



Dr. Oetker

TORTEN COUTURE

Dr. Oetker

TORTEN COUTURE

Vorwort

Sahnetupfen spritzen war gestern – heute ist Torten stylen angesagt.

Backen Sie gern? Suchen Sie das Besondere?

Fanden Sie die Torten aber immer irgendwie von gestern?

Dann sind Sie hier richtig. Wir bringen den modernen Look in Ihre Backstube.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Bekanntes und Bewährtes modisch aufpeppen.

Wir bringen Sie auf den Weg zu mehr Kreativität bei Torten, Plätzchen, Kuchen und Muffins.

Was heißt schon verzieren – Sie machen Top-Models aus Ihren Kreationen und holen die Höchstpunktzahl in der Liga der begabtesten Torten-Künstler.

Was Sie bisher nur in den besten Konditoreien bekamen, jetzt können Sie es selbst.

Viel Spaß!



ORWORT

3-15



GRUNDREZEPTE UND ARBEITSMATERIALIEN

6-21



ZUCKERTEIG

12-27



ZUCKERBLÜTEN UND -FRÜCHTE

8-33



BLÜTENBAISER

4-43



BESTREUEN

4-47



BESTÄUBEN

GLASUREN



48-55

SPRITZGUSS



56-63

BUTTERCREME



64-71

KARAMELL



72-79

SCHOKOLADE



80-85

MARZIPAN



86-93

GLISCHER FRÜCHTEKUCHEN

ist er mehrere Wochen haltbar, kann
Tage vor dem Dekorieren zubereitet werden.
Der Kuchen eignet sich besonders gut als
Kuchen für mehrstöckige Torten. Da er
fest ist, wird er nicht zusammengedrückt.

Form: flexiblen Tortenring mit
Durchmesser:

300 g gehackte Trockenfrüchte nach
Geschmack, z.B. Aprikosen, Orangeat,
Sukade, Rosinen, Korinthen, Ingwer,
Cranberries, Belegkirschen

100 g Weinbrand

100 g weiche Butter

1 Pck. Salz

1 Pck. gemahlener Zimt

1 TL Muskatpulver, Nelkenpulver,
Kardamompulver

100 g brauner Zucker

100 g Rübensirup

8 Eier (Größe L)

1 kg Weizenmehl

3 gest. TL Dr. Oetker Backin

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze)
vorheizen.
2. Die Backform mit Backpapier auskleiden.
3. Trockenfrüchte und Weinbrand in eine große
Schüssel geben. Vermischen und mindestens
1 Stunde ziehen lassen.
4. Die weiche Butter und Gewürze in eine
Rührschüssel geben. Mindestens 4 Minuten
mit Handrührgerät mit Rührbesen sehr
schaumig schlagen. Zucker und Rübensirup
unterrühren.
5. Die Eier nach und nach zugeben.
6. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und
portionsweise unterheben.
7. Den Teig unter die marinierten Früchten
mischen.
8. In die vorbereitete Backform füllen und die
Oberfläche glatt streichen.
9. In den vorgeheizten Backofen schieben und
die Temperatur auf 150 °C (Ober-/Unterhitze)
herunterschalten. Etwa 3 Stunden backen,
nach 2 Stunden Backzeit den Kuchen mit
Backpapier zudecken.

Der Kuchen eignet sich für alle Backformgrößen.
Der Früchtekuchen geht beim Backen nicht be-
sonders auf, daher kann man die Größe des
Kuchens gut abschätzen. Je kleiner die Form,
desto höher muss das Backpapier am Rand sein,
damit der Teig nicht überläuft.

Tipp: Um sicher zu gehen, dass der Kuchen
durchgebacken ist, Garprobe mit einem Holz-
spieß machen. Wenn nichts klieben bleibt, ist der
Kuchen fertig.

Die Backzeit für einen Backrahmen (32 x 25 cm)
beträgt etwa 75 Minuten.

KNETTEIG

Zutaten für eine Tarteform (Ø 30 cm) oder für
etwa 25 Kekse:

300 g Weizenmehl
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe L)
170 g kalte Butter

1. Mehl, Zucker und Vanillin-Zucker in eine
Schüssel geben.
2. Das Ei zugeben.
3. Die Butter in Würfel schneiden und auf das
Ei geben
4. Alle Zutaten mit der Hand zu einem
geschmeidigen Teig verkneten.
5. Evtl. den Teig in Klarsichtfolie einwickeln
und etwa 30 Minuten kühl legen.

Wer den Teig mit den Knethaken des Hand-
rührers zubereiten möchte, verwendet zimmer-
warme Butter.

VARIANTE: SCHOKOLADEN-KNETTEIG

1 Esslöffel Kakaopulver und 1 Esslöffel fein-
gehackte Schokolade unterkneten.



SCHOKOLADENKUCHEN ODER -MUFFINS:

**ZUTATEN für 1 Kuchen (Ø 24 cm)
oder 24 Muffins:**

250 g weiche Butter
250 g Zucker
6 Eier (Größe L)
50 g Kakaopulver
300 g Weizenmehl
3 TL Dr. Oetker Backin
100 g Schokoladenraspel

1. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen. Den Rand darauf feststellen. Oder 24 Muffinmulden mit Papierförmchen auslegen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren.
4. Die Eier nach und nach zugeben.
5. Kakaopulver, Mehl und Backpulver mischen, in 2 Portionen unter den Teig rühren.
6. Schokoladenraspel unterheben.
7. Teig in die Springform geben und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 60–70 Minuten backen. Oder in Muffinförmchen füllen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 25 Minuten backen.

GRUNDREZEPTE UND ARBEITSMATERIALIEN



MANDELKUCHEN ODER MANDELMUFFINS

REZEPTE für 1 Kuchen (Ø 24 cm)
oder 24 Muffins:

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 10 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 Eier (Größe L)
- 250 g abgezogene, gemahlene Mandeln
- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Dr. Oetker Backin
- 100 g gehackte, weiße Schokolade

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen und den Rand darauf feststellen. Oder 24 Muffinförmchen mit Papierförmchen auslegen.
3. Die weiche Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. Bittermandelöl und Zimt zugeben.
4. Die Eier nach und nach unterrühren.
5. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, in zwei Portionen unter den Teig rühren. Die gehackte, weiße Schokolade unterheben.

6. In die vorbereitete Springform geben und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 70 Minuten backen. Oder in die Muffinförmchen füllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 25 Minuten backen.

KOKOSKUCHEN

Das Rezept Mandelkuchen zubereiten. Statt der Mandeln Kokosraspel verwenden, Zimtpulver weglassen. Statt der weißen Schokolade kandierten, gehackten Ingwer unterheben.



ZITRONENKUCHEN ODER ZITRONENMUFFINS

Das **Rezept Mandelkuchen** von Seite 11 ohne Bittermandel-Aroma und Zimt zubereiten und **2 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale** unterrühren. Die abgekühlten Kuchen mit dem durchgeseihten Saft von 3 Zitronen tränken.

Tipp: Um kalte Butter schnell weich zu machen, ohne Verpackung einige Sekunden in die Mikrowelle geben (Die Butter darf nicht flüssig werden!). Oder in Würfel geschnitten bei schwacher Hitze anschmelzen.

NUSSKUCHEN

Das **Rezept Mandelkuchen** zubereiten. Statt der Mandeln gemahlene Haselnüsse unterrühren, Zimtpulver weglassen. Die Haselnüsse können vor dem Verarbeiten im Backofen bei 180 °C (**Ober-/Unterhitze**) etwa 10 Minuten geröstet werden. Abgekühlt unter den Teig rühren.

Backzeiten und Temperaturen (für Schokoladen-, Mandel-, Kokos-, Nuss- und Zitronenteig)

Springform (Ø 26 cm): Den Rand mit doppelt gelegtem Backpapier auskleiden (etwa 12 cm hoch).

Doppeltes Rezept zubereiten. In die Form füllen und bei 180 °C (**Ober-/Unterhitze**) etwa 105 Minuten backen.

Springform (Ø 18 cm): Den Rand mit doppelt gelegtem Backpapier auskleiden (etwa 12 cm hoch). Bei 180 °C (**Ober-/Unterhitze**) etwa 60 Minuten backen.

Backrahmen 25 x 25 cm: Den Teig bei 180 °C (**Ober-/Unterhitze**) etwa 60 Minuten backen.

Backblech 30 x 40 cm: Das Blech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf glatt streichen. Bei 180 °C (**Ober-/Unterhitze**) etwa 25 Minuten backen.

GRUNDREZEPTE UND ARBEITSMATERIALIEN



Haselnüsse



Pistazien



Mandelstifte



Mandeln gehackt



Mandelhobel



Blütenpollen



Glukose



Gummi Arabicum



Fondant



Marzipan-Rohmasse



Schokoladenstreusel



Schokoladenröllchen



Schokoladenspäne



Kakao



Schokoladenblättchen



Puderzucker



Kristallzucker



Kokosraspel



Kokoshobel



Blattgold

BAISER

ZUTATEN

- 125 g Puderzucker
- 10 g Speisestärke
- 5 frische Eiweiße (Größe L – etwa 180 g)
- 200 g Zucker

Den Backofen auf 100 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier belegen.

Puderzucker sieben und mit Speisestärke

mischen. Griffbereit halten.

Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben.

100 g Zucker zugeben und steif schlagen.

5. Übrigen Zucker hinzufügen und etwa 4 Minuten weiterschlagen, bis das Eiweiß sehr fest ist.
6. Die Puderzucker-Speisestärke-Mischung ohne Verzögerung untermischen.
7. Baiser auf das Backblech spritzen und bei 100 °C (Ober-/Unterhitze) – je nach Stärke – etwa 2 Stunden trocknen (Baiser darf nur blassgelb werden).

Tip: Wer kein frisches Eiweiß verwenden will, kann das Baiser mit getrocknetem Eiweiß zubereiten. Dafür 25 g getrocknetes Eiweiß mit 125 ml (1/4 l) Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen steif schlagen. 250 g Zucker nach und nach zuge-

ben und etwa 5 Minuten weiter schlagen. Wie gewohnt backen oder grillen oder frisch verwenden.

MANDELBAISER

100 g fein gemahlene Mandeln mit Puderzucker mischen. Unter die Eiweißmasse heben. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen.



Buttercreme



Canache-Creme



Aprikosenglasur



Läuterzucker

BLÜTENBAISER (für 100 große Blüten)

ZUTATEN

- 2 Eiweiß (Größe L = 60 g)
- 150 g Zucker
- 150–500 g gesiebter Puderzucker

Eiweiß und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 4 Minuten steif schlagen. Puderzucker etwa 2 Minuten unterschlagen.

Man kann das Rezept auch halbieren.

Man kann das Blütenbaiser auch durch Icing ersetzen. Dafür 500 g Icing-Mix mit 6 Esslöffel Wasser verquirlen.

BUTTERZUCKER

- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker

Wasser und Zucker aufkochen, bis der Zucker gelöst ist.

Mit Schnäpsen, Likören oder Säften vermischt und damit den Kuchen tränken. Er bleibt dadurch sehr saftig und der Kuchen am Tage vor dem Servieren zubereitet werden.

Einfach mit Likören, z.B. mit Amaretto, Kirschlikör, Cointreau oder mit Martini aromatisieren.

Tränken die Kuchen durchschneiden, die Tränken und wieder zusammensetzen.

ROSINGLASUR

ZUTATEN für einen Kuchen (Ø 26 cm):

- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 100 g Zucker
- 100 g Wasser

Die Zutaten in einen Topf geben und etwa 10 Minuten aufkochen. Durch ein Sieb passieren.

Die heiße Glasur auf den Kuchen streichen.

CANACHE-CREME

ZUTATEN für einen Kuchen mit 26 cm Durchmesser:

- 300 g Schlagsahne
- 300 g Zartbitter-Schokolade

1. Die Sahne in einen Topf gießen und erhitzen (nicht kochen).
2. Die Schokolade hacken. In die heiße Sahne geben.
3. Etwa 1 Minute stehen lassen. Mit einem Schneebesen glatt rühren, bis die Schokolade aufgelöst ist.
4. Kühl stellen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Je länger sie kühl steht, desto fester wird sie.

Für kleine Kuchen reicht eine Creme aus 200 g Schokolade und 200 g Sahne. Wenn sie fest sein soll, den Schokoladenanteil erhöhen.

EINFACHE BUTTERCREME

Diese einfache Buttercreme kann mehrere Tage vor dem Verzehr zubereitet werden. Torten können so in aller Ruhe verziert werden.

Zutaten für eine Torte (Ø 26 cm):

- 250 g weiche Butter
- 400 g gesiebter Puderzucker
- 4 EL gesiebter Zitronensaft

Die weiche Butter etwa 5 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen weiß schaumig schlagen. Den Puderzucker portionsweise unterschlagen. Zitronensaft untermischen.

KUVERTÜRE TEMPERIEREN



1- 200 g Zartbitter-Kuvertüre oder -Schokolade (mit einem hohen Kakaoanteil) grob hacken.



2- Ein Drittel der Kuvertüre oder Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Wasser sollte etwa 40 °C warm sein.



3- Restliche gehackte Kuvertüre oder Schokolade in die geschmolzene Kuvertüre geben. So lange verrühren, bis eine bröckelige Konsistenz entstanden ist.



4- Den Kuvertüre- oder Schokoladenbrei unter Rühren im Wasserbad leicht erwärmen.

VARIANTE:

SCHOKOLADEN-BUTTERCREME

150 g Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Etwas abgekühlt unter die Buttercreme rühren.

VARIANTE:

ZITRONEN-BUTTERCREME

Einfache Buttercreme zubereiten. 3 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale unterrühren.

VANILLE-BUTTERCREME

- 500 ml (½ l) Milch
- 1 Pck. Gala Bourbon-Vanille-Pudding-Pulver
- 2 EL Zucker
- 250 g weiche Butter
- 100 g gesiebter Puderzucker

Frischhaltefolie

1. Kalte Milch abmessen. 5 Esslöffel abnehmen, mit dem Pudding-Pulver verrühren.
2. Milch und Zucker zum Kochen bringen. Das angerührte Pudding-Pulver unterrühren, unter Rühren aufkochen lassen.
3. Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät mit Rührbesen etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Den Vanille-Pudding portionsweise unterrühren.



ZUCKERTEIG

KUCHEN MIT STREIFENMUSTER UND MARGERITEN

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 24 cm) backen.

1 Rezept Zitronenglasur von Seite 49 mit grüner Speisefarbe einfärben und den Kuchen damit bestreichen.

1 Rezept Rollfondant oder Zuckerteig grün färben und in schmale Streifen schneiden und auf den Kuchen legen,

1 Rezept Rollfondant oder Zuckerteig zu Margeriten ausstechen (Seite 18), auf die Streifen kleben und mit Zuckerperlen belegen.



ROTE ZUCKERHERZEN

1 Rezept Zuckerteig zubereiten. Rote Speisefarbe unterkneten. Etwa 1/2 cm dick ausrollen. Unterschiedlich große Herzen ausstechen und 12 Stunden trocknen lassen.

1 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einer Springform (Ø 24 cm) backen. Den Kuchen mit 1 Rezept Zuckerglasur von Seite 49 einstreichen.

1 Teelöffel bunte Zuckerperlen darauf streuen. Mit den Herzen dekorieren.



BUCHSTABEN-MUFFINS

1 Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10 backen.

2 Esslöffel Puderzucker darüberstäuben.

1 Rezept Zuckerteig mit grüner Speisefarbe einfärben und etwa 1/2 cm dick ausrollen. Die Buchstaben ausstechen und auf die Muffins legen.



ZUCKERTEIG-TORTE MIT FRISCHEN ROSEN

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 2 Esslöffel Aprikosenmarmelade verrühren und den Kuchen damit bestreichen.

ZUTATEN · ZUCKERTEIG

600 g gesiebter Puderzucker
80 g flüssige, lauwarme Butter
1 Eiweiß (Größe L)
150 g Puderzucker zum Bearbeiten

SPRITZGUSS (Seite 57) aus

125 g gesiebter Puderzucker
1/2 Eiweiß (Größe L)
Zuckerperlen
etwa 20 ungespritzte, frische Rosen



1. Puderzucker, flüssige Butter und Eiweiß in eine Rührschüssel geben. Mit Handrührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten.



2. Arbeitsfläche mit viel gesiebttem Puderzucker bestäuben und den Teig darauf ausrollen.



3. Einen Streifen von 5 x 45 cm und einen Kreis (Ø 18 cm) ausschneiden.



4. Den Kuchen mit Zuckerteig einkleiden. Mit Zuckerperlen und frischen Rosen garnieren.



MARGERITENMUFFINS

1 Rezept Zitronenmuffins von Seite 12 backen.
1 Eiweiß (Größe L) mit 250 g gesiebertem Puderzucker verrühren. 1 Esslöffel weißen Zuckerguss in eine Spritztüte geben. Übrigen Zuckerguss grün färben. Die Muffins mit der Oberfläche in den grünen Zuckerguss tauchen. Weiße Punkte darauf setzen. Mit Margeritenblüten dekorieren.

ZUTATEN · FÜR 12 BLÜTEN

- 1 EL Puderzucker zum Bestreuen
- 400 g Rollfondant
- 200 g gesiebter Puderzucker
- ½ Eiweiß (Größe L)

- gelbe Speisefarbe
- Frischhaltefolie
- 1 Margeritenblüten-Ausstecher



1 Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen. Den Rollfondant weich kneten und etwa ½ cm dick ausrollen.



2 Kleine Tassen mit Puderzucker austreuen. Mit etwas Frischhaltefolie auslegen. Margeritenblüten aus der Ausstechform hineinfallen lassen.



3 Aus Puderzucker, Eiweiß und gelber Lebensmittelfarbe einen Spritzguss rühren und kleine Punkte in die Mitte Margeritenblüten spritzen. 1–2 Tage trocknen lassen.

ZUCKERTEIG



SCHENK-PÄCKCHEN

Das Rezept Mandelkuchen von Seite 11
nehmen. Einen Backrahmen (25 x 25 cm) auf
mit Backpapier belegtes Backblech stellen.
Teig dann glatt streichen und backen. Die
Oberflächen und Ränder gerade schneiden. Man-
schchen 2-mal waagrecht durchschneiden. Man-
schchen des grünen Fondant etwa 35 x 10 cm
ausrollen, längs halbieren. Als Band mit Zucker-
glasur den Kuchen kleben. Die andere Hälfte
des Fondant 10 x 5 cm ausrollen.

ZUTATEN

- 5 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 kg Rollfondant oder Zuckerteig
- grüne und rote Speisefarben
- 1 Eiweiß (Größe L)

Tipp: Wer mag, kann den Kuchen in Schichten
schneiden und mit Mandelpudding oder Butter-
creme füllen. Oder der Kuchen wird mit 5 Ess-
löffeln Amaretto-Likör getränkt.



1. Die Oberflächen und
Ränder des Mandelkuchens
gerade schneiden. Mit Konfi-
türe einstreichen und aufein-
ander setzen. Ränder ebenfalls
einstreichen.



2. Rollfondant verkneten, zu
einem 45 x 45 cm großen Qua-
drat ausrollen. Auf eine Teig-
rolle wickeln, über den Kuch-
en wickeln und glatt streichen.



3. Oberstehenden Fondant
abschneiden. Den restlichen
Fondant rot, rosa und grün
färben. Rot und rosa Fondant
ausrollen und Kreise ausstei-
chen. Mit Eiweiß ankleben.



4. Eine Schleife formen.
Auf den Kuchen legen. Die
Schleife mit Küchenpapier un-
terlegen. 12 Stunden trocken
lassen und das Küchenpapier
entfernen.

Stiefmütterchen-Töpfe



ZUCKERTEIG

SCHOKOLADEN-PETITS FOURS MIT STREIFEN-DEKOR

Zutaten für etwa 100 Stück:

1 Rezept Schokoladenteig von Seite 10 auf einem Blech backen. 5 Esslöffel Minzesirup darauf geben. 1 Rezept Canache-Creme von Seite 15 anrollen. Den Kuchen damit bestreichen, kühlen. 700 g Rollfondant in vier Teile schneiden. Die Teile in Speisefarben hellgrün, gelb und dunkelgrün anrollen. Jeweils zu 30 cm langen Rollen formen. Die Rollen etwa 0,2 cm dick ausrollen. Die Rollen in Streifen schneiden. Die Streifen nacheinander legen. Mit der Teigrolle überrollen, sodass sich die Streifen verbinden. Die Fondantrollen auf den Kuchen legen. Festdrücken und in Würfel schneiden.



FEHMÜTTERCHEN-TÖPFE

1 Rezept Fruchtekuchen von Seite 9 in einer 20 x 20 cm Form backen. 300 g Rollfondant (knapp 7 x 7 cm) schneiden. 1 Rezept Canache-Creme von Seite 15 anrollen.

FONDANT-TANNENBAUM

Zutaten für etwa 16 Stück:

1/2 Rezept Fruchtekuchen von Seite 9 in einer 20 x 20 cm großen Form backen. In 5 x 7 cm große Stücke schneiden. 2 Eiweiß (Größe L) und 500 g gesiebten Puderzucker verrühren. Mit grüner Speisefarbe einfärben, die Kuchenstücke damit überziehen. 300 g Rollfondant etwa 1/2 cm dick ausrollen. Ornamente ausstechen. Mit 1/2 Eiweiß (Größe L) bestreichen, mit grünem und weißem Zucker bestreuen. Die Ornamente auf die Kuchen legen.



TEEKANNEN-KEKSE

1 Rezept Knetteig von Seite 9 ausrollen. Mit einem Ausstecher Teekannen ausstechen und backen. 300 g Rollfondant weich kneten und ausrollen. Mit dem gleichen Motiv ausstechen. Die abgekühlten Kekse dünn mit 2 Esslöffeln durchgerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Fondanteile darauf legen. Die Fondanteile rot einfärben und kreisförmig ausstechen. Mit Aprikosenkonfitüre bestreichen auf die Kekse kleben.



ZUTATEN · FÜR 8 TÖPFE

650 g Rollfondant oder Zuckerteig
flüssige Speisefarben



1. Fondant in verschiedenen Farben einfärben. Den grauen Fondant ausrollen und die Kuchenteile damit einkleiden.



2. Für die Blüten den Fondant zu Rollen formen und kleine Stücke abschneiden. Zu Kugeln formen und flach drücken.



3. Je Blüte 4 keilförmige und 1 herzförmige Blütenblätter formen. Die Blüten in Eierformröhrchen zusammenlegen und festdrücken.



4. Die Blütenmitte mit Speisefarben anmalen. Blätter ausstechen. 1 Tag trocknen lassen. Aus der Form nehmen und zusammensetzen.

Rosentraum (Blumenkind)



ZUCKERBLÜTEN UND -FRÜCHTE

ZITRONENHERZ MIT TAGETES (STUDENTENBLUMEN) UND NELKEN

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Herzform backen. 250 g gesiebten Puderzucker mit 3 Esslöffeln gesiebtem Zitronensaft vermischen. Den Zitronenkuchen mit der Zitronenguss überziehen. Den Rand mit etwa 15 ungespritzten, gezeichneten Nelken und Tagetes verzieren.



BLÜTENPLÄTZCHEN

1 Rezept Knetteig von Seite 9 ausrollen. Kreise (Ø 6 cm) ausstechen. Mit 4 Esslöffeln Zucker bestreuen und backen. 25 Vergissmeinnicht-Blüten durch Gummi arabicum ziehen und zuckern. Zuckerguss (Seite 50) mit einem Pinsel auf die Kekse streichen. Die Blüten auf den feuchten Guss geben.



MANDELHERZ MIT STIEFMÜTTERCHEN UND VERGISSMEINNICHT

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in einer 26 cm Herzform backen. 1 Eiweiß (Größe L), 250 g gesiebten Puderzucker und etwas rote Speisefarbe verrühren. Den Mandelkuchen mit dem Zuckerguss überziehen. Den Rand mit Zuckerguss-Tupfen garnieren. Etwa 20 Stiefmütterchen- und Vergissmeinnicht-Blüten zuckern und das Herz damit garnieren.

Tip: Wenn's schnell gehen soll, können Sie die Blüten auch mit verschlagenem Eiweiß bestreichen und dann in Zucker wälzen.



ZITRONENTORTE MIT ROSENBLÜTENBLÄTTERN

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Rostform (Ø 18 cm) backen. 1 Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten und den Kuchen damit einstreichen. Den Kuchen mit den Blättern verzieren.

ZUTATEN · BLÜTENBLÄTTER

- 1 EL Gummi arabicum
- 1 EL Zucker
- ½ Eiweiß (Größe L)
- 90 ml kaltes Wasser
- duftende Blütenblätter von
- 4 ungespritzten Rosen
- 200 g Zucker

Tip: Wenn die Blüten nicht duften, können sie in Rosenwasser oder Orangenblütenwasser getaucht und dann gezeichnet werden. So bekommen sie ein einzigartiges Aroma.



1. Gummi arabicum und Zucker mischen. Eiweiß und Wasser unterrühren.



2. Die Blütenblätter abtupfen und in die Gummimischung tauchen.



3. Die Blüten abtupfen lassen und auf den Zucker legen. Mit Zucker bestreuen und etwa 1 Tag trocknen lassen.

Zuckerfrüchte



SCHOKO-FRÜCHTEKUCHEN MIT ZUCKERFRÜCHTEN

1 Rezept Früchtekuchen von Seite 9 auf einem Backblech backen. Den Kuchen in zwei 20 x 20 und zwei 9 x 9 cm große Stücke schneiden. Mit 5 Esslöffeln Aprikosenkonfitüre zusammensetzen. 1 Rezept Canache-Creme von Seite 15 zubereiten und den Kuchen damit überziehen. 250 g temperierte Zartbitter-Kuvertüre auf Papier streichen und ausgeschnitten an die Seiten kleben. Mit gezuckerten Früchten garnieren.

Tipp: Die Früchte können 1–2 Tage vor dem Garnieren zubereitet werden. Die Zuckerkruste trocknet und wird knusprig.

ZUTATEN

500 g verschiedene Früchte, z.B. Aprikosen, Kirschen, Weintrauben, Heidelbeeren, Johannisbeeren
1 TL Gummi arabicum
1 EL Zucker

½ Eiweiß (Größe L)
50 ml kaltes Wasser
250 g Zucker

Tipp: Stark safthaltige Früchte zuerst in Schokolade tauchen und darin in Zucker wälzen.



1. Früchte waschen und mit einem Tuch trockentupfen.



2. Gummi arabicum mit Zucker mischen, dann Eiweiß und Wasser zugeben.



3. Früchte in die Gummi arabicum Mischung tauchen und in Zucker wälzen.

ZUCKERBLÜTEN UND -FRÜCHTE



ZITRONEN- UND ORANGENROSEN

Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 1 Rezept Cana-Creme von Seite 15 zubereiten. Den Zitronenkuchen zweimal durchschneiden. Die Böden mit 3 Esslöffeln Zitronensirup tränken. Mit Cana-Creme zusammensetzen und bestreichen. Mit Zucker bestäuben und mit Blüten dekorieren.

ZUTATEN - ZITRUSROSEN

- 550 g Zucker
- 400 ml Wasser
- 2 Bio-Zitronen und -Orangen
(unbehandelt, ungewaschen)

Tipp: Mit Zucker bestäubt werden die Blüten hart und sind etwa 1 Monat haltbar. Der Sirup bleibt im Kühlschrank etwa 3 Monate haltbar. Zuckersirup mit frischem Saft (im Verhältnis 1:1) mischen und Biskuitböden damit tränken.



1. 500 g Zucker und 400 ml Wasser kochen, bis der Zucker sich gelöst hat.



2. Zitronen und Orangenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen.



3. Die Schalen in Zuckersirup 5 Minuten köcheln.



4. Herausnehmen, abtropfen lassen und zu Blüten aufwickeln. Mit Zucker bestreuen.



BESTREUEN MIT BUNTEM ZUCKER

SCHMETTERLINGE

Für 8 Schmetterlinge (Höhe etwa 7 cm)
 1 Rezept Knetteig von Seite 9 zubereiten, ausrollen und Schmetterlinge ausstechen.
 Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 5 Minuten backen.
 100 g weiße Schokolade schmelzen und das Gebäck damit bestreichen, fest werden lassen.
 125 g gesiebten Puderzucker mit ½ Eiweiß (Größe L) verrühren. Die Hälfte hellblau färben, in Spritztütschen (Seite 57) füllen. Einen hellblauen und weißen Rand aufspritzen. 1 Esslöffel hellblaue und rosa Perlen auf den Rand streuen. Trocknen lassen. Die Innenflächen mit Glitterzucker ausstreuen.



EISKRISTALL-MUFFINS

Für 12 Muffins
 ½ Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10 backen. Die Oberfläche mit 1 Rezept Zuckerglasur von Seite 50 bestreichen.
 200 g Marzipan-Rohmasse mit 100 g gesiebtem Puderzucker verkneten. Marzipan mit 1 Esslöffel Puderzucker bestreuen und etwa ½ cm dick ausrollen. Eiskristall-Ausstecher in Puderzucker drücken. Das Marzipan damit ausstechen. Den Eiskristall mit einem feinen Pinsel aus dem Ausstecher drücken. Mit ½ verschlagenen Eiweiß bestreichen und mit violettem Zucker bestreuen. Auf die Muffins legen.



KÖNIGSKUPPELN

Für 12 Muffins
 ½ Rezept Zitronenmuffins von Seite 12 backen. Die Muffins umdrehen und die Papiermanschette abziehen. 1 Rezept Knetteig von Seite 9 zubereiten, etwa ½ cm dick ausrollen. Mit einem Kronen-Ausstecher ausstechen und backen.
 ½ Rezept Aprikosenglasur von Seite 15 kochen und die Kronen dünn damit bestreichen. Mit buntem Zucker bestreuen. 1 Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Die Muffins damit kugelförmig bestreichen. Die Kronen hineindrücken und mit buntem Zucker bestreuen.



OSTERNEST

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 600 g Sahne mit 100 g Zucker und 2 Päckchen Dr. Oetker Sahnestoff aufschlagen. Den Kuchen damit bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Am unteren Rand und oben am Rand mit einer Sternzange Spiralen und Tatzen aufspritzen. 1 Esslöffel Kokosraspel darauf streuen. Mit Zuckereiern verzieren.

ZUTATEN • ZUCKEREIER

- 500 g Zucker
- 1 Eiweiß (Größe L)
- Speisefarben

Tipp: Die Zuckereier sollten bei Sahne erst kurz vor dem Servieren aufgelegt werden. Durch Feuchtigkeit kann der Zucker schmelzen. An einem trockenen Ort gelagert sind die Zuckereier längere Zeit haltbar.



1. Zucker und Eiweiß verkneten.



2. In 4 Schalen verteilen. Mit Lebensmittelfarben vermischen.



3. Die Zuckermasse in beliebige Formen drücken.



4. Etwa 6 Stunden trocknen lassen und aus den Formen herausnehmen.

Von Herz zu Herz



BLÜTENBAISER

PETITS FOURS MIT PETUNIE

½ Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 auf dem Blech backen. Mit Aprikosenglasur von Seite 15 bestreichen. Mit 200 g Rollfondant belegen und in 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Mit grüner Zuckerglasur begießen (Seite 50).

Spritzbeutel mit rosa Baiser füllen. Die Blüten mit einer Blatt-Tülle wie Lilien zubereiten. Petunien über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Getrocknete Blüten auf die Petits Fours legen.



PETITS FOURS MIT LILIEN

½ Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 auf dem Blech backen. Mit Aprikosenglasur von Seite 15 bestreichen. Mit 200 g Rollfondant belegen und in 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Mit gelber Zuckerglasur begießen (Seite 50).

Spritzbeutel mit weißem Baiser füllen. Die Blüten mit einer Blatt-Tülle wie Lilien zubereiten. Lilien zwei Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Getrocknete Blüten auf die Petits Fours legen.



PETITS FOURS MIT WEIHNACHTSSTERNEN

½ Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 auf dem Blech backen. Mit Aprikosenglasur von Seite 15 bestreichen. Mit 200 g Rollfondant belegen und in 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Mit roter Zuckerglasur begießen (Seite 50).

Spritzbeutel mit rotem Baiser füllen. Die Blüten mit einer Blatt-Tülle wie Lilien, aber mit Blättern zubereiten. Lilien einen Tag bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Getrocknete Blüten auf die Petits Fours legen.



VALENTINSHERZ MIT BLUMENRAND

1 Rezept Früchtekuchen von Seite 9 in einer 26 cm Herzform backen. 1 Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten und das Herz damit einstreichen. 150 g weißen Fondant ausrollen und die Oberfläche damit belegen. 100 g Fondant rosa einfärben, zu einer Rolle formen, 8 cm breit ausrollen und um den Rand legen. Mit verschiedenen Blüten belegen.

ZUTATEN - LILIEN

- Liliennagel-Set
- Stanniofolie
- Spritzbeutel mit gelbem Baiser und Blatt-Tülle
- 1 kleine Sterntülle
- Blütenpollen



1. Blumenkelch mit Stanniofolie belegen.



2. Mit dem Stempel die Folie eindrücken.



3. Sechs Blätter hineinspritzen. 2 Tage trocknen lassen und aus der Form nehmen.



4. Sterne in die Mitte Blütenpollen einkleben.

Biedermeier-Muffins



STIEFMÜTTERCHEN-MUFFINS

Rezept Zitronenmuffins von Seite 12 backen.
Mit 1 Rezept Zitronen-Buttercreme von Seite 15
suppförmig einstreichen. 350 g Rollfondant
ausrollen und die Muffins damit einkleiden. Mit
hellgrünem und dunkelgrünem Spritzguss von
Seite 57 verzieren.
Mit Stiefmütterchen dekorieren.

ZUTATEN - STIEFMÜTTERCHEN

1 Rezept Blütenbaiser von Seite 15
rosa, blau und gelb eingefärbt
Backpapier



1. Drei schmale Blütenblätter
mit einer Rosenblatt-Tülle auf
einem mit Backpapier belegten
Blütenbaiser spritzen.



2. Zwei rosa Blätter darunter
platzieren.



3. Mit einer feinen Lochtüle
gelbe Tupfen einsetzen. Über
Nacht trocknen lassen.

BLÜTENBAISER



GLASIERTE ZITRONEN-FOURS MIT OSTERGLOCKEN

Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einem Backrahmen 25 x 25 cm backen und in etwa 3 x 5 cm große Würfel schneiden. Mit 1 Rezept Rosenzucker Glasur von Seite 15 glasieren. Mit Osterglocken und Blättern dekorieren.

ZUTATEN - BLÜTEN

1 Rezept Blütenbaiser von Seite 15
gelb und grün eingefärbt
Backpapier



1. Blütennagel mit Backpapier belegen. Ein Blatt mit der Rosenblatt-Tülle aufspritzen.



2. Die Blütenblätter 2-5 aufspritzen.



3. Blüte vom Nagel nehmen.



4. Mit einer feinen Lochzange den Mittelteil aufgreifen. Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Veilchenkissen



BLÜTENBAISER

MUFFINS MIT STREUBLÜMCHEN

Mit der Blütentülle Nr. 107 rosa Blüten und grüne Blätter aufspritzen. Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Zitronenmuffins von Seite 12 backen. 1 Rezept Zitronen-Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Die Muffins damit einstreichen. 300 g Rollfondant rosa färben und die Muffins damit einpacken. Die Muffins mit Streublümchen und Blättern dekorieren.

STREUBLÜMCHEN-SCHOKOKUCHEN

Gelbe Streublümchen mit der Tülle Nr. 96 + 131 zubereiten, trocknen lassen

1 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 auf einem Backblech mit Backrahmen (30 x 30 cm) backen. In vier 15 x 15 cm große Stücke schneiden. Mit 1 Rezept Schokoladen-Buttercreme von Seite 15 aufschichten, 200 g Rollfondant ausrollen und den Kuchen damit einkleiden. 1 Rezept Canache-Creme von Seite 15 zubereiten und den Kuchen damit überziehen. Den Schokokuchen mit Streublümchen dekorieren.

MANDELTORTE MIT ROSENKNOSPEN UND -BLÄTTERN

Mit der Blütentülle Nr. 103 Rosenknospen mit Blättern zubereiten. Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. 1 Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. Mit 1 Rezept Buttercreme von Seite 15 einstreichen. Mit einer Sterntülle Spiralen und Tupfen aufspritzen. Mit Blüten belegen.



VEILCHENKISSEN

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einem Backrahmen 35 x 35 cm backen. Mit 500 g abgeseigten, abgetropften und entstielteten Erdbeeren belegen. 1000 g Schlagsahne mit 4 Päckchen Oetker Sahnesteif mit 120 g Zucker in 2 Portionen steif schlagen. Die Sahne kissenförmig auf Erdbeeren schichten. 400 g Rollfondant ausrollen.

Den Kuchen damit belegen. Eine Kordel aus 2 Strängen mit jeweils 140 cm Länge aus dem Fondant rollen. Die Kordel um die Torte legen, an einer Ecke verschlingen. Mit Veilchenblüten und -blättern garnieren.



1. Blütenbaiser von Seite 13 grün und blau färben.



2. Spritzbeutel mit blauem Baiser füllen. Blütentülle Nr. 96 aufschrauben.



3. Die Blüten auf Backpapier spritzen.



4. Blätter mit einer Blatttülle aufspritzen. 1 Tag bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Ein Rauch von Kokos



BESTREUEN

KOKOSKUCHEN MIT MANGO

1 Rezept Kokoskuchen von Seite 11 auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen. In beliebig große Stücke schneiden. 400 g Schlagsahne mit 2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif und 60 g Zucker steif schlagen und mit dem Schalensaft von 1 Bio-Limette verrühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und Tupfen auf den Kuchen spritzen.

2 Mango halbieren, entkernen, schälen und in Scheiben schneiden und auf die Sahnentupfen legen.

2 Esslöffel gezuckertes Kokosfruchtfleisch darauf anrichten.



ERDBEERTORTE MIT KOKOSRAND

1 Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 26 cm) backen. Mit 6 Esslöffeln gesiebt Zitronensaft tränken. 500 g abgespülte, abgetropfte und entstielte Erdbeeren darauf legen. Mit einem Tortenguss aus 500 ml schwarzem Johannisbeersaft, 2 Päckchen Tortenguss und Zucker nach Geschmack überziehen. 400 g Schlagsahne mit 60 g Zucker und 2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif steif schlagen. Den Rand damit bestreichen und mit 50 g gerösteten und 50 g ungerösteten (weißen) Kokosraspeln bestreuen.



ZITRONENMUFFINS MIT KIWI

1 Rezept Zitronenmuffins von Seite 12 backen. 400 g Schlagsahne mit 2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif steif schlagen. Mit 2 Esslöffeln Kokosraspeln, 2 Esslöffeln Zucker und 1 Esslöffel gesiebt Zitronensaft verrühren. Auf die Muffins streichen.

3 Esslöffel Kokoschips darauf streuen.

3 Kiwis in Scheiben schneiden und kurz vor dem Servieren auflegen, damit die Sahne nicht bitter wird.



KOKOS-BERG MIT KERZEN

2 Rezepte Zitronenkuchen von Seite 12 zubereiten. In einer Springform (Ø 18 cm, mit Backpapier ausgelegt) backen. Den Kuchen halbieren, mit dem durchgeseihten Saft von 4 Zitronen und 50 ml Kokoslikör tränken. 2-mal das Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen damit zusammensetzen und bestreichen. Das Fleisch von einer frischen Kokosnuss über die Formen hobeln. Tropffreie dünne Kerzen hineinsetzen.

ZUTATEN • KOKOSSPÄNE

- 1 frische Kokosnuss

Tipp: Das Kokosfruchtfleisch lässt sich perfekt lösen, wenn die Kokosnuss ohne Kokoswasser-Flüssigkeit für 15 Minuten bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) erhitzt wird. Anschließend erkalten lassen und aufbrechen.



1. Mit einem spitzen Gegenstand die Augen der Kokosnuss einstechen. Die Kokoswasser-Flüssigkeit herauslaufen lassen.



2. Die Kokosnuss in ein Geschirrtuch wickeln und mit einem Hammer zertrümmern.



3. Das Kokosfruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale lösen.



4. Das Kokosfruchtfleisch mit einem Gurkenhobel in Späne hobeln, auf der Torte verteilen und andrücken.

Geburtstagsstorte



GEBURTSTAGSTORTE

2 Rezepte Schokoladenkuchen von Seite 10 auf 2 Backblechen backen. Die Ränder der Schokoladenkuchen glatt schneiden. Eine Gebäckplatte auf ein Blech legen. 750 g verlesene, geputzte Himbeeren darauf verteilen. 1200 g Schlagsahne mit 4 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif und 180 g Zucker in 2 Portionen steif schlagen. Mit 3 Esslöffeln Himbeergeist verrühren. Die Hälfte der Sahne auf den Kuchen geben, glatt streichen. Mit der zweiten Gebäckplatte belegen. Die übrige Sahne an den Rand und auf die Oberfläche streichen. Den Kuchen kühl stellen. Für die Zahlen 300 g Marzipan-Rohmasse zu zwei Rollen formen, auf Backpapier legen, mit der Teigrolle flach rollen.

ZUTATEN - MARZIPANZAHLEN

200 g abgezogene, gehobelte Mandeln
250 g abgezogene, gehackte Mandeln
getrennt voneinander auf ein Backblech streuen. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) goldbraun rösten. Abkühlen lassen.

1 Eiweiß (Größe L)
Goldperlen
2 EL Lavendelzucker
tropffreie, dünne Kerzen



1. Die gehobelten Mandeln mit der Hand oder einer Teigkarte an den Rand drücken. Die Torte dabei etwas kippen.



2. Die Oberfläche mit gehackten Mandeln bestreuen.



3. Die Marzipanzahlen am Rand mit Goldperlen belegen. Eiweiß darauf streichen. Lavendelzucker in eine Papiertüte geben und das Innere der Zahlen damit bestreuen.

BESTREUEN



TARTUFO

■ Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 20 cm) backen. Mit 5 Esslöffeln Amaretto-Likör tränken.

■ Rezept Schokoladen-Buttercreme von Seite 15 zubereiten.

ZUTATEN

- 2 EL Kakaopulver
- 50 g abgezogene, gestiftelte Mandeln
- tropffreie, dünne Kerzen



1. Buttercreme auf den Kuchen geben und den Kuchen kuppelförmig einstreichen.



2. Kakaopulver darauf abgeben und den Kuchen dabei schüffelartig halten.



3. Mandelstifte wie bei einem Torte hineinstecken und mit Kerzen garnieren.



BESTREUEN

SCHOKOKÖPFE

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 24 cm) backen. 200 g Zitronenmarmelade schmelzen. 1 Esslöffel davon in einer Zitruszute beiseite legen. Den Kuchen mit der Zitronen-Fettglasur überziehen. 150 g Zartbitter-Kuvertüre auflösen und 12 Schokoköpfe halb einlegen. 100 g bunte Zucker-Streusel auf die Zitronen-Kuvertüre streuen. Die Gesichter mit Zitruszute aufmalen. Schokoköpfe auf dem Kuchen verteilen.



ZEBRA-KUCHEN

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 11 zubereiten. Einen gefetteten Backrahmen 30 x 35 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen, Mandelteig einfüllen und backen. Die Ränder glatt schneiden. 500 g abgeseigte, trockengeputzte, entsteelte Erdbeeren darauf verteilen. 1200 g Schlagsahne mit 4 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif und 150 g Zucker in zwei Portionen steif schlagen. 5 Esslöffel Sahne abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, kühlen. Übrige Sahne kissenförmig auf den Erdbeeren verstreichen. Backpapier in wellige Streifen schneiden und auf die Sahne legen. 150 g Schokostreusel darauf streuen. Papierstreifen entfernen.



MUFFINS MIT BLÜTENSTREUSELN

1 Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10 in Papierförmchen backen. 1/2 Rezept Canache-Creme von Seite 15 zubereiten. Die abgekühlten Muffins mit der Oberfläche in die Canache-Creme tauchen. Etwas anziehen lassen. Mit Blütenstreuseln bestreuen.



KUPPEL MIT STREUSEL-BUCHSTABEN

1 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 zubereiten. In einer Springform (Ø 18 cm) backen. Die oberen Kanten des Schokoladenkuchens kuppelförmig zurechtschneiden. Die Kuchenreste der Mitte aufschichten. 800 g Schlagsahne mit 4 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif und 120 g Zucker in 2 Portionen steif schlagen. Die Sahne auf dem Kuchen kuppelförmig verstreichen. Mit Schokoladen-Buchstaben und Bruchstücken dekorieren.

ZUTATEN

200 g Zartbitter-Kuvertüre
150 g bunte Zucker-Streusel
Backpapier

Tipp: Die Streusel laufen bunt aus, wenn sie auf feuchte Cremes oder Sahne gestreut werden. Erst kurz vor dem Servieren aufstreuen!



1. Kuvertüre temperieren (Seite 15) und messerrückendick auf Backpapier verstreichen.



2. Zucker-Streusel darauf streuen. Die Schokolade fest werden lassen.



3. Ausstecher anwärmen und die gewünschten Formen ausstechen. Mit einer Palette vom Papier lösen.



4. Die Schokoladenreste zerbrechen.

Alibabas Nest



ALIBABAS NEST

Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. Den Mandelkuchen zweimal durchschneiden und mit 5 Esslöffeln Amaretto-Likör tränken. Mit 6 Esslöffeln durchgestrichener Aprikosenkonfitüre zusammenfügen und bestreichen. 200 g Marzipan-Rohmasse mit 50 g Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Den Kuchen damit einkleiden. 100 g weiße Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Den Kuchen damit überziehen.

ZUTATEN

- 50 g frische Kadayif-Teigfäden (erhältlich in türkischen Lebensmittel-Läden)
- 50 g Butter
- 2 EL Zucker
- 50 g gemahlene Pistazienkerne



1. Die Teigfäden auseinander ziehen und zu einem Nest legen. Butter erhitzen.



2. Die Teignudeln mit Butter beträufeln und mit Zucker bestreuen. Bei 200 °C Grad (Heißluft) etwa 4 Minuten backen.



3. Pistazien auf Papier geben und den Kuchen übermäßig damit bestreuen. Das Nideln in die Mitte geben, mit den restlichen Pistazien bestreuen.

BESTREUEN



GUGELHUPF MIT SCHOKO-PISTAZIEN-SPIRALEN

† Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Gugelhupfform mit 1,5 l Inhalt backen.

† Esslöffel Puderzucker darüber stäuben.

Ornamente mit flüssiger Kuvertüre am Gugelhupf befestigen.

ZUTATEN · SCHOKO-PISTAZIEN-SPIRALEN

- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g gemahlene Pistazienkerne
- Backpapier



1. Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad temperieren (Seite 15).



2. Spiralen mit einem Löffel auf ein Backpapier träufeln.



3. Pistazien auf die Ornamente streuen.

Auf der Weide



BESTREUEN

ANANASTARTE MIT MINZ-ZUCKER

1 Rezept Knetteig von Seite 9 krümelig kneten. In eine Tarteform (Ø 24 cm) streuen und fest andrücken. 1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgewicht 240 g) darauf verteilen. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 30 Minuten backen.

1 Bund Minze im Blitzhacker zerkleinern. Mit 3 Esslöffeln Hagelzucker mischen und auf die Tarte streuen. Tarte mit Minzeblättchen garnieren.



KIRSCH-STERNE

Für 5 Sterne (Ø 15 cm):

1/2 Grundrezept Knetteig von Seite 9 zubereiten, ausrollen, ausstechen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 8–10 Minuten backen.

2 Esslöffel Aprikosenglasur von Seite 15 kochen und das Gebäck damit bestreichen. 50 g rote Belegkirschen grob hacken und in die Mitte der Sterne geben. 60 g Hagelzucker auf die Sterne streuen.



SCHÄFCHEN

Für ca. 30 Stück:

1/2 Rezept Knetteig von Seite 9
Schnäbel ausstechen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 5–8 Minuten backen.

100 g weiße Kuvertüre (Seite 15) schmelzen und in eine Spritztüte (Seite 57) füllen. Mit 1/2 Rezept weißer Zuckerguss von Seite 50 die Köpfe verzieren.



1. Die Kekse mit weißer Schokolade aus dem Spritzbeutel garnieren.



2. Auf ein Gitterrost legen. Ein Blech darunter stellen.



3. Die weiche Schokolade mit Hagelzucker bestreuen.

Kokosherz mit Scherenschnittmuster



BESTÄUBEN

HERZ-MUFFINS

1 Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10 backen. Aus einem Bogen Papier oder Pappe ein Herz ausschneiden. Über einen Muffin halten und mit Puderzucker darüber bestäuben.



PUNKTE-KUCHEN

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 24 cm) backen. Kreise aus Backpapier ausschneiden und auf den Kuchen legen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Die Kreise vorsichtig entfernen.



DOSENKUCHEN

1/2 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 zubereiten. 1 Konservendose (890 ml Inhalt, 10 cm hoch) reinigen. Den Boden und den Rand mit Backpapier auslegen. Die Papierseiten sollten etwa 20 cm hoch sein. Den Teig einfüllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 60 Min. backen. Den Kuchen halten, die Seiten mit Puderzucker bestäuben. Den Kuchen auf einen Teller setzen. Die Oberfläche mit Kakaopulver bestäuben.



KOKOSHERZ MIT SCHERENSCHNITTMUSTER

1 Rezept Kokoskuchen von Seite 11 in einer Herzform von 26 cm backen. Die Seiten mit 3 Esslöffeln durchgestrichener Aprikosenkonfitüre bestreichen. 50 g Kokos-Chips daran drücken.

ZUTATEN

Backpapier
50 g gesiebter Puderzucker



1. Ein Herz in der Größe des Kuchens auf Papier aufzeichnen.



2. Papier mehrere Male falten und Muster einschneiden.



3. Die Schablone auf den Kuchen legen. Mit Puderzucker bestäuben.



4. Die Schablone vorsichtig abheben.

Karo-Kuchen



KARO-KUCHEN

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 11 zubereiten. Die Hälfte des Teiges in eine Backform 20 x 20 cm füllen. Den übrigen Teig mit 50 g Kakaopulver und 20 g Schokoladenraspeln verrühren. Auf dem hellen Teig verteilen. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 40 Minuten backen.

ZUTATEN

½ Rezept Canache-Creme (Seite 15)
Puderzucker zum Bestäuben
Spaghetti oder Linguine



1. Oberfläche mit flüssiger Canache-Creme bestreichen, abkühlen lassen, bis die Creme fest ist.



2. Mit Spaghetti oder Linguine gitterförmig belegen.



3. Mit Puderzucker bestäuben. Spaghetti vorsichtig entfernen.

BESTÄUBEN

Schoko-Kuchen mit Kakaostern



SCHOKO-KUCHEN MIT KAKAOSTERN

1 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 1 Rezept Schokoladen-Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen waagrecht durchschneiden. Mit Buttercreme füllen und bestreichen. 150 g Rolfondant ausrollen und den Kuchen damit einkleiden.

ZUTATEN

- 1 Rezept Canache-Creme (Seite 15)
- 2 EL Kakaopulver



1. Den Kuchen mit Canache-Creme begießen, abkühlen lassen, bis die Creme fest ist.



2. Papier in Streifen (etwa 1 cm breit) schneiden, den Kuchen sternförmig damit belegen.



3. Mit Kakaopulver bestäuben.



4. Die Streifen vorsichtig abheben.

Ein Traum in Rosa



GLASUREN

ZITRONENGLASUR MIT HERZSPIRALE

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 24 cm) backen. Mit Aprikosenglasur von Seite 15 einstreichen. 4 Esslöffel gesiebten Zitronensaft mit 250 g gesiebtem Puderzucker verrühren. 2 Esslöffel Erdbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen und in eine Spritztüte (Seite 57) füllen. Zitronenglasur über den Kuchen gießen. Konfitürenpunkte in 3 Kreisen auf den Kuchen setzen. Mit einem Holzstäbchen zu Kreisen verbinden.



MARMORIERTES GLASUR

2 Rezepte Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 26 cm) backen. Den Kuchen mit einer Mischung aus 6 Esslöffeln Amaretto-Likör und 4 Esslöffeln Läuterzucker (Seite 15) tränken.

HIMBEERGLASUR MIT BLÜTENMOTIV

1 Rezept Früchtekuchen von Seite 9 in einer Springform (Ø 24 cm) backen. Mit Aprikosenglasur von Seite 15 einstreichen. 4 Esslöffel Himbeerkonfitüre mit 1 Esslöffel Zucker aufkochen und durch ein Sieb streichen. 1 Esslöffel davon in eine Spritztüte (Seite 57) geben. Die übrige Konfitüre mit 1 Eiweiß (Größe L) und 250 g gesiebtem Puderzucker verrühren. Den Kuchen damit überziehen. Eine Spirale mit der Himbeerkonfitüre auf die weiche Glasur geben. Mit einem Messer abwechselnd nach innen und außen verziehen.



KOKOSGLASUR MIT PUNKTEN

1 Rezept Kokoskuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 24 cm) backen. Mit Aprikosenglasur von Seite 15 einstreichen. 100 ml cremige Kokosmilch mit 230 g gesiebtem Puderzucker verrühren. 2 Esslöffel Erdbeerkonfitüre mit 1 Esslöffel Zucker aufkochen. Durch ein Sieb streichen und in eine Spritztüte füllen. Den Kuchen mit Kokosglasur überziehen. Konfitürenpunkte in den feuchten Guss setzen.

Tip: Die Kuchen mit weichem Guss auf den Kuchenteller ziehen. Durch die Bewegung wird der Guss rissig.



ZUTATEN - GLASUR

- 4 EL Aprikosenkönigslösung
- 1 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- 250 g gesiebter Puderzucker
- 1 Eiweiß (Größe L)
- rote Speisefarbe
- rosa Zuckerperlen

Tip: Wer eine exakt glatte Oberfläche möchte, belegt den Kuchen vor dem Zuckerguss mit ausgerolltem Marzipan oder Rolifondant.

Wer kein frisches Eiweiß verwenden will, kann 250 g Puderzucker mit 10 g getrocknetem Eiweiß vermischen und mit 3 Esslöffeln Wasser verquirlen.



1 Aprikosenkönigslösung mit Zucker und Wasser aufkochen. Den Kuchen damit einstreichen.



2 Puderzucker und Eiweiß verrühren.



3 Die Hälfte der Glasur rot einfärben.



4 Esslöffelweise rote und weiße Glasur auf den Kuchen geben und verstreichen. 1 Zuckerperlen belegen.

Der Zoo der Kekse



RE
 lept Knetteig von Seite 9 ausrollen. Unter-
 liehe Formen ausstechen und backen.
 nem Puderzuckerguss überziehen und
 ren.

ZUTATEN • ZUCKERGLASUR

- 1 Eiweiß (Größe L)
- 200 g gesiebter Puderzucker
- 50 g gesiebter Puderzucker
- Speisefarben

Tipp: Wer kein frisches Eiweiß verwenden will,
 kann 250 g Puderzucker mit 10 g getrocknetem
 Eiweiß vermischen und mit 3 Esslöffeln Wasser
 verquirlen.



Kekse auf einen Kuchen-
 rest legen. Backblech darunter
 stellen. Flüssigen Zuckerguss
 anrühren.



Den Zuckerguss über die
 Kekse gießen.



Den heruntergelaufenen
 Guss zurückgießen. Mit Puder-
 zucker dick anrühren, färben.
 in eine Spritzlute von Seite 57
 füllen und die Tiere mit Linien
 und Punkten verzieren.



MODEFORMEN

Rezept Knetteig von Seite 9 ausrollen.
unterschiedliche Formen ausstechen und backen.
mit Guss überziehen und verzieren.

ZUTATEN

- 1 Eiweiß (Größe L)
- 200 g gesiebter Puderzucker
- Speisefarben
- Spritzguss zum Verzieren

Tipp: Den nicht verarbeiteten Zuckerguss mit feuchten Tüchern zudecken, sonst trocknet die Oberfläche.



Mit fließendem Zuckerguss in verschiedenen Farben einfärben.



Mit einem Löffel einen Klecks Zuckerguss auf den Keks geben.



Mit einem Pinsel verteilte Zuckerguss kurz trocknen lassen. Danach die Kekse mit Linien und Punkten verzieren.

Schmetterlinge



GLASUREN

PETITS FOURS MIT GLASUR

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 auf einem Backblech zur Hälfte mit Backpapier ausgelegt backen. Mit dem gesiebten Saft von 3 Zitronen tränken. Mit Aprikosenglasur von Seite 15 bestreichen. 100 g Marzipan oder Rollfondant dünn ausrollen und darauf legen. Den Kuchen in Würfel (4 x 4 cm) schneiden. 500 g gesiebten Puderzucker mit 2 Eiweiß (Größe L) verrühren. Mit Speisefarbe einfärben und die Petits Fours damit überziehen. Die Petit Fours in Papierformen geben.



MUFFINS MIT ROTER GLASUR

1 Rezept Mandelmuffins von Seite 11 backen. 1 Eiweiß (Größe L) mit 250 g gesiebtem Puderzucker und roter Speisefarbe verrühren. Die Muffins mit der Oberfläche hineintauchen und abtropfen lassen. Mit Glitterzucker bestreuen.



GUGELHUPF MIT SCHOKOLINSEN

1 Rezept Nusskuchen von Seite 12 in einer Gugelhupfform (etwa 1,5 l Inhalt) backen. 1 Eiweiß (Größe L) mit 250 g gesiebtem Puderzucker und grüner Speisefarbe verrühren. Den Kuchen damit überziehen. Schokolinsen in den feuchten Guss kleben.

Tipp: Wenn die Glasur exakt sein soll, müssen die Gebäcke einmal mit dünner weißer Glasur überzogen werden. 1 Stunde trocknen lassen, dann nochmals mit farbigem Glasur überziehen.



MUFFIN-SCHMETTERLINGE

1 Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10 backen.

ZUTATEN

- 4 EL Aprikosenkonfitüre,
- 1 EL Zucker und
- 1 EL Wasser einmal aufkochen lassen.
- 1 Eiweiß (Größe L)
- 250 g gesiebter Puderzucker
- Speisefarbe



Die Muffin-Oberseite in die aufgekochte Aprikosenkonfitüre tauchen, abtropfen lassen.



Die Deckel abschneiden, halbieren und auf einen Kuchenrost legen.



Mit weißer Glasur einstreichen.



Mit farbigen Mustern aus der Spritztüte verzieren.

Freischwimmer



CHE UND SEEPFERDCHEN

Lept Knetteig von Seite 9 ausrollen.
verschiedene Formen ausstechen und backen.
Guss überziehen und verzieren.

ZUTATEN

- 1 Eiweiß (Größe L)
- 200 g gesiebter Puderzucker
- Speisefarben



Eine leicht fließende
Zuckerglasur anrühren und
einfärben.



Die Kekse ganz damit
überziehen.



Die Muster mit einem
Pinzel oder mit der Spritzhilfe
in die feuchte Glasur setzen.



BLUMEN UND BLÄTTER

* Rezept Knetteig von Seite 9 ausrollen.
unterschiedliche Formen ausstechen und backen.

ZUTATEN

- 1 Eiweiß (Größe L)
- 200 g gesiebter Puderzucker
- Speisefarbe
- bunter Zucker



Dick fließende Zuckerglasur anrühren und einfärben. Spritztüchchen von Seite 57 vorbereiten.



Beliebige Muster aufspritzen.



Mit farbigem Zucker bestreuen.



LÄTZCHEN

Rezept Schokoladen-Knetteig von Seite 9 zubereiten. Den Teig ausrollen und große Sterne (Ø 15 cm) ausstechen und backen.

Ein grobes Muster mit einem Zahnstocher feinritzeln. Spritzguss zubereiten und in eine Spritztüte füllen. Das Gebäck auf den vorgezeichneten Stellen garnieren. Mit Silberperlen belegen.

BAUMBEHANG

1 Rezept Knetteig von Seite 9 zubereiten. Den Teig ausrollen, ausstechen, ein Loch für das Band zum Aufhängen hineinstecken und den Baumbehang backen.

Spritzguss anrühren und in eine Spritztüte geben. Tupfen, Linien und Schlangenlinien in verschiedenen Mustern aufspritzen.

SCHNEEFLOCKEN

1 Rezept Knetteig von Seite 9 zubereiten. Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte 1 Esslöffel Kakaopulver kneten. Beide Teige auf Backpapier ausrollen und für etwa 5 Minuten kühl stellen. Die Schneeflocken-Ausstecher in heißes Wasser tauchen und den Teig ausstechen, mit einem Pinsel aus den Ausstechern drücken. Auf ein Backblech legen und backen. Den Teig mit Spritzguss verzieren.



SPRITZGUSS

weiß (Größe L) mit 250 g gesiebttem Puderzucker portionsweise verrühren, bis die Masse fließend ist.



1. Pergamentpapier dreieckig falten.



2. Eine Seite einrollen.



3. Die eingerollte Ecke umschlagen.



4. Kante auf Kante ziehen.



5. Den Spritzguss einfüllen. Dabei sollte sich die Tüte nicht verdrehen.



6. Die Tüte zusammenfalten. Die Spitze der Tüte in gewünschter Größe abschneiden.

Maiglöckchentorte



MAIGLÖCKCHENTORTE

Rezept Früchtekuchen von Seite 9 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. Mit 2 Esslöffeln Aprikosenkonfitüre bestreichen. 300 g Rollfondant ausrollen und die Torte damit einkleiden. Mit Spritzguss-Punkten verzieren und mit Goldperlen garnieren.

Getrocknete Maiglöckchen und grüne Fondantblätter mit Spritzguss an den Tortenrand kleben.



1. Auf Backpapier mit Spritzguss einen Stiel aufmalen.



2. Umriss von Blütenkelchen daran spritzen.



3. Blütenkelche ausfüllen, Blätter aus grünem Guss spritzen oder aus Rollfondant formen.

SPRITZGUSS



SCHMETTERLINGE

Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10
backen. 1 Eiweiß (Größe L) mit etwa 250 g gesiebt
Puderzucker verrühren und eine leicht
fließende Spritzglasur zubereiten. Mit Speisefarben
grün und gelb anfärben. Die Muffins damit
überziehen. Mit Schmetterlingen garnieren.

ZUTATEN • SCHMETTERLINGE

- 1 Eiweiß (Größe L)
- 250 g gesiebter Puderzucker
- Speisefarben

Eiweiß und Puderzucker verrühren.
Mit Speisefarben unterschiedlich anfärben.



1 Schmetterlingsmuster auf
Papier mit kräftigen Linien auf-
zeichnen, Backpapier darauf
legen.



2 Die Konturen mit weißem
oder farbigem Spritzguss
vorspritzen.



3 Die Flächen ausmalen,
Föhler aufspritzen.
1 Tag trocknen lassen.



4 Die trockenen Flügel in
geknickte Pappge legen, mit
Guss zusammenkleben.
Föhler einstecken.



HOCHZEITSTORTE MIT SPITZENMUSTER

Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 1 Rezept Zitronen-Buttercreme von Seite 15 zubereiten und den Kuchen damit einstreichen. 500 g Rollfondant rosa färben und ausrollen. Die Torte damit umkleiden. Mit Spitzenmustern garnieren.

ZUTATEN • SPITZENMUSTER

- 1 Eiweiß (Größe L)
- 250 g gesiebter Puderzucker
- rosa Zuckerperlen



1. Ein Spitzenmuster auf einen Papierbogen zeichnen.



2. Spritzguss zubereiten. Backpapier auf das Muster legen, das Muster aufspritzen.



3. Punkte aufspritzen und mit rosa Zuckerperlen belegen. Über Nacht trocknen lassen.



ZEITSTORTE MIT TAUBEN

Lept Fruchtkuchen von Seite 9 in einer Form oder runden Form (Ø 32 cm) backen.
Lept Schokoladenkuchen von Seite 10 in Springform (Ø 18 cm) backen.
Kuchen mit 8 Esslöffeln Aprikosenglasur von 15 bestreichen. 1,5 kg Rollfondant ausrollen (19). Beide Kuchen damit einkleiden.
Torte kochen. Auf Backpapier zu Tropfen formen und an die Torte kleben. Mit Tauben und dem Zuckerguss dekorieren.

ZUTATEN - ZUCKERTAUBEN

- 1 Eiweiß (Größe L)
- 250 g gesiebter Puderzucker

Tipp: Isomalt ist ein Zuckerprodukt zum Zubereiten von Karamell. Es wird beim Erhitzen flüssig und lässt sich wie Karamell verarbeiten. Es bleibt beim Erkalten klar und durchsichtig.



1. Spritzguss zubereiten. Einen ovalen Körper aufspritzen.



2. Einen runden Kopf mit Schnabel ansetzen.



3. Flügel und Schwanz ansetzen.



4. Flügel und Körper ausfüllen. Über Nacht trocknen lassen.

Hochzeitstorte mit Margeriten



HOCHZEITSTORTE MIT MARGERITEN

Rezept Früchtekuchen von Seite 9 in einem Backrahmen (36 x 42 cm) backen. In 4 Teile (18 x 18 cm) schneiden und mit 3 Esslöffeln Aprikosenkonfitüre aufschichten. 1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einem Backrahmen (28 x 28 cm) backen. In vier Teile (14 x 14 cm) schneiden und mit 3 Esslöffeln Aprikosenkonfitüre aufschichten. Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Jede Kuchen mit Buttercreme einstreichen. Rollofondant blass grün einfärben und die Kuchen damit einkleiden. Zwei etwa 4 cm breite Streifen ausrollen, jeweils mit Zuckerguss bestreuen und um den unteren Rand beider Torten wickeln. Mit Margeritenblüten dekorieren.

ZUTATEN - MARGERITEN

- 1 Rezept Spritzguss (Seite 57)
Spritzguss zubereiten und
- 2 Esslöffel davon gelb färben.
In Spritztüten füllen.



1 Margeritenblüten aufzeichnen. Transparentpapier auflegen. Ränder der Blütenblätter aufheizen.



2 Die Blütenblätter mit Spritzguss ausfüllen.



3 Die Innenflächen mit gelben Punkten bespritzen.

Rosa Hochzeitstorte



HOCHZEITTORTE 4-STÖCKIG

Früchtekuchen von Seite 9 in einer 12 cm) backen. 2 Rezepte Nusskuchen 12 in einer Springform (Ø 24 cm) Rezept Früchtekuchen von Seite 9 in einer 16 cm) backen. 1/2 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Form (Ø 12 cm) backen. Die Kuchen glatt schneiden und mit Zitrusgloss (Seite 15) einstreichen. Den Kuchen rosa färben. Mit Puderzucker bestreuen und jeden Kuchen damit einrollen. 3 cm breite Streifen ausrollen und mit Zuckerguss bestreichen und um den Kuchen legen. Mit Blüten ver-

ZUTATEN

- 2 Eiweiß (Größe L)
- 60 g Zucker
- 500 g gesiebter Puderzucker

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Puderzucker kurz unterschlagen.



1. Einen Tupfen Baiser auf einen Blütennagel geben. Backpapier auflegen.



2. Mit einer Rosentülle Blüten aufsetzen, dabei den Nagel drehen.



3. Das letzte Blütenblatt nach innen ziehen. 1 Tag trocknen lassen.



4. Mit rosa Baiser Tupfen in die Blüten setzen. Nach dem Trocknen vom Backpapier nehmen.

Premekorb mit Rosen



BIENENKORB

2 Mandelkuchen von Seite 11 in zwei Springformen (Ø 18 cm) backen. Den oberen Teil kuppelförmig zurechtschneiden. Teilreste darauf geben.

2 Rezepte Schokoladen-Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen mit der Hälfte der Creme bestreichen. Die Hälfte der restlichen Creme in einen Spritzbeutel mit breiter Sternbandtülle füllen. Restliche Creme mit 1 Esslöffel Kakaopulver verrühren und dunkel färben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Ein Korbmuster auf den Kuchen spritzen.

ZITRONENKUCHEN MIT GITTERMUSTER

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 26 cm) backen. 1 Rezept Zitronen-Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Die Torte mit einem Teil der Creme einstreichen. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und ein Korbmuster aufspritzen. Mit Zuckerblüten von Seite 23 garnieren.

MANDELKUCHEN MIT BÄNDERRAND

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 1 Rezept Vanille-Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen mit einem Teil der Creme einstreichen. Die restliche Creme mit 100 g geschmolzenen, etwas abgekühlter Zartbitter-Kuvertüre verrühren. Kühlung stellen. In einen Spritzbeutel mit breiter Randtülle füllen und den Rand damit dekorieren. Mit Schoko-Röllchen von Seite 82 bestreuen.



CREMEKORB MIT ROSEN

1/6 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einem Backrahmen (30 x 30 cm) backen.
1 Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen in vier Stücke (15 x 15 cm) schneiden und mit 3 Esslöffeln aufgelöster Schokolade aufschichten. Die Ränder glatt schneiden. Den Kuchen mit einem Teil der Buttercreme bestreichen. Etwa 12 Esslöffel Buttercreme abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Restliche Creme mit 3 Esslöffeln flüssiger Zartbitter-Kuvertüre verrühren und in einen Spritzbeutel mit breiter Sternbandtülle füllen. Ein Korbmuster aufspritzen. Mit Marzipanrosen und Blättern von Seite 92 und 93 dekorieren.



1. Mit einer Sternbandtülle kurze Streifen an eine gedachte Linie aufspritzen.



2. Einen Streifen mit Lochtülle ansetzen.



3. Kurze Stücke daransetzen.



4. Weiter fortfahren, bis Korbmuster entstanden ist.



ERMOSEN

pt Zitronenmuffins von Seite 12 backen.
ot Buttercreme von Seite 15 zubereiten.
ffins umdrehen und die Papierförmchen
en. Mit Buttercreme einstreichen und kühl
Mit violettem Zucker bestreuen und mit
ermerose garnieren.



1. Rosennagel, Lochtülle und
Blutülle bereit legen.



2. Den Rosennagel in die
Hand nehmen und mit der
Lochtülle einen Tupfen Butter-
creme aufpritzen.



3. Mit der Blattülle unter
Drehen des Rosennagels
Rosenblätter ansetzen. Kühl
stellen und mit einem Messer
vom Teller nehmen.



HOCHZEITSTORTE MIT CREMEDAHLIEN

2 **Rezepte Zitronenkuchen** von Seite 12 in einer Springform (Ø 26 cm) backen. 1 **Rezept Schokoladenkuchen** von Seite 10 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 2 **Rezepte Buttercreme** von Seite 15 zubereiten. Die Kuchen einzeln mit Creme bestreichen und aufschichten. Kühl stellen und mit den Blüten dekorieren. Mit einer Blattzange Blätter aus der Buttercreme ansetzen.

ZUTATEN

200 g Marzipan-Rohmasse



1. Einen Stempel aus Marzipan formen. Mehrlöcherzylinder bereitlegen.



2. Creme auf den Stempel aufspritzen. Etwas in der Mitte beginnen.



3. Weiter hinauf arbeiten, den Stempel dabei drehen.



4. Die Mitte ausarbeiten, die Blüten kühl stellen.

Schachbrett



UTTERCREME

QUADRAT-TORTE

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 12 in einer Backrahmen (25 x 25 cm) backen. 1 Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Die Torte mit der Hälfte der Creme einstreichen. Restliche Buttercreme mit 70 g geschmolzener, etwas abgekühlter Schokolade verrühren. Quadrate bzw. Rechtecke mit einer Palette markieren. Zuerst die weiße Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Quadrate aufspritzen, dann die dunkle Creme in die freien Felder spritzen.



STREIFENTORTE

1 Rezept Kokoskuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 24 cm) backen. 1 Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Die Hälfte davon mit 70 g geschmolzener, etwas abgekühlter Schokolade verrühren. In zwei Spritzbeutel mit gleicher Lochtülle füllen. Von der Mitte aus beginnend Streifen auf den Kuchen spritzen. Den unteren Rand mit Schokoladenspänen von Seite 85 bestreuen.



KRINGELTORTE

1 Rezept Nusskuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 2 Rezepte Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Die Torte mit einem Teil der Buttercreme einstreichen. Die Hälfte der restlichen Buttercreme mit 100 g geschmolzener, etwas abgekühlter Schokolade verrühren. In zwei Spritzbeutel mit gleicher Lochtülle füllen. Den Kuchen auf eine Tortendrehscheibe stellen. Von unten nach oben bzw. von außen nach innen Kreise aufsetzen.



SCHACHBRETTMUSTER

1 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einer Springform (Ø 26 cm) backen. 1 Rezept Vanille-Buttercreme und 1 Rezept Schokoladen-Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen mit einem Teil der Vanille-Buttercreme einstreichen. Mit einer Palette Quadrate in die Creme stechen. Restliche Vanille-Buttercreme und Schokoladen-Buttercreme getrennt in zwei Spritzbeutel mit gleicher großer Sterntülle füllen. Die markierten Quadrate abwechselnd schwarz und weiß mit der Creme ausfüllen.



1 Die Torte dünn mit Buttercreme einstreichen, um die Kanten zu binden. KÜH stellen.



2 Buttercreme obenauf häufen, nach unten hin mit einem Teigschaber verteilen.



3 Den Kuchen auf eine Drehscheibe oder auf eine Tortengarnierplatte setzen und mit einer Teigkarte den Rand glatt ziehen.



4 Die Oberfläche von außen nach innen glatt streichen.

Vergiss mein nicht



VERGISSMEINNICHT-ROSETTEN-TORTE

Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in Springform (Ø 26 cm) backen. 2 Rezepte Vanille-Buttercreme von Seite 15 zubereiten.

35 gezeichnete Vergissmeinnicht-Blüten von Seite 23 zubereiten.

Schokoladenkuchen halbieren und mit 5 Esslöffeln Vanille-Buttercreme füllen. Übrige Creme in Spritzbeutel mit großer Rosettentülle füllen. Am unteren Rand beginnen und nach oben hin spritzen. Mit gezeichneten Veilchen dekorieren.

Tipp: Die Torte lässt sich auch mit 1200 g Schlagobers, die mit 150 g Zucker und 4 Päckchen Dr. Oetker Sahnestief in 2 Portionen steif geschlagen wurde, zubereiten. Die Blüten sollten aber erst im letzten Moment aufgelegt werden, da sie weich werden.



1. Rosettentülle in den Spritzbeutel stecken. Beutel bis zur Hälfte umkrempeln.



2. Von unten in die Kremefassung und den Beutel füllen.



3. Den oberen Teil des Spritzbeutels verdrehen und die Creme herausdrücken.

UTTERCREME



GIRLANDEN-TORTE

2 Rezepte Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 18 cm) backen.

1 Rezept Vanille-Buttercreme von Seite 15 zubereiten.

Den Kuchen mit einem Teil der Buttercreme einstreichen. Restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Girlanden aus Tupfen aufspritzen. Mit violetten Zuckerperlen belegen.

MUSTER MIT STERNTÜLLEN:



1. S-Form gespritzt.



2. Verschlungenes Band gespritzt.



3. Linie aus Tupfen gespritzt.



4. Kreis und Muster mit großer Blumentülle gespritzt.

Schokokuchen mit Karamell-Trauben



KARAMELL

PISTAZIEN-KARAMELL

1 Rezept Mandelmuffins von Seite 11 und 1 Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Muffins umdrehen und die Papierhörnchen abziehen. Muffins mit der Buttercreme garnieren. 200 g Zucker mit 50 ml Wasser so lange kochen, bis der Zucker karamellisiert und am Rand leicht bräunt. 50 g gehackte Pistazienkerne unter den Karamell rühren. Den Karamell auf ein Stück geölte Alufolie gießen, 1–2 Minuten abkühlen lassen. Ein großes Messer einölen und den weichen Karamell in Stücke schneiden. Ganz abkühlen lassen und die Alufolie abziehen. Die Muffins mit dem Pistazien-Karamell garnieren.

WALNUSS-BUTTER-KARAMELL

1 Rezept Nusskuchen von Seite 12 zubereiten. 1 Rezept Aprikosenglasur (Seite 15) kochen und den Kuchen damit einstreichen. 1 Stück Alufolie mit Speiseöl bestreichen. 200 g Zucker auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen. 50 g Butter einrühren und 70 g Walnuskerne unterrühren. Auf ein Stück geölte Alufolie gießen und glatt streichen, abkühlen lassen. Den Karamell grob hacken und auf den Nusskuchen streuen.

MANDEL-SAHNE-KROKANT

1 Rezept Knetteig von Seite 9 zubereiten. Den Teig ausrollen. Beliebige Motive ausstechen und backen. 100 g Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bräunen. 200 g Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. 1 Esslöffel Schlagsahne zugießen, aufkochen lassen und Mandelblättchen unterheben. Auf ein Stück geölte Alufolie gießen, streichen und 1 Minute abkühlen lassen. Ein Ausstecher einölen und aus dem noch weichen Karamell Motive wie oben ausstechen. Auf der Aprikosenglasur bestreichen. Der Mandelkrokant kann auch grob gehackt und als Tortenrand benutzt werden.



SCHOKOKUCHEN MIT KARAMELL-TRAUBEN

1 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 zubereiten. In einer Springform (Ø 26 cm) backen. 1 Rezept Canache-Creme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen damit bestreichen. 2 Esslöffel Kakaopulver darüberstäuben. Mit den Karamelltrauben garnieren.

ZUTATEN • KARAMELL-TRAUBEN

- 10 dunkle Weintrauben
- 200 g Zucker
- Holzspieße



Früchte abspülen, trocknen und auf Holzspieße stecken.



Zucker in einen Topf gießen und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen.



Trauben in den Karamell tauchen.



An einer Leine mit Wollknetern aufhängen und abtropfen lassen.

Karamellsplitter-Torte



KARAMELLSPITTER-TORTE

Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einer Springform (Ø 18 cm) backen.

Rezept Schokoladen-Buttercreme von Seite 15 bereiten und den Kuchen damit einstreichen. Mit den Karamellsplittern verzieren.

ZUTATEN - KARAMELLSPITTER

Alufolie
1 EL Pflanzenöl
200 g Zucker
50 ml Wasser



1 Alufolie mit Pflanzenöl einstreichen.



2 Zucker und Wasser einkochen, bis es honiggelb wird.



3 Auf der Folie verteilen, abkühlen lassen und zerbrechen.



KARAMELL-FÄDEN

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in eine Tarteform (Ø 26 cm) streichen. 3 Bio-Zitronen (unbehandelt, ungespritzt) in Scheiben schneiden und darauf legen. 3 Esslöffel Zucker darauf streuen. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten backen.

ZUTATEN

- 100 g Zucker
- 1 Flaschenkorken
- 4 Holzspieße



1 Zucker in einen Topf streuen, so dass der Boden gleichmäßig bedeckt ist und bei schwacher Hitze langsam karamellisieren lassen.



2 Aus einem Korken und Holzspießen einen Quirl zusammenstecken.



3 Die Holzspieße in den Karamell tauchen und Zuckerfäden über den Kuchen ziehen.

Minzplättchen-Torte



KARAMELL

KARAMELL-FIGUREN

Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in Muffinformen mit Papierförmchen backen. **4 Esslöffel Kirschkosenglasur** von Seite 15 darauf streichen. **100 g Zucker, 50 ml Wasser** und rote Speisefarbe zu Karamell kochen. Beliebige Formen mit Backenspray besprühen. Den Karamell hineinlegen und die Holzspieße hineinlegen. Erkalten lassen und herausnehmen. Die Karamell-Figuren in die Muffins stecken.



LOLLIS

1 Rezept Früchtekuchen von Seite 9 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. **1 Rezept Buttercreme** von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen damit einstreichen. **200 g Zucker mit 50 ml Wasser** und **1 Teelöffel Safranfäden** zu Karamell kochen. Alufolie mit Speiseöl bestreichen und Karamellkleckse darauf geben. Holzspieße in den heißen Karamell legen. Lollis erkalten lassen und in den Kuchen stecken.



ROTE KARAMELL-FÜSSE

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. **1 Rezept Baiser** von Seite 13 zubereiten und den Kuchen damit einstreichen. **20 g Kokosraspel** darauf streuen. Alufolie mit Speiseöl einstreichen. **8 Fuß-Ausstecher** darauf legen. **200 g Zucker, 50 ml Wasser** und rote Speisefarbe zu Karamell kochen. In die geölten Formen gießen und erkalten lassen. Auf die Torte legen. Die Torte mit rotem Zucker umstreuen.

Tipp: Geformter Karamell lässt sich auch ganz einfach aus Isomalt herstellen.



MINZPLÄTTCHEN-TORTE

Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einer Backrahmen (26 x 26 cm) backen. **1 Rezept Buttercreme** von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen in 13 x 13 cm große Stücke schneiden. Mit Buttercreme aufschichten und bestreichen. Die Torte mit dem Minz-Karamell garnieren.

ZUTATEN • MINZKARAMELL

- Alufolie
- 1 EL Speiseöl
- 25 Minzeblättchen
- 50 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 2 Tropfen Minzöl
- grüne Speisefarbe

Tipp: Karamellprobe! Wenn der Zucker zu kurz kocht, bleibt er flüssig, wird nicht fest. Wird er zu lange gekocht, wird er beim Erkalten milchig. Daher sollte man beim Kochen eine Probe auf einen kühlen Gegenstand tropfen. Sobald sich klare Perlen bilden, ist der Zucker perfekt gekocht. Sofort vom Herd nehmen. Den Topf kurz in kaltes Wasser tauchen, damit die Masse sich abkühlt.



Alufolie mit Speiseöl einstreichen. Minzeblättchen abspülen, trockentupfen. Blättchen von den Stängeln zupfen.



Wasser, Zucker, Minzöl und Speisefarbe in einem Topf geben. Zum Kochen bringen.

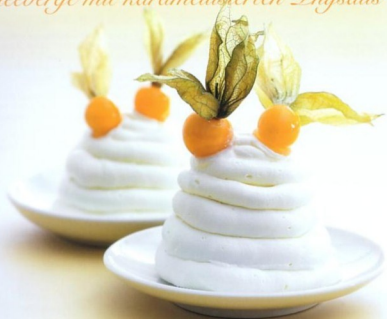


Tropfprobe machen. Wenn sich Perlen bilden, den Topf vom Herd nehmen.



Karamellkleckse auf die Folie geben, mit Minze belegen.

Schneeberge mit karamellisierten Physalis



SCHNEEBERGE MIT KARAMELLISIERTEN PHYSALIS

Rezept Zitronenmuffins von Seite 12 zubereiten. Die Papierförmchen abziehen und die Muffins umdrehen.

Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Muffins auf eine Torten-Drehscheibe oder auf eine Tortengarnierplatte setzen. Die Buttercreme um spritzen.

ZUTATEN • KARAMELLISIERTE PHYSALIS

20 Physalis
50 ml Wasser
200 g Zucker
1 EL Speiseöl
Alufolie



1. Physalisblätter nach außen drücken, Früchte abspülen und trockentupfen.



2. Wasser und Zucker aufkochen. Nach 2-3 Minuten den Zucker auf eine Palette tropfen. Sind die Tropfen wie Perlen ist der Karamell gut.



3. Physalis in den Karamell tauchen und auf mit Speiseöl bestrichene Alufolie setzen.



SCHOKO-KÄSTCHEN MIT KARELLISIERTEN ERDBEEREN

Rezept Mandelkuchen von Seite 11 auf einem Backblech backen. 1 Rezept Vanille-Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen in 12 x 12 cm große Stücke schneiden. 6 Kuchenstücke mit Buttercreme bestreichen und zu 12 cm Höhe aufschichten. Die Torte mit 200 g Vollmilch-Schokoladen-Tafelchen belegen.

ZUTATEN - KARELLISIERTE ERDBEEREN

- 12 Erdbeeren
- 12 Holzspieße
- 50 ml Wasser
- 200 g Zucker
- Speiseöl
- Alufolie



1 Erdbeeren abspülen und trockentupfen.



2 Erdbeeren auf Spieße stecken.



3 Wasser und Zucker zu Karamell kochen. Eine Probe machen. Die Erdbeeren eintauchen und auf geölte Alufolie setzen.

Schokoladenblätter-Torte



SCHOKOLADE

SCHOKOLADEN-KÄSTCHEN

Zutaten für 6 Stück:

1 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einem Backrahmen (25 x 25 cm) backen. Den Teig in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Mit 3 Esslöffeln Minzsyrop tränken. Mit 2 Esslöffeln Minzgelee bestreichen. 200 g Schokoladen-Tafelchen, z.B. Alter-Eight an den Rand drücken. 100 g Kumquats halbieren, mit 10 g Zucker und 3 Esslöffeln Wasser 5 Minuten köcheln lassen. Kumquats abtropfen und erkalten lassen. Die Früchte auf die Kästchen geben.



VERGOLDETE SCHOKOLADENGARNITUR

1 Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10 in Papierförmchen backen. In 1/2 Rezept Canache-Creme von Seite 15 eintauchen und abkühlen lassen. 200 g Zartbitter-Kuvertüre temperieren (Seite 15). Mit einem Esslöffel Kleckse auf ein Stück saubere Noppenfolie geben. Anziehen lassen. Die festen Schokoladenteile von der Folie lösen. Die Oberfläche ganz leicht erwärmen und mit 24-karätigem Transfer-Blattgold belegen. Vergoldete Schokoladenteile auf den Schokoladenmuffins verteilen.



SCHOKOLADENFÖRMCHEN

Zutaten für 4-6 Muffins:

200 g Kuvertüre temperieren (Seite 15). 6 Muffin-Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs legen und mit Schokolade ausgießen. Die Schokolade 2 Minuten anziehen lassen. Die Förmchen ausgießen. Schokolade fest werden lassen. Einige Kuchenreste oder 6 Löffelbiskuits in Stücke schneiden und in die Schokoladenförmchen geben. Mit 50 ml Marsala tränken. 250 g Erdbeeren abspülen, trockentupfen, die Stängelansätze entfernen und die Erdbeeren in die Förmchen geben. Mit 2 Esslöffel Puderzucker bestäuben.



SCHOKOLADENBLÄTTER-TORTE

1 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. Zweimal waagerecht durchschneiden und mit einem Teil von 1 Rezept Canache-Creme von Seite 15 füllen. Mit restlicher Creme bestreichen. Mit 1 Esslöffel Kakaopulver bestäuben. Die Torte mit Schokoladenblättern und 150 g verlesen Himbeeren garnieren.

ZUTATEN - SCHOKOLADENBLÄTTER

200 g Zartbitter-Kuvertüre
etwa 25 ungespritzte, feste Blätter,
z.B. Rosenblätter, Elefantenblätter
Backpapier



1 Kuvertüre temperieren (Seite 15). Frische Rosenblätter abspülen, trockentupfen, mit Kuvertüre bestreichen. Auf ein Stück Backpapier legen.



2 Die Kuvertüre anziehen lassen.



3 Die Rosenblätter von den erstarrten Kuvertüreblättern abziehen.

Schoko-Röllchen



CANACHE-BAISER MIT SCHOKO-RÖLLCHEN

Rezept Mandelbaiser von Seite 13 zubereiten. Löffelweise auf ein Backblech geben und trocknen.

Canache-Creme von Seite 15 zubereiten und abkühlen lassen. Die erkalteten Mandelbaisers mit jeweils einem Löffel Canache-Creme bestreichen. Schokoladenröllchen darauf geben. Mit Kakao-Puder bestäuben.

ZUTATEN • SCHOKO-RÖLLCHEN

200 g Zartbitter-Kuvertüre



1. Temperierte Kuvertüre mit einem Spachtel auf eine Marmorplatte streichen.



2. Die Kuvertüre anziehen lassen, bis sie matt und fest ist.



3. Mit einem Japanspachtel Röllchen abschaben.

SCHOKOLADE

Zitronenkuchen mit Schokorand und Baiserhaube



ZITRONENKUCHEN MIT SCHOKORAND UND BAISERHAUBE

Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Ringform (Ø 18 cm) backen. 1 Rezept Baiser von Seite 13 zubereiten und auf den Kuchen legen. Unter dem Grill des Backofens etwa 10 Minuten grillen. Abkühlen lassen und mit einem Schokoladenrand garnieren.

ZUTATEN · SCHOKORAND

150 g Zartbitter-Kuvertüre
Backpapier



1. 100 g Kuvertüre temperieren (Seite 15). Ein Backpapierstreifen von 57 cm Länge und 12 cm Breite schneiden.



2. Den Backpapierstreifen mit Kuvertüre bestreichen.



3. Die Kuvertüre etwas anziehen lassen und den Bogen um die Torte legen.



4. Die Kuvertüre fest werden lassen und das Papier abziehen.

Schoko-Kirsch-Berg



SCHOKOLADE

TORTE MIT SPITZEN-ORNAMENTEN

2 Rezepte Zitronenkuchen von Seite 11 auf zwei Backblechen backen. Die Kuchenplatten zu vier gleichmäßigen Quadraten schneiden. Die Kuchenplatten mit dem durchgeseihten Saft von 6 Zitronen tränken. 1000 g Schlagsahne mit 120 g Zucker und 4 Päckchen Dr. Oetker Sahnestief in 2 Portionen steif schlagen. Quadrate mit Schlagsahne bestreichen und aufschichten. Den Rand mit Sahne bestreichen. Mit Schokoladenornamenten dekorieren.



SCHOKO-KIRSCH-BERG

1 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einer Springform (Ø 20 cm) backen. Zweimal waagrecht durchschneiden. Die Böden mit 4 Esslöffeln Kirschwasser tränken. 1000 g Schlagsahne mit 120 g Zucker und 4 Päckchen Dr. Oetker Sahnestief in 2 Portionen steif schlagen. Die Böden mit Sahne aufschichten. Mit Schokoladenbacksteinen dekorieren. Mit 370 g gut abgetropften Sauerkirschen (aus dem Glas) belegen.

MUFFINS MIT SCHOKOLADEN-BUCHSTABEN

1 Rezept Mandelmuffins von Seite 11 an der Spitze mit 1 Rezept Canache-Creme von Seite 15 bestreichen. 300 g Zartbitter-Kuvertüre temperieren (Seite 15). Auf einem Bogen Backpapier 2–3 mm dick ausstreichen. Fest werden lassen. Buchstabenförmchen leicht erwärmen und in die ausgestrichene Kuvertüre drücken. Die Schokoladenbuchstaben vom Backpapier lösen. Schokoladenbuchstaben in die Creme drücken. Mit Puderzucker bestreuen.



BAISER MIT STREIFENDEKOR

1 Rezept Baiser von Seite 13 in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Backblech mit Backpapier belegen. Baiser als esslöffelgroße Häufchen aufspritzen und backen.

100 g Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Mit 2–3 Tropfen Rum verrühren. In ein Spritzbüchse füllen und den Baiser kreuz und quer damit besprenkeln.



ZUTATEN - SCHOKOLADENSPIÑE UND SCHOKOLADENORNAMENTE

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- Pergamentpapier
- 2–3 Tropfen Rum

Durch die Zugabe von Rum wird die Kuvertüre leicht zäh und lässt sich exakt spritzen. Der Rum muss jedoch sehr vorsichtig dosiert werden.



1. Die Torte hochstellen.



2. Den Schokoladenblock senkrecht an den Tortenrand halten und mit einem großen Messer Späne abschaben.



1. Restliche Zartbitter-Kuvertüre (etwa 150 g) im Wasserbad schmelzen lassen. 2–3 Tropfen Rum zugeben und verrühren.



2. Muster auf ein Stück Papier zeichnen. Einen Bogen Pergamentpapier darauf legen. Spritzschokolade in ein Spritzbüchse (Seite 57) füllen. Ornamente aufspritzen.

Glücksschwein



MARZIPAN

100 g Marzipan-Rohmasse mit 30 g gesiebtem Puderzucker verkneten. Zu einem Ei formen. Auf die Arbeitsplatte legen und den schmalen Teil länglich rollen. Das dickere Stück zweimal einschneiden. Die Füße herausformen. Mit einem Modellierstäbchen die Tatzen einkerben. Den Kopf nach vorn biegen. Ohren formen und ansetzen. Schnauze einkerben. Die Figur mit flüssiger Butter einstreichen. Mit Kokosraspeln und Puderzucker bestreuen. Die Augen und Nase mit etwas Spritzguss und Schokolade aus der Spritztüte anmalen. Auf eine Marzipanplatte mit Kokosraspeln setzen.



100 g Marzipan-Rohmasse mit 30 g gesiebtem Puderzucker verkneten. Halbieren und zwei Kugeln formen. Eine Kugel in die Handfläche legen und den Rüssel formen. Von der anderen Kugel etwas abschneiden und die Ohren daraus formen. Für den unteren Teil eine Kugel formen und zweimal kranzförmig einschneiden. Zusammensetzen und mit blauer Speisefarbe anmalen. Mit Spritzguss und Schokolade aus der Spritztüte die Augen und Füße garnieren. Auf eine Marzipanplatte mit blauem Zucker setzen.



Für 2 Stück:
70 g Zartbitter-Kuvertüre temperieren (Seite 15) und in eine Spritztüte füllen. Zweimal die Beine und Fühler auf Frischhaltefolie spritzen. Fest werden lassen. 100 g Marzipan-Rohmasse teilen und zu je einer Kugel formen. Mit dem Modellierbesteck den Kopf ausformen und mit Schokolade dunkel anmalen. Den Körper mit roter Speisefarbe anmalen. Mit Kuvertüre aus der Spritztüte dunkle Punkte aufspritzen.



GLÜCKSSCHWEIN

Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 1 Rezept Vanille-Creme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen damit überziehen. 1 Esslöffel Kakaopulver darüberstäuben. Mit einem Glücksschwein garnieren.

ZUTATEN • FÜR 1 FIGUR

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g gesiebter Puderzucker
- Speisefarben

Marzipan mit Puderzucker verkneten. Mit Speisefarbe anmalen.



1. Marzipan zu einer Rolle (Ø 4 cm) formen. Die Rolle halbieren. Eine Hälfte in vier unterschiedliche Stücke für Ringelschwanz, Ohren, Glücksklee, Schnauze teilen.



2. Drei Kugeln aus der restlichen Rolle formen, zwei für den Vorden- und Hinterkörper, eine für den Kopf.



3. Aus zwei Kugeln die Beine herauserschneiden. Zusammensetzen.



4. Den Kopf ansetzen. Ohren und Ringelschwanz anfügen. Die Schnauze formen und anmalen.

Feine Früchtchen



FRÜCHTEKORB

400 g Marzipan-Rohmasse mit 200 g gesiebttem Puderzucker verkneten. Zu einer Rolle formen. Unterschiedlich große Stücke abschneiden. Wie in den Phasen modellieren und mit Speisefarben anmalen. Für den Schokoladenkorb und für die Stiele einen beliebigen Teller mit Frischhaltefolie belegen. 100 g Vollmilch-Schokolade temperieren (Seite 15) und in eine Spritztüte füllen. Für den Korb die Schokolade in dünnen Streifen gitterförmig auf den Teller spritzen. Für die Stiele leicht gebogene, unterschiedlich lange Linien spritzen. Fest werden lassen. Die Folie abziehen und die Marzipanfrüchte hineinlegen. Die Stiele in die Früchte stecken.



1 Die Stücke zu Kugeln formen. Mit den Händen zu unterschiedlichen Früchten formen.



2 Mit dem Modellierbesteck zu Früchten formen, d. h. Stängel und Blütenansätze ausformen.



3 Orangen mit dem Reliefbrett nacharbeiten.

MARZIPAN



MUFFINS MIT PFLAUME

Rezept Mandelmuffins von Seite 11 backen.
1 Eiweiß (Größe L), 125 g gesiebten Puderzucker
und etwas blaue Speisefarbe verrühren. Die
Oberfläche der Muffins jeweils hineintauchen.

ZUTATEN - FÜR 4 MARZIPANPFLAUMEN

- 120 g Marzipan-Rohmasse
- rote und blaue Speisefarbe
- 1 TL Speisestärke
- evtl. einige Blätter



1. Eine Rolle formen und
in 4 Stücke schneiden.
Kugeln formen.



2. Eier formen und mit dem
Modellierstab einkerben.



3. Zuerst mit roter, dann mit
blauer Speisefarbe bemalen.



4. Mit Speisestärke be-
stäuben, evtl. Blätter hin-
stecken.

Put in Form



MARZIPAN

KREIS-MUFFINS

1 Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10 backen. Mit 2 Esslöffeln verrührter Aprikosenkonfitüre bestreichen. 300 g Marzipan-Rohmasse mit 100 g gesiebttem Puderzucker verkneten. Mit unterschiedlichen Speisefarben einfärben. Unterschiedlich große Kreise ausstechen und auf die Muffins legen. 100 g Rollfondant zu dünnen Rollen formen und um die Kreise legen.

GITTERKUCHEN

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 24 cm) backen. 3 Esslöffel Aprikosenkonfitüre verrühren und den Kuchen bestreichen. 200 g Marzipan-Rohmasse mit 100 g gesiebttem Puderzucker verkneten. Zu einem Kreis (Ø 35 cm) ausrollen. Auf die ausgelegte Gitterstanze legen. Mit einer Teigschaber darüber rollen. Auf den Kuchen gleiten lassen und fest andrücken. Mit 20 g gehackten Pistazienkernen und Silberperlen garnieren.



MARZIPAN-MODEL-TORTE

2 Nusskuchen von Seite 12 jeweils in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 2 Rezepte Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Die Nusskuchen mit der Buttercreme zusammensetzen und bestreichen. 200 g geschälte Haselnüsse karamellisieren (Seite 73) und oben auf die Torte geben.

ZUTATEN

600 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker



1. Zum Messen einen Faden um die Torte legen. Das Marzipan zu einer Rolle formen.



2. Die Rolle flach drücken. Mit Puderzucker bestreuen.



3. Mit dem Holzmodell Muster einprägen. Die Ränder glatt schneiden und das Marzipan aufrollen.



4. Das Marzipan am Kuchenrand kontrollieren und andrücken.

Ein Herz voll Liebe



ROSA HERZ

Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einem gefetteten Herzring von 20 cm auf einem mit Backpapier belegten Backblech von 20 cm backen. Die Oberfläche glatt schneiden, mit warmem Zuckerguss aus 150 g gesiebtem Puderzucker, 1 Eiweiß (Größe L) und roter Speisefarbe verreiben und hin und her bewegen. Mit rotem Zuckerglitter bestreuen. Die Seiten mit rosa und weißem Spritzguss aus der Spritztüte verzieren. Mit Marzipanrosen belegen.

ZUTATEN • ROSENBLÜTEN

200 g rot gefärbtes Marzipan
Gefrierbeutelrolle
Zuckerglitter

Tipp: Je Rose rechnet man etwa 20 g Marzipan-Rohmasse.



1. Eine Kugel formen, unter Folie flach drücken, die Ränder sehr dünn drücken.



2. Über einen Finger legen und hohl ausformen.



3. Die Blätter zu einer Blüte zusammensetzen.

MARZIPAN



NELKENTORTE

2 **Rezepte** Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 1 **Rezept** Mandelkuchen von Seite 11 in einer Backform (Ø 14 cm) backen. 2 **Rezepte** Buttercreme von Seite 15 zubereiten und die Kuchen aufschichten. Mit Buttercreme bestreichen und kühl stellen. Mit Nelkenblüten und Blättern dekorieren.

Tipp: Die Blüten evtl. mit Zahnstochern feststecken. Je Blüte rechnet man etwa 50 g Marzipan.

ZUTATEN • NELKENBLÜTEN

1 kg Marzipan-Rohmasse
250 g gesiebter Puderzucker
Frischhaltefolie

Marzipan mit Puderzucker verkneten.
200 g Marzipan abnehmen und grün färben
(für etwa 35 Blätter).
Marzipan halbieren und eine Hälfte rot färben.



1 Zwei Rollen forms und zu einer Kordel drehen.



2 Mit Folie belegen und mit einem Löffel flach drücken.



3 Mit einem Messer von der Arbeitsfläche lösen. Mit einer Gabel ausfransen.



4 Vorsichtig aufröhlen und Blüten formen. Unteren Teil zusammendrücken, mit einer Schere gerade schneiden.



TORTEN COUTURE

Sahnetupfen und kandierte Kirschen als Deko? Langweilig! Heute werden Torten nicht mehr verziert – sondern modisch gestylt. Der neue Look für Torten, Kuchen, Kekse und Muffins ist entweder glamourös, romantisch, frech oder fantasievoll – nur eines ist er nie: von der Stange. Torten Couture zeigt Ihnen Schritt für Schritt, wie aus Kuchen kreative Kunstwerke werden.

Wenn Sie das Besondere lieben, ist dieses Buch einfach unverzichtbar für Sie. Und wir versprechen: Jede Ihrer Kreationen wird von Ihren Gästen begeistert gefeiert!

ISBN-10: 3-7670-1003-8
ISBN-13: 978-3-7670-1003-1



9 783767 010031