche Butter
- 250 g Puderzucker

AUSSERDEM

- 250 g Beeren (Blaubeeren und/oder Himbeeren)
- 1 Muffin (Fertigprodukt)
- orange, blaue, schwarze, pinke Lebensmittelfarbe (Gel oder Paste)

1 Backofen auf 170 Grad vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier belegen. Für den Teig Eier mit Zucker, Vanillezucker, -extrakt und Salz ca. 10 Minuten hell und schaumig aufschlagen. Mehl darübersieben, behutsam unterziehen. Teig in Form füllen, glatt streichen und 25–30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Biskuit etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

2 Für die Buttercreme Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark auskratzen. Beides in einem Topf mit 700 ml Milch aufkochen. Schote entfernen. Eigelbe mit Zucker, Stärke und übriger Milch (300 ml) glatt rühren. Mischung unter Rühren in die kochende Vanillemilch gießen. Alles unter Rühren erhitzen und andicken lassen. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

3 Anschließend die weiche Butter cremig schlagen, dann Puderzucker dazusieben und unterschlagen. Den Pudding löffelweise unter Rühren hinzufügen. Die Buttercreme kalt stellen, bis sie streichfähig ist.

4 Die Beeren verlesen. Den Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte legen und dünn mit etwas Buttercreme bestreichen. Die Hälfte der Beeren darauf verteilen und mit Buttercreme bedecken. Den zweiten Boden auflegen und ebenso mit Buttercreme sowie den restlichen Beeren versehen. Dann den dritten Boden aufsetzen. Die Torte rundum gut mit Buttercreme einstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kühl stellen und die übrige Buttercreme bei Raumtemperatur beiseitestellen.

5 Etwas Buttercreme in den Spritzbeutel mit Sternfüllung füllen, spiralförmig auf den Muffin spritzen. Cupcake bis zur Verwendung beiseitestellen.

6 2 EL weiße Buttercreme in den Spritzbeutel mit Schreibfüllung geben. Jeweils etwa 3 EL der Buttercreme orange, hellblau und schwarz einfärben. Die schwarze Creme in den Spritzbeutel mit Schreibfüllung geben. Die orange und hellblaue Creme je in einen Spritzbeutel mit Lochfüllung füllen. Übrige Buttercreme rosa einfärben, in den Spritzbeutel mit Lochfüllung geben.

7 Nun folgt das Auftragen der Cremes. Sollten diese währenddessen zu weich werden, zwischendurch immer wieder kurz kühlen. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit der rosa Creme am Rand ringsum mittig geschwungene Linien auftragen. Auf der Tortenoberfläche ebenso mittig rundum geschwungene Linien aufmalen. Die Fläche dazwischen mit Creme ausfüllen und glatt streichen. Die Torte ca. 30 Minuten kühlen.

8 Mit der orangen und hellblauen Creme am unteren Tortenrand und auf der Tortenoberfläche kleine Kreise und Streifen auftragen. Torte weitere 30 Minuten kühl stellen. Den Cupcake mittig auf die Torte setzen. Nun mit der schwarzen Creme alle Konturen und Farbflächen der Torte in dünnen Linien umranden. Mit der weißen Creme Schattierungen auftragen. Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereiten ca. 100 Min.

Backen 25–30 Min.

Kühlen mind. 3 Std.

Wir präsentieren Ihnen
die exklusive
Sweet Dreams
Back-Kollektion

NUR ERHÄLTLICH BEI

WOOLWORTH®

Mit
exklusivem
Rabatt für
unser
Jahresabo!

Bei Woolworth finden Sie allerlei Backutensilien zu günstigen Preisen. Diese Vielfalt im Back-Sortiment wird nun um die exklusive Sweet Dreams-Kollektion erweitert, die wir gemeinsam mit Woolworth entwickelt haben. Dabei haben wir uns die Ansprüche unserer Leserinnen und Leser zu Herzen genommen und großen Wert auf hohe Qualität und stilvolle Designs gelegt. Die neue Kollektion umfasst verschiedene Backhelfer aus Silikon, Kuchenformen, Aufbewahrungsgläser und viele weitere nützliche Backutensilien. Überzeugen Sie sich selbst: Die Sweet Dreams-Kollektion ist ab dem 4. März 2023 in allen Woolworth-Geschäften erhältlich. Ihr Bonus: Mit dem Kauf ausgewählter Artikel aus der Kollektion sichern Sie sich einen Rabatt auf unser Jahresabo.





Weißen-Schokoladen-Gugelhupf

Ergibt ca. 12 Stücke

Man braucht: Gugelhupfform (Ø 23 cm)

FÜR DEN TEIG

- 220 g weiche Butter plus Butter für die Form
- 140 g Puderzucker
- 1/2 TL Salz
- Mark von 1 Vanilleschote
- 4 Eier • 80 g Sahne
- 200 g geschmolzene weiße Kuvertüre
- 65 g weißes Kakaopulver (z. B. von Caotina)
- 200 g blanchierte, gem. Mandeln
- 260 g Mehl

- 1 EL Backpulver
- AUSSERDEM
- 3 EL weißer Schokoladensirup (z. B. von Monin)
- 3 EL Rum
- 150 g weiße Kuvertüre
- 45 g Puderzucker
- 4 EL Rum
- 55 g Butter
- weiße Schokospäne zum Garnieren

1 Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Teig Butter, Puderzucker, Salz und Vanillemark in der Küchenmaschine hellcremig aufschlagen. Eier, Sahne und geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Kakaopulver, Mandeln,

Mehl und Backpulver untermischen. Teig in der gefetteten Form glatt streichen und 60–70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen); Kuchen evtl. abdecken, wenn er zu dunkel wird. Kuchen etwas abkühlen lassen. Sirup und Rum mischen. Kuchen stürzen und damit beträufeln. Auskühlen lassen.

2 Kuvertüre hacken, mit Puderzucker, Rum und Butter gemischt überm heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kuchen mit Guss bestreichen und die Schokospäne darüberstreuen.

Backniveau: einfach

Zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: 60–70 Min.



Happy Birthday!

Hochwertige
Silikonform
für 8 €



Schokotorte

Ergibt ca. 14 Stücke

Man braucht: 3 Springformen (\varnothing 26 cm), Zuckerthermometer

FÜR DIE SCHOKOBÖDEN

- 330 g Zartbitterkuvertüre
- 270 g Butter plus Butter für die Form
- 6 Eier (Gr. M) • 375 g Zucker
- 3 TL Vanilleextrakt
- 280 g Weizenmehl (Type 405)
- plus Mehl für die Form
- 120 g Stärke
- 135 g Kakaopulver
- 3 gestrichene TL Backpulver
- 1 gestrichener TL Natron
- 3 TL Apflessig
- 300 ml Buttermilch

FÜR DIE BUTTERCREME

- 360 g Zucker • 6 Eiweiß (Gr. M)
- 600 g weiche Butter

ZUM GARNIEREN

- 50 g Sahne
- 30 g Butter • 200 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g verschiedene Kekse & Süßigkeiten (z. B. Amicelli, Lindor-Kugeln, Mikado-Stäbchen, usw.)
- Torten-Topper nach Belieben (Geburtstagszahlen, Kerzen)

1 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Springformen mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Für die Schokoböden die Zartbitterkuvertüre fein hacken, zusammen mit Butter in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen.

2 Inzwischen die Eier mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig aufschlagen. Es sollte eine helle, cremige Masse ergeben. Die geschmolzene Schokoladen-Butter zur Eier-Mischung geben und alles gut miteinander verrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen und über den Teig sieben.

3 In einer kleinen Schüssel das Natron mit Apflessig mischen, sodass es reagiert (Blasenbildung), dann zum Teig hinzufügen. Zuletzt die Buttermilch unter den Teig rühren. Den Schokoteig in die vorbereiteten Springformen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

4 Für die Buttercreme den Zucker mit 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und auf

mittlerer Stufe erwärmen. Mit einem Thermometer die Temperatur beobachten. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und diese in die Küchenmaschine einspannen. Sobald der Zuckersirup 110 Grad erreicht, die Küchenmaschine mit den Eiweißen anstellen.

5 Sobald der Zuckersirup auf 121 Grad aufgekocht ist, in einem dünnen Strahl zu den Eiweißen fließen lassen. Das Baiser nun so lange aufschlagen, bis die Masse deutlich abgekühlt ist. Die weiche Butter in Stückchen in das Baiser einrühren, dabei alles luftig-locker aufschlagen.

6 Zum Zusammensetzen die drei Schokoböden jeweils mit einem großen Messer gerade schneiden. Den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und dünn mit Buttercreme bestreichen. Den zweiten Tortenboden auflegen und auch diesen mit der Buttercreme bestreichen. Den dritten Boden auflegen und die Torte für 30 Minuten kühl stellen.

7 Die Torte einmal rundherum mit Buttercreme einstreichen und mit der Palette glatt ziehen, so-

dass alle Krümel daran haften bleiben. Die Torte erneut für 30 Minuten kühl stellen. Die Torte mit der restlichen Buttercreme einstreichen und die Ränder mithilfe einer Palette glatt ziehen. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

8 Für den Schokodrip die Sahne mit Butter und der fein gehackten Kuvertüre in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

9 Den Schokodrip mittig über die Torte gießen, dabei seitlich in Tropfen leicht herunterlaufen lassen. Kurz kühl stellen. Die Torte nach Belieben mit Keksen, Süßigkeiten und Topper dekorieren. Bis zum Servieren erneut 30 Minuten kühlen.

Backniveau: Fortgeschritten

Zubereiten: ca. 70 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Kühlen: ca. 90 Minuten

1



2



10



11



8



4



7



6

Hübsch serviert

1 Dose mit Fenster, 2 Größen, VKP ab € 3,00 2 Kuchenplatte, 25x13cm, VKP € 5,00 3 Silikon Schokoladen Form, VKP € 1,50 4 Tortenhebeblech, VKP € 5,00 5 Aufbewahrungsglas, VKP € 1,50 6 Cakeboard Ø 30 cm, VKP € 1,00 7 Silikonpinsel, VKP € 2,00 8 Backhelfer, VKP € 2,00 9 Springform Ø 26 cm, VKP € 7,00 10 Tortenheber, VKP € 3,00 11 Geschirrtücher, VKP € 3,00 – Diese und weitere Back-Produkte erhältlich in allen Filialen ab 4. März 2023 solange der Vorrat reicht.



DONAUWELLEN-GUGELHUPF

Aus zwei mach eins: Der traditionelle Blechkuchen nimmt hier eine neue Form an. Gleich bleibt aber die geliebte Füllung aus Sauerkirschen und vaniller Creme.

S. 49



Wunderbar süße *Transformation*

Sie gehören zu den ganz großen Stars der Konditorei und begeistern mit ihrem Geschmack seit Generationen. Wir haben die besten Klassiker neu und so herrlich verlockend interpretiert.



BIENENSTICH- CUPCAKES

Der Star der Kaffeetafel in putziger Mini-Version. Wie bei seinem großen Bruder ist der sündige Mandel-Honig-Belag das krönende Highlight.

S. 49

BUTTERKUCHEN „LEVANTE“

Auf den luftigen Orangen-Hefeteig kommt eine feine Gewürzbutter mit Tahini und ein Mix aus Pistazien, Sesam und Mandeln. Ein Kurztrip in den Orient für die Geschmacksknospen.

S. 49



Fotos: StockFood Studios/Silke Zander

Jeder Löffel ein Genuss



ESTERHÁZY-TORTE IM GLAS

Vanillecreme, Mangokompott und Baiser-Nuss-Böden wechseln sich in den Gläschen Schicht für Schicht ab. Eine Dessert-Hommage an die Kaiserzeit.

S. 50



FRIESEN-TARTE

Für die Füllung des Blätterteigbodens werden Pflaumen mit Rotwein zu einem aromatischen Mus verkocht. On top: Luftige Joghurtsahne und knusprige Kringel – einfach perfekt!

S. 50

FRANKFURTER NAKED CAKE

Der süße Stern am Himmel der
Finanzmetropole hat sich in
moderne Schale geworfen.
Zwischen Biskuitböden versteckt
sich fruchtiges Johannisbeergelee.

S. 51

Für die edle
Kaffeetafel



MALAKOFF-TÖRTCHEN

Das Zusammenspiel aus krossen Löffelbiskuits und dem sahnigen Kern ist ein Gaumenspiel. Einige Tropfen Rum geben den finalen Pfiff. Cool: Die Törtchen sind vegan.

S. 51

Naschkatzen im *Glück*



DOBOS-TORTE 2.0
Grandioser Eyecatcher
auf der verführerischen
ungarischen Schoko-
Schichttorte sind die
eindrucksvollen,
selbst gemachten
Karamellnester.

S. 52

Von Engeln gebacken



BLECHKUCHEN À LA
SCHWARZWÄLDER KIRSCH
Schokolade, Kirsche und Sahne:
Welch göttliche Kombination!
Auch in dieser rustikalen Form wird sie
alle zum Zugreifen einladen und ein
Lächeln ins Gesicht zaubern.

S. 52



Fotos: StockFood/Thorsten Suedfels; StockFood Studios/Silke Zander

SACHERTORTE AM STIEL

Ein großes Stück Konditorei-Geschichte hier ganz klein: Seit dem 18. Jahrhundert begeistert der Schokokuchen mit Aprikosenfüllung und Glasur in all seinen Variationen.

S. 53

GETÜRMTE
PRINZREGENTEN-
TORTE

Gekonnt trifft hier alt auf neu. Bei jedem Biss des imposanten Turms mit herber Kaffeecreme träumen wir kurz weg.

S. 53



So modern und
so gut



Foto S. 38



Foto S. 39



Foto S. 40

Donauwellen-Gugelhupf

MITTELSCHWER

Ergibt 12–14 Stücke

Man braucht: Gugelhupfform (Ø 25 cm)

- 300 g TK-Sauerkirschen (entsteint)
- 20 g Speisestärke
- 175 ml Milch
- 210 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 150 g Mascarpone
- 6 Eier
- 250 g weiche Butter und Butter für die Form
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl und Mehl für die Form
- 1 EL Backpulver
- 20 g Kakaopulver
- 4 EL Sahne
- 50 g Zartbitter-Schokoraspel
- 2 TL Öl
- 150 g Zartbitterkuvertüre

1 Kirschen auftauen und abtropfen lassen. Stärke mit 50 ml Milch, 20 g Zucker anrühren. Restl. 125 ml Milch und Vanille aufkochen, Stärkemix einrühren, alles unter Rühren aufkochen. Creme in Schüssel füllen, 10 g Zucker darüberstreuen, lauwarm abkühlen lassen. Mascarpone, 1 Ei verrühren, nach und nach unter Creme rühren.
2 Ofen auf 180 Grad vorheizen. Form fetten, bemehlen. Butter, restl. 180 g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. 5 Eier einzeln jeweils gut unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig halbieren. Kakao, Sahne und Schokoraspel unter eine Teighälfte rühren.
3 Jeweils die Hälfte hellen und dunklen Teig abwechselnd löffelweise in die Form füllen. Am Rand etwas hochziehen, sodass mittig eine Mulde entsteht. Creme in Mulde füllen, sie sollte den Formrand nicht berühren. 1/2 Kirschen überstreuen. Rest Teig einfüllen. Übrige Kirschen überstreuen, eindrücken. Gugelhupf im Ofen auf der untersten Schiene 50–55 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, dann stürzen und auskühlen lassen. Öl mit Kuvertüre schmelzen, den Gugelhupf damit beträufeln.

Zubereiten 1 Std. Backen 50–55 Min.

Bienenstich-Cupcakes

MITTELSCHWER

Ergibt 12 Stück

Man braucht: Muffinblech mit 12 Mulden; 12 Papier-Muffinförmchen
FÜR DIE MUFFINS

- 140 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 1 EL Honig
- 50 g Sahne
- 150 g Mandelblättchen
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 300 g saure Sahne

FÜR DIE FÜLLUNG

- 400 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 80 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 EL Amaretto (alternativ Mandelsirup)

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Für die Muffins 40 g Butter, 40 g Zucker, Honig und Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd ziehen, Mandelblättchen untermischen.
2 Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen. Rest 100 g Butter mit 100 g Zucker cremig schlagen. Eier einzeln je gut unterrühren. Saure Sahne unterrühren, Mehlmix unterziehen. Teig in den Förmchen verteilen, glatt streichen. Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Muffins ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen.
3 Inzwischen für die Füllung aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsangabe einen Pudding zubereiten. Pudding abgedeckt abkühlen lassen. Butter mit Puderzucker cremig schlagen. Pudding und Amaretto löffelweise unterrühren.

4 Muffins aus den Papierförmchen lösen, dann quer halbieren. Creme (evtl. mit Spritzbeutel) auf den unteren Hälften verteilen. Die oberen Hälften aufsetzen und leicht andrücken.

Zubereiten ca. 1 Std. Backen ca. 25 Min.

Butterkuchen „Levante“

MITTELSCHWER

Ergibt ca. 24 Stücke

Man braucht: tiefes Backblech (ca. 40 x 30 cm); Einweg-Spritzbeutel

- 1 Würfel Hefe
- 125 g Zucker
- 2 TL Orangenblütenwasser
- 2 TL Orangenabrieb
- 300 ml Milch
- 650 g Mehl und mehr zum Arbeiten
- 1/2 TL Salz
- 3 Eier
- 375 g weiche Butter und mehr fürs Blech
- Mark von 1 Vanilleschote
- 80 g Akazienhonig
- 40 g Tahin
- 40 g Puderzucker
- 50 g Pistazien (geröstet und gesalzen, in der Schale)
- 30 g helle Sesamsamen
- 50 g Mandelblättchen

1 Für den Teig Hefe zerkrümeln. Mit Zucker, Orangenblütenwasser, -abrieb und etwas Milch glatt verrühren. Mehl in Schüssel geben, Hefemischung, übrige Milch, Salz und Eier dazugeben, alles in ca. 2 Minuten glatt verkneten. 125 g Butter stückchenweise dazugeben und weiterkneten, bis ein geschmeidiger, weicher Teig entsteht. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen.

2 Restl. 250 g Butter mit Vanille, 40 g Honig, Tahin und Puderzucker cremig schlagen. In den Spritzbeutel füllen. Pistazienkerne aus Schale lösen, grob hacken. Mit Sesam und Mandelblättchen mischen. Blech fetten. Teig noch mal kurz durchkneten, auf dem Blech mit gut bemehlten Händen verteilen, dann auf Blechgröße ausrollen. Teig abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3 Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mit bemehlten Daumen dicht an dicht Mulden in Teig drücken, Gewürzbutter hineinspritzen. Pistazienmix auf Teigoberfläche verteilen, restl. 40 g Honig darüberträufeln. Kuchen 20–25 Min. backen. Am besten warm servieren.

Zubereiten ca. 55 Min.

Wartezeit ca. 2 Std. Backen 20–25 Min.



Foto S. 41

Esterházy-Torte im Glas

MITTELSCHWER

Ergibt 6 Portionen

Man braucht: Spritzbeutel mit dünner Lochtüllie (Nr. 4); kleine Papier-Spritztüte

FÜR DIE CREME

- 2 Eigelb • 250 ml Milch

- 25 g Speisestärke

- 40 g Zucker

- 2 TL Vanillepasta

- 250 g Schlagsahne

FÜR DAS KOMPOTT

- 1 genussreife Mango

- 60 g Zucker

- 225 ml Orangensaft (frisch gepresst) • 3 EL Zitronensaft

- 20 g Speisestärke

FÜR DIE NUSS-BÖDEN

- 4 Eiweiß • 1 Prise Salz

- 1 TL Zitronensaft

- 90 g Zucker

- 75 g gemahlene geröstete Haselnüsse • 1/4 TL gem. Zimt

- 40 g Mehl

- 25 g zerlassene Butter

FÜR DIE GLASUR

- 1 Eiweiß

- 1 TL Zitronensaft

- 125 g Puderzucker

- 10 g zerlassene Butter

- 1/2 EL Kakaopulver

1 Für die Creme Eigelbe mit 50 ml Milch, Stärke, 30 g Zucker und Vanille verquirlen. Übrige 200 ml Milch aufkochen. Eigelbmischung unter Rühren einfließen lassen. Alles unter ständigem Rühren aufkochen und andicken lassen. Pudding in eine Schüssel umfüllen, mit restl. 10 g Zucker bestreuen und abgedeckt abkühlen lassen.

2 Inzwischen für das Kompott Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dann in dünne Spalten schneiden. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen. Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen (bitte Vorsicht, kann spritzen). Alles

unter Rühren köcheln lassen, bis sich evtl. entstandene Klümpchen gelöst haben. Stärke mit 1–2 EL Wasser anrühren, Saftmischung damit binden, erneut aufkochen. Mango unterrühren, Kompott abkühlen lassen.

3 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Auf 3 Bögen Backpapier insgesamt 18 Kreise (Ø 7,5 cm) sowie 6 Kreise (Ø 5 cm) vorzeichnen. Backpapiere jeweils umgedreht auf ein Blech legen. Für die Böden Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen, dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Baisermasse Spitzen zieht. Gemahlene Haselnüsse mit Zimt mischen. Bei langsamer Stufe kurz unter Baisermasse rühren. Zuletzt Mehl und zerlassene Butter behutsam unterheben.

4 Masse in Spritzbeutel füllen und spiralförmig in die vorgezeichneten Kreise spritzen. Bleche nacheinander auf die unterste Schiene des Ofens schieben, die Nuss-Böden ca. 10 Minuten backen. Auf dem Backpapier auskühlen lassen, dann behutsam vom Papier lösen.

5 Für die Glasur Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen. Zuletzt die zerlassene Butter gut einrühren, bis sich ein glatter Zuckerguss gebildet hat. 1 EL Zuckerguss abnehmen, Kakao unterrühren. Dabei bei Bedarf noch ein paar Tropfen warmes Wasser einrühren. Die Kakao-Glasur in eine kleine Papier-Spritztüte füllen.

6 Die 6 kleinen Nuss-Kreise mit der Oberfläche in die weiße Glasur tauchen und auf ein Gitter setzen. Mit der Kakao-Glasur jeweils von der Mitte aus spiralförmig Kreise auf den noch feuchten Zuckerguss spritzen. Mit einem Zahnstocher jeweils abwechselnd vom Rand zur Mitte hin und wieder von der Mitte zum Rand ziehen. So entsteht das netzartige Muster. Die Glasur trocknen lassen.

7 Die Sahne für die Creme steif schlagen. Etwa 1/4 der Sahne unter den Pudding rühren. Dann die übrige Sahne behutsam unterheben. Nun die größeren Nuss-Böden abwechselnd mit Kompott und Creme in Gläser schichten. Das Dessert mit den glasierten Nuss-Kreisen garnieren und servieren.

Zubereiten ca. 90 Min.

Backen ca. 30 Min.



Foto S. 42

Friesen-Tarte

MITTELSCHWER

Ergibt ca. 12 Stücke

Man braucht: Tarteform (35 x 13 cm); Spritzbeutel mit Blatt-Tüllie

- 500 g TK-Pflaumen (aufgetaut)
- 30 g Backpflaumen • 90 g Zucker
- 150 ml Rotwein • 1 Zimtstange
- 1 TL Vanillepasta • 20 g Stärke
- Butter für die Form • 1 Rolle Blätterteig (ca. 280 g) • Hülsenfrüchte zum Blindbacken • 250 g Konditorsahne • 1 Pck. Sahnesteif • 20 g Puderzucker • 200 g Sahnejoghurt
- essbare Blüten zum Garnieren

1 TK-Pflaumen halbieren, entsteinen. Backpflaumen würfeln. 50 g Zucker karamellisieren, mit Wein ablöschen. Zimt, Vanille zugeben, alles köcheln lassen, bis sich Karamell löst. Stärke mit 3 EL Wasser anrühren, Sud damit binden. Alle Pflaumen hinzufügen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 20–25 Min. köcheln lassen, ab und zu rühren. Dann offen weitere 15–20 Minuten leise köcheln lassen. Mus abkühlen lassen, Zimtstange entfernen.

2 Ofen auf 220 Grad vorheizen. Form fetten. Teig auf 40 x 18 cm zuschneiden, Form damit auskleiden. Boden mehrfach mit Gabel einstechen, Backpapier auflegen, Hülsenfrüchte einfüllen. Boden 10–15 Minuten blindbacken. Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Boden mit 20 g Zucker bestreuen, 6–8 Minuten goldbraun fertig backen. Aus den Teigresten kleine Kreise ausschneiden. Mit Oberfläche in restl. Zucker (20 g) drücken. Kreise auf mit Backpapier belegtem Blech 10–12 Min. backen. Abkühlen lassen.

3 Boden mit Mus füllen. Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker steif schlagen. Joghurt unterrühren. In Spritzbeutel füllen, auf Tarte spritzen. Tarte mit Teigkreisen und Blüten garnieren.

Zubereiten 90 Min. Backen ca. 30 Min.



Foto S. 43

Frankfurter Naked Cake

SCHWER

Ergibt ca. 12 Stücke

Man braucht: 2 Springformen (Ø ca. 20 cm);

2 Spritzbeutel, 2 Lochtüllen und 1 kleine Sterntüllle

FÜR DEN TEIG

- 240 g weiche Butter

- 150 g Zucker

- 1 Pck. Vanillezucker

- 1 Prise Salz

- 6 Eier

- 240 g Mehl

- 3 ½ TL Weinstein-Backpulver

FÜR DIE BUTTERCREME

- 2 Pck. Vanille-Puddingpulver

- 80 g Zucker

- 800 ml Milch

- 400 g weiche Butter

AUSSERDEM

- Butter für die Formen

- 300 g Rote Johannisbeerkonfitüre (ohne Stücke)

- 25 g Mandelblättchen

- 50 g Zucker

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Böden der beiden Springformen mit Backpapier auslegen, die Ränder mit Butter einfetten. Für den Teig Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 5 Minuten cremig schlagen. Die Eier einzeln hinzufügen und jeweils gründlich unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Schritten rasch unterrühren. Den Teig in den Formen verteilen, glatt streichen und im Ofen auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Böden etwas abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

2 Für die Buttercreme Puddingpulver mit 70 g Zucker und 100 ml Milch verrühren. Übrige 700 ml Milch aufkochen, die Puddingpulver-Mischung unter ständigem Rühren einfließen

lassen. Alles unter Rühren aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und mit restl. 10 g Zucker bestreuen. Pudding abgedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend die Butter sehr cremig schlagen. Pudding löffelweise nach und nach unter Rühren hinzufügen.

3 Böden jeweils zweimal waagrecht durchschneiden, sodass insgesamt 6 Böden entstehen. 250 g der Buttercreme abnehmen und bei Raumtemperatur beiseitestellen. Die übrige Buttercreme in den Spritzbeutel mit Lochtüle füllen. Konfitüre in den zweiten Spritzbeutel mit Lochtüle geben.

4 Den untersten Tortenboden auf eine Platte legen. Auf die Mitte des Bodens einen Cremetupfen spritzen. Mittig sowie rundum den Rand des Bodens einen Cremering aufspritzen. Zwischen die Cremeringe etwas Konfitüre spritzen. 4 weitere Böden aufschichten und jeweils auf dieselbe Weise Buttercreme und Konfitüre aufspritzen. Dabei ein klein wenig Konfitüre zum Garnieren übrig lassen. Nun den letzten Boden auflegen und die Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

5 Anschließend die Tortenoberfläche mit der beiseitegestellten Buttercreme bestreichen. Rundum den Tortenrand einige Kleckse der Creme verteilen und mit einer Palette glatt ziehen. Die restliche Buttercreme in den Spritzbeutel mit kleiner Sterntüllle geben. Abwechselnd Konfitüre- und Cremetupfen auf eine Hälfte der Tortenoberfläche spritzen. Die Torte mind. 3 Stunden kalt stellen.

6 Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einen Teller geben. In der Pfanne 50 g Zucker karamellisieren, Mandeln untermischen. Karamell auf einen Teller mit Backpapier geben und zügig verteilen (bitte Vorsicht, sehr heiß). Karamell fest werden lassen, dann in grobe Stücke brechen. Die Torte damit garnieren und servieren.

Zubereiten ca. 110 Min.

Backen ca. 30 Min.

Kühlen mind. 4 Std.



Foto S. 44

Malakoff-Törtchen

VEGAN

Ergibt 4 Stück

Man braucht: 4 Dessertringe (Ø ca. 10 cm); 2 Spritzbeutel mit Sterntüllen

- ½ Pck. Vanille-Puddingpulver

- 185 ml Mandeldrink

- 60 g Zucker

- 20 g Mandelmus

- 75 g Margarine (vegan)

- ca. 300 g Löffelbiskuits (vegan)

- 3-4 EL brauner Rum

- 150 g Schlagcreme (z. B. Schlagfix)

- 1 EL Vanillezucker

- 1 TL Kakaopulver

- 1 EL Schokoraspel (vegan)

1 Puddingpulver mit 3 EL Mandeldrink verrühren. Rest Mandeldrink mit Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, Pudding unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Mandelmus unterziehen. Pudding abgedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Margarine cremig rühren, Pudding löffelweise unterrühren.

2 Dessertringe auf ein mit Frischhaltefolie belegtes Brett stellen. Jeweils 9 Löffelbiskuits auf der Unterseite mit ein paar Tropfen Rum beträufeln und hochkant in die Dessertringe stellen, sodass sie einen Rand bilden. Jeweils 1 Löffelbiskuit in Stücke brechen, Boden damit auslegen und mit Rum beträufeln. Puddingcreme einfüllen. Törtchen ca. 30 Minuten kühl stellen.

3 Schlagcreme mit Vanillezucker steif schlagen. Ein Drittel abnehmen und Kakao unterrühren. Die helle und dunkle Schlagcreme jeweils in einen Spritzbeutel füllen und abwechselnd in die Törtchen spritzen. Schokoraspel darüberstreuen. Vor Servieren die Dessertringe behutsam abziehen. Zum Fixieren nach Belieben eine Kordel um die Törtchen binden.

Zubereiten ca. 45 Min.

Kühlen ca. 30 Min.



Foto S. 45

Dobos-Torte 2.0

SCHWER

Ergibt 14–16 Stücke

Man braucht: Schöpfkelle aus Metall

FÜR DEN TEIG

- 6 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 80 g zerlassene Butter

FÜR DIE CREME

- 1 Pck. Schoko-Puddingpulver
- 400 ml Milch
- 2 Eigelb
- 80 g Zucker
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Nuss-Nougat-Masse (schnittfest)
- 250 g weiche Butter

FÜR DAS DEKOR UND DIE SAUCE

- 125 g Zucker
- ½ EL Glukosesirup
- etwas Öl
- 40 g Butter
- 60 g Schlagsahne
- Meersalzflocken

1 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auf 5 Bögen Backpapier insgesamt 9 Kreise (Ø 22 cm) aufzeichnen. Für den Teig die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz über dem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse kalt schlagen. Nun abwechselnd Mehl und die zerlassene Butter unterheben.

2 Einen vorbereiteten Bogen Backpapier umgedreht auf ein Blech legen. Etwas Teig ca. 5 mm dick innerhalb der vorgezeichneten Kreise verstauen. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 7–8 Minuten goldgelb backen. Die Böden samt dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen. Auf diese Weise insgesamt 9 Böden backen.

3 Für die Creme das Puddingpulver mit 100 ml Milch, Eigelben und 70 g Zucker verrühren. Übrige 300 ml Milch aufkochen und die angerührte Puddingmischung unter Rühren hinzufügen. Pudding aufkochen, in eine Schüssel umfüllen, mit restlichen 10 g Zucker bestreuen und abgedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

4 Kuvertüre und Nougat hacken. Zusammen überm heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Butter ca. 5 Minuten cremig schlagen. Dann nach und nach löffelweise Pudding und Nougatmischung langsam unterrühren.

5 Die Tortenböden mit jeweils 2 EL Creme bestreichen und aufeinander setzen. Die Torte rundum mit der restlichen Creme einstreichen. Torte mind. 4 Stunden kühl stellen.

6 Für das Dekor Zucker mit 2 EL Wasser und Glukose in einem schweren Topf erhitzen und goldgelb karamellisieren lassen. Topf sofort von der Hitze nehmen und den Karamell ganz kurz abkühlen lassen. Die äußere Rundung der Schöpfkelle gut einölen. Etwas Karamell mit einer Gabel über die Rundung der Kelle spinnen, so dass ein Nest entsteht. Das Karamell-Nestchen kurz fest werden lassen, dann behutsam von der Kelle lösen. Auf diese Weise beliebig 2 oder 3 weitere Karamell-Nestchen herstellen.

7 Übrigen Karamell wieder erhitzen, nach und nach Butter unterrühren. Dann Sahne hinzufügen und alles zu einer dickflüssigen Karamellsauce köcheln lassen. Die Sauce mit etwas Meersalz verfeinern, abkühlen lassen.

8 Die Karamellsauce mit einem Teelöffel (oder mit einer Spritzflasche) am oberen Tortenrand entlang verteilen und dabei seitlich in Tropfen hinablaufen lassen. Die Torte mit den Karamell-Nestchen garnieren und dann sofort servieren.

Zubereiten ca. 110 Min.

Backen ca. 40 Min.

Kühlen mind. 4 Std.



Foto S. 46

Blechkuchen à la Schwarzwälder Kirsch

EINFACH

Ergibt 16–20 Stücke

Man braucht: tiefes Backblech (ca. 40 x 30 cm)

- Butter für das Blech
- 6 Eier (Größe L) • 120 g brauner Zucker • ¼ TL Vanillepulver
- 130 g Hartweizengrieß
- 3 EL Mehl • 1 Prise Salz
- 1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht) • 2 EL Zucker
- 1 EL Stärke • 4 cl Kirschwasser
- 300 g Schlagsahne • 1 Pck. Sahnesteif • 1 EL Vanillezucker
- 75 g dunkle Schokolade

1 Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Blech mit Butter einfetten. Die Eier trennen. Eigelbe mit braunem Zucker und Vanillepulver schaumig schlagen. Grieß und Mehl untermischen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, behutsam unterheben. Teig auf dem Blech verteilen, glatt streichen und 35–40 Minuten backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

2 Sauerkirschen abtropfen und dabei 250 ml Saft auffangen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Mit Kirschsaft ablöschen und kochen lassen, bis sich der Karamell wieder löst. Stärke mit 2–3 EL Wasser anrühren, Saftmischung damit andicken und alles 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Kirschen und Kirschwasser untermischen, beiseitestellen.

3 Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. ¾ der Kirschen samt Sud auf dem Kuchen verteilen. Sahne wolkig darauf verstreichen und die übrigen Kirschen darüberstreuen. Die Schokolade hobeln und ebenfalls darüberstreuen. Den Kuchen zum Servieren in Stücke schneiden.

Zubereiten ca. 45 Min.

Backen 35–40 Min.



Sachertorte am Stiel

MITTELSCHWER

Ergibt ca. 16 Stück

Man braucht: tiefes Backblech (ca. 28x18 cm); ca. 16 Holzstiele
FÜR DEN TEIG

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Salz
- 100 g Mehl
- 4 Eier
- 1 TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

- 3 EL Orangenlikör
- 4 EL Orangensaft
- 10 g Puderzucker
- 150 g Aprikosenkonfitüre (ohne Stücke)

FÜR DIE ZARTBITTER-GLASUR

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Schlagsahne
- 30 g Butter
- 3 EL Akazienhonig

FÜR DIE VOLLMILCH-GLASUR

- 150 g Vollmilchkuvertüre
- 120 g Schlagsahne
- 20 g Butter
- 1 EL Akazienhonig

ZUM GARNIEREN

- Schokostreusel und -perlen in verschiedenen Größen und Farben

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Für den Teig Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Eier trennen. Butter mit 50 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz 5 Minuten hellcremig schlagen. 25 g Mehl kurz unterrühren, dann die Eigelbe einzeln zugeben und jeweils gut unterrühren. Die Kuvertüre kurz untermischen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei restliche 50 g Zucker einrieseln lassen. $\frac{1}{3}$ Eischnee unter die Kuvertüremasse rühren.

Übriges Mehl (75 g) mit Backpulver mischen, auf die Masse sieben, mit dem restlichen Eischnee unterheben. Teig in das Blech geben und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Kuchen vollständig auskühlen lassen.

2 Den ausgekühlten Kuchen auf ein Brett stürzen, die Ränder begradigen. Den Boden vorsichtig einmal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung Orangenlikör und Orangensaft mit Puderzucker verrühren. Die Konfitüre glatt rühren. Den unteren Boden mit der Hälfte der Saftmischung beträufeln und mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Den oberen Boden auflegen, mit der restlichen Saftmischung beträufeln, mit der übrigen Konfitüre bestreichen. Kuchen in Stücke von ca. 3,5x7 cm schneiden, die Stücke bis zur Weiterverwendung kalt stellen.

3 Für die Zartbitter-Glasur Kuvertüre fein hacken. In einem Topf Sahne mit Butter und Honig aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre darin unter Rühren auflösen. Die Vollmilch-Glasur mit den angegebenen Zutaten auf dieselbe Weise zubereiten.

4 Hälfte der Kuchenstücke nacheinander in die Zartbitter-Glasur tauchen, mit 2 Gabeln herausheben, auf ein Gitter setzen und abtropfen lassen. Die übrige Hälfte der Kuchenstücke portionsweise in die Vollmilch-Glasur tauchen. Ebenfalls mit 2 Gabeln herausheben und zum Abtropfen auf ein Gitter setzen. Holzstiele hineinstecken und die Stücke 30 Minuten kühlen.

5 Die übrige Glasur jeweils in eine kleine Papier-Spritztüte füllen. Die hellere Glasur in feinen Linien über die dunkleren Kuchenstücke ziehen. Einige Schokostreusel und -perlen darüberstreuen. Dann umgekehrt die dunkle Glasur über die hellen Kuchenstücke ziehen und ebenfalls mit Schokostreusel und -perlen bestreuen. Die Stücke bis zum Servieren mind. 1 Stunde kalt stellen.

Zubereiten ca. 90 Min.

Backen ca. 20 Min.

Kühlen ca. 90 Min.



Getürmte Prinzregententorte

MITTELSCHWER

Ergibt 12–14 Portionen

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 300 g Sahne • 350 g brauner Zucker
- 240 g Weizenvollkornmehl
- 150 g Mehl • 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron • 1 Prise Muskatnuss
- 1 Ei • 250 ml Milch • 125 g zerlassene Butter • 60 g gehackte Haselnüsse • 2 EL Kakao-Nibs
- 2 EL Kaffee-Granulat • 500 g Crème double • 80 g Puderzucker
- 1 TL Kakaopulver

1 Kuvertüre hacken, in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen, darübergießen. Alles 2–3 Minuten stehen lassen, dann glatt verrühren, beiseitestellen.

2 Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Auf 4 Bögen Backpapier insgesamt 8 Kreise (\varnothing 18 cm) zeichnen. Backpapiere umgedreht auf Bleche legen. Zucker, beide Mehle, Backpulver, Natron und Muskat mischen. Ei mit Milch und Butter verquirlen, dann nach und nach unter die Mehl-mischung rühren. Teig auf Blechen innerhalb der Kreise verteilen. Haselnüsse und Kakao-Nibs überstreuen. Je zwei Bleche zusammen in Ofen schieben, Böden ca. 10 Min. backen. Auskühlen lassen, vom Papier lösen.

3 Kaffee-Granulat in 2 EL heißem Wasser auflösen. Crème double mit Puderzucker luftig aufschlagen. Nach und nach Kaffee und Kakao unterrühren. Einen Boden auf eine Platte legen. Mit etwas Creme bestreichen, mit etwas Schokosahne beträufeln. Abwechselnd Böden, Creme, Schokosahne aufeinander-schichten, mit einem Boden und Schokosahne abschließen. Torte bis zum Servieren ca. 1 Stunde kühlen.

Zubereiten ca. 50 Min.

Backen ca. 20 Min. Kühlen ca. 1 Std.



ALLES IM GRIFF
Mint, Eierschale oder Pastellrosa: Teige gehen mit dem von den 50ern inspirierten Mixer besonders gut von der Hand (um 145 Euro, von SMEG über [raum-blick.de](#))



Unser Liebling!



KREATIVE NEUAUFLAGE

Für alle, die nicht bis zum Kaffekräñzchen am Nachmittag warten wollen: Der Frankfurter Kranz-Aufstrich von Miss Pell erlaubt es, den Klassiker schon am Morgen zu genießen (um 5 Euro, über [miss-pell.com](#))

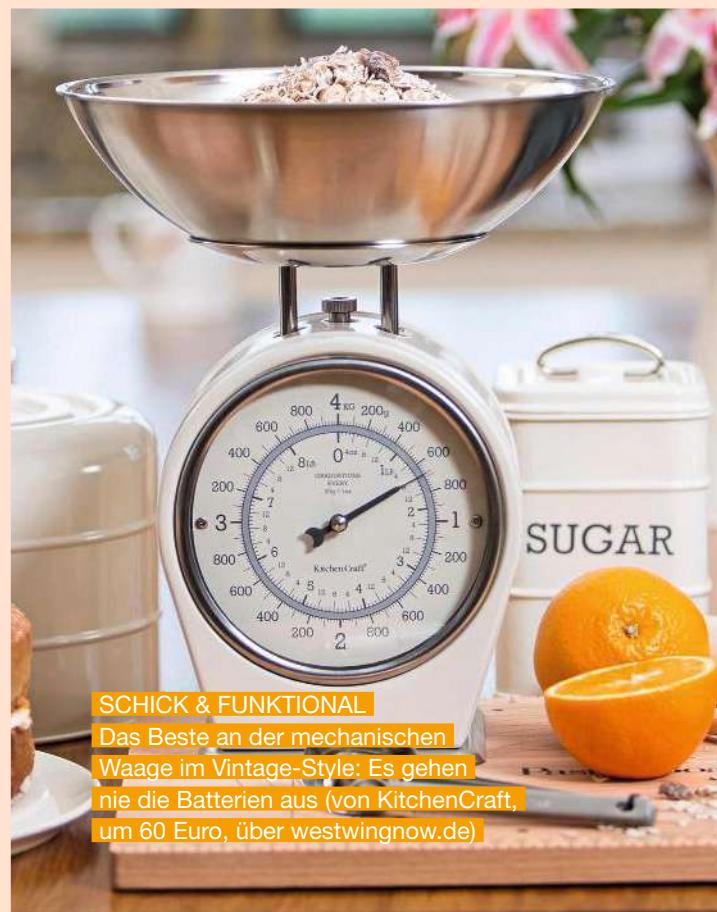
Auf die guten alten Zeiten!

Zurück in die Zukunft: Mit nostalgischem Charme und bunten Farben feiern diese Retro-Stücke in der Küche und auf der Kaffeetafel ein fulminantes Comeback



GEPFLEGTER SCHWIPS

Das Jahrzehnt des Eierlikörs ist noch lange nicht vorbei: Der sahnige Evergreen geht immer – selbst gemacht oder selbst gekauft, wie dieser aus Bio-Eiern von AERE (um 20 Euro, über [aere-korn.de](#))



SCHICK & FUNKTIONAL

Das Beste an der mechanischen Waage im Vintage-Style: Es gehen nie die Batterien aus (von KitchenCraft, um 60 Euro, über [westwingnow.de](#))

LIEBHABERSTÜCK

Liebevoll wie Oma einst ihre Kaffeetafel deckt man mit diesem romantischen Schmuckstück der Porzellanserie „Mon Amie“ den Tisch ein (um 62 Euro, von Rörstrand über royaldesign.de)



AKUSTISCH

Damals ... : Wenn der Wasserkessel auf dem Herd pfeift, sorgt allein schon der Sound für den Throwback-Moment (um 85 Euro, von Le Creuset über kochexperte.com)



KLASSISCH

Noch ein kleines Konfekt? Mit den Rixdorfer Marzipan-Würfeln mit Schwarzkirsche hat man immer ein liebevolles Betthupferl parat (um 15 Euro, von und über <https://ohde.berlin>)



STÖSSCHEN!

Feierlichen Anlässen huldigt man am besten mit diesen getönten Sektschalen, die mit ihrer Form die rauschenden Golden Twenties hochleben lassen (2er-Set um 27 Euro, von und über villeroy-boch.de)



GUT GEBLENDET

Die Marke WESCO ist für Brotkästen bekannt. Kein Wunder – das schmucke mandelfarbene Oval mit 50er-Jahre-Flair muss man einfach lieben (um 57 Euro, über wesco.de)



LET'S TWIST

Die Schale „Spin“ der dänischen Designmarke HAY bringt mit Linien, die eine Drehbewegung andeuten, Schwung auf den Tisch (2er-Set um 32 Euro, über connox.de)

VERSPIELT

Da war doch was? Das grafische Dekor lässt an Brettspiele wie Backgammon denken (um 31 Euro, von Superliving über nordicnest.de)



URSPRÜNGLICH

Hübsch erwecken die Kupferformen die französische Gebäckspezialität Canelés Bordelais wieder (um 19 Euro, von und über debuver-brandshop.com)



PAUL HOLLYWOOD

Tradition mit Twist

Er liebt und beherrscht die hohe Kunst des Backens. In seinem neuen Buch verleiht der Brite Paul Hollywood Klassikern einen neuen Dreh

Sie sind schon seit vielen Jahren ein absoluter Star in der Backwelt. Was fasziniert Sie so sehr am Backen?

Vor allem die Vielseitigkeit. Ich persönlich liebe es, viel mit dem Teig zu arbeiten, sodass er durch Falten mehr Struktur und Volumen bekommt. Auch wenn das besonders knifflig ist, mache ich das am liebsten. Denn wenn man diese Herausforderung gemeistert hat, macht sich ein Gefühl von Freude und großer Zufriedenheit in einem breit.

In Ihrem neuen Buch „Bake“ beschreiben Sie die leuchtenden Augen des Gegenübers, wenn man anderen mit selbst gebackenen Leckereien eine kleine Freude macht. Für wen backen Sie denn am liebsten?

Ich liebe es, für andere zu backen und ihnen so ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Während des Lockdowns habe ich sehr viel Zeit in der Küche verbracht und viele verschiedene Brotsorten und auch das damals enorm beliebte Bananenbrot gebacken. Das meiste davon habe ich meinen Freunden geschenkt, die sich immer sehr darüber gefreut haben.

Sie sprechen auch davon, dass so manches Gebäck die Erinnerungen an Ihre Mutter und Ihre Kindheit weckt.

Welches Gebäck verbinden Sie mit dieser Zeit?

Meine Mutter konnte die allerbesten Plätzchen backen. Ganz besonders lecker waren ihre traumhaften Ingwer-Plätzchen. Aber auch ihr Apfelkuchen mit frischen Äpfeln aus unserem Garten und einem feinen, leichten Mürbeteig schmeckte einfach immer himmlisch. Diese beiden Kreationen sind mir bis heute in wunderbarer Erinnerung geblieben.

In Ihrem Buch dreht sich alles um Klassiker. Wieso?

Ganz einfach: Die meisten Menschen lieben Klassiker und die meisten kennen auch ihre absoluten Lieblinge. Daher habe ich die absoluten Klassiker neu interpretiert und sie dadurch sogar noch besser gemacht, wie ich finde. Ich mag es, wenn man aus einem Rezept etwas Eigenes kreiert.

Sie haben bei „The Great British Bake Off“ und anderen Formaten tausende Rezepte beurteilt, probiert und auch selbst gebacken. Misslingt Ihnen auch manchmal was?

Ich bin ehrlich gesagt nicht besonders gut darin, Kuchen zu dekorieren. Denn leider weiß ich nicht, wann es genug ist. Das ist einfach der Künstler in mir – aber weniger ist mehr!

Was backen Sie selbst am allerliebsten?

Brot! Ich backe nach wie vor am liebsten Brot. Am Anfang ist das vielleicht nicht das Einfachste, aber mit etwas Übung wird es immer leichter. Ausreichend Zeit zum Aufgehen und die richtige Technik bei der Verarbeitung des Teigs sind der Schlüssel zu einem wunderbaren Laib Brot.

Haben Sie ein paar Geheimtipps wie Ihre Rezepte auch in der heimischen Küche gelingen?

Im Buch gibt es viele verschiedene Rezepte, die auf den ersten Blick simpel wirken. Beispielsweise gibt es ein tolles „Chocolate-Himbeer-Entremet“. Dabei muss man vor allem auf das Timing achten und bloß nicht hetzen. Am besten klappt es, wenn man das Rezept in kleinere Häppchen aufteilt und sich für jede einzelne Schicht bewusst Zeit nimmt. Bei den „Krapfen mit Sahne und Konfitüre“ wiederum steht und fällt alles mit der richtigen Öl-Temperatur: Ist es zu heiß, bleibt das Innere weich, ist das Öl aber nicht warm genug, werden die fertigen Krapfen matschig und durchweicht sein. Die besten Krapfen gelingen bei mittlerer Hitze.

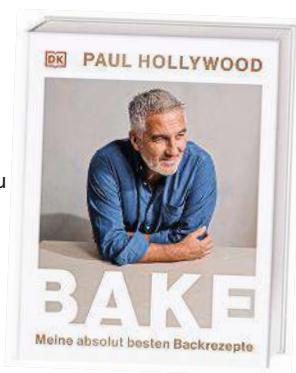
Worauf sollte man achten, wenn man Ihren „Sticky Toffee Pudding“ nach englischem Vorbild backen möchte?

Bei der Zubereitung von „Sticky Toffee Pudding“ ist es sehr wichtig, das Ganze nicht zu heiß und zu lange zu backen. Dadurch wird der Pudding ansonsten einfach zu trocken. Mir persönlich wäre es sogar lieber, wenn er stattdessen nicht ganz durchgebacken wäre, denn dann wäre die Textur viel weicher. Aber je öfter man es macht, desto besser wird es. Wie sagt man so schön? Übung macht den Meister.

Patricia Klumpp

BUCH-EMPFEHLUNG!

Der britische Experte lässt in seinem neuen Buch mit dem einfachen Titel „Bake“ viele Rezepte simpler Klassiker neu aufleben und zeigt seine aufregende Interpretation. Ein Muss für alle, die Klassiker lieben und gerne neue Variationen ausprobieren möchten (29,95 Euro, DK Verlag)



Sticky Toffee Pudding

Mittelschwer

ERGIBT 9 PERSONEN

MAN BRAUCHT:

Backform (24 x 26 cm, 4 cm hoch)

Holzlöffel

Stäbchen

FÜR DEN TEIG

- 175 g entsteinte Datteln, gehackt
- 200 ml kochendes Wasser
- 1 TL Natron
- 75 g Butter, plus mehr für die Form
- 150 g dunkelbrauner Zucker
- 2 mittelgroße Eier, verquirlt
- 175 g Mehl
- 2 gehäufte TL Backpulver

FÜR DIE KARAMELLSAUCE

- 100 g Butter, gewürfelt
- 150 g dunkelbrauner Zucker
- 150 ml Schlagsahne (30 % Fett)

 Zubereiten ca. 10 Min.

Backen 25–30 Min.

1

Den Backofen auf 180 °C/Umluft 160 °C vorheizen. Eine Backform (24 x 26 cm, 4 cm hoch) mit etwas Butter fetten. Die gehackten Datteln in eine Schüssel geben, dann mit dem kochenden Wasser übergießen und das Natron einrühren. Zur Seite stellen.

2

Butter und Zucker in einer großen Schüssel hell und schaumig schlagen. Die Eier einzeln zugeben und jedes gut unterrühren. Mehl und Backpulver zusammen auf die Masse sieben und unterheben. Die Datteln mit ihrem Einweichwasser unterrühren. Den Teig mit einem Löffel in die vorbereitete Form geben und gleichmäßig bis in die Ecken verteilen. 25–30 Minuten backen, bis er fest und aufgegangen ist.

3

In der Zwischenzeit für die Karamellsauce Butter, Zucker und Sahne in einem Topf auf kleiner Flamme erhitzen. Einige Minuten kochen lassen, bis die Sauce dick genug ist, um einen Film auf der Rückseite eines Holzlöffels zu bilden. Den Grill auf höchster Stufe einschalten. Mit einem Stäbchen Löcher in die Oberfläche des gebakkenen Teigs stechen. Die Hälfte der Karamellsauce auf den Teig gießen und 2–3 Minuten unter den heißen Grill stellen, bis die Sauce brodelt.

4

Den Pudding in Portionen schneiden und mit der restlichen warmen Karamellsauce und Schlagsahne oder Eis servieren.





Karottenkuchen

Mittelschwer

ERGIBT 8 STÜCKE

MAN BRAUCHT:

Zwei Backformen (Ø 20 cm)

Backpapier

Zwei Schüsseln

Handrührgerät

FÜR DEN TEIG

- 150 g Mehl
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL feines Salz
- 1 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise gemahlene Gewürznelken
- 1/2 TL geriebene Muskatnuss
- 200 ml Pflanzenöl, plus etwas mehr für die Formen
- 100 g Zucker
- 100 g hellbrauner Zucker
- 3 große Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- Abrieb und Saft von 1 Bio-Orange
- 200 g geschälte Karotten, grob geraspelt
- 100 g Walnusskerne, gehackt
- 25 g Kokosspäne

FÜR DIE FRISCHKÄSECREME

- 75 g Butter, zimmerwarm
- 50 g Puderzucker
- 300 g Frischkäse

FÜR DIE GARNIERUNG

- Walnusshälften
- geröstete Kokosspäne

 Zubereiten ca. 15 Min.

Backen 25–30 Min.

Auskühlen ca. 15 Min.

1

Den Backofen auf 180 °C/Umluft 160 °C vorheizen.

Zwei Backformen (Ø 20 cm) fetten und die Böden mit Backpapier auslegen. Beide Mehle, Backpulver, Salz und die gemahlenen Gewürze in einer Schüssel vermischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken.

2

In einer anderen Schüssel Öl, Zucker, Eier, Vanilleextrakt sowie Abrieb und Saft der Orange gut verquirilen. Die Eiermischung zur Mehlmasse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Geraspelte Karotten, gehackte Walnusskerne und Kokosspäne unterrühren.

3

Den Teig in die vorbereiteten Formen verteilen und die Oberfläche glatt streichen. 25–30 Minuten backen, bis der Kuchen aufgegangen ist und auf Fingerdruck leicht nachgibt. In der Zwischenzeit die Frischkäsecreme zubereiten. Die Butter in einer Schüssel mit einem elektrischen Handrührgerät cremig rühren, dann den Puderzucker unterrühren. Den Frischkäse hinzugeben und so lange schlagen, bis er sich mit der Masse verbunden hat. Abdecken und bis zur Verwendung kühl stellen.

4

Nach dem Backen den Kuchen 15 Minuten lang in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und vollständig erkalten lassen. Zum Zusammensetzen die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit einer 1-cm-Lochdüse geben. Die Hälfte der Creme auf einen der abgekühlten Kuchen spritzen. Dann den zweiten Kuchen daraufsetzen. Die restliche Creme dekorativ auf die Oberfläche des Kuchens spritzen. Zum Schluss mit Walnusshälften und gerösteten Kokosspänen garnieren.

ZITRONEN-MINZE-KUCHEN

Akkurat präsentiert sich auf dem Keksbody die Minzcreme mit Frischkäse und aromatisierter Kräutersahne. So fein!

S. 77



Glücklichmacher *in Grün*

Matcha, Kiwi, Pistazie, Apfel, Limette oder Minze: Sie geben in diesen Kreationen den Farbton an – und der stimmt auf einen erfrischenden Frühling ein. Entdecken Sie Tartes, Eis und hübsche Desserts, die verführen



KIWI-ERDBEER-EIS

Welch erfrischende Vorfreude auf den Sommer. Zu den Früchten werden Zitronensirup und Sahnejoghurt gefroren. So entsteht eine feine Balance aus süß, sauer und herb.

S. 77

Charmante *Hingucker*

MATCHA- BISKUITROLLE

Der japanische pulverisierte Tee gibt dem luftigen Teig die saftige Farbe. Darauf drapiert sind süße Ostereier. Ein Schmaus zum Fest.

S. 77



Fotos: StockFood/The Picture Pantry, Mathias Neubauer

MATCHA CHEESECAKE MUFFINS

Die kleinen Küßlein basieren auf einem Quark-Frischkäse-Teig. Sie sind schön schmatzig, genauso lieben wir Käsekuchen.

S. 78





KIWI-MASCARPONE-TARTE

Der Clou hier für die so edle Optik:
Der Mürbeteigboden wird innen mit
Schokolade ausgekleidet. Die bildet den
markanten Kontrast zur strahlend
weißen Mascarpone-Creme.

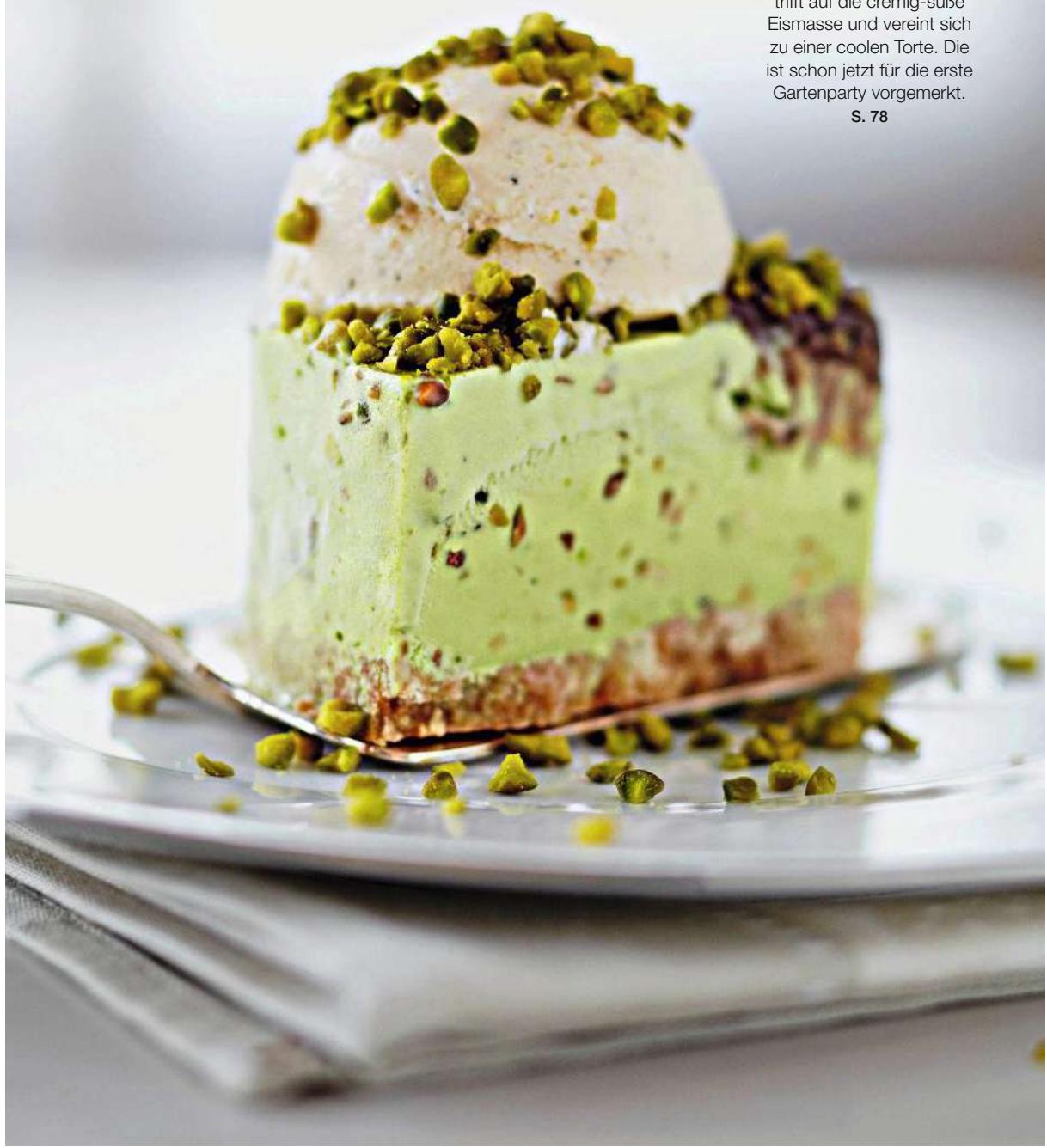
S. 78

Elegante *Liaison*

GEFRORENE PISTAZIEN-TORTE

Das herrlich kernige Aroma trifft auf die cremig-süße Eismasse und vereint sich zu einer coolen Torte. Die ist schon jetzt für die erste Gartenparty vorgemerkt.

S. 78





GREEN CAKE POPS

Gebröselter Biskuitteig wird für die Pops mit einem Mascarpone Butter-Mix vermengt und dann zu Herzchen geformt. Die baden zum Abschluss in weißer Schokolade.

S. 79

PISTAZIEN-
VERBENE-CREME MIT
APFELSCHAUM

Die verschiedenen
Komponenten und die
tupfenförmige Anrichte
lassen dieses
Desserts aussehen wie
ein Profiwerk.

S. 79



Herrlich süße
Kunst

KEY LIME PIE

Der No-Bake-Cake ist

inspiriert vom Klassiker der

Südstaaten-Küche.

Frisch gepresster

Limettensaft beschert die

feinsäürliche Note.

Ausgezeichnet!

S. 80



Einmal gute Laune *naschen*

APFEL- MINZE-GRANITÉ

Für die frostige Süßspeise
müssen nur fix fünf Zutaten
gemixt werden. Perfekt für
spontanen Besuch.

S. 80



Sinnliches *Spiel*

FLÜSSIGES PISTAZIEN-KÜCHLEIN

Wie zarte, warme Lava fließt die Ganache aus weißer Schokolade, Butter, Sahne und Pistazienmus aus ihrem fluffigen Teigversteck.

Das ist Freude pur.

S. 80



Fotos: StockFood/Jan Wischniewski, PhotoCuisine



PUDDING-TARTE MIT KIWI

Fröhlicher Muntermacher:
Lemon-Curd in der Creme
und frische Kiwi-Scheiben
on top zaubern einen
feinen Säure-Kick.

S. 81

SCHOKO-ZUCCHINI-TORTE
Ein Mix aus dem grünen Gemüse, Orangensaft und Buttermilch ist der Schlüssel zu herrlich saftigen Böden. Dazwischen und außen rundet eine Matcha-Creme ab.

S. 81



Großer Auftritt *inklusive*



SCHOKOLADEN-MOUSSE MIT FLAMBIERTER BAISERHAUBE

Es braucht nur drei Schichten:
Einen herben Schokoladen-Traum,
goldbraun geröstete gesalzene
Mandeln und ein imposantes
Krönchen aus Eischnee und Matcha
– und die Schlemmerei ist perfekt.

S. 82

BASILIKUM-
KÄSEKUCHEN MIT
LIMETTENGLASUR

Wie ein frischer
Frühlingsbote zaubert
das mediterrane Kraut eine
sensationelle Leichtigkeit
in den Mascarpone-
Frischkäse-Liebling.

S. 82



Der Duft des
Frühlings



Zitronen-Minze-Kuchen

EINFACH

Ergibt 6–8 Stücke

Man braucht: Tarteform (35×11 cm, vorzugsweise mit Hebeboden)

- 250 g Schlagsahne
- 1 Handvoll Minzeblättchen
- 150 g Butterkekse ● 125 g Haferkekse ● 110 g zerlassene Butter und Butter für die Form ● 50 ml Zitronensaft ● 400 g Frischkäse ● 80 g Zucker ● 2 TL Zitronenabrieb ● 3 Blatt Gelatine ● grüne Lebensmittelfarbe ● Zitronenzesten und Kräuterblättchen zum Garnieren

1 Sahne aufkochen, die Hälfte der Minzeblättchen hineingeben. Den Topf von der Hitze nehmen und alles ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2 Inzwischen Backofen auf 180 Grad vorheizen. Form mit Butter einfetten. Beide Sorten Kekse fein zerbröseln, mit Butter mischen. Mischung in die Form geben, am Boden gleichmäßig andrücken. Den Boden im Ofen ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3 Übrige Hälfte Minze mit Zitronensaft fein pürieren. Dann mit Frischkäse, Zucker und Zitronenabrieb cremig rühren. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne durch ein Sieb in einen Topf gießen, noch mal kurz erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. 3–4 EL der Creme abnehmen und mit der Gelatinemischung verrühren. Mischung unter die übrige Creme rühren. Die Creme mit Lebensmittelfarbe hellgrün einfärben.
4 Creme in die Form auf den Boden gießen, glatt streichen und alles mind. 4 Stunden kühl stellen. Den Kuchen aus der Form lösen, auf einer Platte mit Zitronenzesten und Kräuterblättchen anrichten. Den Kuchen zum Servieren in Stücke schneiden.

Zubereiten ca. 55 Min.

Backen ca. 10 Min.



Kiwi-Erdbeer-Eis

EINFACH

Ergibt 8 Stück

Man braucht: 8 Eisförmchen (Inhalt à ca. 120 ml) und 8 Eisstäbke

- 4 EL Zitronensaft
- 75 g Zucker
- 6 Kiwis
- 120 g Erdbeeren
- 2 Stiele Minze
- 200 g Sahnejoghurt

1 Den Zitronensaft mit Zucker und 100 ml Wasser in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und ein paar Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup abkühlen lassen.
2 Die Kiwis schälen. 1 Kiwi in dünne Scheiben schneiden. Die übrigen Kiwis in kleine Stücke schneiden. Die Erdbeeren verlesen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Minzeblättchen abzupfen.
3 Einige Kiwi- und Erdbeerscheiben an den Rand der Eisförmchen drücken. Die Kiwistücke mit Sirup und Joghurt fein pürieren. Minze und übrige Fruchtscheiben untermischen. Die Masse in die Förmchen füllen und Eisstäbke einstecken. Alles in den Tiefkühler stellen und mindestens 5 Stunden durchfrieren lassen. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und das Eis aus den Förmchen lösen.

Zubereiten ca. 35 Min.

Gefrieren mind. 5 Std.



Matcha-Biskuitrolle

EINFACH

Ergibt ca. 12 Stücke

- 110 g Mehl
- 2 TL Matchapulver
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 3 EL Vanillezucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- 250 g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 4–5 EL Lemon Curd
- kleine bunte Schoko-Eier mit Zuckerguss zum Garnieren

1 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl mit Matchapulver mischen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe mit 70 g Zucker, 1 EL Vanillezucker und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Zuerst den Eischnee unterheben, dann die Mehlmischung darübersieben und unterziehen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem großen Rechteck (ca. 35×25 cm) verstreichen. Den Biskuit im Ofen 12–15 Minuten backen.

2 Biskuit samt Papier sofort auf ein angefeuchtetes Küchentuch stürzen. Das Backpapier mit etwas Wasser besprengen und dann behutsam abziehen. Biskuit von der langen Seite aus mithilfe des Tuchs einrollen und die Rolle auskühlen lassen.

3 Sahne mit Sahnesteif und restl. 2 EL Vanillezucker steif schlagen. Den Biskuit ausrollen, mit der Sahne bestreichen und wieder einrollen. Zum Servieren die Rolle auf eine Platte setzen und auf der Oberfläche mit Lemon Curd bestreichen. Die Schoko-Eier grob hacken und darauf verteilen.

Zubereiten ca. 40 Min.

Backen 12–15 Min.



Foto S. 65



Foto S. 66



Foto S. 67

Matcha Cheesecake Muffins

EINFACH

Ergibt 12 Stück

Man braucht: Muffinblech mit 12 Mulden; 12 Papier-Muffinförmchen

- 150 g Quark
- 50 g Frischkäse
- 100 g Schlagsahne
- 75 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 30 g Mehl
- 10 g Matchapulver
- 15 g Vanille-Puddingpulver
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 30 g weiche Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Quark mit Frischkäse, 3 EL Sahne, 25 g Zucker und Vanillezucker cremig verrühren. Mehl mit Matcha und Puddingpulver mischen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz und restl. 50 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit weicher Butter cremig schlagen, dann die übrige Sahne unterrühren. Nun die Quarkmasse unterrühren, anschließend die Mehlmischung darüberziehen und unterziehen. Zuletzt den Eischnee unterheben. **2** Den Teig in den Muffinförmchen verteilen und glatt streichen. Im Ofen 20–25 Minuten backen. Anschließend den Backofen ausschalten und die Muffins darin bei leicht geöffneter Ofentür vollständig auskühlen lassen. Die Muffins zum Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zubereiten ca. 25 Min.
Backen 20–25 Min.

Kiwi-Mascarpone-Tarte

MITTELSCHWER

Ergibt ca. 12 Stücke

Man braucht: Tarteform (Ø 24 cm)

- 150 g Mehl plus mehr für die Form und zum Arbeiten
- 50 g gem. Mandeln • 40 g Zucker
- 3 EL Vanillezucker • 1 Prise Salz
- 1 Eigelb • 100 g Butter und mehr für die Form
- 200 g dunkle Schokolade • 300 g Mascarpone
- 2 EL Puderzucker
- 2 TL Limettenabrieb plus einige Zesten zum Garnieren
- 350 g Schlagsahne • 4–5 Kiwis

1 Mehl, Mandeln, Zucker, 1 EL Vanillezucker, Salz mischen. Eigelb und Butter in Stücken hinzufügen. Alles rasch zum glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder 1–2 EL kaltes Wasser einarbeiten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen. **2** Backofen auf 200 Grad vorheizen. Form fetten und bemehlen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, die Form damit auskleiden, an Boden und Rand andrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, 20–25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

3 Schokolade hacken, überm heißen Wasserbad schmelzen. Schokolade kurz abkühlen lassen. Dann auf den gebackenen Boden geben und durch Schwenken an Boden und Rand verteilen. Fest werden lassen.

4 Mascarpone mit Puderzucker und Limettenabrieb verrühren. Sahne mit restl. 2 EL Vanillezucker steif schlagen, unterheben. Creme wolkig auf Tarteböden verstreichen. Kiwis schälen, längs in Spalten schneiden. Mittig auf der Tarte verteilen, Limettenzesten darüberstreuen. Die Tarte bis zum Servieren mind. 1 Stunde kühlen.

Zubereiten ca. 50 Min.
Kühlen ca. 90 Min. Backen 20–25 Min.

Gefrorene Pistazien-Torte

MITTELSCHWER

Ergibt 8–10 Stücke

Man braucht: Springform (Ø 18 cm)

- 150 g Butterkekse
- 25 g gemahlene Mandeln
- 125 g weiche Butter
- 500 ml Milch • 300 g Sahne
- Mark von 1 Vanilleschote
- 7 Eigelb • 200 g Zucker
- 100 g gemahlene Pistazienkerne
- 30 g Krokant
- 40 g Zartbitterschokolade
- Walnusseis
- gehackte Pistazienkerne

1 Boden der Form mit Backpapier auskleiden. Kekse fein zerbröseln. Mit Mandeln und Butter verkneten. Masse in die Form geben, am Boden gut andrücken. Boden kühlen.

2 Milch mit 250 g Sahne und Vanille aufkochen, dann vom Herd nehmen. Die Eigelbe mit Zucker hellcremig schlagen. Die heiße Sahnehmischung im dünnen Strahl unter Rühren dazugießen. Die Mischung zurück in den Topf geben, gemahlene Pistazien hinzufügen und alles mit dem Pürierstab durchmixen. Alles unter Rühren erhitzen (aber nicht kochen), bis eine dickflüssige Masse entsteht.

3 Die Masse (evtl. auf Eiswasser) abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Krokant untermischen und die kalte Creme in die Form auf den Boden füllen. Die Torte ca. 2 Stunden einfrieren. Schokolade hacken und mit restl. 50 g Sahne schmelzen. Langsam auf die Tortenmitte gießen, sodass sie leicht einsinkt. Die Torte mind. 4 Stunden gefrieren lassen.

4 Die gefrorene Torte vorm Servieren etwa 10 Minuten antauen lassen. Mit Walnusseis sowie gehackten Pistazienkernen anrichten.

Zubereiten ca. 1 Std.
Gefrieren mind. 6 Std.



Foto S. 68



Foto S. 69

Green Cake Pops

MITTELSCHWER

Ergibt ca. 25 Stück

Man braucht: Cake-Pop-Stiele

FÜR DEN KUCHEN

- 80 g weiche Butter
- 60 g Zucker ● 2 EL Vanillezucker
- 2 Eier ● 5 EL Joghurt
- 100 g Mehl ● 1/2 TL Backpulver
- 50 g gehackte Pistazien

AUSSERDEM

- 40 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 100 g Mascarpone
- 300 g weiße Schokolade
- nach Belieben grüne Lebensmittelfarbe ● grüner Glimmerzucker

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Backform mit Backpapier auskleiden. Für den Kuchen Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren, dann Joghurt unterziehen. Mehl mit Backpulver und Pistazien mischen, rasch unter die Eiermasse rühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen gut auskühlen lassen, dann zerbröseln.

2 Butter mit Puderzucker cremig schlagen, Mascarpone löffelweise unterrühren. Masse mit den Kuchenbröseln vermengen. Aus der Masse kleine Herzen formen. Jeweils einen Cake-Pop-Stiel in die Herzen stecken und diese ca. 1 Stunde kühlen.

3 Die Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen, dann nach Belieben zartgrün einfärben. Nun die Herzen nach und nach in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und mit Glimmerzucker bestreuen. Die Glasur trocknen lassen und die Cake Pops bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereiten ca. 1 Std.

Backen ca. 30 Min. Kühnen mind. 1 Std.

Pistazien-Verbene-Creme mit Apfelschaum

SCHWER

Ergibt 4 Portionen

Man braucht: Küchenthermometer; Halbkugel-Silikonmatte (mit mind. 12 Vertiefungen à ca. 3 cm); Spritzbeutel mit großer Lochtülle; Sahnesyphon mit 1 Kapsel

Bitte beachten: Kühlzeit über Nacht FÜR DIE CREME

- 150 g Schlagsahne
- 1 Handvoll Verbene (Blättchen)
- 220 g weiße Schokolade
- 3 Eigelb ● 100 ml Limettensaft
- 2 EL Orangensaft
- 30 g Pistaziengarne

FÜR DEN APFELSCHEAM

- 2 1/2 Blatt Gelatine ● 210 ml Apfelsaft ● 1 Handvoll Verbene (Blättchen) ● 1 TL Limettenabrieb
- 55 g Zucker ● 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Joghurt ● 90 g Schlagsahne
- je 2 1/2 EL Limetten-, Orangensaft

FÜR DEN CRUNCH

- 50 g weiße Schokolade
- 3 EL gepuffter Reis ● 2 EL Krokant
- AUSSERDEM
- 25 g Zucker ● 2 EL Limettensaft
- 1 Stiel Verbene plus einige Blättchen zum Garnieren ● 1 grüner Apfel ● grüne Lebensmittelfarbe

1 Für die Creme Sahne in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen. Vom Herd nehmen, Verbene hineinlegen, alles ca. 20 Minuten ziehen lassen. Sahne anschließend durch ein Sieb abgießen. Schokolade hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. 1 EL Sahne und 2 EL geschmolzene Schokolade abnehmen, zusammen in einer Schüssel verrühren, beiseitestellen.

2 Eigelbe mit Limettensaft, Orangensaft und Pistaziengarne über dem heißen Wasserbad cremig verrühren. Sahne hinzufügen und alles unter Rühren auf 85 Grad erhitzen. Die geschmolzene

Schokolade in drei Schritten unterrühren. Die Creme in 12 Vertiefungen der Silikonmatte füllen, glatt streichen und über Nacht kühlen. Die übrige Creme mit der beiseitegestellten Schoko-Sahne verrühren. In den Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, ebenfalls über Nacht kühlen.

3 Am Folgetag für den Apfelschaum Gelatine in Wasser einweichen. In einem Topf Apfelsaft, Verbene, Limettenabrieb, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Mischung 10 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb abgießen. Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Joghurt mit Sahne vermengen, unter die Mischung rühren. Limetten- und Orangensaft unterrühren. Masse in den Sahnesyphon füllen und etwa 3 Stunden kühl stellen.

4 Währenddessen die Silikonmatte mit der Pistazien-Verbene-Creme etwa 90 Minuten in den Tiefkühler stellen und anfrieren lassen.

5 Für den Crunch die Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen, dann gepufften Reis und Krokant untermischen. Jeweils 1 TL von der Masse abnehmen und auf einen mit Backpapier belegten Teller setzen. Die Masse fest werden lassen.

6 Zucker, 1 EL Limettensaft und Verbene aufkochen, bis sich Zucker gelöst hat. Sirup abkühlen lassen, dann Verbene entfernen. Apfel vierteln, entkernen, klein würfeln. 1/4 Apfelwürfel mit restl. 1 EL Limettensaft mischen, zum Garnieren beiseitestellen. Übrige Apfelwürfel mit Sirup fein pürieren. Masse grün einfärben, in eine flache Schale füllen, in Tiefkühler stellen. Die Masse zu einem Sorbet gefrieren lassen, dabei immer wieder durchrühren.

7 Zum Anrichten gefrorene Pistazien-Verbene-Creme aus Form drücken. Jeweils auf einem Teller 3 Creme-Halbkugeln anrichten, antauen lassen. Eine Kapsel in den Sahnesyphon eindrehen, Flasche schütteln. Auf jeden Teller 2 große Kleckse Apfelschaum spritzen. Übrige Pistazien-Verbene-Creme mit dem Spritzbeutel in mehreren unterschiedlich großen Tupfen ringsum spritzen. Das Dessert mit Sorbet-Tupfen, Apfelwürfeln, Crunch und Verbene-Blättchen garnieren und sofort servieren.

Zubereiten ca. 2 Std.

Kühlen/Gefrieren ca. 16 Std.



Foto S. 70

Key Lime Pie

EINFACH

Ergibt 8–10 Stücke

Man braucht: Springform
(Ø ca. 22 cm)

FÜR DEN BODEN

- 100 g Ingwerkekse
- 100 g Butterkekse
- 90 g zerlassene Butter

FÜR DEN BELAG

- 300 g Frischkäse
- 400 g Joghurt
- 70 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 60 ml Limettensaft
- 1 TL Limettenabrieb
- 1 Pck. Sofort-Gelatine
- grüne Lebensmittelfarbe
- Limettenzesten zum Garnieren

1 Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Für den Boden beide Kekssorten fein zerbröseln und mit zerlassener Butter mischen. Die Mischung in die Form füllen und am Boden gleichmäßig andrücken. Den Boden ca. 30 Minuten kühl stellen.
2 Für den Belag Frischkäse mit Joghurt und Zucker cremig verrühren. Vanilleextrakt, Limettensaft sowie -abrieb unterrühren. Dann Gelatine hinzufügen und gründlich unterrühren. Die Creme mit Lebensmittelfarbe zartgrün einfärben. Creme in die Form auf den Boden füllen und glatt streichen.
3 Den Kuchen mind. 4 Stunden kalt stellen. Dann aus der Form nehmen und auf eine Platte setzen. Kuchen mit Limettenzesten garnieren und in Stücke geschnitten servieren.

Zubereiten ca. 30 Min.
Kühlen mind. 4 ½ Std.



Foto S. 71

Apfel-Minze-Granité

EINFACH

Ergibt 4 Portionen

- 3 Handvoll Crushed Ice
- 2 EL Puderzucker
- 1 Handvoll Minzeblättchen
- 4 EL Apfelsaft
- 3–4 EL Zitronensaft
- nach Belieben grüne Lebensmittelfarbe
- 4 grüne Äpfel (Granny Smith)

1 Das Crushed Ice mit Puderzucker, Minze, Apfelsaft und 2 EL Zitronensaft in einem Mixer gut durchmixen und zerkleinern. Dabei nach Belieben etwas Lebensmittelfarbe einarbeiten. Masse in eine flache Schale füllen. Etwa 1 Stunde in den Froster stellen, dabei mehrmals durchmischen.

2 Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden, mit restl. 1–2 EL Zitronensaft beträufeln und auf Teller stapeln. Granité in Gläser füllen, auf die Teller stellen und sofort servieren.

Zubereiten ca. 20 Min.
Gefrieren ca. 1 Std.

Crushed Ice kann man easy im Standmixer machen. Alternativ Eiswürfel in einen Gefrierbeutel geben. Auf einem unempfindlichen Untergrund mit einem Fleischklopfer oder mit einer Kasserolle kleinschlagen.



Foto S. 72

Flüssiges Pistazien-Küchlein

MITTELSCHWER

Ergibt 6–8 Stück

Man braucht: 6–8 Portionsförmchen (Ø ca. 8 cm)

- 100 g weiße Schokolade
- 80 g Butter und Butter für die Förmchen
- 3 EL Schlagsahne
- 1 EL Pistaziengras
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 25 g fein gemahlene Pistazien
- 40 g gem. Mandeln (blanchiert)
- evtl. grüne Lebensmittelfarbe
- 1 TL Puderzucker zum Bestäuben
- 1 EL gehackte Pistazien

1 Die weiße Schokolade hacken und mit Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Mischung etwas abkühlen lassen. Dann 2 EL davon abnehmen, mit Sahne und Pistaziengras cremig verrühren.

2 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Förmchen mit Butter einfetten. Die Eier mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig aufschlagen. Die abgekühlte Schokoladen-Butter unterrühren. Mehl mit gemahlenen Pistazien und Mandeln mischen. Unter die Eiermasse heben. Den Teig nach Belieben grün einfärben.

3 Die Hälfte des Teiges in den Förmchen verteilen. Jeweils mittig eine kleine Mulde eindrücken und die Pistaziencreme hineinfüllen. Dann den übrigen Teig darauf verteilen. Die Küchlein im Ofen 10–12 Minuten backen. Etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann behutsam auf Teller stürzen. Die Küchlein zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit gehackten Pistazien garnieren.

Zubereiten ca. 45 Min.
Backen 10–12 Min.



Foto S. 73



Foto S. 74

Pudding-Tarte mit Kiwi

EINFACH

Ergibt ca. 6 Stücke

Man braucht: Tarteform
(ca. 25x13 cm)

FÜR DEN BODEN

- 40 g Cashewkerne
- 100 g Mehl
- 60 g Butter in Stücken und etwas Butter für die Form
- 20 g Zucker
- 40 g Frischkäse

FÜR DEN BELAG

- ¾ Pck. Vanille-Puddingpulver
- 30 g Zucker
- 300 ml Milch
- 60 g Lemon Curd
- 5 Kiwis

1 Für den Boden die Cashewkerne im Blitzhacker fein zermahlen. Mit Mehl, Butter, Zucker und Frischkäse zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Form mit Butter einfetten. Den Teig flach drücken und in die Form geben. Am Boden gleichmäßig andrücken und dabei einen Rand formen.

Den Boden im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Für den Belag Puddingpulver mit Zucker und 3 EL Milch verrühren. Übrige Milch aufkochen, Puddingmix einrühren und alles etwa 1 Minute unter Rühren köcheln lassen. Den Pudding abdecken und lauwarm abkühlen lassen, dann Lemon Curd unterrühren. Die Masse auf den Tarteböden geben und darauf glatt verstreichen. Kurz vor dem Servieren Kiwi schälen, in Scheiben schneiden und die Tarte damit belegen.

Zubereiten ca. 45 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 20 Min.

Schoko-Zucchini-Torte

MITTELSCHWER

Ergibt 12-14 Stücke

Man braucht: 3 Springformen
(Ø ca. 20 cm)

FÜR DIE BÖDEN

- 350 g Zucchini
- 4 EL Orangensaft
- 160 ml Buttermilch
- 400 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 50 g gemahlene Mandeln
- 40 g Kakaopulver
- 1/4 TL Salz
- 1 TL gem. Zimt
- ½ TL Muskatnuss
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 160 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Orangenabrieb

FÜR DIE CREME

- 115 g weiche Butter
 - 200 g Puderzucker
 - 550 g Frischkäse
(Raumtemperatur)
 - 2 EL Matchapulver
 - 1 Msp. Salz
- AUSSERDEM**
- Butter und Mehl für die Formen
 - Schokotaler zum Garnieren
 - Matchapulver zum Bestäuben

1 Für die Böden die Zucchini putzen, grob raspeln und mit Orangensaft in einen Topf geben. Bei niedriger Stufe erhitzen und 3-4 Minuten andünsten. Die Mischung in einen Mixbecher umfüllen und abkühlen lassen. Anschließend Buttermilch hinzufügen und alles fein pürieren.

2 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Springformen mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Mehl mit Backpulver, Natron, Mandeln, Kakao, Salz, Zimt und Muskatnuss mischen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Vanillemark, Öl und Orangenabrieb

unterrühren. Die pürierte Zucchini-mischung untermengen, dann die Mehlmischung rasch unterrühren. Den Teig in den Formen verteilen. Im Ofen nacheinander jeweils etwa 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Tortenböden etwas ab-kühlen lassen, dann aus den Formen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3 Für die Creme die Butter cremig schlagen, Puderzucker nach und nach einrühren. Anschließend den Frischkäse löffelweise unter Rühren hinzugeben. Zuletzt Matchapulver und Salz gründlich unterrühren. Die Creme ein paar Minuten weiterrühren, bis sie schön luftig ist.

4 Einen Tortenboden auf eine Platte setzen und mit etwas Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und erneut mit etwas Creme bestreichen. Nun den dritten Boden verkehrt herum aufsetzen, sodass die ebene Fläche nach oben zeigt. Die Torte rundum dünn mit Creme einstreichen. Dann ca. 30 Minuten kalt stellen.

5 Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und noch mal rundum mit der restlichen Creme einstreichen. Rand mit einer Palette glatt ziehen. Torte mind. 1 Stunde kalt stellen. Die Torte vor dem Servieren mit den Schokotälern garnieren und mit etwas Matchapulver bestäuben.

Zubereiten ca. 80 Min.

Backen ca. 90 Min.

Kühlen ca. 90 Min.

Matcha wird aus gedämpften und getrockneten Blättern von grünem Tee hergestellt. Das koffeinhaltige Pulver verleiht Cremes und Teigen eine intensiv grüne Farbe sowie ein dezent herbes Aroma. Tipp: Beim Kauf auf eine gute Qualität achten!



Foto S. 75



Foto S. 76

Schokoladen-Mousse mit flambierter Baiserhaube

BRAUCHT ZEIT

Ergibt 4 Portionen

Man braucht: Flambiergerät

Bitte beachten: Wartezeit über Nacht

- 80 g Schlagsahne • 40 g Crème double
- 2 EL Minzeblättchen
- 100 g Zartbitterschokolade
- 70 g Vollmilchschokolade
- 75 g Mandelkerne
- 2 Prisen Fleur de Sel
- 2 Eiweiß • 1 Msp. Backpulver
- 50 g Zucker • 2 TL Matchapulver

1 Sahne mit Crème double in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen. Minzeblättchen hinzufügen, Topf vom Herd nehmen und die Mischung über Nacht ziehen lassen.

2 Sahnmischung am nächsten Tag durch ein Sieb gießen und gut kühlen. Beide Schokoladen hacken, davon etwa 1/4 abnehmen, beiseitestellen. Übrige Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Sahne aufschlagen, dann behutsam in mehreren Schritten unter die geschmolzene Schokolade ziehen. Die Mousse in Gläser füllen und etwa 2 Stunden kalt stellen.

3 Mandeln in einer Pfanne anrösten. Mit Fleur de Sel bestreuen, abkühlen lassen und grob hacken. Eiweiß mit Backpulver steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Matcha dazusieben und gründlich unter die Baisermasse rühren.

4 Die Mandeln und die beiseitegestellte gehackte Schokolade auf die Mousse streuen. Die Baisermasse darauf luftig verteilen. Baiser mit dem Flambiergerät abflämmen (dabei bitte auf das Glas achtgeben) und das Dessert sofort servieren.

 **Zubereiten ca. 1 Std.**

Wartezeit ca. 14 Std.

geben und glatt streichen. Kuchen im Ofen 15 Minuten backen. Dann die Ofentemperatur auf 120 Grad reduzieren und den Kuchen weitere 60–70 Minuten backen.

3 Inzwischen für die Glasur Crème double mit Limettensaft und Puderzucker verrühren. Nach Ablauf der Backzeit Ofen ausschalten und den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen. Kuchen mit der Glasur bestreichen, wieder in den Ofen schieben. Darin bei leicht geöffneter Ofentür über Nacht ruhen und auskühlen lassen.

4 Den Käsekuchen am nächsten Tag aus der Form nehmen, mit Limettenabrieb garnieren und zum Servieren in Stücke schneiden.

 **Zubereiten ca. 1 Std.**

Kühlen ca. 30 Min. Backen 75–85 Min.

Wartezeit ca. 12 Std.

Basilikum-Käsekuchen mit Limettenglasur

MITTELSCHWER

Ergibt 10–12 Stücke

Man braucht: Springform (Ø 20–22 cm)

Bitte beachten: Wartezeit über Nacht

FÜR DEN BODEN

- 180 g Vollkorn-Butterkekse

- 90 g zerlassene Butter

FÜR DIE KÄSEMASSE

- 120 g Schlagsahne

- 1 Handvoll Basilikumblättchen

(Raumtemperatur)

- 250 g Mascarpone

(Raumtemperatur)

- 100 g Zucker

- 1 1/2 EL Speisestärke

- 1 1/2 EL Mehl

- 1 TL Vanilleextrakt

- 4 Eier (Raumtemperatur)

- evtl. grüne Lebensmittelfarbe

FÜR DIE GLASUR UND DAS TOPPING

- 150 g Crème double

- 1 TL Limettensaft

- 1 EL Puderzucker

- 2 TL Limettenabrieb

1 Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Für den Boden die Kekse fein zerbröseln und mit Butter vermengen. Die Mischung in die Form geben und am Boden gleichmäßig andrücken. Den Boden ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Backofen auf 160 Grad vorheizen. Für die Käsemasse Sahne und Basilikumblättchen mit dem Pürierstab kurz durchmixen und glatt pürieren. Frischkäse mit Mascarpone, Zucker, Stärke, Mehl und Vanilleextrakt cremig verrühren. Basilikumsahne dazugeben und gründlich untermischen. Die Eier einzeln hinzufügen und jeweils gut unterrühren. Die Creme evtl. mit grüner Lebensmittelfarbe noch ein wenig intensiver einfärben. Die Masse in die Form auf den Boden

Tipps & Tricks für Käsekuchen: Die Zutaten lassen sich schön cremig verrühren, wenn diese alle Raumtemperatur haben. Nach dem Backen dürfen Cheesecakes in der Mitte noch wackelig sein. Die Masse setzt und festigt sich dann beim Abkühlen. Damit die Oberfläche nicht einreißt und der Kuchen nicht zusammenfällt, den Kuchen nach Ablauf der Backzeit im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

6 Ausgaben
+ Meine Backbox für nur 40 €

*Sweet
Dreams*

JETZT SWEET DREAMS LESEN,
SPAREN UND MEINE BACKBOX
IN IHRE KÜCHE HOLEN

Lassen Sie sich von Meine Backbox mit neuen Produkten und Rezepten überraschen. In der Überraschungsbox befinden sich saisonale Zutaten, Produkte und Werkzeuge inklusive dazu abgestimmte Rezeptkarten, mit welchen Sie frischen Wind in Ihre Küche bringen. Alle Artikel sind qualitativ hochwertig und nach bestem Gewissen ausgewählt.

Bitte geben Sie bei der Bestellung der Überraschungsbox eine gültige E-Mail Adresse an.
Zuzahlung: nur 1 € inkl. MwSt.

Prämien-Nr.: AH38



IHR SWEET DREAMS-SPARPAKET

Meine Backbox	24,90 €*
<u>6 Ausgaben Sweet Dreams</u>	<u>39,00 €</u>
Regulärer Preis	63,00 €
Ihre Ersparnis	23,00 €
FÜR SIE NUR	<u>40,00 €</u>

Aktionsnummer:
SD1PRBE/ SD1PRBG

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand. *UVP des Herstellers

Gleich bestellen unter



Per Internet
burda-foodshop.de



Per Telefon
+49 (0)1806 93 94 00 69

20 ct/Verbindung aus allen deutschen Netzen

Einfach
einscannen
& bestellen



Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen. Die Zuzahlung von 1 € zum regulären Abopreis von 39 € (6 Hefte/Berechnung jährlich) wird ggf. per Nachnahme erhoben.

Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdata zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir Ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44f DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: burda-foodshop.de/datenschutz

Wie gelingt eigentlich Backen mit Kräutern?



Fachberaterin für Wildpflanzen: Ola Klöckner

Gundermann-Blätter, Dost, Bocksbart, Schafgarbe ... ? Wie man mit wilden Pflanzen und Kräutern herrlich süßes Gebäck zaubert und ganz neue Geschmäcker entdeckt, erklärt Expertin Ola Klöckner von KrautCuisine

Von feinen Leckereien bis hin zu ganzen Wildpflanzenmenüs: Mittels Kochkursen und informativen Spaziergängen geben Ola, Christopher und Jan von KrautCuisine aus Dießen am Ammersee ihre pure Leidenschaft für außergewöhnlich wilde Kreationen weiter.

Pflanzenarten Zum Aromatisieren eignet sich neben dem bekannten Waldmeister, auch Steinklee oder Mädesüß, denn beide versprechen einen überraschenden Geschmack. Auch Brennesselsamen sowie -pulver, Ackerninze, Holunderblüten oder Gundermann lassen sich gut in süßes Gebäck integrieren. Dekorative Hingucker sind die zarten Weißdorn-Blüten, lila Blüten der wilden Malve oder Gänseblümchen.

Zubereitung Wenn möglich immer frische Pflanzen sammeln und gut waschen. Um das Aroma der Blüten zu erhalten, diese nicht waschen.

Vorsicht Keine Pflanzen ernten, die man nicht sicher bestimmen kann! Tödliche Giftpflanzen wie das Maiglöckchen und die Herbstzeitlose werden oft mit dem ähnlich aussehenden Bärlauch verwechselt.

Farbtupfer Wildpflanzen können auch als natürliche Lebensmittelfarbe genutzt werden – z. B. für einen dreifarbigem Hefezopf: Während ein Teil naturbelassen bleibt, wird der zweite durch Linden-Laumbmehl grün und der dritte mit Lindenkolle dunkel eingefärbt. Ein absoluter Hingucker! Doch gilt: An einer Stelle nie alles ernten und die Natur schonen.



Waldmeister-Panacotta Eine kleine Hand Waldmeister mit einer ausgeschabten Vanilleschote in 500 ml Sahne unter Rühren aufkochen. 1-2 Stunden ziehen lassen, Sahne absieben. 4 Gelatineblätter in Wasser einweichen, zeitgleich Sahne wieder aufkochen, 40 g Zucker hinzugeben, Topf vom Herd nehmen, Gelatine darin auflösen. In 4 Schälchen füllen und für einige Stunden kalt stellen. Voilà!



Schokolierte Fichtentriebe Junge hellgrüne Fichtentriebe zu zwei Dritteln im Wasserbad geschmolzene Schokolade tauchen, auf Backpapier auslegen und dann mit Nachtkerzensamen bestreuen.



Holunderblüten im Backteig 100g feines Dinkelmehl, ein Ei und ein Schuss Wasser oder Milch verrühren. Die Blüten durch den Teig ziehen, in heißem Öl fritieren und mit Puderzucker bestäuben.



Gundermann-Blätter Die Wildpflanzen können ganzjährig gesammelt werden. In geschmolzene Schokolade getaucht werden sie gerne als „Wiesn-After-Eight“ bezeichnet.



VOM GLÜCK, GEMEINSAM UNTERWEGS ZU SEIN

NEU!

einfach los

Wir reisen mit **mein schönes Land**



VEGAN GRILLEN

Fleischlos glücklich

BIKE-TOUREN

MIT ALPENBLICK

Routen für jedes Level

AUTARK REISEN

Trenntoiletten

im Praxis-Check

NACHHALTIG UNTERWEGS

CAMPING DER ZUKUNFT

6,50 €
AT 7,20 € OH 10,20 € MwSt Bonux 7,70 € PR/TITES/PF 4,20 €

Vom Caddy zum WoMo: Ausbau auf kleinstem Raum + Ausprobiert: Skateboarden + Leichtes Gepäck

Deutschlands erstes Vanlife-Magazin
für Outdoor-Fans, Camping-Begeisterte
& Natur-Liebhaber



einfachlos_magazin

Ab 16. März
im Handel, bei
amazon

und als E-Paper
www.united-kiosk.de



Grundrezept

Zuerst 350 g Zartbitter-Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Dann 350 g Sahne aufkochen, über die Schokolade gießen und circa 2 Minuten stehen lassen. Mit einem Teigspatel alles von Hand zu einer homogenen Masse verrühren. 50 g Butter in Stücke schneiden und portionsweise unterrühren. Die Masse anschließend mit dem Pürierstab homogenisieren. Die Ganache dann je nach Rezept unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen oder gleich weiterverarbeiten und danach in den Kühlschrank stellen. Und fertig ist der wandelbare Schokoladen-Traum!

Unser Liebling *Ganache*

Die hochwertige Sahnecreme aus Kuvertüre und Rahm verzaubert unsere Sinne und lässt süße Herzen höherschlagen. Hier begeistert sie mit ihrer Vielseitigkeit – ob in fruchtiger Pralinen-Form, als schlichte Tarte, Cupcake-Topping oder veredelte Nuss-Riegel



Passionsfrucht-Ganache-Schokolade

Unter die Ganache 15 g Maracuja-Aromapaste mixen. Masse in Pralinenrahmen (18 x 18 cm) füllen, glatt streichen, mind. 3 Stunden kühlen. Dann aus dem Rahmen lösen, beidseitig mit 50 g Kakao bestäuben, mit leicht angewärmtem Messer in Stücke (3x3 cm) schneiden.



Ganache mit Folie bedeckt mind. 4 Stunden kühlen. 125 g Zartbitterkuvertüre hacken, mit 100 g Butter schmelzen. 1 EL Kakaopulver unterrühren, abkühlen lassen. 2 Eier, 1 Prise Salz, 2 EL Vanillezucker, 125 g Zucker schaumig schlagen. 100 g Mehl, 1 1/2 TL Backpulver, 50 g gem. Mandeln mischen. Abwechselnd mit 100 ml Milch unterziehen. Teig in 12 Muffinformchen füllen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Muffins auskühlen lassen. Ganache aufschlagen, in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen.

150 g weiche Butter, 80 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Msp. Zitronenabrieb, 1 Prise Salz und 1 Ei verrühren. 50 g gem. Mandeln und 250 g Mehl unterkneten. Teig in Folie wickeln, 1 Stunde kühlen. Dann ausrollen und eine mit Butter eingefettete Tarteform (Ø 24 cm) damit auskleiden. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, Backpapier auflegen, Hülsenfrüchte einfüllen. Boden im Ofen bei 180 Grad 20 Minuten blindbacken. Papier und Hülsenfrüchte entfernen, Boden abkühlen lassen. Mit Ganache befüllen und 3 Stunden kühl stellen.



Ganache-Tarte

Blech (ca. 18x28 cm) mit Backpapier belegen, einen 5 cm hohen Rand formen. 140 g Haselnüsse, 60 g gem. Mandeln, 35 g Kakaopulver, 1 TL Vanillemark im Mixer grob zerkleinern. 80 ml Kokosdrink, 2-3 TL Kokosöl, 150 g Buchweizenschrot untermixen. In Form verteilen, kühlen. In Wasser eingeweichte 300 g Cashewkerne abtropfen lassen. Mit etwas Kokosöl, 140 g Nougatcreme, 120 ml Ahornsirup, 60 g Kokoscreme, etwas Vanillemark und 1 Msp. Salz sehr fein mixen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen. 80 g grob gehackte Haselnüsse aufstreuen, mit restlicher Creme bedecken und 4 Stunden kühlen. Die halbe Menge der Ganache zubereiten, lauwarm abkühlen lassen, auf Kuchen verteilen und 60 g grob gehackte Haselnüsse überstreuen. Abgedeckt 1 Stunde kühlen, dann in Riegel schneiden.

Schoko-Haselnuss-Riegel



Er gehört zu den ganz Großen:
Frank Haasnoot hat schon für viele Stars
und Promis gebacken



Fotos: Chantal Arnts

FRANK HAASNOOT

Der süße Luxus

Von der kleinen Konditorei bis zur Küche im Fünfsternehotel:
Frank Haasnoot war in den Backstuben der Welt zu Hause

Frank Haasnoot sprudeln die Worte aus dem Mund, als er von seinen zahlreichen Stationen in Asien und dem Nahen Osten erzählt. Der gebürtige Holländer schwärmt von dekadentem Gebäck in Kuwait, nie da gewesenen Größenordnungen in Hongkong und luxuriösen Events, die er in Taiwan mit seinen Backwerken beliefern durfte. Wenn jemand im Jetset der Patisserie-Welt war, dann er.

Dabei begann die Reise beschaulich in seinem kleinen Heimatdorf an der niederländischen Küste. Mit 13 Jahren fing er an, im Restaurant seines Onkels zu jobben und entdeckte beim Zubereiten von Apfelkuchen und Crème brûlée seine zwei größten Leidenschaften: die Patisserie und Schokolade. Also beschäftigte er sich in den folgenden Jahren immer intensiver mit Teigen, Cremes und dem dunklen Gold aus der Kakaobohne und machte schließlich eine Ausbildung zum Konditor. Schon früh sei ihm klar

gewesen, dass er in einem internationalen Umfeld arbeiten und viel von der Welt

„Meine innere Ruhe verdanke ich den vielen Menschen, mit denen ich arbeiten durfe.“

sehen möchte, erzählt er. Zielbewusstsein und Entschlossenheit hört man dem Backvirtuosen an, wenn er von seinen Gebäck-Experimenten in jungen Jahren ausholt: Mit 20 Jahren nahm er an seinem ersten und gleich lebensveränderndem Wettbewerb teil.

„Ich gewann den kleinen

niederländischen Wettbewerb und

schrieb darüber einen Artikel in der

lokalen Tageszeitung. Im Text stand, dass ich einmal im Ausland arbeiten möchte.“ Wenige Tage später klingelte das Telefon. Am Apparat: ein alter Klassenlehrer, dessen Sohn demnächst außerhalb von New York eine Konditorei eröffnete. Er sei noch auf der Suche nach Personal, ob die beiden sich nicht mal treffen wollen?

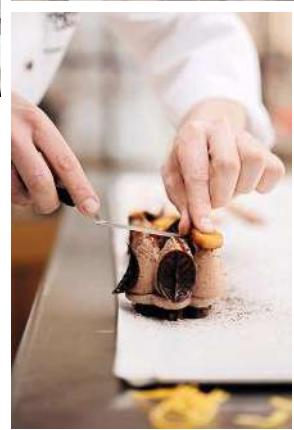
Nach einem Jahr kehrte Frank aus Amerika zurück. Mit im



Jede Kreation soll eine kleine Überraschung beinhalten, die für den Aha-Moment sorgt. Sei es geschmacklich durch die Textur oder in der Optik.



Über 370.000 Menschen folgen Frank Haasnoot auf Instagram. Die täuschend echten Schoko-Dekorationen sind eines seiner Markenzeichen



Portrait

Gepäck hatte er wertvolle Erfahrungen, was den Aufbau einer Backstube und die Produktentwicklung angeht. Heute gibt der 41-Jährige weltweit Patisserie-Kurse, teilt mit jungen Menschen sein Know-how und zeigt, wie man Werken eine eigene Handschrift verleiht. „Ich habe über die Jahre meinen eigenen Stil entwickelt. Das macht für mich einen großartigen Pâtissier aus, dass man seine Werke erkennt.“ Blumenformen aus Schokolade und verfeinernde Zitrus- und Blumenaromen in Törtchen und Co. gehören zu den Charakteristika seiner Arbeit. „Ich liebe das Zusammenspiel aus zum Beispiel asiatischen Nuancen wie Yuzu mit europäischem Handwerk“, erklärt der Meister. Dieses Faible für einen Hauch Südost kommt nicht von ungefähr.

2011 gewann Frank Haasnoot die „World Chocolate Masters“ – ein Wettbewerb, der als Weltmeisterschaft der Chocolatiers gilt. Der Sieg brachte ihm Jobangebote aus aller Welt. Sein Traum vom Arbeiten in einem internationalen Umfeld ging in Erfüllung. In Kuwait wirkte er an der Eröffnung einer Luxus-Patisserie mit. Danach zog es ihn in die Edelhotels der Megastädte Asiens. Mit großen Teams

kreierte er Desserts für glamouröse Events

und Stargäste, sog Inspiration auf

und stieg zu einem der gefragtesten Pâtissiers der Welt auf.

Noch während seiner Zeit in Asien sei er immer öfter als Dozent an renommierten Back-Akademien angefragt worden. Irgendwann war die Nachfrage so groß, dass er mit Kursen seinen Terminkalender

füllen konnte. Er, der Unaufhaltsame, beschloss noch mal an einen

neuen Ort zu ziehen. Von Barcelona aus baute er sich sein neues Standbein auf und wurde doch auch ruhiger, gesteht er. „Ich habe schon an so vielen Orten und mit so vielen verschiedenen Menschen gearbeitet, dadurch bin ich gelassener geworden. Fehler werden immer passieren, es kommt darauf an, wie man mit ihnen umgeht.“ Inzwischen ist der Zuckerbäcker in Rotterdam mit seiner kleinen Familien wieder nah an den Wurzeln angekommen. Verreisen tut er nur noch, um Masterclasses zu geben. „Das liebe ich am Unterrichten: Das Reisen, die vielen Leute, die ich kennenlernen und wie sie mir ihre Esskultur zeigen“, schwärmt er. Nur an einem Ort jeden Tag zu sein, da würde er sich wie ein Vogel im Käfig fühlen. Aus dem Jungen mit Ideen, Wissbegierde und großen Zielen ist ein Geschäftsmann mit eigener Marke, Online-Shop und vielen Fans geworden. Bodenständig ist Frank Haasnoot dabei allerdings geblieben, immer mit dem Fokus auf einmalige Produkte. „Wenn du wirklich etwas kreieren möchtest, dann leg dein Handy weg, nimm dir einen Stift und Papier und werde kreativ.“ Nur so kann etwas einzigartiges entstehen, ein echtes Original.

Nicole Steinbrecht

*„Ich finde
Vanille ist sehr
ehrlich. Mit Vanille
schmeckt alles ein
bisschen besser,
von süß bis
salzig.“*



Flora

FÜR GEÜBTE

Ergibt 1 Stück

Man braucht: Schokoladenform („MOULDS OVAL CW1950“ über www.frankhaasnootshop.com);

Halbkugel-Silikonform (Ø 10 cm)

BASICS (siehe rechte Seite)

- 110 g Schokoladen-Mürbeteig
- 50 g Schokoladen-Biskuit
- 200 g Ganache • 60 g Cassis-Verbene-Konfit
- 60 g Schokoladen-Mousse
- 10 g Cassis-Verbene-Glasur

AUSSERDEM

- dunkle Schokolade (Whole Fruit Chocolate von Cacao Barry) • Kakao-Nibs • frische Schwarze Johannisbeeren • Schoko-Dekor (Blätter)

1 Den Mürbeteig 4 mm dick ausrollen, einen Kreis (Ø 12 cm) ausstechen. Einige Kakao-Nibs überstreuen, andrücken. Mürbeteig-Boden im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 20 Minuten backen. Aus Biskuit 2 Kreise (Ø 10 cm, 6 cm) ausstechen. Ganache aufschlagen. Auf den Mürbeteig-Boden etwas Ganache spritzen, Biskuit (Ø 10 cm) darauflegen, andrücken.

2 Dunkle Schokolade schmelzen, Mulden der Schokoladenform damit sehr dünn ausgießen, fest werden lassen. Konfit glatt rühren. Zuerst etwas Konfit, dann Ganache in die Mulden spritzen. Kakao-Nibs fein mahlen, darübersieben. Form mit den Schoko-Linsen einfrieren. Übrige Ganache beiseitestellen, Rest Konfit zu gleichen Teilen mit Johannisbeeren mischen.

3 Schokoladen-Mousse in die Silikonform spritzen. Biskuit (6 cm) darauflegen, gefrieren lassen. Dann aus der Form lösen, mit Cassis-Verbene-Glasur überziehen. Kuppel mittig auf dem Boden platzieren, dabei übriges Konfit zum Befestigen benutzen.

4 Übrige Ganache rundum die Kuppel spritzen. Schoko-Linsen aus Form lösen, abwechselnd mit Schoko-Dekor rundum die Kuppel drapieren. Nach Belieben Kakao-Nibs darüberstreuen und servieren.

BASICS für das Rezept „Flora“

Die Zutaten sind auf das Gramm genau aufeinander abgestimmt, jeder einzelne Zubereitungsschritt ist perfektioniert, jedes noch so kleine Detail sitzt. Damit sich dieser Aufwand lohnt, bereitet man in der Profi-Patisserie die einzelnen Bestandteile für das Rezept in größeren Mengen zu. Welch spannender Einblick in dieses so besondere Handwerk

Schokoladen-Mürbeteig

- 249 g weiche Butter
- 249 g brauner Rohrzucker
- 4 g Meersalz
- 249 g gemahlene Mandeln (blanchiert)
- 224 g Mehl
- 25 g Kakaopulver (stark entölt)

Butter mit Zucker, Salz und Mandeln glatt verrühren. Mehl und Kakao dazusieben und weiterrühren, bis ein streuseliger Teig entsteht.

Schokoladen-Biskuit

- 61 g Butter
- 61 g Kakaomasse (Grand Caraque)
- 261 g Marzipan (50 %)
- 158 g brauner Rohrzucker
- 91 g Eier
- 127 g Eigelb
- 152 g Eiweiß
- 61 g Mehl
- 30 g Kakaopulver (stark entölt)

Butter mit Kakaomasse schmelzen. Marzipan mit 79 g Zucker verrühren. Eier und Eigelb langsam unter Rühren auf niedriger Stufe hinzufügen. Auf höhere Stufe schalten und alles hellcremig rühren. Eiweiß mit restl. Zucker (79 g) steif schlagen, dann behutsam unter die Eiermasse heben. Mehl mit Kakao mischen und sieben, dann in drei Schritten unterheben. Zuletzt die geschmolzene Kakao-Butter unterheben. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech glatt streichen und im Ofen bei 190 Grad 10 Minuten backen. Schokoladen-Biskuit auskühlen lassen.

Ganache

- 284 g dunkle Schokolade (Whole Fruit Chocolate von Cacao Barry)
- 23 g Gelatinemasse (Gelatinepulver nach Packungsangabe anrühren)
- 227 ml Milch
- 11 g Honig
- 455 g Schlagsahne

Schokolade mit Gelatine in eine Schüssel geben. Milch mit Honig aufkochen, über die Schokolade gießen. Sahne hinzufügen und alles mit dem Stabmixer durchmixen. Die Ganache über Nacht kühl stellen.

Cassis-Verbene-Konfit

- 407 g Cassis-Püree
- 145 g Himbeer-Püree
- 1 g frische Verbene
- 36 g brauner Rohrzucker
- 10 g Pektin

Beide Pürees mit Verbene auf 40 Grad erhitzen. Zucker mit Pektin mischen, unter das Püree rühren. Alles aufkochen, dann abkühlen lassen.

Schokoladen-Mousse

- 60 g Eigelb
- 60 g brauner Rohrzucker
- 123 ml Milch
- 34 g Gelatinemasse (Gelatinepulver nach Packungsangabe anrühren)
- 141 g dunkle Schokolade (Whole Fruit Chocolate von Cacao Barry)
- 282 g Schlagsahne

Eigelb in eine Schüssel geben. Zucker mit 20 ml Wasser auf 120 Grad erhitzen. Zu den Eigelben geben und luftig aufschlagen. Milch aufkochen, dann von der Hitze nehmen und Gelatine darin auflösen. Schokolade unterrühren und die Mischung auf 30 Grad abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eigelbmasse mit Schokoladen-Mischung verrühren, Sahne unterheben.

Cassis-Verbene-Glasur

- 337 g brauner Rohrzucker
- 11 g Pektin
- 179 g Cassis-Püree
- 3 g frische Verbene
- 169 g Honig
- 3 g Zitronensäure

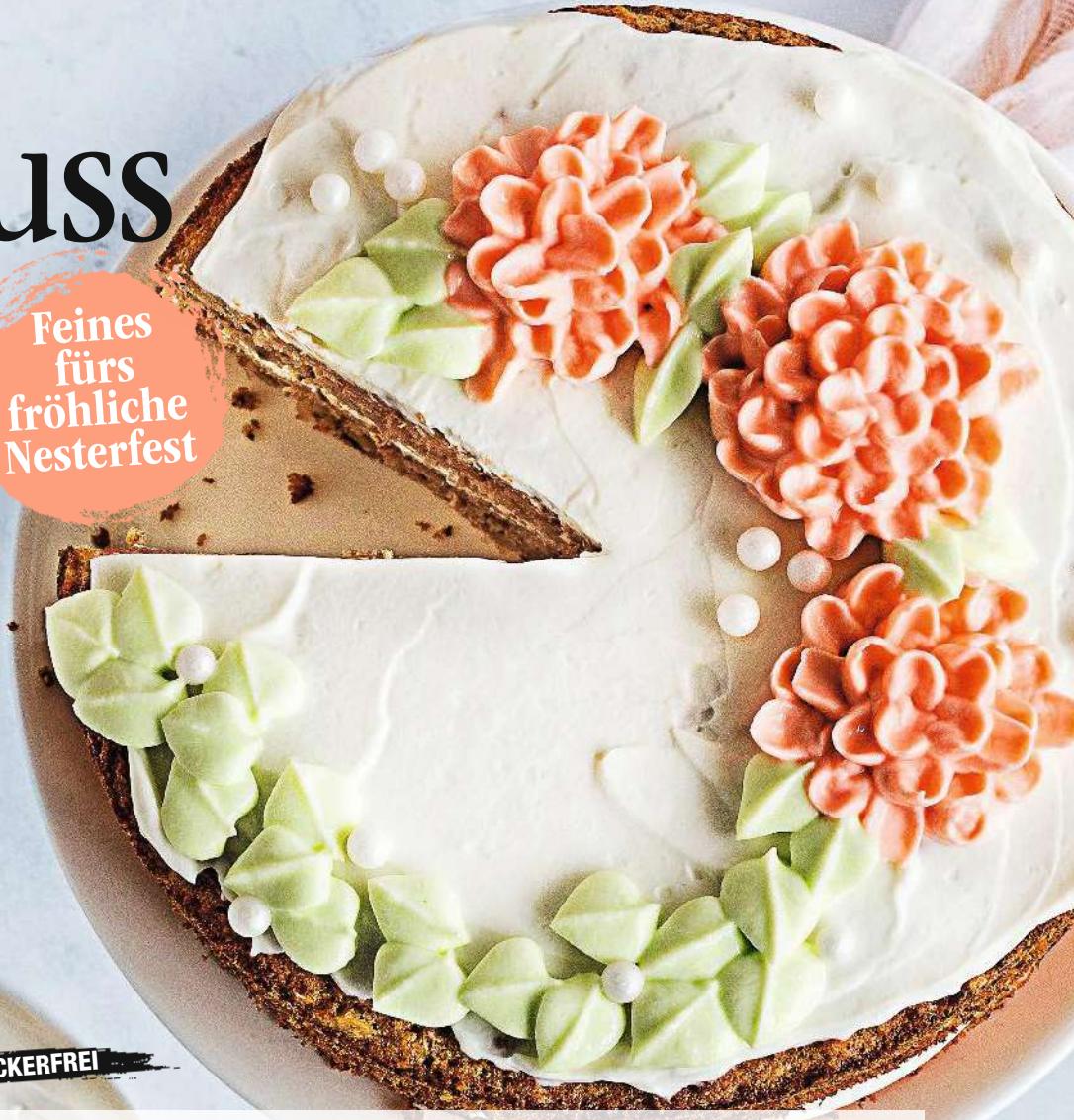
In einer Schüssel 84 g Zucker mit Pektin mischen. 281 ml Wasser hinzufügen und alles 20 Minuten stehen lassen. In einem Topf Püree mit Verbene und restl. Zucker (253 g) verrühren. Honig unterrühren und alles auf 40 Grad erhitzen. Die Pektin-Mischung langsam untermischen und alles zum Kochen bringen. Zuletzt die Zitronensäure unterrühren.



Genuss pur

Ob vegan, ohne Gluten, zucker- oder laktosefrei – mit diesen traumhaften Rezepten entdecken wir köstliches Ostergebäck noch einmal ganz neu!

Feines fürs fröhliche Nesterfest



ZUCKERFREI

Festlicher Karottenkuchen

MITTEL

Ergibt ca. 10–12 Stücke

Man braucht: zwei Springformen (Ø 18 cm), Spritzbeutel

FÜR DIE BÖDEN

- 200 g Möhren
- 200 g Apfel (säuerlich)
- 5 Eier • 75 g gemahlene Walnüsse
- 75 g gehackte Mandeln
- 2 EL Pflanzenöl • 100 g Xylit
- 1 ½ TL Zimt
- 1 Prise Macis (Muskatblüte)
- 60 ml Orangensaft
- 100 g Mehl • 2 EL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

FÜR DIE CREME

- 120 g Mascarpone • 100 g Xylit
- 2–3 TL Sahnesteif • 500 g Quark
- 3 TL Orangensaft
- Lebensmittelfarbe (Gel; pfirsich und grün)

AUSSERDEM

- Zuckerperlen (groß, weiß)

1 Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Springformen mit Backpapier auslegen. Möhren und Apfel schälen und beides in eine Schüssel raspeln. Die Eier trennen, das Eigelb verquirlen und mit den Walnüssen, den gehackten Mandeln und dem Öl mischen. Xylit, Zimt, Macis und Orangensaft zugeben und unterrühren.

2 Das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenen Mandeln mischen und unter die Möhren-Apfel-Mischung heben. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

3 Den Teig in die vorbereiteten Formen verteilen, glatt streichen und im Ofen 30–35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Etwas abkühlen und die Böden dann auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4 Für die Creme den Mascarpone mit dem Xylit cremig rühren, nach und nach das Sahnesteif zufügen und gut unterrühren. Dann Quark und Orangensaft unterziehen und alles gut vermengen. Einen der Böden auf eine

Tortenplatte setzen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Den zweiten Boden passgenau daraufsetzen, knapp 1/3 der Creme darauf geben und gleichmäßig verstreichen.

5 3 EL der übrigen Creme in eine kleine Schüssel geben, mit Lebensmittelfarbe hellgrün einfärben und in einen Spritzbeutel mit Blattfülle füllen. Den Rest der Creme pfirsichfarben einfärben und in einen Spritzbeutel mit kleiner Halbrundfülle füllen. 3 pfirsichfarbene Halbkugeln mit etwas Abstand auf den Kuchen spritzen. Dann von außen nach innen Blütenblätter mit der Halbrundfülle aufbringen, dabei den Kuchen drehen und die Tüle nach oben und leicht nach außen ziehen. Die Zwischenräume und den Rand mit hellgrünen Blättern verzieren. Ein paar weiße Zuckerperlen dazwischen eindrücken und den Kuchen vor dem Servieren ca. 1 Stunde kühl stellen.

Vorbereiten ca. 60 Min.

Backen ca. 35 Min., Kühlen ca. 60 Min.

Tofu-Cheesecake mit Aprikosen

EINFACH

Ergibt ca. 9 Stücke

Man braucht: Quadratische Backform (ca. 20 x 20 cm)

- 50 g Rosinen
- 100 ml Apfelsaft
- 120 g vegane Margarine
- 150 g Rohrzucker
- 500 g Sojajoghurt
- 400 g Seidentofu
- 60 g Agavendicksaft
- 1 TL Vanilleextrakt
- 80 g Maisstärke
- 200 g Aprikosen (aus der Dose)

1 Die Backform mit Backpapier auslegen. Die Rosinen ca. 20 Minuten in Apfelsaft einweichen. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2 Die Margarine in Stücken in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker hellcremig rühren. Nach und nach Sojajoghurt, Seidentofu in Stücken, Agavendicksaft und Vanilleextrakt hinzufügen. Jeweils gut unterrühren, bis die Masse cremig ist.

3 Die Maisstärke darübersieben und unterziehen. Aprikosen abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und mit den abgetropften Rosinen untermengen.

4 Die Masse in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im Ofen 30–35 Minuten hell backen.

5 Den Backofen ausschalten und den Kuchen noch ca. 15 Minuten darin stehen lassen. Anschließend in der Form auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

6 Den Kuchen in 9 Stücke schneiden, diese nach Belieben nochmals halbieren, auf Tellern anrichten und servieren.

Vorbereiten ca. 30 Min.

Ruhen ca. 35 Min.

Backen ca. 35 Min



Luftiges Osterbrot

EINFACH

Ergibt ca. 12-14 Scheiben

- 100 ml Milch
- 60 g Butter (in Stücken)
- 125 g Quark
- 300 g glutenfreie Mehlmischung
- 7 g Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 40 g Sultaninen
- 2 EL gehackte Mandeln

1 Die Milch mit der Butter in einem Topf bei geringer Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Dann den Quark mit einem Schneebesen unterrühren.

2 Die glutenfreie Mehlmischung in einer Rührschüssel mit der Trockenhefe und dem Zucker vermischen. Die Quark-Milch-Mischung dazugeben und gut unterkneten.

3 Anschließend 1 Eigelb, Salz und Sultaninen untermischen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Mehlmischung oder Milch einarbeiten. Den Teig mit einem Tuch bedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

4 Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5 Den Teig mithilfe eines Teigschabers vorsichtig auf das Blech geben, zu einem runden Laib formen und mittig kreuzweise leicht einritzen. Das übrige Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, die Oberfläche damit bestreichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

6 Das Osterbrot im Ofen 25-30 Minuten backen, dann mit Backpapier abdecken und in ca. 10 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe).

7 Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und zum Servieren in Scheiben schneiden.

 **Vorbereiten ca. 30 Min.**

Ruhen ca. 60 Min.

Backen ca. 40 Min

GLUTENFREI





Bunte Mandel-Osterkekse

EINFACH

Ergibt ca. 20–25 Stück

Man braucht: Eiförmige Plätzchenausstecher, Papierspritztüte

FÜR DEN TEIG

- 150 g Mehl • 50 g Zucker
 - 1 EL Vanillezucker • 1 Prise Salz
 - 50 g gemahlene blanchierte Mandeln
 - 125 g vegane Pflanzenbutter (kalt)
- AUSSERDEM
- 150 g Puderzucker
 - 1 EL Zitronensaft
 - Vegane Lebensmittelfarbe (pfirsich, grün)
 - Zuckerdekor, z. B. Blüten, Sternchen, Schmetterlinge, Zuckerperlen

1 Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Mandeln vermischen, auf einer Arbeitsfläche anhäufen und mittig eine Mulde eindrücken. Die kalte Pflanzenbutter in kleinen Stücken dazugeben und mit einer Teigkarte unterhacken. Noch ca. 50 ml kaltes Wasser hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder kaltes Wasser einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und Eierplätzchen ausstechen.

3 Die Plätzchen auf das Blech legen und im Ofen 10–12 Minuten goldgelb backen. Anschließend vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Den Puderzucker mit dem Zitronensaft und 1–2 EL Wasser zu einem glatten, zähflüssigen Guss verrühren. Ca. 1/5 abnehmen und in eine Papierspritztüte füllen. Den übrigen Guss halbieren, in Schälchen geben und jeweils mit Lebensmittelfarbe in der gewünschten Intensität einfärben.

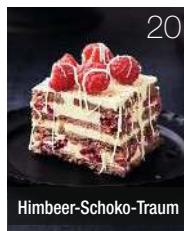
5 Die Hälfte der Kekse mit dem pfirsichfarbenen, die andere mit dem grünen Guss bestreichen und diesen etwas antrocknen lassen. Den Rand jeweils mit einer dünnen Linie aus weißem Zuckerguss verzieren und noch einige Punkte auf die Plätzchen spritzen. Diese mit Zuckerdekor verzieren und den Guss vor dem Servieren vollständig trocknen lassen.

Vorbereiten ca. 45 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 10 Min

Übersicht



UNSERE REZEPTE auf einen Blick



Ob süße Verführungen mit weißer Schokolade, einzigartige Geburtstagskuchen, bekannte Klassiker neu interpretiert oder grüne Süßspeisen mit Kiwi, Matcha und C.o.: In dieser Ausgabe ist für jeden Geschmack etwas dabei. Dabei kommen auch vegane und gluten- und laktosefreie Backideen nicht zu kurz. Wir laden Sie herzlich mit vielen Ideen zum Backen im Frühling ein!





IMPRESSUM

Sweet Dreams erscheint 6x jährlich
in der BurdaVerlag Publishing GmbH,
Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg

Chefredakteurin:

Anke Krohmer (V.i.S.d.P.)
sweetdreams@burda.com

Stellvertretende Chefredakteurinnen:

Constanze Hartung (digital), Sonja Vignold

Textchefin:

Anja Hanke

Grafik:

Petra Herz

Chefin vom Dienst:

Kathrin Brandenburg

Produktionsleitung:

Anna Talla

Redaktion Print + Online:

Stefanie Deimel (Werkstudentin), Lisa Fricke (Praktikantin),
Mandy Giese (Bildredaktion), Christina Hofer, Patricia Klumpp
(Volontärin), Carmen Mailbeck (Workflowmanagerin),
Nicole Steinbrecht, Elisabeth Tatter (Volontärin)

Titelfoto:

StockFood / News Life Media

Repro:

Florian Kraft

Redaktionssekretariat:

mfi-office@burda.com

Leserservice:

weetdreams@burda.com

Verantwortlich für den Redaktionsteil:

Anke Krohmer, Anschrift siehe Verlag

Verleger:

Prof. Dr. Hubert Burda

Geschäftsführung:

Oliver Eckert, Elisabeth Varn,
Manuela Kampf-Wirtz

Brand Director:

Regine Runte

Marketing & Business Development:

Hannah Rackwitz

Senior Operations Manager:

Frauke Fabel

BCN Brand Community Network GmbH:

Geschäftsführung:

Tobias Conrad

Telefon (0 89) 9 25 0-27 70 oder (07 81) 84 34 34

Publisher Management:

Meike Nevermann (Ltg.),

Andrea Reindl

Verantwortlich für den Anzeigen teil:

AdTech Factory GmbH & Co. KG, Katja Schomaker,

Hauptstraße 127, 77652 Offenburg,

Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe bcn.burda.de

Vertrieb:

MZV GmbH & Co. KG,

85716 Unterschleissheim, Internet: www.mzv.de

Einzelpreis in Deutschland:

   6,90 inklusive MwSt.; Abo-Preis für 6 Ausgaben

inkl. Zustellgeb  r 39   .

Bestellbar unter +49 (0) 1 806 93 94 00 69 (0,20   / Anruf

aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,60   / Anruf.

Abweichende Preise aus dem Ausland möglich.)

Auslandsbedingungen auf Anfrage

Einzelheftbestellung:

E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de

Internet: www.burda-foodshop.de

Abonnenten-Service:

BurdaVerlag Publishing GmbH, Postfach 290,

77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 587,

Anruf zum Ortstarif

E-Mail:

weetdreams@burdadirect.com

Datenschutzanfrage:

Tel. (07 81) 6 39 61 00, Fax (07 81) 6 39 61 01,

E-Mail: sweetdreams@datenschutzanfrage.de

Druck:

Vogel Druck und Medienservice GmbH,

Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg

Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.

Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828

Urheberrechtshinweise:

Sweet Dreams darf nur mit Genehmigung des Verlags in Lesezirkeln geführt werden. Der Export von Sweet Dreams

und der Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlags statthaft. Die Vervielf  tigung, auch auszugsweise,

von in der Sweet Dreams erschienenen Artikeln und Abbildungen ist untersagt. Mit dem Wort ANZEIGE

gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.



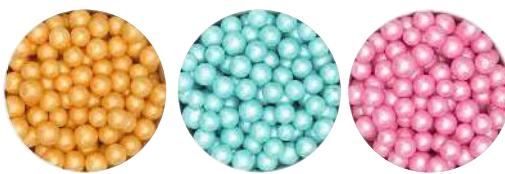
Pimp my Bowl

Ab in den Süden: Die Smoothie-Bowl sorgt mit bunten Farben und kleinen Details für Karibik-Flair



RAFFINIERTES FINISH

Wie hübscher Meeresblubb geben schillernde Zuckerkugeln in pastelligen Farben (von Städter, um 7 Euro) dem tropischen Thema den letzten Schliff. Zudem kann, wer möchte, mit verschiedenen Beeren und essbaren Blüten – Veilchen oder wilden Stiefmütterchen – liebevolle Akzente setzen. Was für ein Hingucker!



GUT AUSGERÜSTET

Ein leistungsfähiger Mixer (etwa von SMEG, um 250 Euro) ist das A und O für die Zubereitung des erfrischenden Frucht-Trends. In ihm mixt man später Zutaten wie Früchte, Joghurt, Gewürze und Süßungsmittel zu einer glatten – smoothen – Masse



COOLE BASIS

Die Basis einer Smoothie-Bowl sind gefrorene Früchte. Praktischerweise friert man diese küchenfertig vorbereitet in Stücken in einem wiederverwendbaren Beutel (von OYEA, um 17 Euro) ein und entnimmt die nötige Menge bei Bedarf

NÄTÜRLICH BUNT

Damit die Bowl zum Eyecatcher wird, darf eine die türkis- bis meerblaue Farbe nicht fehlen. Für den optischen Kick sorgt hier Spirulina-Pulver (von KoRo, um 16 Euro) aus einer gemahlenen Süßwasser-Alge, das auf natürliche Weise färbt



AROMATISCH

Eine Spur Exotik bringt Kokos-Joghurt (z. B. vegan, von Alpro, um 2 Euro). Hiervon 3 EL mit 2 gefrorenen Bananen in Stücken und 1½ EL Spirulina-Pulver im Mixer verarbeiten. Nach Belieben süßen und in ein Gefäß – etwa halbierte Kokosnüsse – umfüllen

ZAUBERHAFT GETOPPT

Statt echten Seesternen bereichern hier Bananensterne die Bowl um ein charmantes Detail. Dafür die Frucht in dünne Scheiben schneiden und daraus kleine Sterne ausstechen (Die moderne Hausfrau, um 6 Euro)

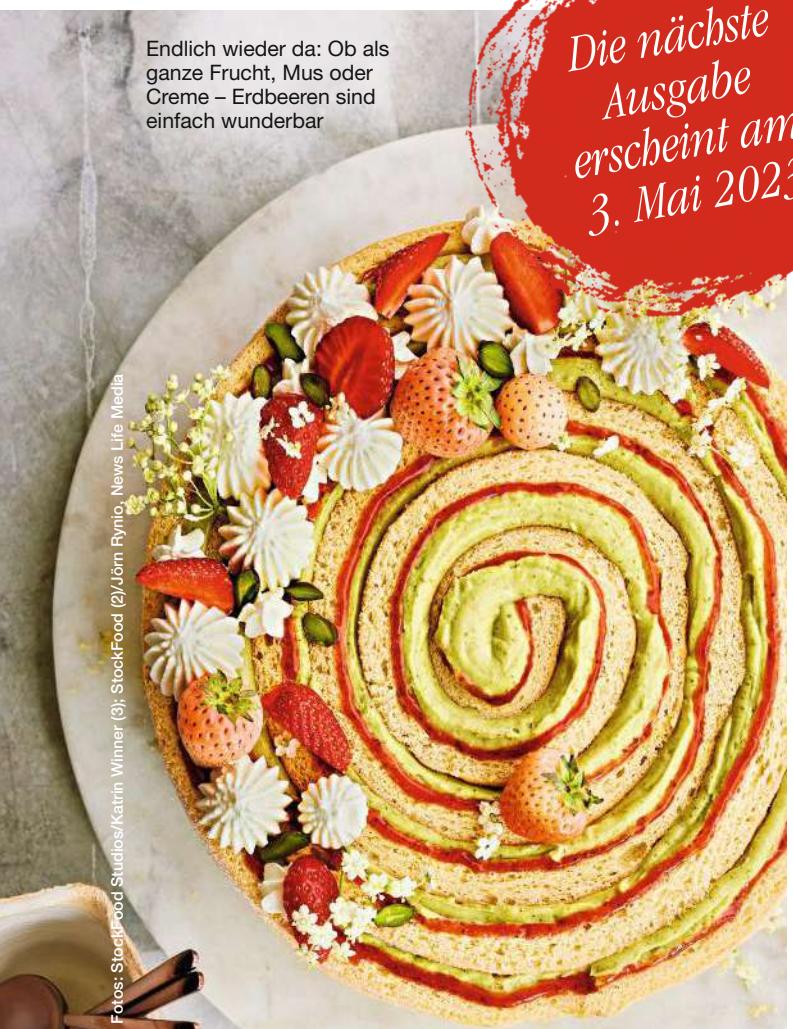


Vorfreude auf die nächste Ausgabe

Sweet Dreams

Endlich wieder da: Ob als ganze Frucht, Mus oder Creme – Erdbeeren sind einfach wunderbar

Die nächste Ausgabe erscheint am 3. Mai 2023



Fotos: StockFood Studios/Katrin Winner (1); StockFood (2); Jörn Rynio, NewsLife Media

Pures Glück Süße Erdbeeren betören in aufregenden Kuchen, Torten und Desserts. Ein Hoch auf den fruchtigen Liebling der Saison

Zarter Traum Wenn Pudding oder Cremes das Backglück begleiten, wird es verführerisch fein. Wir treten den köstlichen Beweis an!

Einer für alle Rührkuchen gelingen leicht. Diese Kreationen zeigen, dass dabei durchaus Raffinesse im Spiel ist



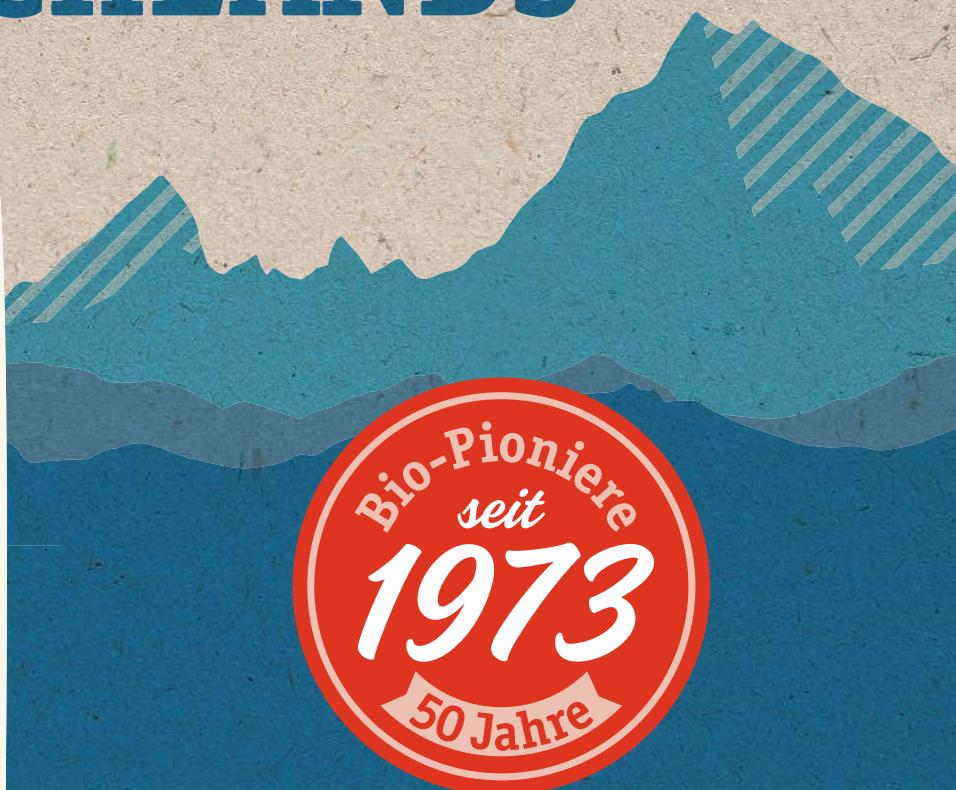
Klassiker mal anders: Bread & Butter-Pudding mit Waffeln

Gerührt und nicht geschüttelt: Beerentorte mit Mohn





ERSTE BIO-MOLKEREI DEUTSCHLANDS



1 VW Käfer · Baujahr 1973
umgerüstet auf modernen Elektroantrieb
und viele weitere tolle Preise!

GEWINNE MIT DEM
Bio-PIONIER

so einfach geht's:

