

A close-up photograph of a two-tiered cake. The cake is covered in white frosting with vertical ridges. A decorative border of small green pearls runs along the top edge of the lower tier. The top tier is completely covered in white frosting and is adorned with numerous pink roses of various shades, from light pink to deep rose. The cake sits on a light-colored plate.

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

2-27



### ZUCKERBLÜTEN UND -FRÜCHTE

8-33



### BLÜTENBAISER

4-43



### BESTREUEN

4-47



### BESTÄUBEN

NHALT

## GLASUREN



48-55

## SPRITZGUSS



56-63

## BUTTERCREME



64-71

## KARAMELL



72-79

## SCHOKOLADE



80-85

## MARZIPAN



86-93



GRUNDREZEPTE UND ARBEITSMATERIALIEN

## GLISCHER FRÜCHTEKUCHEN

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

Eine flexiblen Tortenring mit Durchmesser:

- 1 kg genackte Trockenfrüchte nach Geschmack, z.B. Aprikosen, Orangeat, Sukkade, Rosinen, Korinthen, Ingwer, Cranberries, Belegkirschen
- 100 ml Weinbrand
- 100 g weiche Butter
- 1 Ei, gemahlener Zimt
- 1 TL Muskatpulver, Nelkenpulver, Kardamompulver
- 100 g brauner Zucker
- 1 Ei (Größe L)
- 1 kg Weizenmehl
- 3 gestr. 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 Rübensorup unterführen.
5. Das 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 besonders 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 Holzspieß machen. Wenn nichts kleben 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 Handrührers zubereiten möchte, verwendet zimmerwarme Butter.

### VARIANTE: SCHOKOLADEN-KNETTEIG

1 Esslöffel Kakaopulver und 1 Esslöffel feingehackte Schokolade unterkneten.



## SCHOKOLADENKUCHEN ODER -MUFFINS:

ZUTATEN für 1 Kuchen ( $\varnothing$  24 cm)  
oder 24 Muffins:

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

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



HANDELKUCHEN  
SIEBEN MANDELMUFFINS

für 1 Kuchen (Ø 24 cm)  
24 Muffins:

- 100g weiche Butter
  - 150g Zucker
  - 1 Tropfen Bittermandel-Aroma
  - 1 Prise gemahlener Zimt
  - 1 Eier (Größe L)
  - 1 abgezogene, gemahlene Mandelrinde
  - 1 Weizenmehl
  - 1 Dr. Oetker Backin
  - 1 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 Muffinformchen 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 Muffinformchen 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 kandieren

KOKOSKUCHEN

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



Zuckerperlen grün



Zuckerperlen silber



Zuckerperlen weiß



Zuckerperlen gold



Zuckerperlen rosa



Dekozucker gelb



Dekozucker rot



Dekozucker grün



Dekozucker pink



Dekozucker lavendel/weiß



Glitterzucker blau



Glitterzucker grün



Glitterzucker gelb



Glitterzucker weiß



Glitterzucker rot



Lebensmittelfarben



Bunte Zuckerstreusel



Zuckerblüten



Schokoladendragees



Hagelzucker

## ZITRONENKUCHEN ODER ZITRONENMUFFINS

Das Rezept Mandelkuchen von Seite 11 ohne Buttermandel-Aroma und Zimt zubereiten und 2 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geléeblene Zitronenschale unterrühren. Den abgekühlten Kuchen mit dem durchgesiebten 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



Schokoladenröschen



Schokoladenspäne



Kakao



Schokoladenblättchen



Puderzucker



Kristallzucker



Kokosraspel



Kokoshobel



Blattgold

## BAISER

### ZUTATEN

225 g Puderzucker

10 g Speisestärke

5 frische Eiweiß (Größe L – etwa 180 g)

200 g Zucker

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

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Puderzucker sieben und mit Speisestärke mischen. Griffbereit halten.

Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. 20 g Zucker zugeben und steif schlagen.

5. Öbrigen 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).

Tipp: Wer kein frisches Eiweiß verwenden will, kann das Baiser mit getrocknetem Eiweiß zubereiten. Dafür 25 g getrocknetes Eiweiß mit 125 ml (½ 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

## GRUNDREZEPTE UND ARBEITSMATERIALIEN

## ~~Ä~~TENBAISER (für 100 große Blüten)

### ZUTATEN

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

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

Sie können das Rezept auch halbieren.

Wählen Sie das Blütenbaiser auch durch Icing verfeinern. Dafür 500 g Icing-Mix mit 6 Esslöffel Wasser verquirlen.

## ~~Ä~~TERZUCKER

100 ml Wasser  
100 g Zucker

Wasser und Zucker aufkochen, bis der Zucker gelöst ist.

Mit Schnäpsen, Likören oder Säften vermischen und damit den Kuchen tränken. Giebt dadurch sehr saftig und der Kuchen kann Tage vor dem Servieren zubereitet werden.

Entweder mit Likören, z.B. mit Amaretto, Mandarinen, Cointreau oder mit Martini aromatisieren.

Tränken die Kuchen durchschneiden, die Zutaten und wieder zusammensetzen.

## ~~Ä~~KOSENGLASUR

ZUTATEN für einen Kuchen (Ø 26 cm):

1 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Zucker  
1 EL Wasser

Die Zutaten in einen Topf geben und etwa 5 Minuten aufkochen. Durch ein Sieb passieren. Die heiße Glasur auf den Kuchen streichen.

## CANACHE-CREME

### ZUTATEN für einen Kuchen mit Ø 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 unterrühren.

### 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 Geliebene 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.

## 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 breiähnliche Konsistenz entstanden ist.



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

# Rosentraum



ZUCKERTEIG

## UCHEN MIT STREIFENMUSTER ND MARGERITEN

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform ( $\varnothing 24$  cm) backen.  
2 Rezept Zitroneglasur von Seite 49 mit grüner Speisefarbe einfärben und den Kuchen damit ausstreichen.  
3 Roffondant oder Zuckerteig grün färben und ausrollen. In schmale Streifen schneiden und den Kuchen legen.  
4 Roffondant oder Zuckerteig zu Margeritenform ausschneiden (Seite 18), auf die Streifen legen und mit Zuckerperlen belegen.



## ROTE ZUCKERHERZEN

1 Rezept Zuckerteig zubereiten. Rote Speisefarbe unterkneten. Etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen. Unterschiedlich große Herzen ausschneiden und 12 Stunden trocken lassen.  
1 Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einer Springform ( $\varnothing 24$  cm) backen. Den Kuchen mit 1 Rezept Zitroneglasur 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 darüber stäuben.  
1 Rezept Zuckerteig mit grüner Speisefarbe einfärben und etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen. Die Buchstaben ausschneiden und auf die Muffins legen.



## ZUCKERTEIG-TORTE MIT FRISCHEN ROSEN

1 Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform ( $\varnothing 18$  cm) backen. 2 Esslöffel Apricotfüllung verrühren und den Kuchen damit ausstreichen.

### ZUTATEN · ZUCKERTEIG

600 g gesiebter Puderzucker  
80 g flüssige, lauwarme Butter  
 $\frac{1}{2}$  Eiweiß (Größe L)  
150 g Puderzucker zum Bearbeiten

### SPRITZGUSS (Seite 57) aus

125 g gesiebter Puderzucker  
 $\frac{1}{2}$  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 gesiebtem Puderzucker bestäuben und den Teig darauf ausrollen.



3. Einen Streifen von  $5 \times 18$  cm und einen Kreis ( $\varnothing 18$  cm) ausschneiden.



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



## MARGERITENMUFFINS

1 Rezept Zitronenmuffins von Seite 12 backen.  
1 Eiweiß (Größe L) mit 250 g gesiebtem 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  $\frac{1}{6}$  cm dick ausrollen.



2. Kleine Tassen mit Puder- und gelber Lebensmittelfarbe einen Spritzguss röhren und kleine Punkte in die Mitte Margeritenblüten hineinfallen lassen.



3. Aus Puderzucker, einer



## SCHENK-PÄCKCHEN

al das Rezept Mandelkuchen von Seite 11  
nehmen. Einen Backrahmen (25 x 25 cm) auf  
ein Backpapier belegtes Backblech stellen,  
dann glatt streichen und backen. Die  
Ränder gerade schneiden. Man-  
chen 2-mal waagerecht durchschneiden.  
Die des grünen Fondant etwa 35 x 10 cm  
lang halbieren. Als Band mit Zucke-  
rband den Kuchen kleben. Die andere Hälfte  
zu 5 cm ausrollen.

### ZUTATEN

- 5 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 kg Rollfondant oder Zuckertiegel
- 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 auf-  
setzen. Ränder ebenfalls  
einstreichen.



2. Rollfondant verkneten, zu  
einem 45 x 45 cm großen Qua-  
drat ausrollen. Auf eine Teig-  
rolle wickeln, über den Ku-  
chen abrollen. An die Ränder  
drücken und glatt streichen.



3. Überstehenden Fondant  
abschneiden. Den restlichen  
Fondant rot und grün  
färben. Rot und rosa Fondant  
ausrollen und Kreise zuschie-  
cken. 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

## CHOKOLADE-PETITS FOURS MIT STREIFEN-DEKOR

für etwa 100 Stück:

1 Rezept Schokoladenteig von Seite 10 auf einem Backblech backen. 5 Eßlöffel Minzesirup darauf geben. 1 Rezept Canache-Creme von Seite 15 auftragen. Den Kuchen damit bestreichen, kühlen. 700 g Rollfondant in vier Teile schneiden. Speisefarben hellgrün, gelb und dunkelgrün färben. Jeweils zu 30 cm langen Rollen formen. Die Rollen etwa 0,2 cm dick ausrollen. Breite Streifen schneiden. Die Streifen nebeneinander legen. Mit der Teigrölle überrollen, dass sich die Streifen verbinden. Die Fondantteile auf den Kuchen legen. Festdrücken und in Würfel schneiden.



## FONDANT-TANNENBAUM

Zutaten für etwa 16 Stück:

½ Rezept Früchtekuchen 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 vermischen. Mit grüner Speisefarbe einfärben, die Kuchenstücke damit überziehen. 300 g Rollfondant etwa ½ cm dick ausrollen. Ornamente ausschneiden. Mit ½ 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 Fondantteile darauf legen. Die Fondantreste rot einfärben und kreisförmig ausstechen. Mit Aprikosenkonfitüre bestreichen auf die Kekse kleben.



## FRÜMMÜTTERCHEN-TÖPFE

Früchtekuchen von Seite 9 in einer 20 cm Form backen.

Stücke (knapp 7 x 7 cm) schneiden.

1 Rezept Canache-Creme von Seite 15 ausschneiden.

## ZUTATEN · FÜR 8 TÖPFE

650 g Rollfondant oder Zuckerteig flüssige Speisefarben



1. Fondant in verschiedenen Farben einfärben. Den grauen Fondant ausrollen und die Kuchenstücke 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 herzförmiges Blütenblatt formen. Die Blüten in Blütenformulden 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 26 cm Herzform backen. 250 g gesiebten Puderzucker mit 3 Eßlöffeln gesiebtem Zitronensaft mischen. Den Zitronenkuchen mit der Zitronensauce überziehen. Den Rand mit etwa 15 ungesüßten, gezuckerten Nelken und Tagetes-

## BLÜTENPLÄTZCHEN

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

## MANDELHERZ MIT STIEFMÜTTERCHEN UND VERGISSMEINNIGHT

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-Tupfchen garnieren. Etwa 20 Stiefmütterchen- und Vergissmeinnicht-Blüten zucken und das Herz damit garnieren.

Tipp: 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 Springform (Ø 18 cm) backen. 1 Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten und den Kuchen damit streichen. Den Kuchen mit den Blättern verzieren.

### ZUTATEN - BLÜTENBLÄTTER

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

Tipp: Wenn die Blüten nicht duften, können sie in Rosenwasser oder Orangenblütenwasser getauft und dann gezuckert werden. So bekommen sie ein einzigartiges Aroma.



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



2. Die Blütenblätter abzupfen und in die Gummimischung tauchen.



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

# Zuckerfrüchte



## SCHOKO-FRÜCHTEKUCHEN MIT ZUCKERFRÜCHTEN

1 Rezept Frütekuchen 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

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

Tipp: Stark safthaltige Früchte zuerst in Schale tauchen und dann in Zucker wälzen.



1. Früchte waschen und mit einem Tuch trocken tupfen.



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



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

## ZUCKERBLÜTEN UND -FRÜCHTE



## ZITRONEN- UND ORANGENROSEN

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

### ZUTATEN - ZITRUSROSEN

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

**Tipp:** Mit Zucker bestreut 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 Orangeschale mit einem Sparschäler dünn abschälen.



3. Die Schalen in Zuckersirup 5 Minuten köcheln.



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

Osternest



BESTREUEN MIT BUNTEM ZUCKER

## SCHMETTERLINGE

Für 8 Schmetterlinge (Höhe etwa 7 cm)  
½ 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.  
25 g gesiebtes Puderzucker mit ½ Eiweiß (Größe L) verrühren. Die Hälfte hellblau färben.  
Im Spritztütchen (Seite 57) füllen. Einen hellblauen und weißen Rand aufspritzen. 1 Esslöffel hellblaue und rosa Perlen auf den Rand streuen.  
Dekorieren. Die Innenflächen mit Glitterzucker ausstreuen.



## EISKRISTALL-MUFFINS

Für 12 Muffins  
½ Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10 backen. Die Oberfläche mit 1 Rezept Zucker-Glasur 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-Ausstecker in Puderzucker drücken. Das Marzipan damit ausstechen. Den Eiskristall mit einem feinen Pinsel aus dem Ausstecker drücken. Mit ½ verschlagenem Eiweiß bestreichen und mit violettem Zucker bestreuen.  
Auf die Muffins legen.



## KÖNIGSKUPPEN

Für 12 Muffins  
½ Rezept Zitronenmuffins von Seite 12 backen. Die Muffins umdrehen und die Papiermanschen abziehen. 1 Rezept Knetteig von Seite 9 zubereiten, etwa ½ cm dick ausrollen. Mit einem Kronen-Ausstecker 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

½ Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 600 g Sahne mit 80 g Zucker und 2 Päckchen Dr. Oetker Sahne-Eiweiß aufschlagen. Den Kuchen damit bestreichen. Weiche Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Am unteren Rand und oben am Rand mit einer Spritze 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 verfärben.



3. Die Zuckermasse in beliebige Formen drücken.



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

*Von Herz zu Herz*



BLÜTENBAISER

## PETITS FOUPS MIT PETUNIEN

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-Tüle wie Lilien zubereiten. Petunien über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Getrocknete Blüten auf die Petits Fours legen.

## PETITS FOUPS MIT LILLEN

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-Tüle wie Lilien zubereiten. Lilien zwei Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Getrocknete Blüten auf die Petits Fours legen.

## PETITS FOUPS 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-Tüle wie Lilien, aber mit vier Blättern zubereiten. Lilien einen Tag bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Getrocknete Blüten auf die Petits Fours legen.



## VALENTINSHERZ MIT BLUMENRAND

½ 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 ausschneiden und um den Rand legen. Mit verschiedenen Blüten belegen.

### ZUTATEN - LILLEN

Liliennagel-Set  
Stanniolfolie  
Spritzbeutel mit gelbem Baiser und Blatt-Tüle  
1 kleine Sterntüle  
Blütenpollen



1. Blumenherz mit Stanniofolie belegen.



2. Mit dem Stempel die Folie eindrücken.



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



4. Sterne in die Mittelpollen einkleben.

# Biedermeier-Muffins



## STIEFMÜTTERCHEN-MUFFINS

Rezept Zitronenmuffins von Seite 12 backen.

Mit 1 Rezept Zitronen-Buttercreme von Seite 15

cupfförmig 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-Tüle auf einen mit Backpapier belegten Blütenmagel 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

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einem Backrahmen 25 x 25 cm backen und in etwa

5 cm große Würfel schneiden. Mit 1 Rezept Marzipanglasur 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 Lachend den Mitterteil aufspritzen.  
Ober nacht bei Zimmertemperatur trocken lassen.

Veilchenkissen



LÜTENBAISER

## MUFFINS MIT STREUBLÜMCHEN

Mit der Blütentüle 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 einwischen. Die Muffins mit Streublümchen und -blättern dekorieren.

## STREUBLÜMCHEN-SCHOKOKUCHEN

Gelbe Streublümchen mit der Tüle Nr. 96 + 131 zubereiten, trocken 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 einkleben. 1 Rezept Canache-Creme von Seite 15 zubereiten und den Kuchen damit überziehen. Den Schokokuchen mit Streublümchen dekorieren.

## MANDELTORTE MIT ROSEN-KNOSPEN UND -BLÄTTERN

Mit der Blütentüle 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 Sterntüle Spiralen und Tupfen aufspritzen. Mit Blüten belegen.



## EILCHENKISSEN

Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einem Rahmen 35 x 35 cm backen. Mit 500 g abgezügten, abgetropften und entsteineten Erdbeeren legen. 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. Blütentüle Nr. 96 aufschrauben.



3. Die Blüten auf Backpapier spritzen.



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

*Ein Hauch von Kokos*



BESTREUEN

## KOKOSKUCHEN MIT MANGO

1 Rezept Kokoskuchen von Seite 11 auf einem Backpapier belegten Backblech backen. In beliebig große Stücke schneiden. 400 g Schlagsahne mit 2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteil und 60 g Zucker steif schlagen und mit dem Schalenabrieb 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 Sahnetupfen 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 gesiebtem 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 Sahnesteil steif schlagen. Den Rand damit bestreichen und mit 50 g gerösteten und 50 g ungerösteten (weißen) Kokosraspeln bestreuen.

## ZITRONEMUFFINS MIT KIWI

1 Rezept Zitronenmuffins von Seite 12 backen. 400 g Schlagsahne mit 2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteil steif schlagen. Mit 2 Esslöffeln Kokosraspeln, 2 Esslöffeln Zucker und 1 Esslöffel gesiebtem Zitronensaft verrühren. Auf die Muffins streichen.  
3 Esslöffel Kokoschips darauf streuen.  
3 Kiwis in Scheiben schneiden und kurz vor dem Servieren auflagern, damit die Sahne nicht bittet 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 durchgesiebten Saft von 4 Zitronen und 50 ml Kokosöl tränken. 2-mal das Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen damit zusammensetzen und bestreichen. Das Reisch von einer frischen Kokosnuss über die Torte hobeln. Tropffreie dünne Kerzen hineinstecken.

## 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 Geschirrtuchwickeln und mit einem Hammer zertrümmern.



3. Das Kokosnussfleisch mit einem Gurkenhobel in Späne hobeln.



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

# Geburtstagstorte



## 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 Sahnestift 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  
200 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  
tropffrei, 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 mit Goldperlen belegen. Eiweiß darauf streichen. Lavendelzucker in eine Papierhülse geben und das Innere der Zahlen damit 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, gestifte Mandeln  
tropffreie, dünne Kerzen



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



2. Kakaopulver daraufstäuben. Den Kuchen dabei schräg halten.



3. Mandelstifte wie bei Igeln hineinstecken und mit Kerzen garnieren.



BESTREUEN

## CHOKOKÖPFE

Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform ( $\varnothing 24\text{ cm}$ ) backen. 200 g Zitronenglasur schmelzen. 1 Esslöffel davon in einer runden Teiglochzange beiseite legen. Den Kuchen mit der Zitronenglasur überziehen. 150 g Zartbitter-Kuvertüre auflösen und 12 Schokoköpfe halb eintauchen. 100 g bunte Zucker-Streusel auf die zuckerige Kuvertüre streuen. Die Gesichter mit Zitronenglasur auffärbeln. Schokoköpfe auf dem Kuchen verteilen.



## ZEBRA-KUCHEN

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 11 zubereiten. Einen gefetteten Backrahmen  $30 \times 35\text{ cm}$  auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Mandelteig einfüllen und backen. Die Ränder glatt schneiden. 500 g abgespülte, trockengetupfte, entstiellte Erdbeeren darauf verteilen. 1200 g Schlagsahne mit 4 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteil und 150 g Zucker in zwei Portionen steif schlagen. 5 Esslöffel Sahne abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Lochstiel füllen, kühl stellen. Übrige Sahne kissenförmig auf den Erdbeeren verstreichen. Backpapier in weisse 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.  $\frac{1}{2}$  Rezept Canache-Creme von Seite 15 zubereiten. Die abgekühlten Muffins mit der Oberfläche in die Canache-Creme tauchen. Etwas anziehen lassen. Mit Blütenstreuseln bestreuen.



## UPPEL MIT STREUSEL-BUCHSTABEN

Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 zubereiten. In einer Springform ( $\varnothing 18\text{ cm}$ ) backen. Die seeren Kanten des Schokoladenkuchens kuppelförmig zurechtschneiden. Die Kuchenreste unter der Mitte aufschnitten. 800 g Schlagsahne mit Päckchen Dr. Oetker Sahnesteil und 120 g Zucker in 2 Portionen steif schlagen. Die Sahne auf den Kuchen kuppelförmig verstreichen. Mit Schokoladen-Buchstaben und Bruchstücken garnieren.

### 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 messerbreit dick auf Backpapier verstreichen.



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



3. Ausstecker anwärmen und die gewünschten Formen ausschneien. Mit einer Palette vom Papier lösen.



4. Die Schokoladenreste zerbrechen.

# Alibabas Nest



## LIBABAS 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 zusammensetzen und bestreichen. 200 g Marzipan-Rohmasse mit 50 g Puderzucker verkneten und darin ausrollen. Den Kuchen damit einkleiden. 50 g weiße Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Den Kuchen damit überziehen.

### ZUTATEN

50 g frische Kadayif-Teigfläden (erhältlich in türkischen Lebensmittel-Läden)

50 g Butter

2 EL Zucker

50 g gemahlene Pistazienkerne



1. Die Teigfläden auseinanderziehen 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 sternförmig damit bestreuen. Das Nudelnest 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.  
1 Esslöffel Puderzucker darüberstäuben.  
Omalemente mit flüssiger Kuvertüre am Gugelhupf befestigen.

### ZUTATEN - SCHOKO-PISTAZIEN-SPIRALEN

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 g gemahlene Pistazienerne  
Backpapier



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



2. Spiralen mit einem Löffel auf ein Backpapier trüffeln.



3. Pistazien auf die Omalemente 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 Ananascheiben (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 Minzblättchen garnieren.

## KIRSCH-STERNE

Für 5 Sterne (Ø 15 cm):  
½ Grundrezept Knetteig von Seite 9 zubereiten, ausrollen, ausschneiden und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 8–10 Minuten backen. 2 Esslöffeln Aprikosengläsern 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

½ Rezept Knetteig von Seite 9

halbfertig ausstechen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 5–8 Minuten backen.

100 g weiße Kuvertüre (Seite 15) schmelzen und

mit einer Spritztüte (Seite 57) füllen. Mit ½ Rezept

weicher Zuckerguss von Seite 50 die Köpfe verzieren.



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



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



3. Die weiche Schokolade 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 Puderzucker darüber stäuben.

## 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

$\frac{1}{2}$  Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 zubereiten. 1 Konservendose (850 ml Inhalt, 10 cm hoch) reinigen. Den Boden und den Rand mit Backpapier auslegen. Die Papiers Seiten sollten etwa 20 cm hoch sein. Den Teig einfüllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 60 Minuten backen.

Den Kuchen halten, die Seiten mit Puderzucker bestäuben. Den Kuchen auf einen Teller setzen. Die Oberfläche mit Kakao Pulver bestäuben.



## KOKOSHERZ MIT SCHERENSCHNITTMUSTER

1 Rezept Kokoskuchen von Seite 11 in einer Form von 26 cm backen. Die Seiten mit 3 Esslöffeln durchgestrichener Aprikosenkonfitüre bestrichen. 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 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

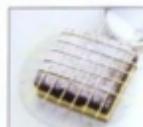
½ Rezept Canache-Creme (Seite 15)  
Puderzucker zum Bestäuben  
Spaghetti oder Linguine



1. Oberfläche mit flüssiger Canache-Creme bestreichen, abtropfen 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 ( $\varnothing$  18 cm) backen. 1 Rezept Schokoladen-Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen waagerecht durchschneiden. Mit Buttercreme füllen und bestreichen. 150 g Rollfondant 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 3 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 ( $\varnothing 24$  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 Spritztütze (Seite 57) füllen. Zitronenglasur über den Kuchen geben. Konfitürenpunkte in 3 Kreisen auf den Kuchen setzen. Mit einem Holzstäbchen zu Kreisen verbinden.



## HIMBEERGLASUR MIT BLÜTEMOTIV

1 Rezept Früchtekuchen von Seite 9 in einer Springform ( $\varnothing 24$  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 Spritztütze (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 verzieren.



## KOKOSGLASUR MIT PUNKTEN

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

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



## MARMORIERTE GLASUR

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

### ZUTATEN · GLASUR

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

Tipp: Wer eine exakt glatte Oberfläche möchte, legt den Kuchen vor dem Zuckerguss mit einer gerolltem Marzipan oder Rollfondant.

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



Aprikosenkonfitüre mit Zucker und Wasser aufkochen. Den Kuchen damit einstreichen.



Puderzucker und Eiweiß vermischen.



Die Hälfte der Glasur rot einfärben.



Esslöffelweise rote und weiße Glasur auf dem Kuchen geben und verstreichen. Zuckerperlen belegen.

# Der Zoo der Kekse



RE

cept Knetteig von Seite 9 ausrollen. Unterliche Formen ausschneiden und backen. Dem 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 Kuchenrest legen. Backblech darunter stellen. Flüssigen Zuckerguss anrühren.



Den Zuckerguss über die Kekse gießen.



Den heruntergeklaufenen Guss zurückgießen. Mit Puderzucker dick anrühren, färben in eine Spritztülle von Seite 51 füllen und die Tiere mit Linien und Punkten verzieren.

ASUREN



## MODEFORMEN

■ Rezept Knetteig von Seite 9 ausrollen, unterschiedliche Formen ausschneiden 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.



Dünner fließender Zuckerguss in verschiedenen Farben einfärben.



Mit einem Löffel einen Klecks Zuckerguss auf den Kekse geben.



Mit einem Pinsel 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 bestrichen. 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 Papierförmchen 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 farbiger Glasur überziehen.



## MUFFIN-SCHMETTERLINGE

1 Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10 nachbacken.

### 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 und auf einen Kuchenrost legen.



Die Deckel abschneiden, halbieren und auf einen Kuchenrost legen.



Mit weißer Glasur einstreichen.



Mit farbigen Mustern aus der Spritztülle verzieren.

# Freischwimmer



## FISCH UND SEEPFERDCHEN

gepft Knetteig von Seite 9 ausrollen.  
verschiedliche Formen ausstechen und backen.  
Guss überziehen und verzieren.

### ZUTATEN

1 Eiweiß (Größe L)  
200 g gesiebter Puderzucker  
Speisefarben



Eine leicht fließende  
Zuckerglasure anrühren und  
einfärbien.



Die Kekse ganz damit  
überziehen.



Die Muster mit einem  
Pinsel oder mit der Spritzfüllze  
in die feuchte Glasur setzen.

## LASUREN



## BLUMEN UND BLÄTTER

\* Rezept Knetteig von Seite 9 ausrollen.  
Unterschiedliche Formen ausschneiden und backen.

### ZUTATEN

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



Dick fließende Zuckergläze  
zu anrühren und einzäpfen.  
Spritzlöcher von Seite 57  
vorbereiten.



Bleibige Muster auf-  
spritzen.



Mit farbigem Zucker  
streuen.

Winterfreuden



SPRITZGUSS

## LÄTZCHEN

Rezept Schokoladen-Knetteig von Seite 9 zubereiten. Ausrollen und große Sterne ( $\varnothing$  15 cm) ausschneiden und backen.

Ein großes Muster mit einem Zahnstocher fein strecken. Spritzguss zubereiten und in eine Spritztüte füllen. Das Gebäck auf den vorgezeichneten Linien garnieren. Mit Silberperlen belegen.

## BAUMBEHANG

1 Rezept Knetteig von Seite 9 zubereiten. Den Teig ausrollen, ausschneiden, ein Loch für das Band zum Aufhängen hineinstechen und den Baumbehang backen. Spritzguss anrühren und in eine Spritztüte geben. Tupfen, Linien und Schlangenlinien in verschiedenen Mustern aufzuspritzen.

## SCHNEEFLOCKEN

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



## SPRITZGUSS

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



1 Pergamentpapier dreieckig  
einrollen.

2 Eine Seite einrollen.

3 Die eingerollte Ecke umklappen.

4 Kante auf Kante ziehen.

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

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

# Maiglöckchentorte



## MAIGLÖCKCHENTORTE

Rezept Frütekuchen von Seite 9 in einer Springform ( $\varnothing$  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.

## SPRITZGUSS



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.



## SCHMETTERLINGE

%; Rezept Schokoladenmuffins von Seite 10  
backen. 1 Eiweiß (Größe L) mit etwa 250 g gesiebtem Puderzucker verrühren und eine leicht dierende Spritzglasur zubereiten. Mit Speisefarben grün und gelb einfärben. 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 einfärben.



1 Schmetterlingsmuster auf Papier mit kräftigen Linien aufzeichnen, Backpapier darauflegen.

2 Die Konturen mit weißem oder farbigem Spritzguss vorsprühen.

3 Die Flächen ausmalen, Führer aufsprühen,  
1 Tag trocknen lassen.

4 Die trockenen Flügel in geknickte Poppe legen, mit Guss zusammenkleben, Führer einstecken.



## HOCHZEITSTORTE MIT SPITZENMUSTER

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

### ZUTATEN · SPITZENMUSTER

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





## ZEITSTORTE MIT TAUBEN

**Früchtekuchen:** von Seite 9 in einer Form oder runden Form ( $\varnothing 22$  cm) backen.  
**Schokoladenkuchen:** von Seite 10 in Springform ( $\varnothing 18$  cm) backen, mit 8 Esslöffeln Aprikosenglasur von Seite 15 bestreichen. 1,5 kg Rollfondant ausrollen und an die Kuchen damit einkleiden. Beide Kuchen damit einkleiden, abkühlen lassen. Auf Backpapier zu Tropfen formen und an die Torte kleben. Mit Tauben und 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



## OCHZEITSTORTE 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 aufsichten. 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 aufsichten. Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Die Kuchen mit Buttercreme einstreichen. Rollfondant blass grün einfärben und die Torten damit einkleiden. Zwei etwa 4 cm breite Teile ausrollen, jeweils mit Zuckerguss bestreuen und um den unteren Rand beider Torten legen. 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 aufspritzen.



2 Die Blütenblätter mit Spritzguss ausfüllen.



3 Die Innenflächen mit gelben Punkten besprühen.

## SPRITZGUSS

# 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

cm (Ø 16 cm) backen.  $\frac{1}{6}$  Rezept Zitron-

en von Seite 12 in einer Form (Ø 12 cm)

Die Kuchen glatt schneiden und mit

Glazenglasur (Seite 15) einstreichen.

Kondant rosa färben. Mit Puderzucker

ausrollen und jeden Kuchen damit ein-

reger 3 cm breite Streifen ausrollen und

Zuckerguss bestreichen und um den

und der Torten 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 Blüten Nagel 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.

romekorb mit Rosen



TTERCREME

## BIENENKORB

## ZITRONENKUCHEN MIT GITTERMUSTER

## MANDELKUCHEN MIT BÄNDERRAND

2 Mandelkuchen von Seite 11 in zwei Springformen ( $\varnothing$  18 cm) backen. Den oberen Teil kupfförmig zurechtschneiden. Teigreste darauf geben.  
2 Rezepte Schokoladen-Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen mit der Hälfte der Creme bestreichen. Die Hälfte der restlichen Creme in einem Spritzbeutel mit breiter Sternbandtülle füllen. Restliche Creme mit 1 Esslöffel Kakaopulver verfeinern und dunkel färben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtüllle füllen. Ein Korbmuster auf den Kuchen spritzen.

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform ( $\varnothing$  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 Lochtüllle füllen und ein Korbmuster aufspritzen. Mit Zuckerblüten von Seite 23 garnieren.

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in einer Springform ( $\varnothing$  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 geschmolzener, etwas abgekühlter Zartbitter-Kuvertüre vermischen. Kuchen kühl stellen. In einen Spritzbeutel mit breiter Randtüllle füllen und den Rand damit dekorieren. Mit Schoko-Röllchen von Seite 82 bestreuen.



## CREMEKORB MIT ROSEN

1 ½ Rezepte 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 Lochtüllle geben. Restliche Creme mit 3 Esslöffeln flüssiger Zartbitter-Kuvertüre vermischen 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 Lochtüllle ansetzen.



3. Kurze Stücke daransetzen.



4. Weiter fortfahren, bis Korbmuster entstanden ist.



## MEROSEN

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



1. Rosennagel, Lochtülle und Blattfülle bereit legen.



2. Den Rosennagel in die Hand nehmen und mit der Lochtülle einen Tupfen Buttercreme aufspritzen.



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

## TERCREME



## HOCHZEITSTORTE MIT CREMEDAHLIEN

2 Rezepte Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform ( $\varnothing$  26 cm) backen. 1 Rezept Schoko-adenkuchen von Seite 10 in einer Springform ( $\varnothing$  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. Mehrlochstülpé bereitlegen.

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

3. Weiter hinauf arbeiten, den Stempel dabei drehen.

4. Die Mitte ausarbeiten, die Blüten kühl stellen.



chachbrett



UTTERCREME

## QUADRAT-TORTE

1 Rezept Mandelkuchen von Seite 12 in einem 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 Sternstülp 85 cm 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 Schokoladenständen 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 in einem Teil der Vanille-Buttercreme einstreichen. Mit einer Palette Quadrate in die Creme mit hellen Vanille-Buttercreme und Schokoladen-Buttercreme getrennt in zwei Spritzbeutel mit einer großen Sternstülp 85 cm füllen. Die markierten Quadrate abwechselnd schwarz und weiß mit Tropfen ausfüllen.



1. Die Torte dünn mit Buttercreme einstreichen, um die Krümel zu binden. Kühl stellen.



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



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



4. Die Oberfläche von außen nach innen glatt streichen.

vergiss mein nicht



## VERGESSMEINNICKT-ROSETTEN-TORTE

Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in Springform (Ø 26 cm) backen. 2 Rezepte Vanille-Buttercreme von Seite 15 zubereiten. 35 gezuckerte Vergissmeinnicht-Blüten von 23 zubereiten. Schokoladenkuchen halbieren und mit 5 Eßlöffeln Vanille-Buttercreme füllen. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit großer Rosettentülle füllen. Am unteren Rand beginnen und nach oben kontinuierlich aufzuspritzen. Mit gezuckerten Veilchenblüten dekorieren.

Tipp: Die Torte lässt sich auch mit 1200 g Schlagsahne, 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 aufgefegt werden, da sie weich werden.



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



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



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

BITTERCREME



## 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 Sternstülppe 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 Blütentülle 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 Sternstövle füllen. Die Muffins umdrehen und die Papierförmchen 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 Pistazienerne 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 Aprikosenglazur (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 einröhren und 70 g Walnusskerne 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 ausschneiden und backen. 100 g Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bräunen. 200 g Zucker in einem Topf geben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. 1 Eßlöffel Schlagsahne zugießen, aufkochen lassen und Mandelblättchen unterrühren. Auf ein Stück geölte Alufolie gießen, streichen und 1 Minute abkühlen lassen. Eine Ausstecher einölen und aus dem noch weichen Karamell Motive wie oben ausschneiden. Auf diese mit Aprikosenkonfitüre bestrichenen Kekse legen. 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 darüber stäuben. Mit den Karamelltrauben garnieren.

### ZUTATEN - KARAMELL-TRAUBEN

- 10 dunkle Weintrauben
- 200 g Zucker
- Holzspieße



1 Früchte abspülen, trockenreiben und auf Holzspieße stecken.



2 Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen.



3 Trauben in den Karamell tauchen.



4 An einer Leine mit Wäscheklammern aufhängen und abtropfen lassen.

# Karamellsplitter-Torte



## KARAMELLSPLITTER-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 · KARAMELLSPLITTER

- 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



## KARAMELL-FÄDEN

1 Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in eine Tarteform (Ø 26 cm) streichen. 3 Bio-Zitronen zu behandeln, 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 dem Karamell tauchen und Zuckerfäden über den Kuchen ziehen.

# Münzplättchen-Torte



KARAMELL

## KARAMELL-FIGUREN

Rezept Mandelkuchen von Seite 11 in Muffinformen mit Papierförmchen backen. 4 Esslöffel Karamellsugglasur von Seite 15 darauf streichen. 200 g Zucker, 50 ml Wasser und rote Speisefarbe Karamell kochen. Beliebige Formen mit Back-Spray besprühen. Den Karamell hineinlöfern und die Holzspieße hineinlegen. Erkalten lassen und herausnehmen. Die Karamell-Figuren 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-Ausstecker darauf legen. 200 g Zucker, 50 ml Wasser und rote Speisefarbe zu Karamell kochen. In die geönten 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 einem Backrahmen (26 x 26 cm) backen. 1 Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen in 3 x 13 cm große Stücke schneiden. Mit Buttercreme aufschichten und bestreichen. Die Torte dem Minz-Karamell garnieren.

### ZUTATEN · MINZKARAMELL

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



1 Alufolie mit Speiseöl einstreichen. Minzblättchen abspülen, trocken tupfen. Blättchen von den Stängeln zupfen.



2 Wasser, Zucker, Minzöl und Spiegelefarbe in einen Topf geben. Zum Kochen bringen.



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



4 Karamellklecke auf die Folie geben, mit Minz belegen.

# Schneeberge mit karamellisierten Physalis



## SCHNEEBERGE MIT KARAMELLISIERTEN PHYSALIS

Rezept Zitronenmuffins von Seite 12 zuberei-

ten. Die Papierförmchen abziehen und die Muf-

fins umdrehen.

Rezept Buttercreme von Seite 15 zubereiten.

einen Spritzbeutel mit Lochfüllung 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 trocken tupfen.



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 tauschen und auf Speiseöl bestrichene Alufolie setzen.

KARAMELL



## CHOKO-KÄSTCHEN MIT KARAMELLISIERTEN ERDBEEREN

Rezept Mandelkuchen von Seite 11 auf einem Blech backen. 1 Rezept Vanille-Buttercreme Seite 15 zubereiten.  
Kuchen in 12 x 12 cm große Stücke schneien. 6 Kuchenstücke mit Buttercreme bestreichen und zu 12 cm Höhe aufschichten. Die Torte mit 8 Vollmilch-Schokoladen-Täfelchen belegen.

### ZUTATEN · KARAMELLISIERTE ERDBEEREN

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



1 Erdbeeren abspülen und trocken tupfen.



2 Erdbeeren auf Spieße stecken.



3 Wasser und Zucker zu Karamell kochen. Eine Probe machen. Die Erdbeeren ein-tauchen und auf geöffnete Alu-folie 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 Minzsirup tränken. Mit 2 Esslöffeln Minzgelee bestreichen. 200 g Schokoladen-Täfelchen, z. B. Alter-Eight an den Rand drücken. 100 g Kumquats halbieren, mit 40 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  $\frac{1}{2}$  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 absprühen, trocken tupfen, die Stängelansätze entfernen und die Erdbeeren in die Förmchen geben. Mit 2 Esslöffeln 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 verfeinerten Himbeeren garnieren.

### ZUTATEN - SCHOKOLADENBLÄTTER

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



1. Kuvertüre temperieren (Seite 15). Frische Rosenblätter absprühen, trocken tupfen, mit Kuvertüre bestreichen. Auf ein Stück Backpapier legen.



2. Die Kuvertüre anziehen lassen.



3. Die Rosenblätter von den enttarnten Kuvertüreblättern abziehen.

# Schoko-Röllchen



## CANACHE-BAISER MIT SCHOKO-RÖLLCHEN

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

Canache-Creme von Seite 15 zubereiten und abkühlen lassen. Die erkaltenen Mandelbaisers mit jeweils einem Löffel Canache-Creme bestreichen. Ein 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.

# Zitronenkuchen mit Schokorand und Baiserhaube



## ZITRONENKUCHEN MIT SCHOKORAND UND BAISERHAUBE

Rezept Zitronenkuchen von Seite 12 in einer Springform (Ø 18 cm) backen. 1 Rezept Baiser aus Seite 13 zubereiten und auf den Kuchen geben. Unter dem Grill des Backofens etwa 5 Minuten grillen. Abkühlen lassen und mit einem Schokoladenrand garnieren.

### ZUTATEN · SCHOKORAND

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
Backpapier



1. 100 g Kuvertüre temperieren (Seite 15). Einen 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 durchgesiebten Saft von 6 Zitronen tränken. 1000 g Schlagsahne mit 120 g Zucker und 4 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteil in 2 Portionen steif schlagen. Quadrate mit Schlagsahne bestreichen und aufschichten. Den Rand mit Sahne bestreichen. Mit Schokoladenornamenten dekorieren.



## 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 ausspritzen. Fest werden lassen. Buchstabenförmchen leicht erwärmen und in die ausgestrichene Kuvertüre drücken. Die Schokoladenbuchstaben vom Backpapier lösen. Schokoladenbuchstaben in die Creme drücken. Mit Puderzucker bestäuben.



## BAISER MIT STREIFENDEKOR

1 Rezept Baiser von Seite 13 in einen Spritzbeutel mit Sternfüllte füllen. Backblech mit Backpapier belegen. Baiser als esslöffelgroße Häufchen aufsprühen und backen. 100 g Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Mit 2–3 Tropfen Rum verrühren. In ein Spritztütchen füllen und den Baiser kreuz und quer damit besprinkeln.



## SCHOKO-KIRSCH-BERG

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

## ZUTATEN - SCHOKOLADENSPÄNE 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 schiecht an den Tortenrand halten und mit einem großen Messer Späne abschaben.
3. Restliche Zartbitter-Kuvertüre (etwa 150 g) im Wasserbad schmelzen lassen. 2–3 Tropfen Rum zugeben und verrühren.
4. Muster auf ein Stück Papier zeichnen. Einen Bogen Pergamentpapier darauf legen. Spritzschokolade in ein Papierstüchen (Seite 57) füllen. Ornamente aufsprühen.



Glücksschwein



MARZIPAN

## ISBÄR

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



## BLUE ELEFANT

100 g Marzipan-Rohmasse mit 30 g gesiebtem Puderzucker verkneten. Halbiieren 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.



## GLÜCKSKÄFER

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 Modellierblech den Kopf ausformen und mit Schokolade dunkel farben. Den Körper mit roter Speisefarbe anmalen. Mit Kuvertüre aus der Spritztüte dunkle Punkte aufspritzen.



## GLÜCKSSCHWEIN

Rezept Schokoladenkuchen von Seite 10 in einer Springform ( $\varnothing$  18 cm) backen. 1 Rezept Vanille-Creme von Seite 15 zubereiten. Den Kuchen damit überziehen. 1 Esslöffel Kakao Pulver darüber stäuben. 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 ( $\varnothing$  4 cm) formen. Die Rolle halbiieren. Eine Hälfte in vier unterschiedliche Stücke für Ringelschwanz, Ohren, Glücksklee, Schnauze teilen.



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



3. Aus zwei Kugeln die Beine herauschneiden. Zusammensetzen.



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

# Feine Früchtchen



## FRÜCHTEKORB

400 g Marzipan-Rohmasse mit 200 g gesiebtem 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 Spritztülle 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.



Orangen mit dem Reliefbrett nacharbeiten.

## MARZIPAN

# Muffins mit Pflaume



## MUFFINS MIT PFLAUME

% Rezept Mandelmuffins von Seite 11 backen.  
½ 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  
Modellstab einkerbhen.



3 Zuerst mit roter, dann mit  
blauer Speisefarbe bemalen.



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

*Cut 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 gesiebtem Puderzucker verkneten. Mit unterschiedlichen Speisefarben einfärben. Unterschiedlich große Kreise ausschneiden 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 ( $\varnothing$  24 cm) backen. 3 Esslöffel Aprikosenkonfitüre verrühren und den Kuchen bestreichen. 200 g Marzipan-Rohmasse mit 100 g gesiebtem Puderzucker verkneten. Zu einem Kreis ( $\varnothing$  35 cm) ausrollen. Auf die zuvor ausgelegte Gitterstanze legen. Mit einer Teigrolle darüber rollen. Auf den Kuchen gleiten lassen und fest andrücken. Mit 20 g gehackten Pinienkernen und Silberperlen garnieren.



## MARZIPAN-MODEL-TORTE

2 Nusskuchen von Seite 12 jeweils in einer Springform ( $\varnothing$  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 eindrücken. Die Ränder glatt schneiden und das Marzipan aufrollen.



4. Das Marzipan am Ki-

# Ein Herz voll Liebe



## ROSA HERZ

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

### ZUTATEN - ROSENBLÜTEN

200 g rot gefärbtes Marzipan  
Gefrierbeutelfolie  
Zuckerglitter

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



1 Eine Kugeln 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 ( $\varnothing$  18 cm) backen. **1 Rezept Mandelkuchen** von Seite 11 in einer Backform ( $\varnothing$  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 Zahnsstochern 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 formen 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 ausfarnsen.



4 Vorsichtig aufrollen 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