Special N° 2/2023 **Deutschland € 6,50** / Österreich € 7,40 / Schweiz sfr 13,00 / Belgien, Luxemburg € 7,60 / Italien € 9,30

LECKER Bakery



Müslikuchen, S. 64

KÖSTLICHE BLITZKUCHEN

OFENFERTIG AB **15 MINUTEN**

62 REZEPTE FÜR NASCHKATZEN

Himbeer-Käsekuchen mit rosa Löffelbiskuits, S. 14

HURRA, ERDBEER'EN!



Rührkuchen mit Vanille-Erdbeeren, S. 24

DIE SCHÖNSTEN CHEESECAKES

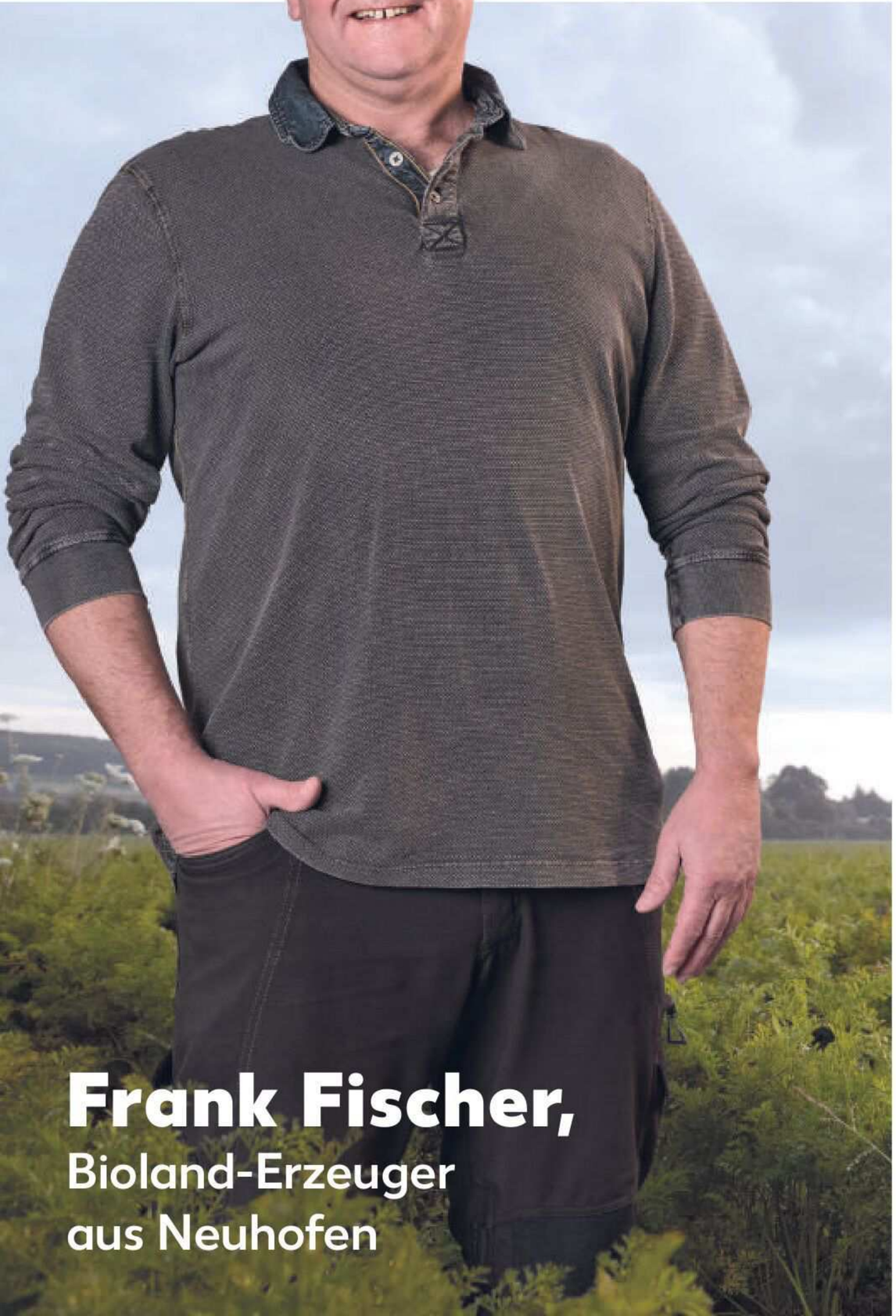
INNEN: LECKER. AUSSEN: EINFACH WOW!

4 197850 406505 02

Bioland

GUTES WIRD NOCH BESSER!

JETZT NEU: K-Bio aus Bioland-Anbau



Frank Fischer,
Bioland-Erzeuger
aus Neuhofen

DEINE VORTEILE!

Viele unserer K-Bio-Artikel werden nun nach Bioland-Richtlinien in Deutschland und Südtirol angebaut. Freu dich auf wertvolle Lebensmittel und unterstütze dabei eine verantwortungsvolle und klimafreundliche Bio-Landwirtschaft.

Weitere Informationen unter kaufland.de/bioland

Bio

Kaufland



Tjitske Schrieks
Head of Editorial, LECKER

SÜSSE AUSSICHTEN

Unser Motto diesen Sommer: BLOSS KEINEN STRESS! Egal ob easy Blitzkuchen oder raffinierte Erdbeertorte – mit unserem neuen Color-Code (s. unten) findest du garantiert das richtige Back-Abenteuer für dich. So bleibt beim Teigkneten und Sprinklesstreuen noch genug Zeit, die Seele baumeln zu lassen …

VIEL SPASS UND ENTSPANNTES BACKEN

Tjitske

JETZT NEU!

Back-Pro oder Anfänger?
Verschaffe dir mit dem Color-Code in den Ecken fix den Überblick:

- **Easy-peasy**
- **Nicht so schwer**
- **Nicht ganz ohne**

Foto: Marc Tran / Stocksy United

INHALT
Bakery



28
WE'VE GOT A FILLING:
4 x cremiges Donut-Makeover



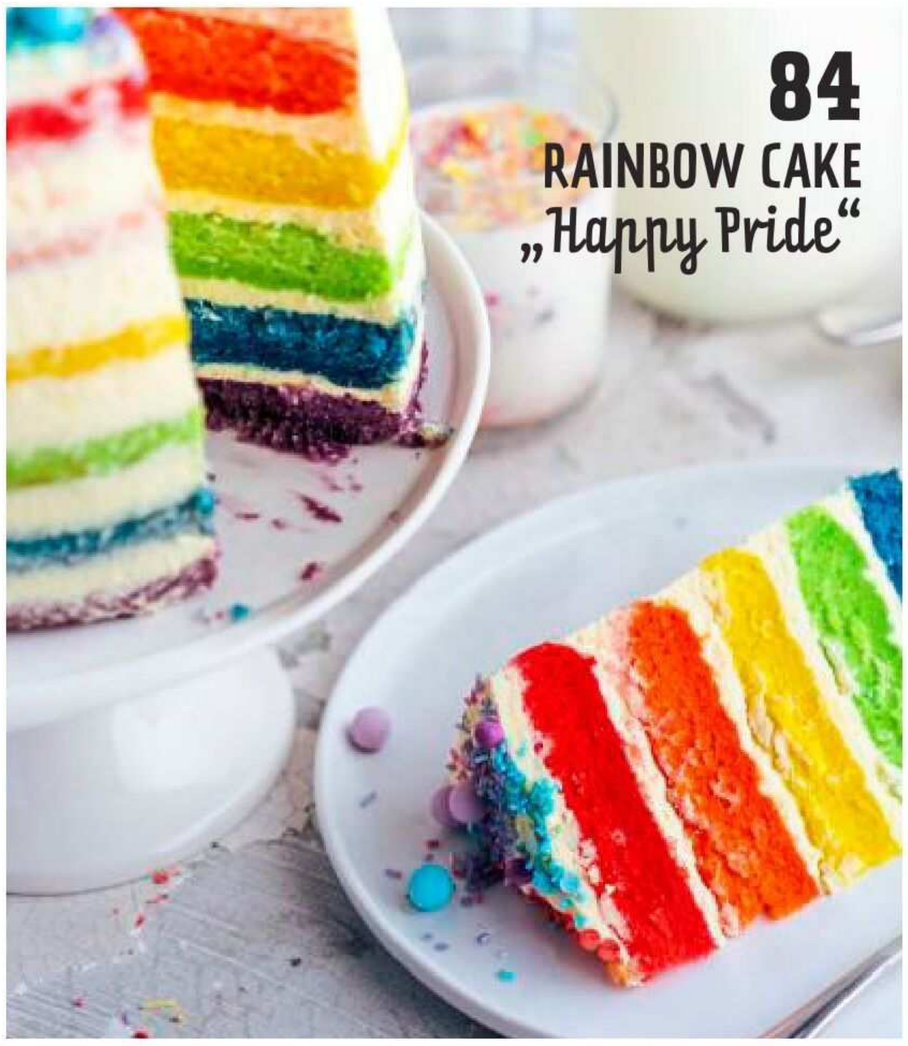
38
COOKIES? AKZEPTIERT!
Keksteig zum Löffeln



105
PINKE KUCHEN-PRALINE
für Lieblingsmenschen



30
FRENCH QUICHE
Klassisch, Veggie & to go



84
RAINBOW CAKE
„Happy Pride"

BAKE IT EASY

28 **4 x Filled Donuts**
Aus US-Krapfen wird süßes Sandwich

30 **„Abendkuchen ist fertig!“**
Geheimtipps für die beste Quiche

58 **Köstliche Blitzkuchen**
In 4 Steps fertig für den Ofen

86 **Milchreis-Waffeln**
Kindheitserinnerungen, knusprig gebacken + 4 süße Dips

98 **4 x Friands**
Luftiges Mini-Gebäck von fruchtig bis schokoladig

BACK-STAGE-HITS

6 **Ombré-Triangles**
Biskuit-Ecken mit 50 Shades of Mascarpone-Creme – très chic!

8 **Kuchen-Schönheiten**
Cheesecakes mit WOW-Faktor

22 **Endlich wieder Erdbeeren**
4 most wanted Sommerhits mit der fruchtigen Feld-Praline

38 **Pimp your Keksteig**
Tiramisu, Eisbecher de luxe und Cake Pops im „Dough it yourself“-Style

78 **Am Ende des Regenbogens …**
… liegt phänomenal farbenfrohes Color-Food

88 **Süße Schnecken**
Die Rollen deines Lebens: saftig gefülltes Hefeteig-Gebäck

100 **Guten Freunden gibt man ein Küchlein**
Kleine Ofen-Präsente mit großer Wirkung

REISE-PROVIANT

48 **Taste of Asia**
Kaffeegebäck mit Sesam, Tee, Miso und Kokoscreme

68 **In 5 Broten um die Welt**
Mit leichtem Handgebäck von Amerika bis Australien

SÜSSE EXTRAS

20 **Sprinkle, sprinkle …**
6 Streusel-Mixe, die funkeln wie ein Sternenhimmel

47 **Kenn ich**
Witzige Wahrheiten aus der Alltagsküche

56 **Bunter Frucht-Zucker**
Wir färben uns die Welt, wie sie uns gefällt!

GRUNDZUTATEN

3 **Editorial**

76 **Rätsel**

108 **Rezepte-Übersicht**

110 **Behind the Scenes**

111 **Impressum**

111 **Fortsetzung folgt …**
Vorschau auf die LECKER „Ferienküche“

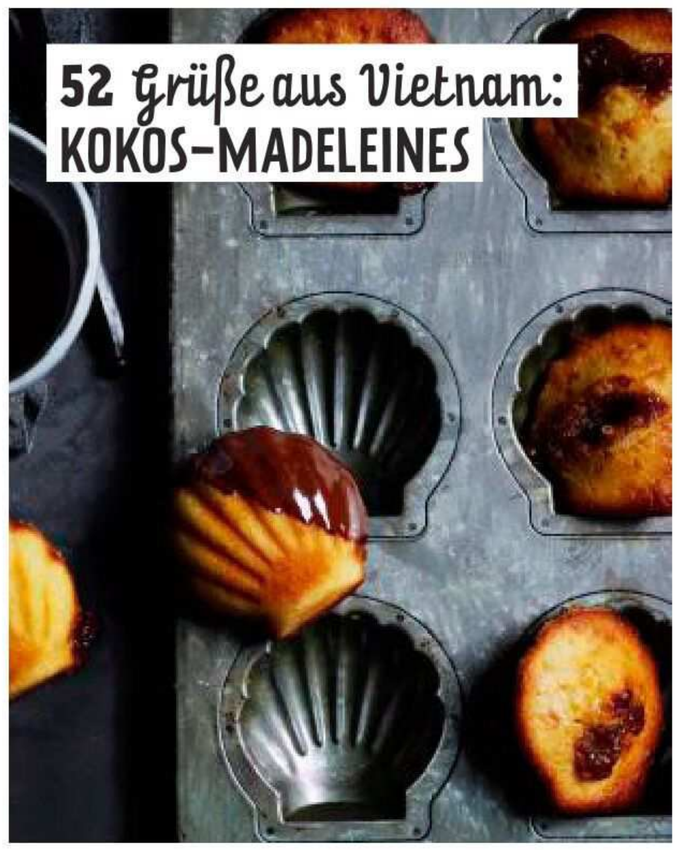








Foto: House of Food, Are Media Syndication, Shutterstock, Istockphoto, Sascha Wett / @diejungskochenundbacken

OH, LÀ, LÀ – TRÈS CHIC!

OMBRÉ-TRIANGLES

Ein Kuchen mit Ecken und Kanten, die mindestens so magnifique aussehen, wie sie schmecken: Ein feiner Farbverlauf aus Mascarpone-Quark-Creme und Konfitüre schmückt die fruchtig gefüllten Biskuitböden

ca. 1 Stunde + ca. 1½ Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 160 kcal · E 4 g · F 6 g · KH 20 g

Zutaten für 18 Stücke

5 Eier (Gr. M) ▪ Salz
125 g + 1–2 EL Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Glas (270 g) Waldfruchtkonfitüre
175 g Mascarpone
175 g Magerquark
Backpapier

1 **Für den Biskuit** Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei zum Schluss 125 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Stärke mischen, auf die Eimasse sieben und in 2 Portionen unterheben.

2 Boden einer quadratischen Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen und im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, vorsichtig vom Formrand lösen und in der Form auskühlen lassen.

3 Biskuit aus der Form lösen. Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Die beiden unteren Böden mit je einem Drittel Konfitüre bestreichen und aufeinanderlegen.

4 **Für die Creme** Mascarpone, Quark, 1–2 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig aufschlagen. Ausgehend von einer Kuchenecke ein Drittel der Kuchenoberfläche mit etwa einem Drittel Creme diagonal bestreichen.

5 Für den zarten Ombré-Look 1–2 EL Konfitüre in die restliche weiße Creme rühren, davon etwa die Hälfte als diagonalen Mittelstreifen auf dem Kuchen verstreichen. Rest Aufstrich in übrige Creme rühren und auf die noch freie Kuchenoberfläche streichen. Creme mit einer Palette von hell zu dunkel glatt streichen. Kuchen ca. 1½ Stunden kalt stellen. Zum Servieren in ca. 18 Dreiecke schneiden.



Für eine noch sattere Farbe kannst du zusätzlich etwas violette Lebensmittelfarbe oder Rote-Bete-Pulver unter die Creme rühren

Foto: House of Food

Dürfen wir vorstellen? The Beauty and The Cheese

BLOOMING BEAUTIES

Cheesecakes mit Glow-Faktor

Die makellos glatte Füllung, der perfekte Glow des Gusses, die formschönen Toppings – diese köstlichen Käsekuchen sind innen wie außen eine wahre Pracht

Foto: House of Food, Adobe Stock

Zu schön, um wahr zu sein? Erst mal probieren …

CREMIGE SCHOKO-TARTE

mit Karamell-Glow

Achtung: Bei Kakao im Mürbeteig und einer Füllung aus flüssiger Schoki und Puddingpulver werden nicht nur Schokoholics schwach. Vollendet wird das Ganze mit einem nonchalanten Goldguss aus Karamellaufstrich

ca. 1¾ Stunden + ca. 1 Stunde Wartezeit • einfach • Stück ca. 390 kcal · E 7 g · F 23 g · KH 38 g

Zutaten für 12–14 Stücke

150 g + etwas Mehl
120 g Puderzucker
30 g Kakao ▪ Salz
60 g kalte + etwas Butter
4 Eier (Gr. M)
150 g Zartbitterschokolade
300 g Doppelrahmfrischkäse
200 g Crème fraîche
1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver
ca. 150 g Karamellbrotaufstrich (z. B. Bonne Maman)
evtl. Deko (s. Tipp)

1 **Für den Mürbeteig** 150 g Mehl, 50 g Puderzucker, Kakao, 1 Prise Salz, 60 g Butter in Stücken und 1 Ei erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf etwas Mehl rund (28 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Tarteform (26 cm Ø) legen und den Rand leicht andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 **Für die Füllung** Schokolade in Stücke brechen und über dem warmen Wasserbad schmelzen. Frischkäse, Crème fraîche, 3 Eier, 70 g Puderzucker und Puddingpulver verrühren. Flüssige Schokolade im dünnen Strahl unterrühren. Käsemasse auf den gekühlten Teigboden geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) auf unterster Schiene ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 **Für den Guss** Karamellaufstrich erwärmen und als dünnen Spiegel auf dem Käsekuchen verteilen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen und zum Servieren nach Belieben dekorativ verzieren.

Foto: House of Food

FLAWLESS FINISH

Toppings: Naschis und Brombeeren

Einen umwerfenden Wow-Effekt – optisch wie geschmacklich – garantiert diese Deko: 9 Haselnusspralinen (ca. 38 g, z. B. „Giotto“) halbieren. 1 Salted-Caramel-Schokolade (39 g; z. B. von Lindt) in Stücke schneiden. 50 g Haselnüsse grob hacken. Alles als halben Rundbogen auf dem Kuchen anordnen. Dazwischen ca. 50 g Brombeeren setzen, die für Frische und Farbe sorgen.

Violet Beauty:

„OREO“-CHEESECAKE

Unglaublich, diese natürliche Schönheit: Nichts als gefrorene Heidelbeeren bringen den ausdrucksstarken violetten Look in die Frischkäse-Joghurt-Füllung, die auf einem fix gebackenen Kekskrümelboden landet

ca. 1¾ Stunden • einfach • Stück ca. 220 kcal · E 3 g · F 16 g · KH 14 g

Zutaten für ca. 14 Stücke
200 g TK-Heidelbeeren
2 Packungen (à 150 g) „Oreo“-Kekse
125 g Butter
300 g Doppelrahmfrischkäse
150 g griechischer Sahnejoghurt
2 Eier (Gr. M)
100 g Zucker
40 g Mehl
2 EL Limettensaft
evtl. Deko (s. Tipp)

1 Heidelbeeren auftauen lassen. **Für den Boden** 1½ Packungen Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit einer Teigrolle darüberrollen, bis die Kekse fein zerkrümeln (übrige Kekse für die Deko verwenden, s. unten). Butter schmelzen, mit den Kekskrümeln mischen und in einer Tarteform mit Hebeboden (24 cm Ø) zu einem Boden andrücken, dabei einen Rand formen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 160 °C/Umluft: 140 °C) ca. 10 Minuten backen.

2 **Für die Füllung** Heidelbeeren pürieren. Frischkäse mit Joghurt, Eiern, Zucker, Mehl und Limettensaft glatt rühren. Das Heidelbeerpüree unterrühren. Ofentemperatur reduzieren (E-Herd: 140 °C/Umluft: 120 °C).

3 Füllung auf den vorgebackenen Boden geben und im heißen Ofen ca. 50 Minuten weiterbacken. Kuchen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form heben. Bis zum Servieren kalt stellen und nach Belieben dekorativ verzieren.



FLAWLESS FINISH

Toppings: Kekse und Zickzack-Berrys

Die übrigen „Oreos“ geben mit ihrem hübschen Muster im dunklen Keks auch eine feine Deko ab. Dafür Kekse mit einem scharfen Messer über Kreuz vierteln oder sechsteln und als Sichelbogen auf dem Kuchen platzieren. Weitere Machhübsch-Zutaten sind: 1 kleine Handvoll frische Heidelbeeren – ganz und exakt mit Skalpell im Zickzack halbiert. Dazwischen gesellen sich Rosenblätter Ton in Ton und gehackte Pistazien als Highlights ins formidable Gesamtbild.

Wer schönen Kuchen will, muss leiden. Gilt zumindest beim Zickzack-Schneiden der Beeren mit Skalpell

Foto: House of Food, Istockphoto

Titel-rezept

Ein Biss & wir wissen: Wahre Schönheit kommt von innen

HIMBEER-KÄSEKUCHEN

„La vie en rose“

Wie charmant: Der Boden aus rosaroten Löffelbiskuits bekommt zuerst einen roten Anstrich aus Fruchtaufstrich, bevor er mit der luftig-leichten Creme aus Magerquark und Eiweiß bedeckt wird. Granatapfelsirup hüllt die Füllung schließlich in zartes Rosé

ca. 1¼ Stunden + ca. 2¼ Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 210 kcal · E 8 g · F 9 g · KH 22 g

Zutaten für ca. 12 Stücke
170 g rosa Löffelbiskuits (Biscuits roses de Reims)
120 g Butter
500 g Magerquark
100 g Zucker
1 EL Mehl
1 EL Grenadinesirup
2 Eiweiß (Gr. M)
2 EL Himbeerfruchtaufstrich
evtl. Deko (s. Tipp)
Gefrierbeutel

1 **Für den Boden** Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel verschließen. Mit einer Teigrolle darüberrollen, bis die Biskuits fein zerkrümeln. Butter schmelzen. Mit Biskuitbröseln mischen und in einer Tarteform mit Hebeboden (22 cm Ø) zu einem Boden andrücken, dabei einen Rand formen. Form ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Quark, Zucker und Mehl mit den Schneebesen des Rührgeräts glatt rühren. Etwa ein Drittel Quarkcreme abnehmen und mit Grenadinesirup rosa färben. Eiweiß steif schlagen. Ein Drittel Eischnee unter die rosa Creme, übrigen Eischnee unter die weiße Creme heben.

3 Fruchtaufstrich glatt rühren und den Bröselboden damit bestreichen. Erst die weiße, dann die rosa Quarkcreme darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 120 °C/ Umluft: 100 °C) ca. 30 Minuten backen. Kuchen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 30 Minuten abkühlen lassen, dann herausnehmen und auskühlen lassen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form heben und nach Belieben verzieren.



FLAWLESS FINISH

Topping: essbare Blüten

Mit essbaren Blüten gelingt die Metamorphose vom langweiligen Mauerblümchenkuchen zum schönsten Cheesecake ever. Geeignet sind z. B. Tagetes, Ringelblume, Stiefmütterchen, Gänseblümchen, Lavendel, Rose, aber auch Kräuterblüten von Basilikum, Kapuzinerkresse oder Borretsch. Voraussetzung für die Blütenzierde: Sie sind ungespritzt. Bis zu ihrem Einsatz lagerst du sie am besten kalt in einer Vorratsdose, die mit einem feuchten Küchenpapier ausgelegt ist. Beim Dekorieren einzelne Blütenblätter einfach wie vom Wind verweht auf dem Kuchen verteilen – dann brauchst du auch nicht so viele „perfekte“ Blüten.

Foto: House of Food

Welch kühle Schönheit:

KOKOS-AVOCADO-CAKE

Diesen Kuchen bringt nicht der Ofen, sondern der Kühlschrank zur Vollendung. Dann ist die Kokosjoghurt-Füllung mit Avocado und Limette auf dem Dattel-Cashew-Boden schön wie standhaft

ca. 45 Minuten + ca. 4¼ Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 260 kcal · E 4 g · F 18 g · KH 15 g

Zutaten für 14 Stücke
140 g Cashewkerne
120 ml Kokosöl
80 g getrocknete Datteln (ohne Stein)
50 g Kokosraspel
2 Bio-Limetten
2–3 reife Avocados (ca. 400 g Fruchtfleisch)
200 g Kokosjoghurt
100 ml Agavendicksaft
evtl. Deko (s. Tipp)

1 **Für den Boden** Die Cashewkerne mit kochendem Wasser übergießen, zudecken und auskühlen lassen.

2 40 ml Kokosöl schmelzen. Die Cashews abtropfen lassen. Mit Datteln, Kokosraspeln und geschmolzenem Öl im Standmixer pürieren. Masse in einer Tarteform mit Wellenrand und Hebeboden (22 cm Ø) zu einem Boden andrücken, dabei einen Rand formen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 **Für die Füllung** 80 ml Kokosöl schmelzen. Limetten heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Limetten auspressen. Die Avocados halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mit Limettensaft, Kokosjoghurt, Agavendicksaft und Kokosöl pürieren. Die Avocadocreme auf dem Dattelboden glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen und zum Servieren nach Belieben dekorativ verzieren.



FLAWLESS FINISH

Toppings: Fruchtkugeln und Blüten

Die Kugeln sind nicht nur was fürs Auge: Früchte wie Pitahaya, Kiwi oder Honigmelone geben diesem Kuchen ein frisches Facetuning. Dafür Kugelausstecher in unterschiedlichen Größen verwenden (1–3 cm Ø) und das Fruchtfleisch der halbierten Früchte kugelig ausstechen. Als üppigen Bogen auf dem Kuchen anrichten. Hübsch dazwischen: ein paar zarte essbare Blüten und oder Kräuter, z. B. weißes Stiefmütterchen und milde Azina-Kresse.



Sieht zum Anbeißen aus, nicht wahr?

Vegan

Foto: House of Food

Dieser knallgelbe Ricottakuchen ist nicht nur eine Augenweide

Bodenlos graziler ZITRUS-KÄSEKUCHEN

Ein Kuchen wie gemalt von den alten italienischen Meistern: Unter dem glanzvollen Guss aus Lemon Curd versteckt sich eine softe Ricotta-Zitronen-Creme

ca. 2 Stunden + ca. 1 Stunde Wartezeit • einfach • Stück ca. 290 kcal · E 8 g · F 11 g · KH 38 g

Zutaten für ca. 12 Stücke
3 Eier (Gr. M)
175 g Zucker
800 g Ricotta
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
30 g Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker
1 Glas (250 g) Lemon Curd
evtl. Deko (s. Tipp)
Alufolie

1 Eine Springform (22 cm Ø) über Kreuz in Alufolie einschlagen, dabei die Folie an den oberen Formrand drücken. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Ricotta, Eigelb und Zitronenschale verrühren. Stärke, 75 g Zucker und Vanillezucker mischen. Unter die Ricottamasse rühren. Eischnee unterheben. Ricottacreme in der Form glatt streichen. In eine größere Auflaufform setzen. Heißes Wasser etwa 2 cm hoch angießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 170 °C/Umluft: 150 °C) auf der zweiten Schiene von unten ca. 1¼ Stunden backen.

2 Ofen ausschalten und Kuchen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 15 Minuten ruhen lassen. Den Kuchen herausnehmen, mit einem Messer vom Rand lösen und dann vollständig auskühlen lassen.

3 **Für den Guss** Lemon Curd unter Rühren leicht erwärmen und etwas abkühlen lassen. Dann als Spiegel auf den Käsekuchen gießen. Bis zum Servieren kalt stellen und nach Belieben dekorativ verzieren.

Foto: House of Food

FLAWLESS FINISH

Toppings: Zitrusfrüchte und Meringue

Mit dieser Deko kann sich der Kuchen schick in Schale werfen: 1 Zitrone schälen, erst in feine Scheiben, dann bis zur Mitte schneiden und als Wellen auf den Kuchen setzen. Ca. 3 Limettenspalten und etwas Zitronenmelisse für den Farbkontrast dazwischenlegen. Dazu ca. 50 g Weiße Johannisbeeren. Wunderschöne Eyecatcher sind außerdem ca. 25 g Mini-Meringue-Drops (z. B. von Mona Lisa).







VOLL IM TREND:

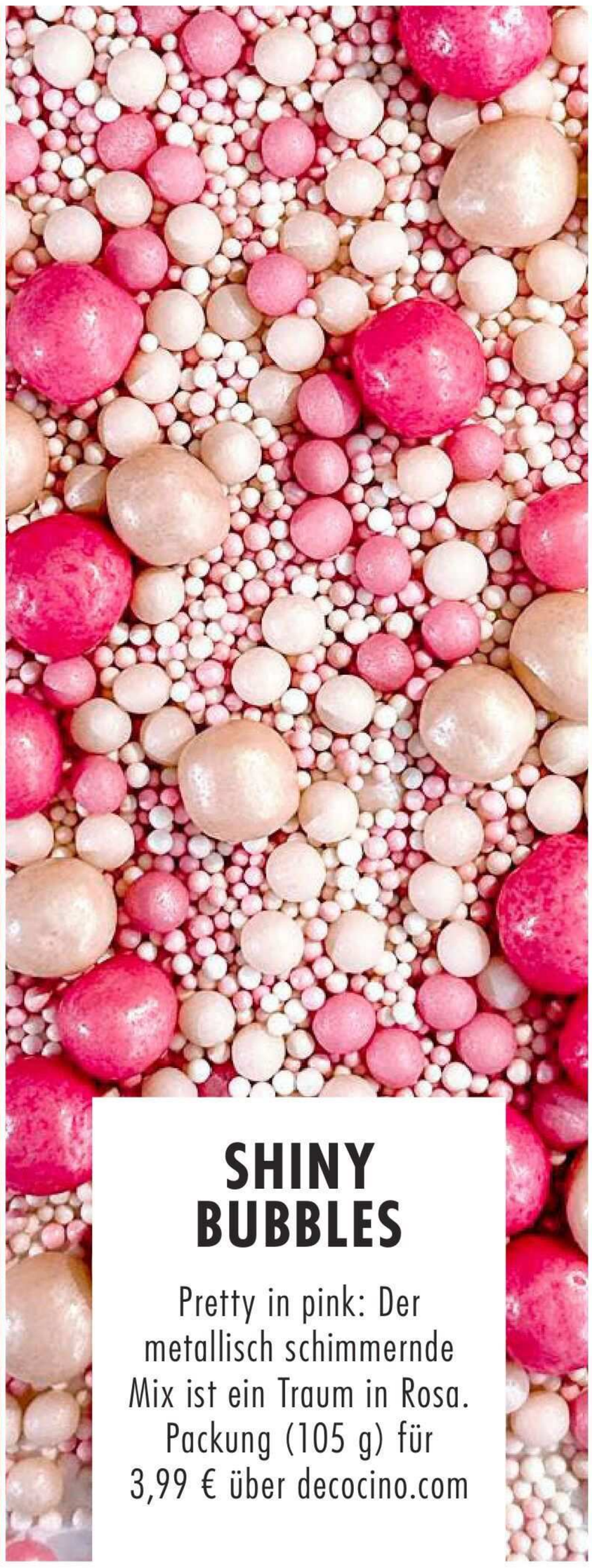
STREUSEL

Wir sind im Sprinkle-Fieber und können es kaum erwarten, diese zuckersüßen Teilchen auf Kuchen und Gebäck zu streuen



LOVE IS IN THE AIR

Verliebt? Mit diesen Streuseln kannst du ganz sweet „Ich hab dich lieb“ sagen. Packung (110 g) für 3,49 € über pickerd.de



SHINY BUBBLES

Pretty in pink: Der metallisch schimmernde Mix ist ein Traum in Rosa. Packung (105 g) für 3,99 € über decocino.com

PASTELL-GLÜCK

Wow, it‘s a match! Schmetterlinge und Blüten treffen auf bunte Frühlingsfarben. Packung (140 g) für 3,29 € über ruf.eu

Foto: House of Food



COSMIC GALAXY

Ab ins All! Wir lassen es auf Cupcakes & Co galaktisch gut funkeln ... Packung (90 g) für 6,90 € über happysprinkles.com



REDAKTIONS-LIEBLING

BOHO-BABY

Gönn dir wunderschöne Monstera-Blätter – und das ganz ohne grünen Daumen. Packung (90 g) für 7,90 € über superstreusel.de



GRÜNER MIX

Streusel, Perlen, Hexagone: Bei diesem hübschen Set ist alles im grünen Bereich! Packung (60 g) für 1,99 € über oetker-shop.de

Die süßen Feld-Pralinen sind immer unser most wanted Sommerhit

ENDLICH WIEDER ERDBEEREN!

*Die schönste Art, **„Hallo, Sommer“** zu sagen, ist immer noch: „Die Erdbeeren sind reif.“ Oder noch besser: „Es gibt Erdbeer-Marshmallow-Torte!“ Oder: „Nimm dir gern noch ein Stück Erdbeer-Zitronen-Torte …“*

Foto: House of Food, Adobe Stock

MARSHMALLOW-TORTE mit Schokoguss

Unsere Erdbeerliebe ist so groß, dass wir den ganzen Tag rosarote Torten backen könnten. Machen wir auch! Und zwar eine, die schmeckt, wie wir uns fühlen: wie auf Wolke 7 …



ca. 2 Stunden + ca. 4 Stunden Wartezeit • nicht ganz ohne • Stück ca. 580 kcal · E 8 g · F 39 g · KH 46 g

Zutaten für ca. 16 Stücke

etwas + 250 g Butter
350 g Zartbitterschokolade
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Salz ▪ 4 Eier (Gr. M)
300 g Mehl ▪ 1 EL Backkakao
1 Päckchen Backpulver
125 ml Milch ▪ 2 Blatt Gelatine
350 g + 2 Erdbeeren
750 g Mascarpone
1 Becher (213 g) Marshmallowcreme (z. B. „Fluff“)
200 g Schlagsahne
Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Eine Springform (24 cm Ø) fetten. 200 g Schokolade fein reiben. 250 g Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backkakao, Backpulver und die geriebene Schokolade mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Ei-Creme rühren. Teig in die gefettete Form füllen und glatt streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 350 g Erdbeeren waschen und putzen. 100 g sehr fein würfeln, übrige Früchte pürieren. Mascarpone mit Marshmallowcreme glatt rühren. Erdbeerpüree gleichmäßig unterrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze vorsichtig auflösen. 3 EL Creme einrühren, dann unter die restliche Creme rühren. Erdbeerwürfel unterheben.

3 Boden aus der Form lösen und waagerecht halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Gut ⅓ Creme darauf verstreichen. Oberen Boden daraufsetzen. Etwas Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kalt stellen. Torte mit übriger Creme rundherum einstreichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

4 Sahne erhitzen. 150 g Schokolade hacken und in der heißen Sahne unter Rühren schmelzen. Guss abkühlen lassen und vorsichtig von der Mitte aus auf der Torte verteilen, sodass er am Rand etwas herunterläuft. Torte nochmals ca. 1 Stunde kalt stellen.

5 Die 2 Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Creme aus dem Spritzbeutel als Tuff auf die Torte spritzen. Mit den Erdbeeren verzieren.



RÜHRKUCHEN
mit Vanille-Erdbeer-Gipfel

Ihr wollt ein echtes Geschmacks-High? Geht ganz einfach: mit weißer Schokolade im Teig und einem Berg an cremig gefüllten Früchtchen obendrauf

ca. 1 Stunde + ca. 1 Stunde Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 410 kcal · E 8 g · F 36 g · KH 27 g

Zutaten für ca. 12 Stücke

200 g weiße Kuvertüre
150 g + etwas Butter
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker ▪ 1 Prise Salz
200 g Mehl ▪ 1 TL Backpulver
300 g Doppelrahmfrischkäse
25 g Puderzucker
Mark von 1 Vanilleschote
750 g große feste Erdbeeren
2 EL Pistazien
Alufolie ▪ *Spritzbeutel mit Sterntülle*

1 Kuvertüre hacken. 150 g Kuvertüre und Butter in Stückchen über einem warmen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Salz ca. 3 Minuten cremig aufschlagen. Buttermischung unter die Creme rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Restliche Kuvertüre unter die Masse rühren.

2 Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 170 °C/Umluft: 150 °C) auf der unteren Schiene ca. 20 Minuten backen. Nach ca. 15 Minuten mit Folie abdecken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Inzwischen Frischkäse, Puderzucker und Vanillemark verrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, kalt stellen. Oberen Teil der Erdbeeren mit einem kleinen Kugel-Ausstecher aushöhlen. Fruchtfleisch fein pürieren. Frischkäsecreme in die Erdbeeren spritzen. Pistazien hacken.

4 Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Erdbeeren daraufstapeln, mit Erdbeerpüree beträufeln und mit Pistazien bestreuen.

Die Pistazien sorgen für den gewissen Crunch-Faktor



BERRY SPECIAL TOPPING



Wahrscheinlich doppelt so schnell aufgegessen, wie sie gebacken wurde ...



ERDBEER-TARTE vom Blech

Der knusprige Mürbeteig: gute alte Handarbeit. Das Kompott obendrauf: fix gerührt. Jetzt noch backen und schon wollen alle anderen auch ihre Finger im Spiel haben

ca. 1¼ Stunden + ca. 30 Minuten Wartezeit • einfach • Stück ca. 260 kcal · E 4 g · F 13 g · KH 31 g

Zutaten für ca. 10 Stücke
150 g + etwas Mehl
50 g + 3 EL Zucker ▪ Salz
100 g eiskalte Butter ▪ 50 g saure Sahne ▪ 1 EL Zitronensaft
250 g Rhabarber ▪ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver ▪ 200 ml Cranberrynektar ▪ 400 g Erdbeeren ▪ 50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut) ▪ 1 Ei (Gr. M)
1 EL brauner Zucker
Frischhaltefolie ▪ *Backpapier*

1 Für den Boden 150 g Mehl mit 50 g Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter auf einer groben Reibe direkt ins Mehl reiben. Alles kurz mit einem Holzlöffel mischen. Saure Sahne, Zitronensaft und 4 EL kaltes Wasser glatt rühren, zur Mehlmischung geben. Erst mit dem Löffel, dann mit den Händen nur kurz mischen, bis alle Zutaten verbunden sind. Im Teig sollten noch Butterraspel zu sehen sein. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Puddingpulver mit 3 EL Zucker mischen. Mit 5 EL Nektar glatt rühren. Rest Nektar und Rhabarber aufkochen, ca. 1 Minute köcheln. Puddingpulver-Mix einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute weiterköcheln. Vom Herd ziehen. Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und unter das Kompott heben. Auskühlen lassen.

3 Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Mandeln bestreuen. Kompott auf dem Teig verteilen, dabei rundherum einen ca. 4 cm breiten Rand frei lassen. Teigrand über die Füllung klappen. Ei verquirlen. Teigrand damit bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) auf der unteren Schiene ca. 25–30 Minuten backen. Tarte herausnehmen und auskühlen lassen.

Foto: House of Food, Adobe Stock

ZITRONEN-MOHN TORTE „Cream Big“



Süße Streifen wie aus der Traumfabrik: Die Kombi aus leichtem Biskuit, Erdbeeren und doppelter Creme lässt jedes Naschkatzen-Herz höherschlagen

ca. 1 ½ Stunden + ca. 4 Stunden Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 460 kcal · E 11 g · F 18 g · KH 40 g

Zutaten für ca. 12 Stücke

4 Eier (Größe M)
150 g + 2 EL Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
Salz ▪ 50 g Mehl ▪ 70 g Speisestärke ▪ 1 TL Backpulver,
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
3 EL gemahlener Mohn
100 ml Zitronensaft ▪ 8 Blatt Gelatine
650 g + 10 Erdbeeren
100 g Puderzucker ▪ 600 g fettarmer Frischkäse (12 % Fett)
700 g Schlagsahne
Fett für die Form





1 Eier trennen. Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz einstreuen. Eigelb einzeln unterschlagen. Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben. Mit Zitronenschale und 2 EL Mohn unterheben.

2 Den Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Biskuitmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 170 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 2 EL Wasser und 20 g Stärke glatt rühren. Zitronensaft und 2 EL Zucker aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, unter Rühren ca. 1 Minute köcheln und abkühlen lassen. Gelatine einweichen. 350 g Erdbeeren halbieren. 300 g Erdbeeren mit Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker pürieren. Den Frischkäse unterrühren. 400 g Sahne sehr steif schlagen. Gelatine ausdrücken, im Topf auflösen. 3–4 EL Erdbeercreme unterrühren, unter Rest Creme rühren und die Sahne unterheben.

4 Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden. Unteren Boden mit Tortenring umstellen, halbierte Erdbeeren darauf verteilen. Hälfte Creme daraufstreichen. Zweiten Biskuitboden auflegen, leicht andrücken. Rest Creme daraufstreichen. Oberen Biskuitboden auflegen, leicht andrücken. Torte ca. 3 Stunden kalt stellen.

5 Zitronencreme und 50 g flüssige Sahne glatt rühren. 250 g Sahne steif schlagen und unterheben. Torte rundherum mit der Masse einstreichen. Nochmals ca. 20 Minuten kalt stellen. Die 10 Erdbeeren halbieren. Torte mit Erdbeeren und 1 EL Mohn verzieren.

DIE LECKERSTEN SORTEN VOM FELD

HONEOYE
Eine früh reifende Sorte mit kräftig süßen roten Beeren und dominanter Fruchtsäure. Perfekt für Konfitüre, Gelee und Soßen.

ELSANTA
Ihre rot glänzenden Früchte sind süß, besonders fest und haben ein ausgeprägtes Aroma. Gut zum Einfrieren.

SENGA SENGANA
Der Bestseller unter den Erdbeersorten. Beliebt wegen ihrer dunkelroten, aromatischen und sehr süßen Früchte. Sie eignen sich prima zum Backen.

THURIGA
Sie treibt auch im zweiten Jahr große üppige Beeren. Sie sind fest, haben eine schöne Form und ein intensives Aroma.

JULIETTA
Diese süße Erdbeersorte bildet auffallend große Früchte aus. Köstlich mit Naturjoghurt und perfekt für Konfitüre und leckere Fruchtsäfte.

Mohn sorgt nicht nur für einen tollen Black-'n'-White-Effekt, sondern gibt auch ein leicht nussiges Aroma

INNEN & AUSSEN CREMIG

Foto: House of Food, Adobe Stock

4-MAL LECKER

FILLED DONUTS

Wir pimpen die kultigen US-Krapfen mit reichlich Creme und süßen Toppings. Delicious, so ein dickes Sandwich!



1 LUFTIG MIT BAISER-HAUBE

Stück ca. 410 kcal · E 9 g · F 19 g · KH 51 g

Für 6 Stück

100 g Zucker mit **60 ml Wasser** bei schwacher Hitze erhitzen, bis sich der Zucker löst. Aufkochen, Schale von **1 Bio-Zitrone** zugeben. Ca. 5 Minuten köcheln. Durch ein Sieb gießen, Sirup dabei auffangen. **2 Eiweiß** steif schlagen. Heißen Sirup im dünnen Strahl unterrühren, ca. 5 Minuten weiterschlagen, bis die Masse glänzt. **125 g Mascarpone** mit **75 g Lemon Curd** verrühren. **6 Zimt-Donuts** halbieren. Creme auf die unteren Donut-Hälften geben, die oberen Hälften daraufsetzen. Eischnee daraufgeben. Mit dem Küchengasbrenner abflämmen. Nach Belieben mit Zitronenabrieb verzieren.

2 NUSSIG À LA „SNICKERS“

Portion ca. 580 kcal · E 10 g · F 33 g · KH 62 g

Für 6 Stück

6 Zimt-Donuts halbieren. Auf einem mit **Backpapier** ausgelegten Blech verteilen. **3 Schokoriegel** (mit Karamell und Erdnüssen; à 50 g) klein schneiden, **18 Marshmallows** halbieren. Jeweils ⅔ auf den unteren Donut-Hälften verteilen. Die oberen Donut-Hälften daraufsetzen. Rest Marshmallows darauf verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 10 Minuten backen. Inzwischen **120 g Schlagsahne** und **75 g Nussnugatcreme** unter Rühren dicksämig erhitzen. **Ca. 3 EL Erdnüsse** (geröstet und gesalzen) grob hacken. Donuts mit der Nugatsoße beträufeln. Nüsse und Rest Schokoriegel darüberstreuen.

Foto: Are Media Syndication

Zartes Finish:
mit frischen Kräutern
wie Zitronenmelisse
toppen





3 FRUCHTIG MIT KOMPOTT

Portion ca. 430 kcal · E 7 g · F 23 g · KH 47 g

Für 6 Stück

500 g Äpfel (z.B. Elstar) schälen, entkernen und klein schneiden. Mit **1 EL Zitronensaft**, **1 Päckchen Vanillezucker** und **1 EL Zitronensaft** in einem Topf ca. 8 Minuten zugedeckt leicht köcheln. Abkühlen lassen. **6 Zimt-Donuts** halbieren. **150 g Schlagsahne** steif schlagen, in einen **Spritzbeutel mit Sterntülle** füllen. Apfelkompott auf die unteren Donut-Hälften verteilen. Die oberen Hälften daraufsetzen. Sahne als Tuffs daraufspritzen. Mit **3 EL Mandelstiften** bestreuen. **3 EL Ahornsirup** über die Tuffs träufeln.

4 EISKALT & VERY BERRY

Portion ca. 450 kcal · E 9 g · F 26 g · KH 42 g

Für 6 Stück

175 g Doppelrahmfrischkäse, **2 EL Puderzucker** und **80 g Schlagsahne** mit den Schneebesen des Rührgeräts dickcremig aufschlagen. **125 g Himbeeren** mit einer Gabel leicht zermusen und unterheben. **6 Zimt-Donuts** halbieren. Himbeercreme auf die unteren Donut-Hälften verteilen. Die oberen Hälften daraufsetzen. Je **1 EL gestrudeltes Erdbeereis (ca. 200 g)** daraufsetzen. Nach Belieben mit ganzen Himbeeren verzieren. Donut-Sandwich sofort servieren.

„ABENDKUCHEN IST FERTIG!“

Statt Früchten backen wir aber mit Fleisch und Gemüse, die Ganache aus Zucker wird Zwiebel! Wer sie einmal probiert hat, will nie wieder ohne eine Quiche-Good-Night ins Bett …



SIMPEL, SUPERLECKER UND MIT ORDENTLICH ZWIEBELN OBENDRAUF: DIE KLASSISCHE FRENCH QUICHE ALSACIENNE (REZEPT AUF S.32)

Foto: Getty Images, House of Food



QUICHE ALSACIENNE

„Zwiebel-Speck-Liebe“

Lorraine, wer ist Lorraine? Unsere „grand amour“ ist definitiv diese pikante Schönheit aus dem Elsass

ca. 1 Stunde + ca. 1¾ Stunden Wartezeit • einfach • Portion ca. 410 kcal · E 11 g · F 30 g · KH 22 g

Zutaten für 4 Personen

200 g + etwas Mehl
Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat
150 g + 1 EL + etwas kalte Butter
500 g Zwiebeln
150 g Speckwürfel ▪ 3 Eier (Gr.M)
100 g Schlagsahne
60 g Bergkäse (Stück)
Frischhaltefolie



Werfen, hieven oder auf gut Glück legen? „Nee, locker falten und dann wieder auseinanderklappen“, sagt Food-Redakteurin Lisa – so landet der Teig wirklich gleichmäßig in der Form.

1 Für den Teig 200 g Mehl, je ½ TL Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. 150 g Butter grob in den Mehl-Mix reiben (s. rechts, Abb. **A**). 6 EL kaltes Wasser zugeben. Alles kurz verkneten, bis gerade eben ein Teig entsteht (nicht zu lange kneten!). Auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einer flachen Teigscheibe formen. Den Teig in Folie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen (der Teig ist weich, nach dem Kühlen aber gut ausrollbar).

2 Für die Füllung Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden oder mit einem V-Hobel hobeln (s. rechts, Abb. **B**). 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Speck darin ca. 8 Minuten auslassen. Nach ca. 4 Minuten Zwiebeln zugeben, glasig dünsten (s. rechts, Abb. **C**). Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

3 Eine Tarteform mit Hebeboden (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben (s. rechts, Abb. **D**). Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Teig locker um die Teigrolle wickeln, die Rolle mit den Daumen festhalten und den Teig damit vom Rand angefangen über der Form abrollen (s. rechts, Abb. **E**). Alternativ kannst du den Teig auch falten und in die Form geben (s. unten). Rand andrücken.

4 Eier und Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Erst Zwiebeln, dann Eierguss in die Form geben (s. rechts, Abb. **F**). Käse darüberreiben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) auf der untersten Schiene ca. 25 Minuten backen.

Das einfachste Teig-Origami



Step 1: Ausgerollten Teig locker zu einem Viertel falten und die Spitze in der Mitte der Form platzieren.



Step 2: Das Teigviertel zunächst einmal entfalten, sodass die Hälfte der Form bedeckt ist.



Step 3: Dann die übrige Teighälfte komplett aufklappen und rundherum am Rand der Form leicht andrücken.


A


UUUUUND CUT: Wer keinen Hobel hat, bekommt feine Zwiebelstreifen auch mit dem Sparschäler hin.

B


C


D


TRICKY TRANSPORT: Damit der Teig auf dem Weg in die Form nicht vom Nudelholz rutscht gut mit den Daumen festhalten und nur leicht anheben.

E


F

ZIELGERADE: Jetzt noch alles einmal schön mit dem Eier-Mix übergießen – und ab in den Ofen!

Faustregel: mind. 2 Eier auf 100–150 g Sahne nehmen, so wird die Masse schnittfest.



Foto: House of Food

VEGGIE-QUICHE

„Green Goddess Style“

Für das schöne Farbenspiel geben wir einfach bunte Möhren in die Form und einen fix gemixten Kräuter-Guss obendrüber

ca. 1 Stunde + ca. 1¾ Stunden Wartezeit • einfach

Portion ca. 410 kcal · E 10 g · F 28 g · KH 26 g



Zutaten für 6 Stücke:

200 g + etwas Vollkorn-Dinkelmehl
Salz, Zucker, Pfeffer
150 g + etwas kalte Butter
400 g bunte Möhren
Salz, Pfeffer
2 EL Mandeln (mit Haut)
je 4 Stiele Basilikum und Petersilie
3 Eier (Gr. M)
100 g saure Sahne

1 Teig nach dem Grundrezept mit Dinkelmehl zubereiten (s. Seite 32, Abb. **A**) und kalt stellen.

2 Für die Füllung Möhren schälen, waschen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Dicke Möhren der Länge nach halbieren. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren und abtropfen lassen.

3 Mandeln grob hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und mit Eiern sowie Sahne fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Eine Tarteform mit Hebeboden (ca. 11 x 35 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig (ca. 15 x 39 cm) ausrollen und in die Tarteform legen. Ränder rundherum andrücken.

5 Möhren in der Form verteilen und mit Eierguss begießen. Mit Mandeln bestreuen und auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 30 Minuten backen.

EINMAL PÜRIEREN, BITTE! Alle Zutaten für den Guss in einen schmalen hohen Rührbecher geben und fein mixen – so bekommt die Eimasse ganz easy ihre grüne Farbe.



Keine helfenden Hände da, um die Quiche zu befreien? Dann die Form mit Hebeboden einfach auf zwei umgedrehte Tassen stellen und den Rand nach unten gleiten lassen.



VEGGIE

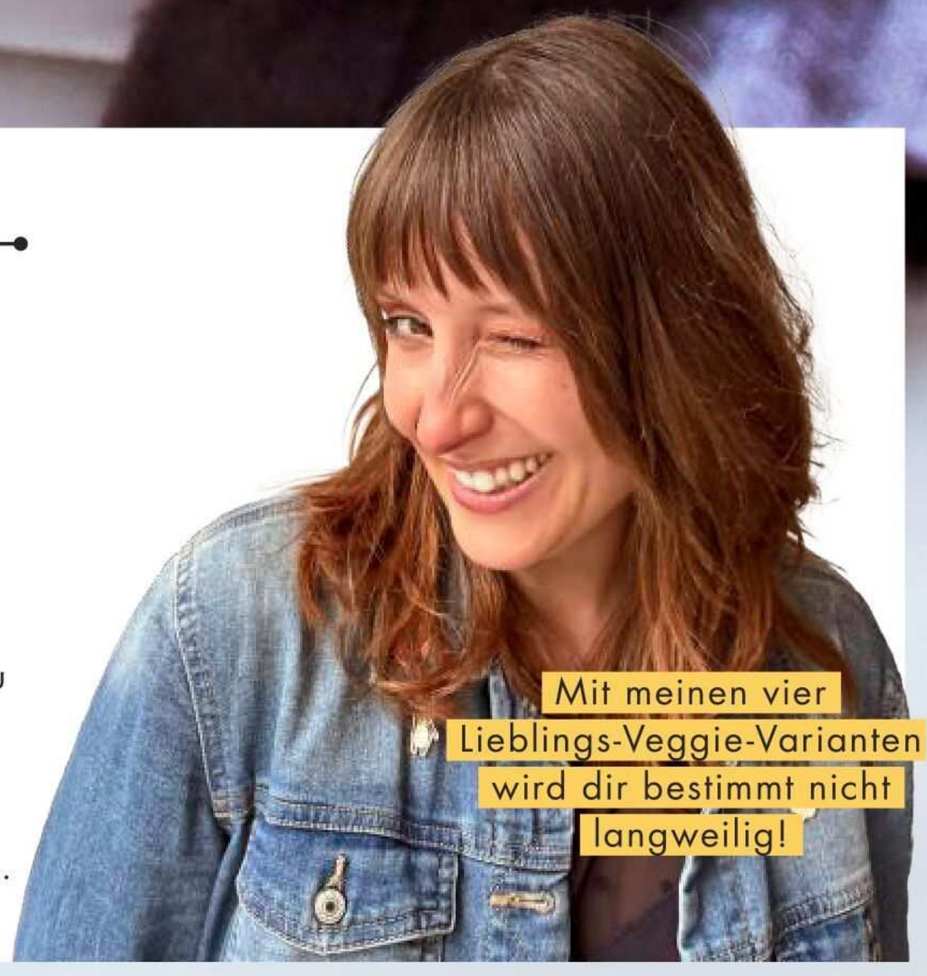
Lust auf Abwechslung?

Lieblingsfarbe bunt: Rote Bete (300 g) und Feta (150 g) ergeben einen tollen Farbkontrast. Obendrauf kommt als Finish etwas frischer Spinat oder Rucola.

Pilz, please! Am allerliebsten Pfifferlinge, dazu ein paar Stiele aromatischer Thymian, bloß kein unnötiges Chichi. Ergebnis: Aroma-Feuerwerk vom Feinsten!

Bitter trifft süß: Du brauchst 2 große Fenchelknollen, 40 g getrocknete Tomaten und 30 g Walnüsse. Zum Schluss wird noch etwas Honig oben draufgedrizzelt.

Lieber vegan? 400 g Seidentofu mit 1 EL Öl, 2 EL Stärke, je etwas Kala Namak (für den Geschmack) und Kurkuma (für die Farbe) pürieren – fertig ist die „Ei"-Masse.



Mit meinen vier Lieblings-Veggie-Varianten wird dir bestimmt nicht langweilig!

Foto: House of Food



Ausgestäubte Mulden mit 2 Backpapierstreifen über Kreuz auslegen. So bekommt man die Muffins nach dem Backen einfach aus der Form.



TIME SAVER:
RASPELN STATT ROLLEN

Schneller und unkomplizierter, als einzelne Kreise für jeden Muffin auszurollen, ist es, den gekühlten Teig grob zu raspeln. Dann als gleichmäßige Teighäufchen in die Mulden verteilen und mit dem Daumen rundherum andrücken.



Bei der Teig-Massage bereitet sich Redakteurin Lisa auf die Arbeitswoche vor: „Die Quiche-Muffins backe ich gern am Wochenende und friere sie dann fürs Büro ein. Wichtig: Vorher komplett auskühlen lassen."

Too hot to handle?

Die Mini-Quiches schmecken nicht nur heiß, sondern eignen sich auch super als kalter Snack fürs Büro oder Picknick. Die Füllung könnt ihr natürlich nach Gusto problemlos variieren (s. Tipp auf Seite 35).

Foto: House of Food

KASSELER-MUFFINS
mit Preiselbeer-Schmand

Vorspeise, Snack-Bite für den kleinen Hunger oder sogar als süß-salziges Dessert – die Minis sind echte Allrounder!

ca. 1¼ Stunden + ca. 1¾ Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 280 kcal · E 10 g · F 19 g · KH 16 g

Zutaten für 12 Stück:
200 g + etwas Mehl
Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat
150 g + 1 EL + etwas kalte Butter
2 Stangen Porree
150 g Kasseler-Aufschnitt
3 Eier (Gr. M) ▪ 100 ml Milch
125 g Brie ▪ 200 g Schmand
2 EL Wildpreiselbeeren (Glas)

1 Teig nach dem Grundrezept zubereiten (s. Seite 32, Abb. **A**) und kalt stellen.

2 Für die Füllung Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kasseler in Streifen schneiden und mit dem Porree vermengen. Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Brie in 12 Würfel schneiden.

3 Die 12 Mulden eines Muffinblechs fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig grob reiben (s. Tipp links) und in die Mulden verteilen. Gleichmäßig als Boden und Rand andrücken. Die Porreemischung mit der Eiermilch und jeweils 1 Käsewürfel in die Mulden verteilen. Auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180 °C) ca. 25 Minuten backen.

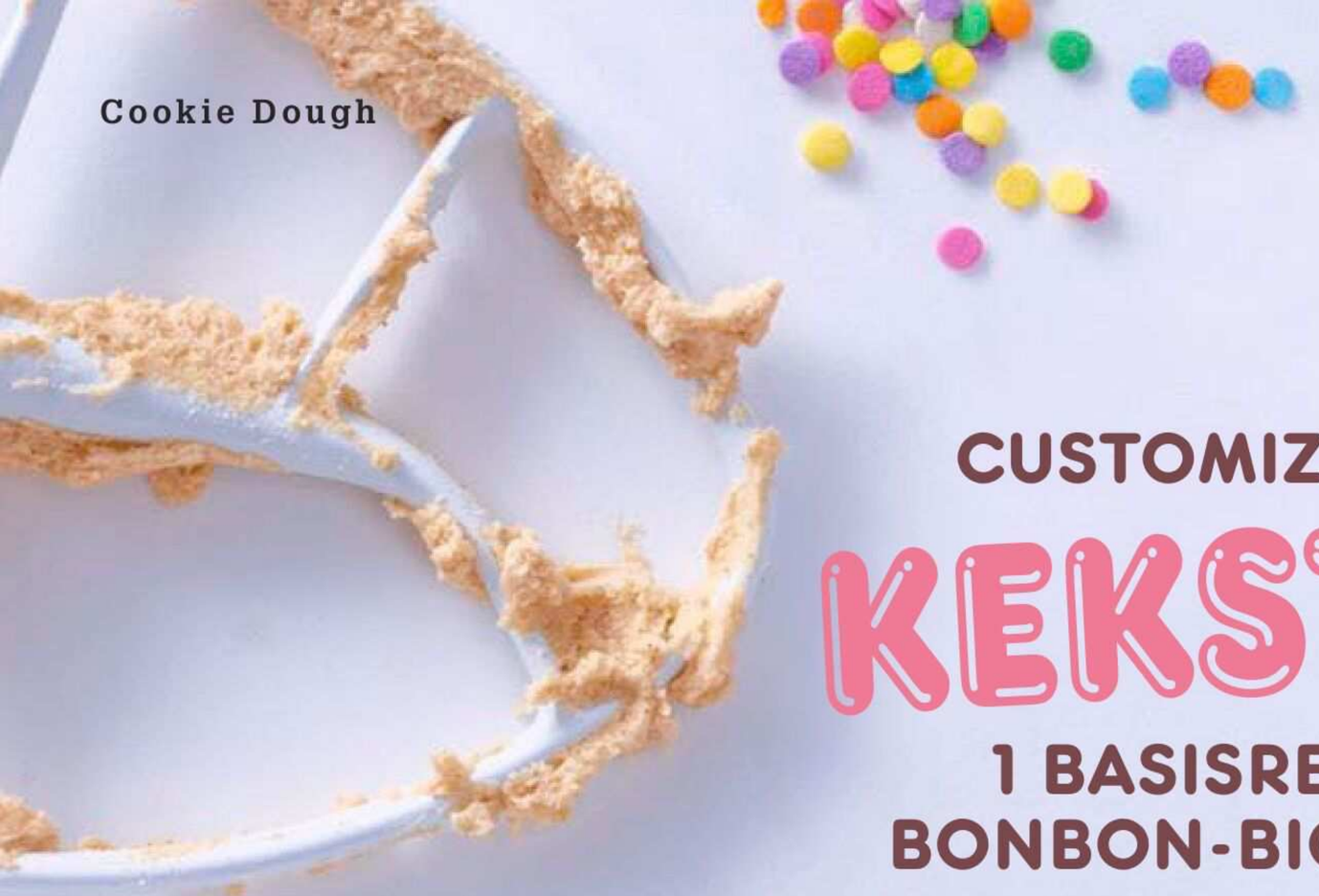
4 Schmand und Preiselbeeren verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Muffins aus dem Ofen nehmen und mit dem Dip servieren.




COOKIE
DOUGH

Gehörst du
auch zu den Menschen,
die beim Keksebacken als
Allererstes über den rohen Teig
herfallen? Dann haben wir genau
das Richtige für dich: Cookie-Teig,
den du (ganz ohne Bedenken) direkt
aus der Schüssel löffeln kannst,
getoppt mit leckeren Extras.
Oder du verpackst das Ganze
in Kuchen, Tiramisu oder
Eisbecher – für noch mehr
süße Genussmomente,
wann immer du
magst …

Foto: House of Food



Cookie Dough

KARAMELLKNÜLLER

1–2 EL Backkakao zusammen mit **Mehl** und **Milch** unter die Buttermasse rühren. **75 g weiche Karamellbonbons** (z. B. „Sahne Muh-Muhs“) hacken und unterheben.



CUSTOMIZE YOUR KEKSTEIG

1 BASISREZEPT + BONBON-BIGE EXTRAS

Warum Keksteig in den Ofen schieben, wenn man ihn gleich weglöffeln kann? Mit Karamellbonbons, Schokodrops, Zitrone oder Macadamianuss sorgt der süße Stoff für eine Überdosis Glücksgefühle

SCHOKO-DROP-POP

50 g Schokotröpfchen mit einem Teigschaber unter den Teig heben.



ca. 15 Minuten • einfach • Portion ca. 260 kcal (ohne Spezialzutaten) · E 2 g · F 14 g · KH 31 g

Zutaten für 4–6 Personen

100 g weiche Butter
1 Prise Salz
100 g brauner Zucker
120 g Mehl ▪ 2 EL Milch
Spezialzutat (z. B. Schokotröpfchen, Karamellbonbons, Salzbrezeln, Nüsse)

1 Butter, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts hellcremig rühren. Mehl und Milch nach und nach unterrühren und so lange rühren, bis ein weicher Keksteig entsteht.

2 Spezialzutat(en) mit einem Teigschaber unterheben. Cookie Dough in Schälchen oder Becher füllen und loslöffeln.





SÜSS-SALZIGE SÜNDE

50 g gesalzene geröstete Macadamien und **50 g weiße Schokolade** hacken. Beides unter den Teig heben.

FUNFETTI-FETE

25 g Mini-Salzbrezeln grob hacken. Mit **2 EL Minimarshmallows** und **2 EL Zuckerkonfetti** (findest du in der Backabteilung) unter den Teig rühren.



ZITRONIG-MOHNIG

1 Bio-Zitrone waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und zusammen mit **2 EL Mohn** unter den Teig rühren.

COOKIE DOUGH

SURPRICE

Lust auf Eiscreme? Dough it yourself! Dein gigantischer Honig-Sahne-Becher mit Bites aus Keksteig, Salzbrezeln und Marshmallows lässt jedes Gelato aus der Eisdiele klein aussehen

ca. 30 Minuten + ca. 5 Stunden Wartezeit • einfach
• Portion ca. 430 kcal · E 6 g · F 23 g · KH 50 g

Zutaten für 10–12 Personen

125 g weiche Butter ▪ Salz
125 g brauner Zucker
150 g Mehl ▪ 3 EL Milch
50 g Mini-Salzbrezeln
50 g Marshmallows
4 EL Zuckerkonfetti
400 g Schlagsahne
1 Dose (400 g) kalte gezuckerte Kondensmilch
1 EL flüssiger Honig
80 g Karamellaufstrich (z. B. von Bonne Maman)

1 **Für den Cookie Dough** Butter, 1 Prise Salz und Zucker in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts hellcremig rühren. Mehl und Milch nach und nach unterrühren und so lange rühren, bis ein weicher Keksteig entsteht. Hälfte der Minibrezeln grob hacken und mit Marshmallows und 3 EL Zuckerkonfetti unter den Teig heben.

2 Sahne in einer großen Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, dabei kalte Kondensmilch nach und nach vorsichtig zugießen. Honig unterrühren. Cremige Masse abwechselnd mit dem Cookie Dough in großen Flöckchen in eine Auflaufform (ca. 1,5 l Inhalt) schichten. Mind. 5 Stunden einfrieren.

3 Form ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Karamellaufstrich in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze etwas verflüssigen. Vom Herd nehmen. Kugeln aus der Eismasse stechen, in Dessertgläsern servieren und mit 1 EL Zuckerkonfetti und übrigen Brezeln bestreuen. Mit Karamellsoße beträufeln.



Im Honig-Sahne-Eis verstecken sich süße Cookie-Dough-Flocken

Foto: House of Food

Süßes Finale: mit „Oreo“-Schoko-Topping bestreuen

HIMBEER-TIRAMISU

Mit Chocolate Chip Cookie Dough

Du wirst den „Oreo“-Bröselboden lieben, die Frucht-Mascarpone-Creme achten und den Keksteig mit Schokodrops ehren – an guten wie an schlechten Tagen? Dann antworte feierlich: „Yes, I dough!“

ca. 40 Minuten + ca. 2 Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 550 kcal · E 10 g · F 37 g · KH 44 g

Zutaten für 10–12 Stücke
200 g „Oreo“-Kekse
225 g weiche Butter ▪ Salz
175 g brauner Zucker
200 g Mehl
5–6 EL Milch
150 g Schokotröpfchen
500 g Mascarpone
500 g Magerquark
50 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnefestiger
150 g TK-Himbeeren
Öl für die Form
1 Gefrierbeutel (ca. 2 l)

1 **Für den Boden** eine quadratische Springform (24 x 24 cm) mit Öl ausstreichen. 150 g Kekse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel gut verschließen und die Kekse mit der Kuchenrolle sehr fein zerbröseln (alternativ im Universalzerkleinerer zerbröseln). 50 g Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen, Brösel zugeben und alles gut vermengen. Bröselmix in die Form geben und zu einem flachen Boden drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 **Für den Cookie Dough** inzwischen 175 g Butter, 1 Prise Salz und braunen Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts hellcremig rühren. Mehl und Milch nach und nach unterrühren und so lange rühren, bis ein sehr weicher, klebriger Keksteig entsteht. 125 g Schokotröpfchen untermischen.

3 **Für die Creme** Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts 2–3 Minuten cremig rühren, dabei nach und nach Sahnefestiger unterrühren. Die Hälfte der Creme in eine weitere Schüssel füllen und die gefrorenen Himbeeren nur leicht unterheben.

4 Himbeercreme mit einem Teigschaber auf den Boden verstreichen. Keksteig portionsweise flach drücken, auf der Creme verteilen und ebenfalls leicht mithilfe des Teigschabers glatt streichen. Rest Quarkcreme locker darauf verstreichen. Tiramisu mind. 2 Stunden kalt stellen. Aus der Form lösen. 50 g Kekse grob hacken und mit 25 g Schokotröpfchen aufs Tiramisu streuen.

Tiramisu mit Löffelbiskuits? Langweilig! Wir nehmen lieber Cookie Dough



Foto: House of Food

KÄSEKUCHEN

mit Mohn-Zitronen-Keksteig

Ganz oben auf unserer To-dough-Liste fürs Wochenende: Keksteig der Sorte „Lemon Poppyseed" in den weltbesten aller Cheesecakes klecksen. PS: Es müsste viel öfter Sonntag sein!

ca. 1 ¾ Stunden + mind. 4 Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 490 kcal · E 8 g · F 32 g · KH 42 g

Zutaten für ca. 10 Stücke
125 g weiche Butter
100 g Cracker (z. B. „Tuc")
Salz ▪ 225 g Zucker
100 g Mehl ▪ 1 EL Milch
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone ▪ 1 EL Mohnsaat
700 g Doppelrahmfrischkäse (z. B. „Philadelphia")
1 gehäufter EL Speisestärke
3 Eier (Gr. M)
200 g rote Grütze (Kühlregal)
Fett für die Form
1 Gefrierbeutel (ca. 2 l)
evtl. Alufolie

1 **Für den Boden** eine kleine Springform (20 cm Ø) fetten. 50 g Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen. Cracker in einen Gefrierbeutel geben, Beutel gut verschließen und Cracker mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Crackerbrösel mit flüssiger Butter mischen. Bröselmix in die Form geben und zu einem flachen Boden drücken. Ca. 30 Minuten kühlen.

2 **Für den Cookie Dough** inzwischen 75 g Butter, 1 Prise Salz und 75 g Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Mehl und Milch nach und nach unterrühren und so lange rühren, bis ein weicher Keksteig entsteht. Zitronenschale und Mohn kurz unterrühren.

3 **Für den Cheesecake** Frischkäse in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen cremig rühren. 150 g Zucker und Stärke unterrühren. Eier nacheinander unterrühren. Crackerboden aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte der Creme auf den Boden geben. Hälfte des Cookie Doughs in Stückchen darauf verteilen. Erst Rest Creme in die Form geben und glatt streichen, danach übrigen Teig in Stückchen zupfen und auf der Oberfläche verteilen.

4 Kuchen im heißen Ofen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 130 °C) ca. 1 Stunde backen. Eventuell nach ca. 40 Minuten mit Alufolie abdecken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mind. 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Kuchen mit roter Grütze servieren.



Im Kuchen erwartet dich eine zitronig-mohnige Überraschung

Rote Grütze sorgt
für einen easy
Frucht-Kick

Foto: House of Food

MACADAMIA-

Keksteig am Stiel

Stiel-voller, als den soften Keksteig mit Macadamiacrunch und weißer Schoki heimlich aus der Schüssel zu löffeln: Kugeln rollen, aufspießen, mit knackiger Schokolade umhüllen, verzieren und sich dann als Queen of Pops feiern lassen

ca. 30 Minuten + ca. 2 Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 210 kcal · E 2 g · F 13 g · KH 19 g

Zutaten für 20 Stück

125 g weiche Butter ▪ Salz ▪ 100 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker ▪ 150 g Mehl ▪ 1 EL Milch
100 g weiße Schokolade ▪ 50 g gesalzene geröstete Macadamien
200 g Zartbitterschokolade ▪ 1 Würfel (25 g) Kokosfett (z. B. Palmin)
Schokoplättchen, Zuckerkonfetti und Backkakao zum Verzieren
evtl. Holzstiele ▪ Backpapier

1 **Für den Cookie Dough** Butter, 1 Prise Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts hellcremig rühren. Mehl und Milch nach und nach unterrühren und so lange rühren, bis ein weicher Keksteig entsteht. Weiße Schokolade und Macadamien hacken und mit einem Teigschaber unter den Teig heben.

2 Aus der Masse ca. 20 Kugeln formen. Wenn du Lust hast, kannst du einige Kugeln auch auf Holzstiele stecken. Kugeln auf einen großen Teller oder eine Platte setzen und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 **Für die Glasur** einen Streifen Backpapier auf der Arbeitsfläche bereitlegen. Zartbitterschokolade in Stücke brechen und zusammen mit Kokosfett in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Cookie-Dough-Kugeln mithilfe eines Esslöffels in die flüssige Schokolade tauchen. Abtropfen lassen und auf das Backpapier setzen. Nach Belieben mit Schokoplättchen und Konfetti verzieren oder mit Kakao bestäuben. Cookie-Dough-Pops trocknen lassen.



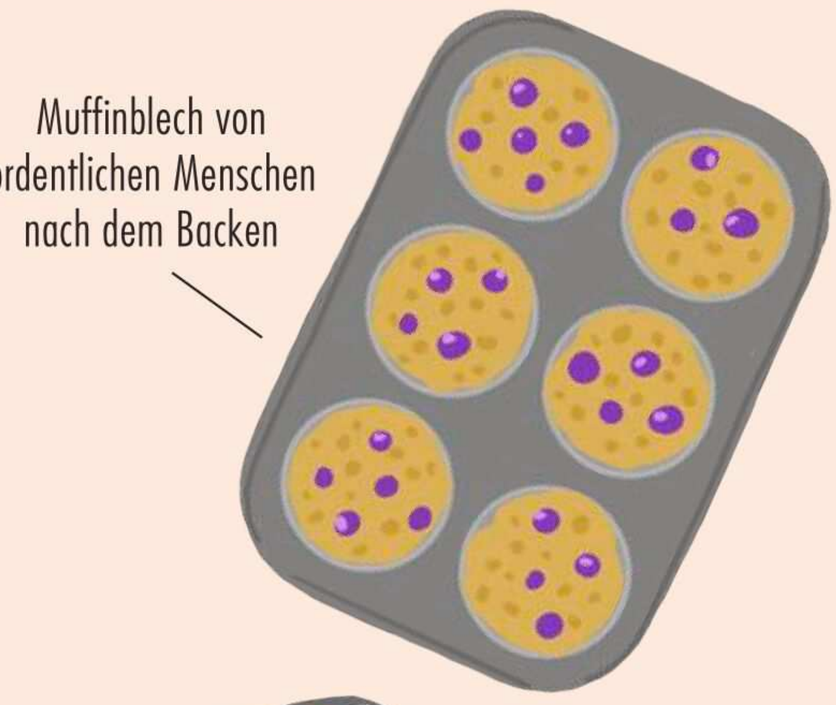
Süß & salzig: Bei diesen Pops zählen die inneren Werte

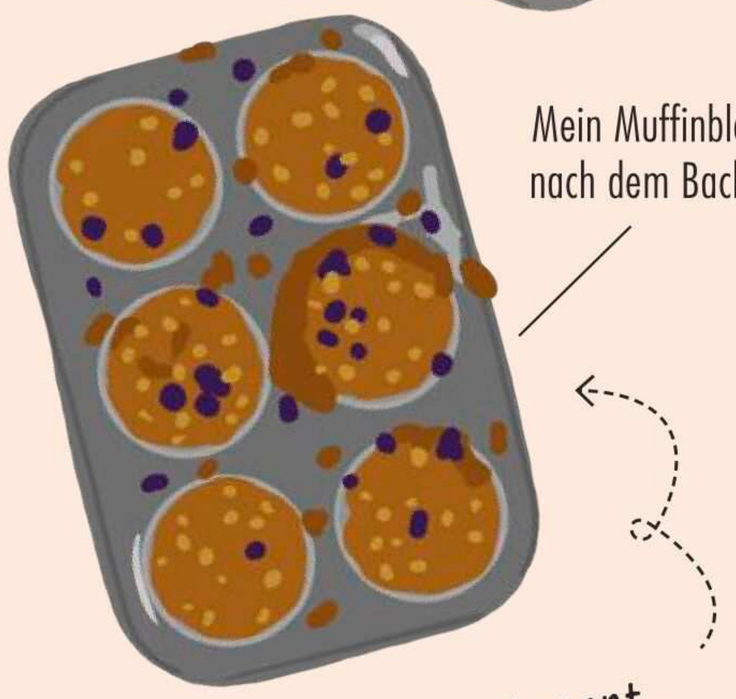


Foto: House of Food

MUFFINBLECH-SCHADEN

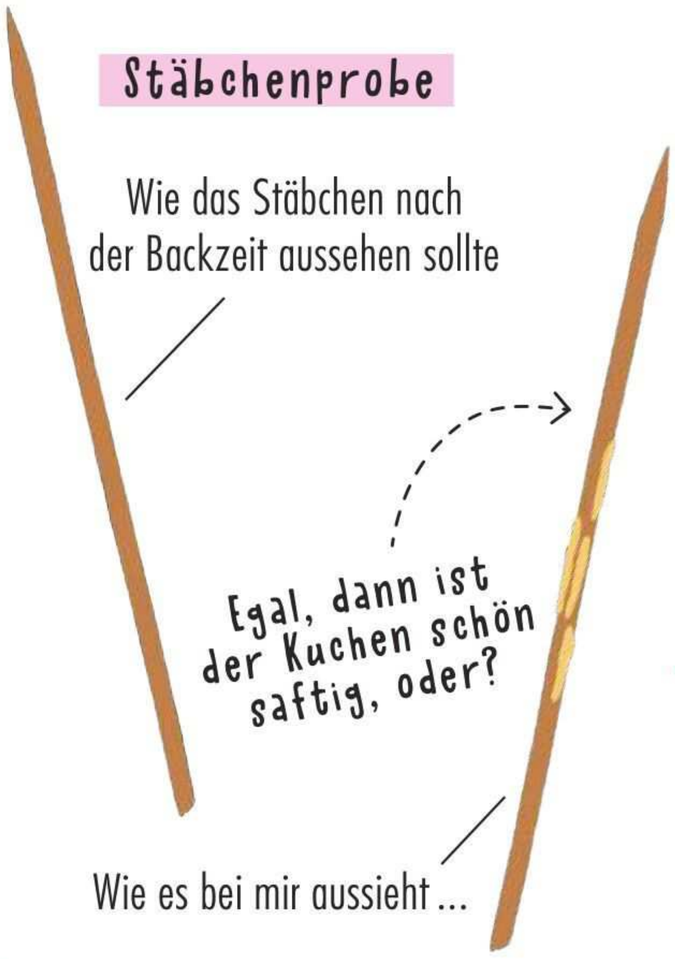
ich vs. andere





GEDULDSPROBEN

Stäbchenprobe



Weiche Butter



KENN ICH!

WITZIGE WAHRHEITEN AUS DER ALLTAGSKÜCHE

RÜHRGERÄT-ABRACKEREI

Der übliche Kampf mit der Teigschleuder

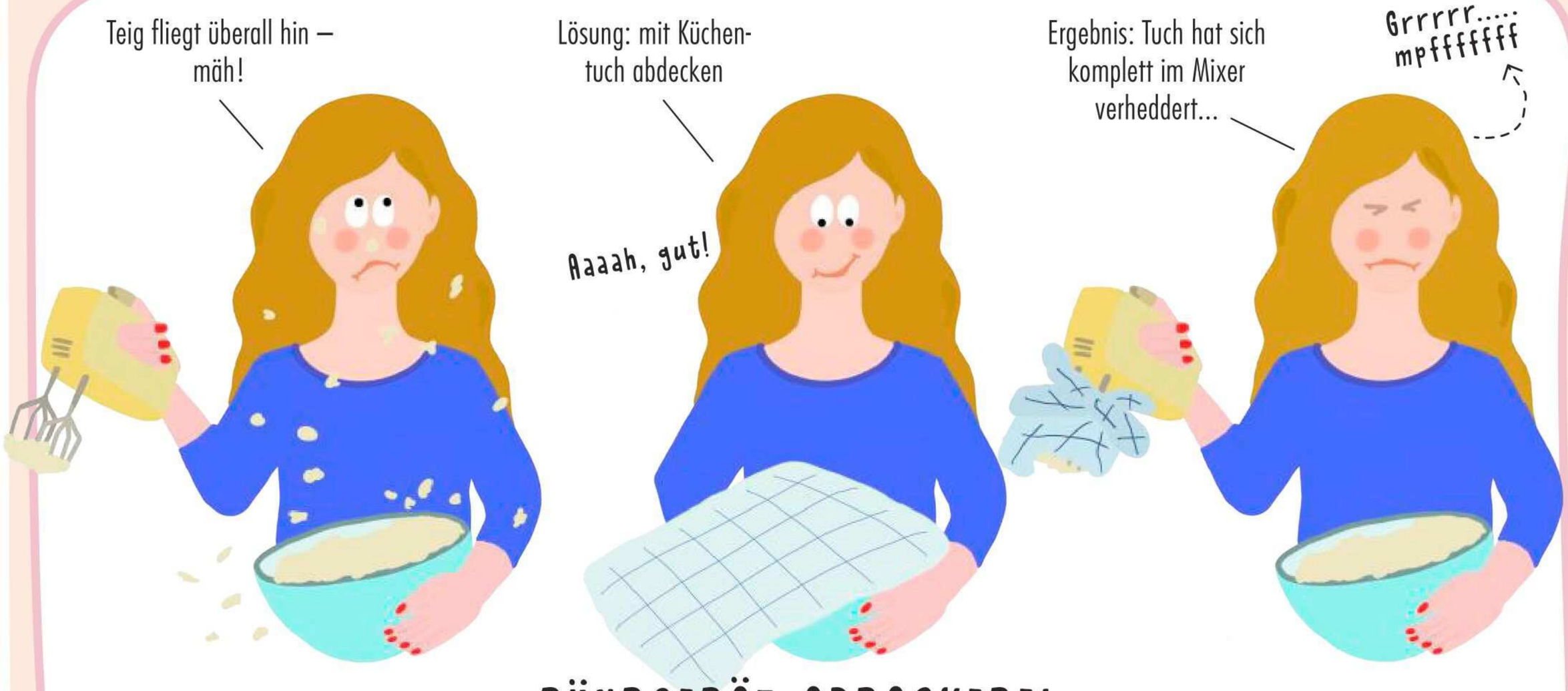


Illustration: Alexia Nendza

Taste OF ASIA

Wir packen unsere Rührschüssel und nehmen mit: **Sesam, Miso, Kokoscreme und Schwarztee.** Die Zutaten beamen uns geschmacklich straight nach Fernost



DIE JAPANISCHE WINKEKATZE „MANEKI-NEKO“ SOLL DAS UNGLÜCK FERNHALTEN. DIE FOLGENDEN REZEPTE MACHEN ÜBRIGENS SELBIGES …

Foto: Are Media Syndication, Shutterstock, Adobe Stock

SCHWARZER SESAM WIRD MEIST RUND UM DEN HIMALAJA GEERNTET. RÖSTEN MACHT IHN NOCH AROMATISCHER

BLACK SESAME BUTTER COOKIES

Diese Kekse treffen mit ihrem fein-nussigen Aroma voll ins Schwarze: Der Teig mit gemahlenem Sesam und Tahin wird zusätzlich in den schwarzen Körnchen gewendet

ca. 1 Stunde + ca. 3½ Stunden Wartezeit • einfach
Stück ca. 230 kcal · E 5 g · F 15 g · KH 19 g

Zutaten für ca. 18 Stück

ca. 150 g schwarzer Sesam
120 g Butter
100 g brauner Zucker
60 g Zucker
1 Ei (Gr. M)
180 g schwarzes Tahin (Sesampaste; im Feinkostgeschäft)
170 g Mehl
1 TL Natron
Meersalz
Backpapier

1 80 g Sesam in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis er duftet. Auskühlen lassen und im Universalzerkleinerer fein mahlen.

2 Butter erhitzen, dabei leicht bräunen und durch ein feines Sieb in eine Rührschüssel gießen, abkühlen lassen. Beide Zuckersorten zugeben. Mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig aufschlagen. Ei und Tahin unterrühren. Mehl, Natron, gemahlenen Sesam und ½ TL Meersalz mischen. Unter den Zucker-Tahin-Mix rühren. Zugedeckt ca. 3 Stunden kalt stellen.

3 Aus dem Teig ca. 18 Kugeln formen, leicht flach drücken und im restlichen schwarzen Sesam (ca. 70 g) wenden. Mit Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 160 °C) ca. 16–18 Minuten backen. Abkühlen lassen und vorsichtig von den Backblechen lösen.

SCHWARZE MAGIE

HELLE TAHIN-PASTE IST HIERZULANDE LÄNGST IM STANDARDREPERTOIRE ANGEKOMMEN. DIE SCHWARZE PASTE SCHMECKT ETWAS WÜRZIGER UND GIBT DEN COOKIES, ABER AUCH HUMMUS & CO. EINEN EINMALIGEN LOOK. GIBT'S ZUM BEISPIEL BEI KORO, 500-G-GLAS FÜR 9 €.

HONEYCOMB-SPLITTER ÜBRIG?
DANN IN LUFTDICHTEN BEHÄLTERN
AUFBEWAHREN ODER MIT SCHOKO
ÜBERZIEHEN UND NASCHEN



MADE IN CHINA

EARL GREY IST URSPRÜNGLICH DIE BEZEICHNUNG FÜR EINE SCHWARZTEE-MISCHUNG AUS CHINESISCHEN TEESORTEN, DIE MIT BERGAMOTTEÖL LEICHT AROMATISIERT WURDE. EINEN FAIRTRAIDE-BLEND FINDEST DU ZUM BEISPIEL BEI AVOURY FÜR CA. 4,50 €.

BROWNIE MIT EARL-GREY-GANACHE UND HONEYCOMB

Zugegeben: Dieses fernköstliche Prachtexemplar hat es in sich – und zwar den vollmundigen Schokoladengeschmack! Getoppt wird der saftige Mandelbrownie mit Schwarztee-Orangen-Ganache und einem honigsüßen Knusper

ca. 1 Stunde + ca. 4 Stunden Wartezeit • nicht ganz ohne • Stück ca. 390 kcal · E 5 g · F 23 g · KH 39 g

Zutaten für 12–14 Stücke
etwas + 150 g Butter
350 g Zartbitterschokolade
Meersalz
3 Eier (Gr. M)
150 g brauner Zucker
20 g Kakao ▪ 1 ½ TL Natron
60 g Mehl
40 g gemahlene Mandeln
1 TL + etwas Kokosöl
100 g Schlagsahne
1 Stück Schale von 1 Bio-Orange
1 EL Earl-Grey-Teeblätter (oder 2 Beutel)
150 g Zucker
2 EL flüssiger Honig
2 EL Kakaonibs
Backpapier

1 **Für den Brownie** eine Springform (24 cm Ø) fetten, Boden und Rand mit Backpapier auslegen. 250 g Schokolade hacken, mit 150 g Butter sowie ¼ TL Salz in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen.

2 Eier und braunen Zucker 4–5 Minuten mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig aufschlagen. Schoko-Butter im dünnen Strahl unterrühren. Kakao, ½ TL Natron und Mehl auf die Ei-Schoko-Masse sieben. Mit Mandeln kurz unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und im heißen Backofen (E-Herd: 190 °C/Umluft: 170 °C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

3 **Für die Ganache** 100 g Schokolade hacken, mit 1 TL Kokosöl in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Orangenschale und Tee darin ca. 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb zur Schokolade gießen. Unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Ganache über den ausgekühlten Brownie gießen. Mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

4 **Für den Honeycomb** eine Form (ca. 15 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Zucker, Honig, ½ TL Salz und 4 EL Wasser in einem großen Topf erhitzen, bis sich der Zucker löst. Bei mittlerer Hitze köcheln, bis der Zucker goldgelb karamellisiert. Vom Herd ziehen, 1 TL Natron daraufgeben (Achtung – heiße Masse schäumt auf!) und mit einem Kochlöffel unterrühren. Sofort in die Form gießen und auskühlen lassen.

5 Honeycomb aus der Form stürzen, das Papier entfernen und Honeycomb in kleine Stücke brechen. Die Form mit dem Brownie vor dem Servieren von außen mit einem in heißes Wasser getauchten Geschirrtuch kurz umlegen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen. Mit Honeycomb und Kakaonibs bestreuen.

Foto: Are Media Syndication, Adobe Stock

COCO-CHOCO-MADELEINES

Good Morning, Vietnam: Die fluffigen Teilchen werden in Südostasien zum Frühstück gereicht

ca. 1 Stunde + ca. 2 Stunden Wartezeit
einfach • Stück ca. 150 kcal
E 4 g · F 8 g · KH 15 g

Zutaten für ca. 18 Stück
120 g + etwas Butter
50 g Kokoscreme (Dose)
2 Eier (Gr. M)
90 g Zucker ▪ Meersalz
130 g Mehl ▪ 1 TL Backpulver
50 g Kaya (süßer Kokosnuss-aufstrich; s. Tipp)
100 g Zartbitterschokolade
Spritzbeutel

1 80 g Butter und Kokoscreme erwärmen. Eier, Zucker und 2 Prisen Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Kokos-Butter unterrühren. Mehl und Backpulver daraufsieben und kurz unterrühren. Teig zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.

2 Mulden eines Madeleine- oder Bärentatzenblechs (18 Mulden) gut fetten. Teig in einen Spritzbeutel füllen. Mulden jeweils zu knapp drei Viertel mit Teig befüllen. Jeweils eine kleine Vertiefung hineindrücken und ca. ½ TL Kaya hineingeben. Im heißen Ofen (E-Herd: 210 °C/Umluft: 190 °C) 10–14 Minuten goldbraun backen. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen.

3 Zum Servieren Schokolade hacken. Mit 40 g Butter und 1 Prise Salz über einem warmen Wasserbad schmelzen. Madeleines in den Guss tauchen, nach Belieben trocknen lassen oder sofort servieren.



KA-YAMYAM!

KAYA, DER SÜSSE AUFSTRICH AUS KOKOSMILCH, EIERN UND ZUCKER, STAMMT AUS MALAYSIA, IST ABER AUCH IN DEN NACHBARLÄNDERN SEHR BELIEBT. HIER FINDEST DU IHN IM GUT SORTIERTEN ASIA-SHOP ODER IM REFORMHAUS.

KOKOSCREME IM TEIG GIBT DEM FRANZÖSISCHEN GEBÄCK-KLASSIKER EINEN SÜDOSTASIATISCHEN TOUCH

Foto: Are Media Syndication, Adobe Stock

SWEET PEANUTS AUF MISO-SHORTBREAD

Miso ist nicht nur big in Japan, sondern auch big in Jena – die Sojabohnenpaste sorgt im Shortbread-Teig für Umami-Flavour. Obendrauf gibt's süß-salzigen Erdnuss-Crunch

ca. 50 Minuten + Wartezeit • einfach
Stück ca. 200 kcal · E 4 g · F 11 g · KH 20 g

Zutaten für ca. 21 Stücke
160 g weiche Butter
60 g Zucker ▪ Meersalz
25 g weiße Misopaste (s. Tipp) ▪ 200 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
160 g brauner Zucker
40 g Honig
200 g geröstete gesalzene Erdnüsse ▪ *Backpapier*

1 Eine quadratische Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen. **Für den Mürbteigboden** 120 g weiche Butter, Zucker und 2 Prisen Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 3 Minuten cremig rühren. Misopaste unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unter die Butter-Zucker-Mischung kneten. Teig in der Form zu einem Boden andrücken. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) 16–18 Minuten goldbraun backen.

2 Inzwischen **für das Topping** braunen Zucker, Honig und 40 g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Erdnüsse unterrühren.

3 Form aus dem Ofen nehmen. Die Nuss-Mischung vorsichtig auf dem Shortbread-Boden verteilen und bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten weiterbacken.

4 Herausnehmen, abkühlen lassen und leicht warm mithilfe des Papiers vorsichtig aus der Form heben. Shortbread-Peanuts erst in ca. 7 cm breite Streifen, dann quer in ca. 3 cm breite Bars schneiden. Auskühlen lassen.

DIE GESALZENEN ERDNÜSSE WERDEN IN HONIG, BRAUNEM ZUCKER UND BUTTER KARAMELLISIERT



YOU MAKE MISO HAPPY!

DIE WEISSE MISOPASTE „SHIRO MISO" SCHMECKT MILDER, SÜSSLICHER UND WENIGER SALZIG ALS DIE DUNKLE VARIANTE UND IST DAHER AUCH PRIMA ZUM BACKEN GEEIGNET. GIBT'S IN JEDEM ASIAMARKT.

Foto: Are Media Syndication, Adobe Stock

Haben Sie Fragen zu Staatl. Fachingen?
0800 - 100 81 56
(gebührenfrei)

Natürlich besser leben.

Sodbrennen einfach wegtrinken?





Dank dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** neutralisiert Staatl. Fachingen STILL überschüssige Säure im Magen. Eine wissenschaftliche Studie empfiehlt zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen das Trinken von zwei Flaschen unseres Heilwassers pro Tag. Angenehm im Geschmack kann es so einen wertvollen Beitrag zu einem gesunden, unbeschwerten Leben leisten.

STAATL. FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

Anwendungsgebiete: Zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen. Staatl. Fachingen regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 08/2022. **Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · www.fachingen.de**

DIY-FARBCODE FÜR

ZUCKER

Nur ein fruchtiges Extra und etwas Geduld – fertig ist das 100 Prozent natürliche Rainbow-Makeover. Let's get colorful!



FUCHSIA

½ EL TK-HEIDELBEEREN auftauen lassen. Mit **100 G ZUCKER** im Gefrierbeutel verkneten. Offen trocknen lassen.



KORALLE

½ EL TK-HIMBEEREN auftauen lassen. Mit **100 G ZUCKER** im Gefrierbeutel verkneten. Offen trocknen lassen.



KRISTALLROSA

1–2 TL HIBISKUS-LIKÖR (z. B. freytagliqueurs.de) mit **100 G ZUCKER** im Gefrierbeutel verkneten. Offen trocknen lassen.







SONNENGELB

Abgeriebene Schale von **1 BIO-ORANGE** mit **100 G ZUCKER** im Gefrierbeutel verkneten. Offen trocknen lassen.

BIRKENGRÜN

2 TL BIO-LIMETTEN-ABRIEB und **10 MINZ-BLÄTTER** mörsern. Mit **100 G ZUCKER** und **1 TL LIMETTENSAFT** im Gefrierbeutel verkneten. Offen trocknen lassen.

RIVIERABLAU

1 TL BLAUES SPIRULINA-PULVER (z. B. algenladen.de) und **1 TL ZITRONENSAFT** mit **100 G ZUCKER** im Gefrierbeutel verkneten. Offen trocknen lassen.

Foto: Geraldin Pavone, Adobe Stock

Die Zutaten fliegen in die Rührschüssel – und wir gedanklich über die wohl schönste Küstenstraße der Welt: die Amalfitana



Foto: Getty Images

VOLARE

(Ital.: „Fliegen“)

Voraussichtliche Ankunftszeit an der Amalfiküste, äh, im Ofen: Rund 25 Minuten – denn diese ***Blitzkuchen*** *sind wie im Flug gebacken*

BLECHKUCHEN

mit Aprikosen

Pssst, nicht den Italienern sagen: Hier landen TK-Aprikosen auf einem in null Komma niente angerührten Joghurtteig

ZUTATEN FÜR CA. 36 STÜCKE: 1,2 kg TK-Aprikosen (oder Dose) ▪ 2 Eier (Gr. M) ▪ 200 g Zucker ▪ 1 Päckchen Vanillezucker ▪ 200 ml Sonnenblumenöl ▪ 250 g Vollmilchjoghurt ▪ 400 g Mehl ▪ 1 Päckchen Backpulver 100 g Puderzucker ▪ 2 EL Zitronensaft ▪ *essbare Kornblumenblüten zum Bestreuen* ▪ *Backpapier*

ca. 1 Stunde + Wartezeit • einfach • Stück ca. 140 kcal . E 2 g . F 6 g . KH 20 g

START

Aaaazzurro!

1



Aprikosen antauen lassen (oder Dosen-Aprikosen abtropfen lassen). Für den Teig **Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl** und **Joghurt** verrühren.

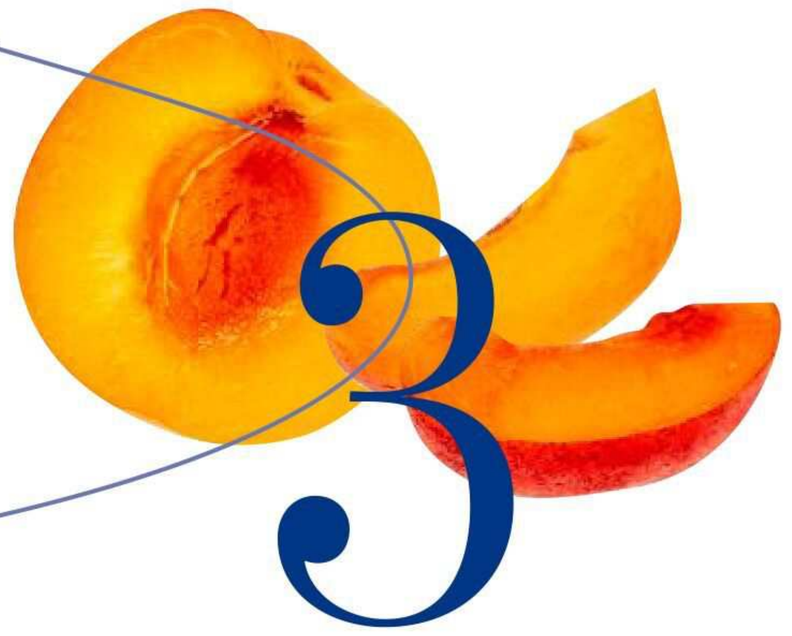
2

Mehl mit **Backpulver** mischen. Kurz unter den Joghurt-Mix rühren. Auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Blech verteilen.



Il pomeriggio è troppo azzurro …

3



Angetaute Aprikosen grob kleiner schneiden und auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) auf unterster Schiene ca. 40 Minuten backen.

4

Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. **Puderzucker** und **Zitronensaft** glatt rühren. Kuchen mit Guss beträufeln. Nach Belieben mit getrockneten Blüten bestreuen.

Foto: House of Food, Istockphoto, Shutterstock, Adobe Stock


Pronto aufhübschen?
Si, mit Zitronenzuckerguss
und essbaren Blumen
In ca.
26 MINUTEN
finito
fürn Ofen



Foto: House of Food, Istockphoto, Shutterstock, Adobe Stock



SCONES

mit Heidelbeeren

Mit weißen Schokotropfen im Teig und Semifreddo-Beeren obendrauf lässt sich das Dolcefarniente fix wie nix genießen

FÜR 16 STÜCK: 450 g + etwas Mehl ▪ 50 g weiße Schokotropfen ▪ 3 TL Backpulver ▪ Salz 3 EL Zucker ▪ 100 g kalte Butter ▪ 1 Ei (Gr. M) ▪ 220 g + 2 EL Buttermilch ▪ 100 g Puderzucker abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange ▪ 150 g TK-Heidelbeeren (oder frisch) ▪ *Backpapier*

ca. 45 Minuten + Wartezeit • einfach • Stück ca. 210 kcal . E 4 g . F 7 g . KH 32 g

Dimmi quando tu verrai ...

1 START

450 g Mehl, Schokotropfen, Backpulver, 1 Prise Salz und **Zucker** mischen. **Kalte Butter** in Stücken zufügen und alles mit den Händen zu Streuseln verreiben.



2

Ei und **220 g Buttermilch** verquirlen. Zu den Streuseln gießen. Alles zügig zu einen Teig verarbeiten, der gerade eben zusammenhält.

3

Teig mit bemehlten Händen auf einem mit **Backpapier** ausgelegten Blech quadratisch (ca. 20 cm) formen. Mit bemehltem Messer in 16 Würfel schneiden, leicht auseinanderschieben.



4

Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 15–20 Minuten backen. Für den Guss **Puderzucker, 2 EL Buttermilch** und **Orangenschale** verrühren. **Gefrorene Heidelbeeren** kurz unter den Guss heben und über den lauwarmen Scones verteilen.

Dimmi quando, quando, quandoooo!

Reloaded Florentiner

MÜSLIKUCHEN

Der luftige Sahne-Rührteig mit karamelligem Müsli-Crunch ist fast so schnell im Ofen wie der Espresso getrunken

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE: 250 g Schlagsahne ▪ 360 g Zucker ▪ 1 Päckchen Vanillezucker 4 Eier (Gr. M) ▪ 400 g Mehl ▪ 1 Päckchen Backpulver ▪ etwas + 180 g Butter ▪ Salz 3 EL flüssiger Honig ▪ ca. 200 g Müsli (mit Nüssen und Rosinen) ▪ *evtl. Vanilleeis zum Servieren*

ca. 1 Stunde + Wartezeit • einfach • Stück ca. 380 kcal . E 6 g . F 17 g . KH 51 g

START

Lasciatemi cantaaare

1



Sahne in einer Rührschüssel halb steif schlagen. **180 g Zucker, Vanillezucker** und **Eier** zur Sahne geben. Ca. 3 Minuten weiter aufschlagen.

2



Mehl und **Backpulver** mischen. Kurz unter die Sahnemasse rühren. Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten vorbacken.

con la chitarra in maaaano

3



180 g Butter, 2 Prisen Salz, 180 g Zucker und **Honig** erhitzen. **Müsli** unterrühren. Auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und bei gleicher Temperatur weitere 10–15 Minuten backen.

4



Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Nach Belieben mit **Vanilleeis** anrichten.

Lasciatemi cantare, sono un italiano



Foto: House of Food, Istockphoto, Shutterstock, Adobe Stock


Softer Kuchen, Knusperschicht und Gelato: Joa, so geht wohl dieses Dolce Vita
Turbo, turbo! Kommt in ca. 15 MINUTEN in die Röhre

Fürs Avanti-Avanti-Sößchen etwa 5 EL TK-Himbeeren auftauen lassen und inklusive Saft mit 1 EL Himbeerfruchtaufstrich glatt rühren

Allora: Der Kuchen landet in ca. ***28 MINUTEN*** *im Ofen*



CHEESE & CAKE

mit Himbeeren

Ciao, bella! Der Brownie-Käsekuchen hat dank TK Himbeeren eine softe rosa Frischkäse-Schmand-Creme in petto

ZUTATEN FÜR CA. 32 STÜCKE: 175 g TK-Himbeeren ▪ 150 g Zartbitterschokolade ▪ 125 g Butter 4 Eier (Gr. M) ▪ 150 g Zucker ▪ 2 EL Kakao ▪ ½ TL Backpulver ▪ 100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut) 400 g Doppelrahmfrischkäse ▪ 250 g Schmand ▪ 2 EL Speisestärke ▪ *Backpapier*

ca. 1¼ Stunden + Wartezeit • einfach • Stück ca. 330 kcal . E 8 g . F 26 g . KH 16 g

START

1 **125 g Himbeeren** antauen lassen. **Schokolade** in Stücke brechen und mit **Butter** schmelzen. **2 Eier** und **100 g Zucker** mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten aufschlagen.



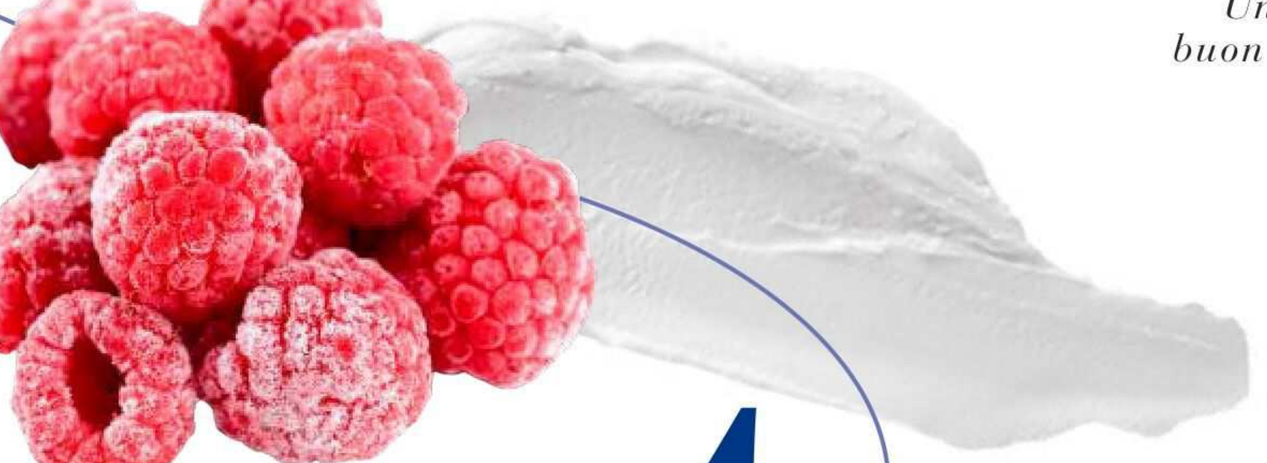
Volaaaare, oh, oh!

2 Schokobutter im dünnen Strahl unterrühren. **Kakao, Backpulver** und **Mandeln** mischen und kurz unter den Teig rühren. In einer mit **Backpapier** ausgelegten quadratischen Springform (24 cm) **glatt streichen.**



3 **Frischkäse, Schmand, 50 g Zucker, 2 Eier Stärke** und **angetaute Beeren** verrühren. **50 g gefrorene Himbeeren** unterheben.





*Und nun: buon viaggio!**

4 Himbeercreme auf dem Schokoteig verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) 40–45 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und in Streifen (à ca. 3 x 6 cm) schneiden.

Cantare, ohohohohooo!

Foto: House of Food, Shutterstock, Adobe Stock

*(Ital.: gute Reise!)

IN 5 BROTEN UM DIE WELT

Liebe Globetrotter und die, die es noch werden wollen, backt eure sieben Sachen. Unsere Reiseroute führt durch Amerika weiter übers Vereinigte Königreich nach Indien und Down Under. Die schweren Koffer könnt ihr zu Hause lassen, wir reisen mit leichtem Handgebäck!

Foto: Are Media Syndication, Shutterstock, Istockphoto

NEW-YORK-BAGEL

MIT 4-SAATEN-TOPPING

Jüdisch-polnische Einwanderer brachten ihn im 19. Jahrhundert mit nach Amerika. Da isst man ihn heute am liebsten mit Frischkäse und Lachs

ca. 1 Stunde + ca. 1½ Stunden Wartezeit
nicht so schwer • Stück ca. 160 kcal
E 5 g · F 2 g · KH 31 g

Zutaten für 12 Stück

250 ml Milch ▪ 1 Päckchen Trockenhefe ▪ Zucker, Salz
450 g + etwas Mehl ▪ 1 Eigelb
Leinsamen, Sesam, Kümmel, Mohn und Meersalzflocken zum Bestreuen
Öl für die Schüssel ▪ Fett und Mehl für die Bleche ▪ Backpapier

1 Milch und 125 ml Wasser mischen und leicht erwärmen. Hefe und 1 TL Zucker einrühren, bis sich die Hefe gelöst hat. Zugedeckt am warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen, bis der Mix schäumt.

2 450 g Mehl, 2 TL Salz und 1 TL Zucker mischen, portionsweise unterrühren. Teig auf bemehlter Fläche etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist. In eine geölte Schüssel legen und zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. In 12 Portionen teilen und zu Bällchen formen. Mit dem Daumen je ein Loch hineindrücken. Teigling um den Daumen herumdrehen, bis das Loch etwa die Hälfte der Bagelgröße erreicht hat. Mit Abstand auf ein gefettetes, bemehltes Blech legen. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

4 Je 2 Bagels portionsweise in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben und ca. 1 Minute köcheln. Wenden und ca. 1 weitere Minute köcheln. Herausheben und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Eigelb mit 1 TL Wasser verrühren, Bagels damit bepinseln und mit Saaten und Meersalzflocken bestreuen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft 180 °C) ca. 20 Minuten backen.

Miss America auf Lebenszeit: die „Lady Liberty“

Das Empire State Building war bis 1972 das höchste Gebäude der Welt

Von A nach B geht's mit dem Yellow Cab

Besonders zur goldenen Stunde schön: die Uhr vor dem Flatiron Building

ca. 1 ½ Stunden + ca. 2 ½ Stunden Wartezeit • einfach
Stück ca. 350 kcal
E 7 g · F 12 g · KH 50 g

Zutaten für 12 Stück

180 ml Milch
½ 42-g-Würfel Hefe
570 g + etwas Mehl
50 g Puderzucker
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone ▪ Salz, Zimt, geriebene Muskatnuss
150 g weiche Butter
2 Eier (Gr. M)
100 g Korinthen
50 g Zucker
Backpapier

1 Milch in einem Topf erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. 500 g Mehl, Puderzucker, Zitronenschale, je ½ TL Salz, Zimt und Muskat in einer großen Schüssel mischen. Butter, Hefemilch und die leicht verquirlten Eier zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zuletzt Korinthen kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 ½–2 Stunden gehen lassen.

2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 12 Portionen teilen und zu kleinen, möglichst glatten Kugeln formen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bckbleche setzen und zugedeckt an einem warmen Ort weitere 15–30 Minuten gehen lassen.

3 In der Zwischenzeit 70 g Mehl und 90 ml Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und als Kreuz auf jedes Brötchen spritzen. Brötchen nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 20–25 goldbraun backen.

4 Zucker und 3 EL Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze hellbraun karamellisieren. Brötchen aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, noch warm mit dem Sirup bestreichen. Auf Kuchengittern abkühlen lassen.



Nach Hause telefonieren? Ab in die rote Telefonzelle!



Die Grenadier Guards hüten den Buckingham Palace (hihi)

Die London Tower Bridge ist Hänge- und Klappbrücke in einem

HOT CROSS BUNS
MIT KORINTHEN

Das süße Gewürz-Brötchen wird traditionell zum Karfreitag mit ordentlich Butter on top gereicht

Foto: House of Food, Are edia Syndication, IMAGO/Mika Volkmann/Design Pics, Istockphoto, Adobe Stock, Shutterstock

AUSTRALISCHE DAMPER

MIT FETA UND PISTAZIEN

Aborigine-Frauen formten das Brot aus saisonalen Samen und Nüssen, das dann in der Asche vom Feuer gebacken wurde

ca. 50 Minuten • einfach • Stück ca. 360 kcal
E 12 g · F 16 g · KH 40 g

Zutaten für 8 Stück

60 g Pistazien (ohne Schale)
150 g Feta
400 g + etwas Mehl
getrockneter Oregano, Salz
30 g kalte Butter
250 ml Milch
250 g griechischer Joghurt
Backpapier

1 Pistazien hacken. Feta grob zerbröckeln. 400 g Mehl, 1 TL Oregano und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen kurz mit den Fingerspitzen unterkneten, sodass ein krümeliger Teig entsteht. Milch, Joghurt und je Hälfte Pistazien und Feta zugeben. Alles kurz mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit ca. 2 EL Wasser bepinseln. Mit restlichem Feta und Pistazien bestreuen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 18–20 Minuten goldbraun backen.

3 Um festzustellen, ob die Damper fertig sind, leicht an die Unterseite der Brötchen klopfen. Klingt es hohl, sind sie durchgebacken. Herausnehmen und noch warm servieren.

Schon am Eingang zum Luna Park in Melbourne stehen alle Münder weit offen …

Emus können im Sprint bis zu 50 km/h erreichen, wow!

Der Ayers Rock (auch „Uluru" genannt) gehört zum UNESCO-Welterbe

Mit der historischen City Circle Tram kommt ihr kostenlos zu allen Sehenswürdigkeiten

Koalas schlafen sogar noch mehr als Faultiere

Foto: Are Media Syndication, StockFood / Gräfe & Unzer Verlag / Winner, Katrin, Istockphock, Adobe Stock, Shutterstock, Alamy, imago images/blickwinkel

INDISCHE CHAPATI

AUS NUR 3 ZUTATEN

Brot aus der Pfanne? Geniale Idee! Die Fladen sind ganz easy gebacken und werden sooo luftig-knusprig



Zwei Portiers in Jaipur in traditioneller indischer Arbeitskleidung

Ganesha, Gott des Glücks, erkennt man am Elefantenkopf

ca. 45 Minuten + Wartezeit • einfach
Stück ca. 170 kcal · E 5 g · F 4 g · KH 26 g

Zutaten für 10 Stück

400 g + etwas Vollkorn-Dinkelmehl
Salz ▪ ca. 3 EL Ghee (indisches Butterschmalz, ersatzweise Kokosöl)

1 In einer Schüssel 400 g Mehl und 1½ TL Salz mischen. Nach und nach ca. 250 ml lauwarmes Wasser zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, nicht klebrigen Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Teig in 10 Portionen teilen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund (à ca. 15 cm Ø) ausrollen. Eine beschichtete Pfanne dünn mit etwas Ghee ausstreichen und erhitzen. Fladen einzeln bei starker Hitze darin ca. 1 Minute von einer Seite backen, bis auf der Unterseite braune Flecke entstehen. Dann Fladen wenden, mit zwei Pfannenwendern auf den Teig drücken, weitere 30–60 Sekunden backen. Herausnehmen und sofort von beiden Seiten mit Ghee bestreichen.

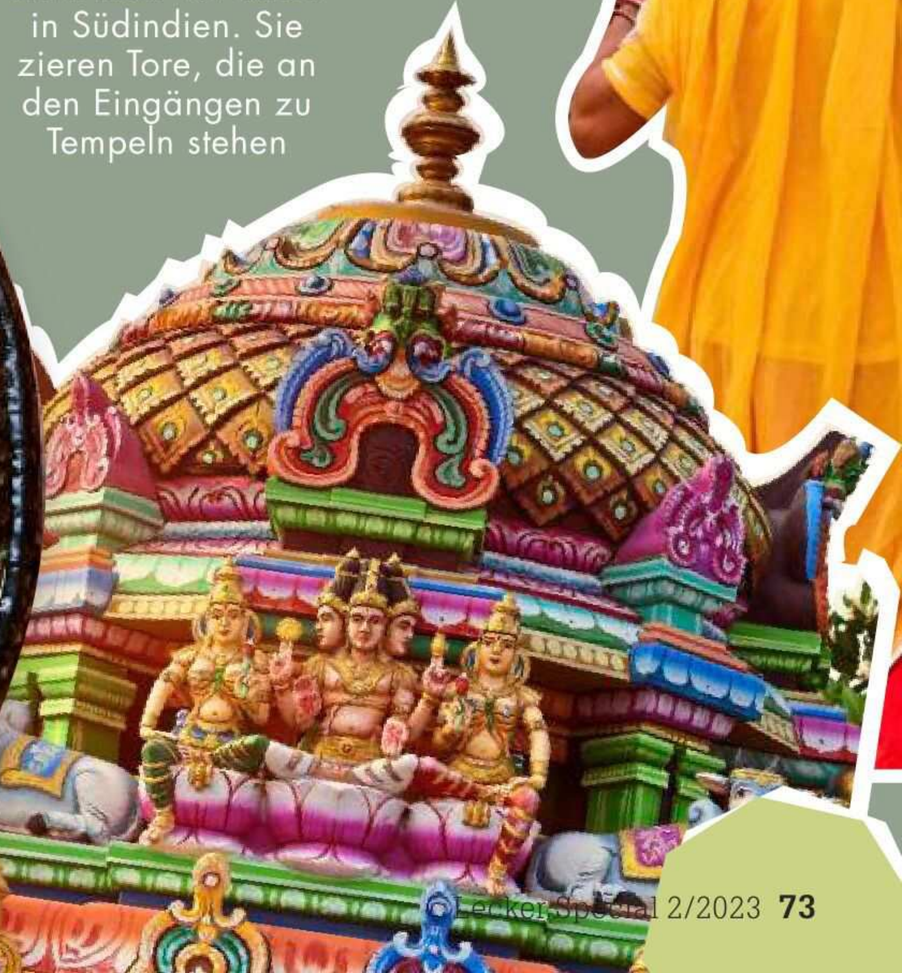
3 In der Zwischenzeit die restlichen Teigfladen mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Nach und nach alle Brote in wenig Ghee wie beschrieben backen. Fertige Chapati in ein sauberes Geschirrtuch gewickelt warm halten.



Tiefer, warm-rötlicher Farbton: Indischgelb







Die bunten Gopuram sieht man vor allem in Südindien. Sie zieren Tore, die an den Eingängen zu Tempeln stehen

Lama? Nee, Alpaka – in Peru leben etwa 3,5 Millionen der süßen Mini-Kamele



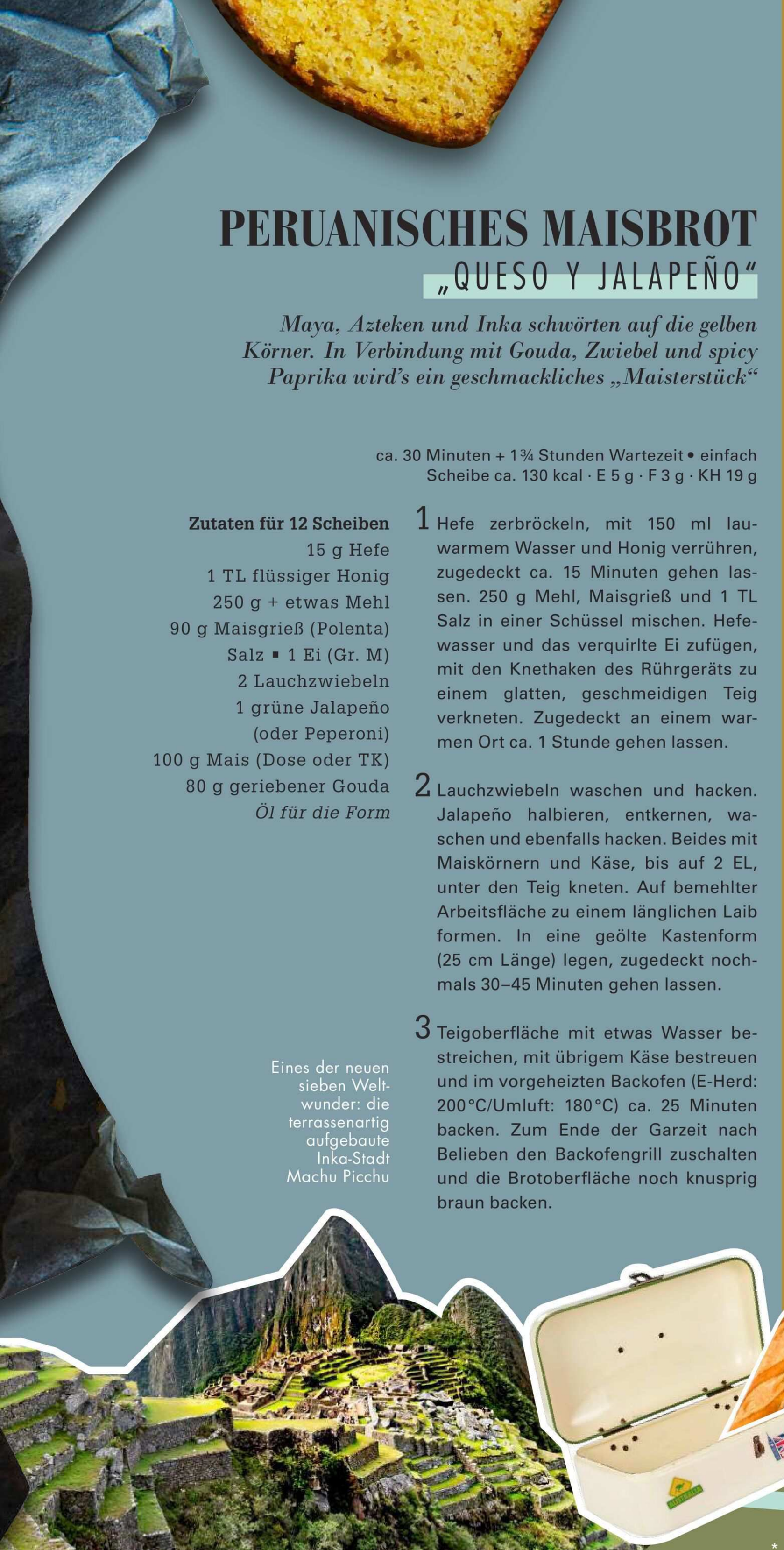
Heftig-deftig gelb: die Kathedrale von Trujillo



Zwei Quechua-Frauen in traditioneller Kleidung



Foto: StockFood / Hendey Gough, Magdalena, Istockphoto, Adobe Stock, Shutterstock



PERUANISCHES MAISBROT

„QUESO Y JALAPEÑO“

Maya, Azteken und Inka schwörten auf die gelben Körner. In Verbindung mit Gouda, Zwiebel und spicy Paprika wird's ein geschmackliches „Maisterstück“

ca. 30 Minuten + 1¾ Stunden Wartezeit • einfach
Scheibe ca. 130 kcal · E 5 g · F 3 g · KH 19 g

Zutaten für 12 Scheiben

15 g Hefe
1 TL flüssiger Honig
250 g + etwas Mehl
90 g Maisgrieß (Polenta)
Salz ▪ 1 Ei (Gr. M)
2 Lauchzwiebeln
1 grüne Jalapeño (oder Peperoni)
100 g Mais (Dose oder TK)
80 g geriebener Gouda
Öl für die Form

1 Hefe zerbröckeln, mit 150 ml lauwarmem Wasser und Honig verrühren, zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. 250 g Mehl, Maisgrieß und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefewasser und das verquirlte Ei zufügen, mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Lauchzwiebeln waschen und hacken. Jalapeño halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls hacken. Beides mit Maiskörnern und Käse, bis auf 2 EL, unter den Teig kneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem länglichen Laib formen. In eine geölte Kastenform (25 cm Länge) legen, zugedeckt nochmals 30–45 Minuten gehen lassen.

3 Teigoberfläche mit etwas Wasser bestreichen, mit übrigem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 25 Minuten backen. Zum Ende der Garzeit nach Belieben den Backofengrill zuschalten und die Brotoberfläche noch knusprig braun backen.

Eines der neuen sieben Weltwunder: die terrassenartig aufgebaute Inka-Stadt Machu Picchu

BROT DURCH DIE ZEIT

5 FACTS

WER HAT'S ERFUNDEN?

Im alten Ägypten kannte man schon im zweiten vorchristlichen Jahrtausend etwa 30 Brotsorten. Die Ägypter waren es auch, die als Erste Hefe kultivierten, um sie zum Backen zu nutzen.

TEIG-EVOLUTION

Getreidebrei gibt es schon seit 30 000 Jahren, vor rund 22 000 Jahren kamen die Menschen auf die Idee, diesen zu backen. Bis die Ägypter den Sauerteig und das Backen im Topf erfanden (vor ca. 6000 Jahren) gab es nur Fladenbrote.



BROT ALS MEDIZIN

Während des 17. Jahrhunderts verwendete man schimmeliges Brot in Polen als eine Art Vorgänger von Penicillin. In Kombination mit Spinnenweben sollte es Wunden vor Infektionen schützen.

DIE BELIEBTESTEN SORTEN

Am liebsten essen die Deutschen Toastbrot **(28 %)**, auf Platz 2 ist Mischbrot aus Weizen- und Roggenmehl **(24 %)**, gefolgt von Mehrkornbrot **(14 %)** und schließlich Vollkornbrot **(10 %)**.



DIE GRÖSSTEN BROTESSER

In diesen Ländern wird mit Brot am meisten Umsatz erwirtschaftet

1. CHINA, 211 695*
2. INDIEN, 83 532*
3. USA, 62 106*
4. INDONESIEN, 38 208*
5. JAPAN, 32 233*
6. BRASILIEN, 31 395*
7. DEUTSCHLAND, 27 081*



* Millionen US-$/Jahr



Das zuckersüße WÖRTERSUCHSPIEL für Naschkatzen

Mindestens 72 Back-Begriffe stecken in diesem Diagramm. Aber wo? Findest du alle? Denk daran, dass die Begriffe waagerecht, senkrecht oder auch diagonal eingesetzt sind, vorwärts (von oben nach unten) oder rückwärts (von unten nach oben) zu lesen sind und sich auch überschneiden können.

Viel Spaß!

D I F R O S T I N G E H R M E N H S C Z M H V W
S T O L L P A E K C E H C S R E I E U U A C A A
S T A N O R T I Z G E S U I F N D T H P R R N F
E E I E N I T A L E G T F E T R E O U F M O I F
B R D S T T E L E T R A T I G S A F U K E I L E
R A S T U Z F P U H L E G U G E N F B U L S L L
A M E R I K A N E R I E T R O T R E H C A S E N
N A T E E U K Z I G E R K R A P F E N H D A S L
D R R U Z C U Z S H E F E Z O P F G A E E N T E
T E O S U H C C W I N D B E U T E L P N I T R T
E U T E C E H S A F G G B I H
I M F L K N E A S K U E N E C
G A F G E M N H U U M L N Z U
A N O C R A T N R C N B U E B
S D K E G S E E S H T L G L A
C E A P U C I B S E O R A I C
H L L U S A G A G N R E T W K
O B A D S R U I B N T N C D P
K L M E O P A S L T E I R N U
O A M R S O U E E H N T E I L
L E U Z C N D R C S B N M F V
A T E U O E T R O T T S B O R T S H V O E E F E
D T R C N K U V E R T U E R E A A K O D R E U R
E C B K E R T I U K S I B I T O N U B E O R M P
C H E E S E C A K E C S G K T R D C E N L E A E
R E T R O T L L A T S I R K U A K H R T F N C I
O N E H C U K L E F P A N A B N U E H S E I A S
S E I R E K C U Z B U A T S O G C N I T I L R C
T N G A N A C H E Q D N I S A E H G T U K R O H
A B R I O C H E N I L A R P K A E O Z N O E N N
T F U L M U U E I N W O R B A D N T E O O B S E
A T T O C I R E S N E H C U K E E T S D C E N E

Illustration: House of Food

Jetzt das LECKER Deluxe Angebot + Geschenk sichern!



Sichere dir die beliebten Sonderhefte 4 x jährlich frei Haus!



LECKER Deluxe Angebot
12 x LECKER + 4 x LECKER Sonderhefte

LECKER Angebot
12 x LECKER – einfach, aber besonders!



chic·mic

biologo Lunchbox, protea

Die hübsche Lunchbox ist aus einem pflanzenbasierten Material hergestellt und geruchs- und geschmacksneutral. Recycelbar und industriell kompostierbar. Spülmaschinen- und mikrowellengeeignet. Inkl. flexiblem Trennsteg und Bambusdeckel mit Entlüftungsventil zur besseren Abdichtung.



Smoothie Maker

Mit diesem Smoothie Maker zauberst du schnell und einfach deinen ultimativen Frische- und Vitaminkick. Kombi-Becher zum Mixen und Trinken mit praktischem to-go-Trinkdeckel. Einfach auseinanderzunehmen und zu reinigen. Füllmenge: 0,5 Liter. Leistungsstarker 250 Watt Motor.



Der Gutschein wird per E-Mail versandt. Bitte gib im Coupon deine E-Mail-Adresse an. Es gelten Einschränkungen. Die vollständigen Geschäftsbedingungen findest du auf amazon.de/gc-legal.

10 € Gutschein zur Wahl

Deine Vorteile: • Gratis-Hefte bei Bankeinzug! • Keine Zustellgebühr im 1. Jahr! • Sicher und bequem nach Hause geliefert!

JETZT BESTELLEN!

Bauer Vertriebs KG
LECKER
Brieffach 14307
20086 Hamburg

Coupon bitte vollständig ausfüllen, unterschreiben und gleich abschicken.

0180 6 / 36 93 36
Mo. bis Fr. 8 – 18 Uhr, Sa. 9 – 14 Uhr, 0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.

www.lecker.de/abo
Hier findest du weitere Angebote.

www.bauer-plus.de/international
Informationen zu unseren Auslandsangeboten.

Informationen zu Ihrem Abonnement: Ihr Vertragspartner wird die Bauer Vertriebs KG, Meßberg 1, 20078 Hamburg. Die Bauer Vertriebs KG behält sich vor, Abo-Bestellungen zu prüfen und ggf. aufgrund von z. B. Mehrfachbestellungen abzulehnen. Die Angebote gelten nur, solange der Vorrat reicht. Der Verlag behält sich ansonsten vor, angemessene Ersatzartikel zu liefern. Einzelheiten zu Ihrem Widerrufsrecht, AGB, Datenschutz und weitere Informationen unter: www.bauer-plus.de/agb oder telefonisch unter 0800/6647772 (kostenfrei).

JA, ICH MÖCHTE MEINE LIEBLINGSZEITSCHRIFT FÜR EIN JAHR LESEN UND EIN GESCHENK MEINER WAHL DAZU!

Bitte kreuze nur eine Zeitschrift an: ☐ **LECKER Deluxe** (635 03 02244596) ☐ **LECKER** (635 03 02244588) LE SH #02/23 - 6646

Bitte kreuze ein Geschenk Ihrer Wahl an:
☐ **biologo Lunchbox, protea** (55) ☐ **Smoothie Maker** (16) ☐ **10 € Amazon.de Gutschein** (50) ☐ **10 € REWE Gutschein** (43)

Ich erhalte LECKER (12 Hefte) bzw. LECKER Deluxe (12+4 Hefte) für ein Jahr von der Bauer Vertriebs KG, Meßberg 1, 20078 Hamburg, zum Jahrespreis von zzt. nur 54 € bzw. 80 € direkt ins Haus geliefert. Danach lese ich nur, solange ich möchte, und kann jederzeit zum nächsterreichbaren Heft kündigen. Die Zustellung erfolgt im 1. Vertragsjahr kostenlos, denn das Porto übernimmt der Verlag für mich! Danach wird pro Heft eine Zustellgebühr von nur 0,40 € erhoben. Das ausgewählte Geschenk erhalte ich dazu und in ca. 4 bis 6 Wochen kommt mein erstes Heft. Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht, Preise inkl. MwSt.

Name, Vorname | Geburtsdatum

Straße, Hausnr. | PLZ, Ort

Telefon | E-Mail (für Kundenkorrespondenz)

☐ Ja, ich bin damit einverstanden, dass die Bauer Media Group mich per Telefon über interessante Angebote zu Medienprodukten informiert. Meine Einwilligung ist jederzeit durch Mitteilung an die Bauer Vertriebs KG (an Adresse Bauer Vertriebs KG, Brieffach 14550, 20078 Hamburg oder per E-Mail an widerrufwerbung@bauermedia.com) widerrufbar.

Ja, ich zahle halbjährlich per Bankeinzug. Dafür erhalte ich 2 Hefte LECKER bzw. 2 Hefte LECKER + 1 Sonderheft gratis zusätzlich im Anschluss an den Zahlungsrhythmus.

IBAN | Bankleitzahl | Kontonummer

Kontoinhaber (Name, Vorname) | Bankinstitut

Ich ermächtige die Bauer Vertriebs KG, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die Lastschriften einzulösen. Es gelten die Bedingungen meines Kreditinstitutes. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Die Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt. Gläubiger-ID: DE92ZZZ00000518718

Datum, Unterschrift

AM ENDE DES REGENBOGENS LIEGT KUCHEN

Schillernd bunt und viel zu schnell weg – das betrifft Regenbögen im Allgemeinen und diese Kuchen im Speziellen



Wer braucht schon einen Topf voll Gold, wenn man **phänomenale Rainbow Cakes** haben kann? Vier Foodies verzaubern uns mit ihren kunterbunten Rezepten

SÜSSER CRÊPE-TURM

mit Mascarpone

Kiki liiiebt den feinen Crêpeteig, der eingefärbt, ausgebacken und mit Creme aufgeschichtet wird. Und beim Anschnitt dann: Bäm!

ca. 2 Stunden + ca. 2 Stunden Wartezeit
einfach • Stück ca. 650 kcal
E 13 g · F 51 g · KH 36 g

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für die Crêpes:
8 Eier (Gr. M) ▪ 310 g Mehl
50 g Zucker ▪ 1 TL Vanilleextrakt
110 g zerlassene Butter
900 ml Milch
6 Lebensmittelfarben
(z. B. von Kikis Kitchen)
Backtrennspray oder
neutrales Öl zum Backen

Für die Creme:
500 g Mascarpone
400 g Schlagsahne ▪ 80 g Puderzucker ▪ 1 TL Vanilleextrakt
3 Päckchen Sahnefestiger (= 6 TL)

1 In einer großen Schüssel Eier und Mehl mit den Schneebesen des Rührgeräts kurz glatt rühren. Zucker, Vanilleextrakt und zerlassene Butter zufügen. Milch nach und nach zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Teig in 6 gleich große Portionen teilen und jeweils mit Lebensmittelfarben einfärben.

2 Nacheinander die Crêpes in einer Pfanne (20 cm Ø) 3–4 Minuten backen, dabei einmal wenden (ergibt pro Farbe 6 Crêpes). Pfanne zwischendurch mit Backtrennspray (alternativ mit neutralem Öl) fetten.

3 Für die Creme Mascarpone, Sahne, Puderzucker und Vanilleextrakt in der Rührschüssel der Küchenmaschine zunächst bei geringer Geschwindigkeit zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend bei höchster Geschwindigkeit steif schlagen, währenddessen Sahnefestiger einrieseln lassen.

4 Die Crêpes mit Creme bestreichen und nach Belieben mit Farbverlauf aufeinanderschichten. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.



@kikiskitchen 414 k Follower

„Ich bin mit Schneebesen und Rührschüssel aufgewachsen", sagt Kiki aus Bochum. Immerhin führte ihre Familie ein Café. Mittlerweile kocht und backt sie für über eine halbe Million Menschen bei YouTube.

Für gleiche Crêpe-Anzahl pro Farbe den Teig wiegen, durch 6 teilen und jeweils einfärben

Foto: Shutterstock, Kiki Aweimer / @kikiskitchen









Es wäre nicht Annalena, wenn sie in den saftigen Cupcakes nicht noch Zuckerstreusel versteckt hätte! Das Frosting wird portionsweise eingefärbt und landet nebeneinander in der Tülle – so vereint es sich zu einem wunderschönen Pastell-Regenbogen

ca. 40 Minuten + ca. 1 Stunde Wartezeit • nicht so schwer
Stück ca. 440 kcal · E 6 g · F 30 g · KH 35 g

Zutaten für 12 Stück
Für die Cupcakes: 150 g weiche Butter ▪ 120 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker ▪ Salz 2 Eier (Gr. M) ▪ 225 g Mehl 2 TL Backpulver ▪ 125 ml Milch 3 EL bunte Zuckerstreusel
Für das Frosting: 150 g weiche Butter ▪ 100 g Puderzucker 1 TL Vanilleextrakt ▪ 300 g Doppelrahmfrischkäse (zimmerwarm) ▪ diverse Lebensmittelfarben (Rot, Gelb, Grün, Blau, Orange, Lila; z. B. von Dr. Oetker)
Außerdem: Muffinblech Muffinförmchen ▪ Frischhaltefolie Spritzbeutel mit Sterntülle

1 **Für die Cupcakes** Muffinförmchen in ein Muffinblech mit 12 Mulden verteilen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts hellschaumig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit der Milch zum Teig geben und unterrühren. Die Zuckerstreusel unterheben.

2 Teig mit Eisportionierer oder zwei Löffeln in die Förmchen verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 **Für das Frosting** weiche Butter und Puderzucker in einer Schüssel mind. 5 Minuten aufschlagen (Foto 1; die Butter ist dann schon fast weiß). Vanilleextrakt und Frischkäse esslöffelweise unterrühren. Das Frosting auf 6 Schüsseln verteilen und jeweils in einer anderen Farbe einfärben (Foto 2). Frostings nebeneinander auf ein Stück Frischhaltefolie streichen (Foto 3). Mithilfe der Folie zu einer Rolle aufrollen, dabei die Folie nicht ins Frosting einrollen! Enden verschließen (Foto 4) und Frosting ca. 30 Minuten kühlen.

4 Zum Verzieren ein Ende der Rolle abschneiden und mit diesem voran in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Frosting auf die Cupcakes spritzen.

asiancafe 21,5k Follower
@niu_asiancafe
Niu asian café
never stop enjoying

Im Niu Asian Café gibt's eine wortwörtlich kunterbunte Auswahl an vietnamesischen Kaffeekreationen, handmade Asia-Cakes und Knallfarben-Milkshakes. Dazu dieses farbenfrohe Interior... We like!



Latte-Art de luxe: mit buntem Milchschaum und Glitzer

CUPCAKES MIT RAINBOW FROSTING

Ein Träumchen in Pastell!



@heyfoodsister 14,6k Follower

Was die Schwestern Annalena und Johanna aus Bad Mergentheim ausmacht? „Der Hang zum zuckersüßen Leben." Auf ihrem Blog gibt's daher jede Menge feine Backrezepte. Dazu steht Annalena regelmäßig für unser Instagram-Format LECKER BAKERY vor der Linse.

CUTIE PIE!

Woah, wie hübsch! Der Farbverlauf entsteht von selbst in der Tülle

Foto: Annalena Bokmeier / @heyfoodsister, PR



@biskuitwerkstatt 3085 Follower

Mareike liebt Regenbögen nicht nur, weil sie so schön bunt sind, sondern auch wegen ihrer Symbolik – für sie das perfekte Motto für Brunch, Babyparty & Co.

BOAH!

Durchhalten beim Kneten! Wer die Farbe richtig in den Teig einarbeitet, wird mit diesem kräftig leuchtenden Swirl belohnt

Foto: Mareike Pucka / @biskuitwerkstatt



Kunterbunt verdrehte

FÜNF-FARBEN-BAGELS

Das Leben ist bunt wie ein Regenbogen, voller verschlungener Wege und manchmal auch ein bisschen anstrengend. Wie könnte man das besser feiern als mit diesen total durchgedrehten Kult-Brötchen?!

ca. 1½ Stunden + 1¾ Stunden Wartezeit • nicht ganz ohne
Stück ca. 210 kcal · E 7 g · F 1 g · KH 43 g

Zutaten für 18 Stück
4 EL Zucker
1 Würfel (42 g) frische Hefe
1 kg Mehl (Type 550) ▪ 2 EL Salz
Lebensmittelfarbe (Paste) in Gelb, Orange, Pink, Hellgrün und Türkis
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier ▪ *Leinentuch*

1 3 EL Zucker und 530 ml lauwarmes Wasser verrühren, die Hefe hineinbröckeln und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Mischung ca. 5 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und vermengen. Die Hefe-Mischung zum Mehl geben und alles 5–10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem feuchten Leinentuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen (oder bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat).

2 Den Teig in 5 gleich große Portionen teilen und jede Teigkugel mit einer Farbe durch Kneten kräftig einfärben. (Das geht etwas schwer und dauert etwas, bis sich der Hefeteig komplett durchgefärbt hat.) Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit dem feuchten Leinentuch abdecken und ca. 15 Minuten gehen lassen.

3 Jede Teigkugel einzeln auf der leicht bemehlten Arbeitsplatte zu einem Viereck oder Kreis ausrollen. Die Teigplatten je nach gewünschtem Farbverlauf aufeinanderstapeln, wieder mit dem feuchten Tuch bedecken und weitere ca. 15 Minuten gehen lassen. (Durch das erneute Gehen stellen wir sicher, dass die Teigschichten nachher gut zusammenhalten.)

4 Die Teigplatte in 2–3 cm breite Streifen schneiden, dann die Streifen in 18 Stücke (à ca. 115 g schwer) teilen. Die Teigstücke zu Strängen verzwirbeln, zu einem Kreis drehen und die Enden gut zusammendrücken. Bagels auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen, ein letztes Mal mit dem feuchten Leinentuch abdecken und ca. 15 Minuten gehen lassen.

5 Inzwischen einen großen Kochtopf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. 1 EL Zucker einstreuen. Die Bagels nacheinander in das leicht köchelnde Wasser geben und pro Seite ca. 1 Minute sieden lassen. Herausnehmen und wieder auf die Backbleche setzen.

6 Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 210 °C) 18–20 Minuten backen. Um die Farbe noch knalliger zu machen, könnt ihr die Bagels nach der Hälfte der Backzeit umdrehen, dann werden sie auf der Oberseite nicht so dunkel.









Sascha (r.) ist der kreative Chaot, Torsten der Ruhepol in der Küche. Am liebsten stehen die Kölner gemeinsam hinterm Herd und kochen und backen für ihre Lieben – oder für ihren Foodblog.

LAYER CAKE „Happy Pride"

Stolz sein können die beiden allemal: auf sich, ihre Liebe – und die Wow-Torte mit sechs Böden und cheesy Buttercreme

ca. 1¾ Stunden + ca. 6 Stunden Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 760 kcal · E 9 g · F 53 g · KH 62 g

Zutaten für 12–14 Stücke

Für die Böden:

6 Eier (Gr. M) ▪ 300 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
300 ml Pflanzenöl ▪ 300 ml Milch ▪ 450 g Weizenmehl (Type 550) ▪ 1½ Päckchen Backpulver (23 g) ▪ 6 Päckchen Lebensmittelfarbe (in Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau, Violett; z. B. von Rainbow Dust)
Backpapier

Für die Creme:

370 g weiche Butter
200 g Puderzucker ▪ 265 g Doppelrahmfrischkäse ▪ *evtl. Zuckerstreusel für die Deko*

1 **Für die Böden** Eier, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgeräts so lange schaumig rühren, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 10 Minuten).

2 Ofen vorheizen (E-Herd: 160 °C/Umluft: 140 °C). Öl und Milch in ein Gefäß mit Ausgießer füllen, unter weiterem Rühren langsam zur Eimasse gießen. Mehl und Backpulver mischen, mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben (Foto 1).

3 Teilt den Teig in 6 gleiche Teile und färbt jeden in der jeweiligen Farbe (auf die Verpackungsanleitung achten; Foto 2). Backt jede Teigmenge in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (18 cm Ø) für 18–20 Minuten und lasst die Böden auskühlen. Tipp: Wir backen immer 2 Böden parallel mit 2 Springformen!

4 **Für die Creme** schlagt ihr die Butter richtig schaumig und rührt den Puderzucker unter. Frischkäse glatt rühren und löffelweise mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Buttercreme heben.

5 Den untersten Boden auf eine Platte legen. Gebt etwas Creme darauf, streicht sie glatt und setzt den nächsten darauf. Mit den restlichen Böden ebenso verfahren (Foto 3). Torte außen mit überschüssiger Creme so einstreichen, dass die Farben noch durchscheinen (Foto 4). Dekoriert die Torte noch nach Belieben, wenn ihr möchtet, und stellt sie dann mindestens 4–5 Stunden oder über Nacht kühl!

Foto: Sascha Wett / @diejungskochenundbacken

InTouch & Closer

SHOPPING FEVER

17.5.–4.6.2023

BIS ZU **40% SPAREN**



RABATTE VON ÜBER 40 TOP-BRANDS

ANKERKRAUT GESCHMACKSMANUFAKTUR · HELLO FRESH · euronics

live fresh · FARFETCH · IDEAL OF SWEDEN

MISTER SPEX · IMPRESSIONEN · LASCANA

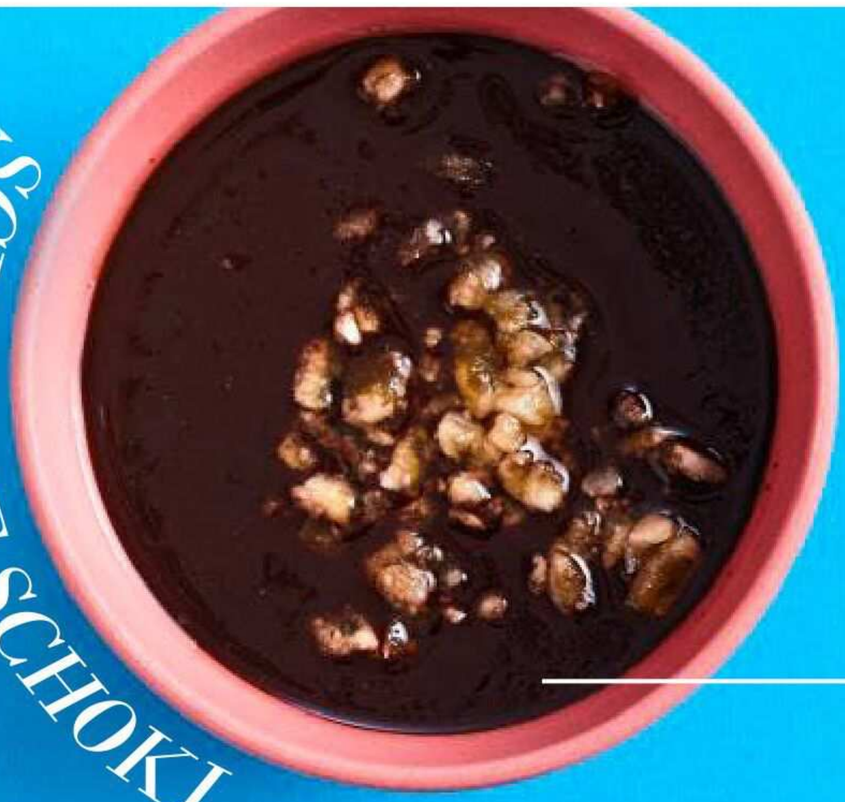
... UND VIELE MEHR.

Mehr Infos unter
www.intouchshoppingfever.de und
www.closershoppingfever.de
#myshoppingfever_official

NEUGIERIG?
Code scannen und alle Shopping-News & Rabatte entdecken.



COCO LOCO



SCHARFE SCHOKI

150 ML KOKOSMILCH mit **4 EL PISTAZIENMUS** erwärmen. Mit **2 EL AGAVENDICKSAFT** und ca. **2 TL ZITRONENSAFT** abschmecken. Evtl. mit Kokosraspeln bestreuen und noch etwas Kokosmilch einstrudeln.

MILCHREIS-WAFFELN

Yippie, unsere leckerste Kindheitserinnerung gibt es jetzt auch kross gebacken aus dem Waffeleisen. Dazu süße Sößchen – fertig ist der Kurztrip ins Nimmerland

ca. 1 Stunde + 45 Minuten Wartezeit • einfach • Stück ca. 70 kcal · E 1 g · F 1 g · KH 13 g

Zutaten für ca. 16 Stück
250 g Milchreis
2 EL Zucker, Salz
2 EL Speisestärke
Öl für das Waffeleisen

1 Milchreis waschen, tropfnass mit 750 ml Wasser, Zucker und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten garen. Milchreis auf einer großen Platte verteilen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit z. B. die Soßen zubereiten.

2 Das Waffeleisen vorheizen und mit Öl bestreichen. 2 EL Stärke unter den kalten Reis mischen. Mit einem kleinem Eisportionierer jeweils 2–4 kleine Reiskugeln (à ca. 45 g) ins Waffeleisen setzen und ca. 7 Minuten bei mittlerer Stufe goldbraun backen.

VEGAN

DIP DAZU, ANYONE?

Ideal für einen ausgedehnten Kaffeeklatsch mit den besten Freundinnen

ASIA-STYLE

30 g KOKOSÖL mit **3 EL AGAVENDICKSAFT** erwärmen. **2 EL KAKAO** in den Mix rühren. **1 EL KANDIERTEN INGWER** fein hacken und zugeben.

2 EL ZUCKER mit **50 ML WASSER** in einem Topf schmelzen, dann köcheln, bis der Zucker karamellisiert. **150 ML HAFER-SAHNE** angießen, sämig köcheln. **1 EL ERDNUSSCREME** einrühren. Mit ca. **2 TL LIMETTENSAFT** und **CHILIFLOCKEN** abschmecken.

BERRY GOOD

100 G TK-HIMBEEREN auftauen lassen. Mit dem Stab-mixer pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen. **2 EL AGAVENDICKSAFT** und **2 EL KOKOSMILCH** unterrühren.

Foto: House of Food



MOHN-NUGAT-SCHNECKCHEN

They see me rollin' ... THEY LOVIN'!

Wir haben sie: fünf Rezepte für **oberschmatzige Hefeschnecken,** für die dich alle lieben werden. Die sind so gut, da will sich am liebsten sogar der hippe Barista aus dem Szenecafé 'ne Rolle von abschneiden und bei Insta posten

Foto: House of Food

THE PERFECT PLUM BUN

PISTACCHIO-ROLL MIT BROMBEEREN

Foto: House of Food



RED-VELVET-KOKOS-SCHNECKEN

Foto: House of Food

RÜBLI-ROLLS MIT SCHMANDSOSSE

Ins Rollen kommen

DER GRUNDTEIG

ca. 1 Stunde + 1½ Stunden Wartezeit

Zutaten für 9 Schnecken

150 ml Milch
1 Würfel (42 g) Hefe
500 g + etwas Mehl
50 g Zucker ▪ Salz
2 Eier (Gr. M)
50 g weiche Butter

1

Milch erwärmen, Hefe hineinbröckeln und auflösen. 500 g Mehl, Zucker und 2 Prisen Salz in eine Rührschüssel geben. Warme Hefemilch und Eier zugeben. Mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig verkneten, dabei weiche Butter in Stücken unterkneten. Löst sich der Teig vom Schüsselrand, noch etwa 5 Minuten weiterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2

Füllung aussuchen und zubereiten. Hefeteig kurz durchkneten, auf etwas Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 50 cm) ausrollen. Füllung daraufstreichen und von der langen Seite aufrollen. Rolle in 9 Stücke (à 5–6 cm) schneiden. Aufrecht nebeneinander in eine gefettete quadratische Form (24 cm) setzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

3

Jetzt ist Zeit für das Topping …

YUMMY!

MOHN-NUGAT-SCHNECKCHEN

Fluffiger Mohnteig, mit Nussnugatcreme gefüllt und Eis on top. #Yum

Stück ca. 560 kcal · E 12 g · F 22 g · KH 84 g

Zutaten für 9 Schnecken

1x Grundteig (s. links) +
2 EL Mohnsamen
ca. 300 g Nussnugatcreme
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
ca. 400 ml Amarena-Eis
2–3 Stiele Zitronenmelisse

1 **Grundteig** zubereiten, dabei Mohnsamen mit dem Mehl mischen (s. links, Step 1).

2 **Für die Füllung** Nussnugatcreme glatt rühren. Hefeschnecken mit der Creme zubereiten (s. links, Step 2). Fertige Schnecken abkühlen lassen.

3 **Für das Topping** Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Schnecken damit bepinseln. Aus dem Eis 9 teelöffelgroße Mini-Eiskugeln formen und zugedeckt wieder einfrieren. Zum Servieren Zitronenmelisse waschen, Blätter nach Belieben fein schneiden und über die Schnecken streuen. Auf jede Schnecke 1 Eiskugel setzen.



Schokoschnuten gefällig? Easy mit Nussnugatcreme

Foto: House of Food

THE PERFECT PLUM BUN

Hi, Bäm-Bun: Doppeltes Pfläumchen trifft auf softe Amaretto-Mascarpone

Stück ca. 540 kcal · E 11 g · F 16 g · KH 83 g

Zutaten für 9 Schnecken

1x Grundteig (s. links)
1 Glas Pflaumenmus
(450 g, z. B. von Mühlhäuser)
50 g Puderzucker
150 g Mascarpone ▪ 4–5 EL Amaretto
2 Sommerpflaumen
4–5 Stück Eiskonfekt

1 **Grundteig** zubereiten (s. links, Step 1).

2 **Für die Füllung** Pflaumenmus glatt rühren. Hefeschnecken mit dem Mus zubereiten (s. links, Step 2). Fertige Schnecken abkühlen lassen.

3 **Für das Topping** Puderzucker und 2 EL Wasser glatt rühren. Schnecken damit bepinseln. Mascarpone, Amaretto und 2–4 EL Wasser glatt rühren. Creme auf die Schnecken streichen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, in dünne Scheiben schneiden. Pflaumenscheiben leicht gebündelt und versetzt auf die Schnecken setzen. Zum Servieren Eiskonfekt halbieren und daraufsetzen.

PISTACCHIO-ROLL MIT BROMBEEREN

Es grünt so grün: dank Spirulina im Teig und gerösteten Pistazien on top

Stück ca. 680 kcal · E 21 g · F 38 g · KH 64 g

Zutaten für 9 Schnecken

1x Grundteig (s. links) + 2 gehäufte TL grünes Spirulina-Pulver (z. B. algenladen.de)
700 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Puderzucker ▪ 2 EL Limettensaft
50 g gemahlene Pistazien
ca. 100 g Brombeeren
50 g geröstete Pistazien (ohne Schale)

1 **Grundteig** zubereiten, dabei Spirulina mit der Hefe in der Milch auflösen (s. links, Step 1).

2 **Für die Füllung** 500 g Frischkäse mit 50 g Puderzucker verrühren. Hefeschnecken mit der Creme zubereiten (s. links, Step 2). Abkühlen lassen.

3 **Für das Topping** 50 g Puderzucker und Limettensaft glatt rühren. Schnecken damit bepinseln. 200 g Frischkäse mit gemahlenen Pistazien verrühren, nach Belieben in einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf die Schnecken setzen. Brombeeren verlesen und auf den Hefeschnecken verteilen. Pistazien hacken und darüberstreuen.



RED-VELVET-KOKOS-SCHNECKEN

Alles auf Rot! Teig und nussige Füllung kommen rosarot daher

Schnecke ca. 680 kcal · E 13 g · F 35 g · KH 77 g

Zutaten für 9 Schnecken

1x Grundteig (s. Seite 94, ohne Milch)
+ 150 ml Rote-Bete-Saft
200 g Kokosraspel
200 ml + 1 EL Rote-Bete-Saft
300 g Schlagsahne ▪ 200 g Puderzucker
3 EL Nussmus (z. B. Cashew)
1 EL Zitronensaft ▪ 4–5 kleine Erdbeeren

1 **Grundteig** zubereiten, dabei Rote-Bete-Saft statt Milch verwenden (s. Seite 94, Step 1).

2 **Für die Füllung** Kokosraspel, bis auf 1 EL, und 200 ml Rote-Bete-Saft, 200 g Sahne, 100 g Puderzucker und Nussmus erwärmen und glatt rühren. Hefeschnecken mit der Creme zubereiten (s. Seite 94, Step 2). Fertige Schnecken abkühlen lassen.

3 **Für das Topping** 100 g Puderzucker, Zitronensaft und 1 EL Rote-Bete-Saft glatt rühren. Schnecken damit bepinseln. Erdbeeren waschen und längs halbieren. 100 g Sahne steif schlagen. Je 1 Klecks Sahne und 1 Erdbeerhälfte auf jede Schnecke setzen. Mit Rest Kokosraspeln bestreuen. Übrige Sahne dazureichen.

RÜBLI-ROLLS MIT SCHMANDSOSSE

Zimt, Nuss und Möhre drin, Beeren und Schmandsoße drauf. It's a yes!

Schnecke ca. 560 kcal · E 14 g · F 23 g · KH 73 g

Zutaten für 9 Schnecken

1x Grundteig (s. Seite 94)
400 g Möhren ▪ 150 g Haselnussmus
50 g gemahlene Haselnüsse ▪ Zimt
75 g Zucker ▪ 2 EL Mehl ▪ 150 g Apfelgelee
ca. 120 g Himbeeren ▪ 2 EL Haselnüsse
100 g Schmand ▪ 3–4 EL Orangensaft
Backpapier

1 **Grundteig** zubereiten (s. Seite 94, Step 1).

2 **Für die Füllung** Möhren schälen und fein raspeln. Mit Nussmus, gemahlenen Nüssen, 1 TL Zimt und Zucker verrühren. Hefeteig kneten und ausrollen. Mit der Füllung, bis auf 4 EL, bestreichen, aufrollen, schneiden und in die Form setzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen. Rest Füllung mit Mehl zu Streuseln verkneten und auf der freien Blechhälfte verteilen. Alles backen und abkühlen lassen (s. Seite 94, Step 2).

3 **Für das Topping** Gelee erwärmen, Schnecken mit etwas Gelee bepinseln. Himbeeren verlesen, mit Rest Gelee mischen und auf den Schnecken verteilen. Haselnüsse grob hacken und mit Streuseln darüberstreuen. Schmand und Saft glatt rühren. Hefeschnecken damit beträufeln.



Oh, so juicy! Teig und Füllung werden mit Rote-Bete-Saft eingefärbt

Gamechanger: die in Apfelgelee getunkten Himbeeren

Foto: House of Food



Lebensbaum Bio-Gewürze von A bis Z

Beim Kochen sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Besonders die Gewürze machen aus der Notwendigkeit des Essens ein genussvolles Erlebnis. Entdecken Sie die Lebensbaum Gewürzvielfalt von A wie Anis bis Z wie Zimt und verleihen Sie sowohl süßen als auch herzhaften Gerichten das gewisse Etwas.



ENTDECKEN SIE
UNSERE KRÄUTER
UND GEWÜRZE

Sie finden all unsere Tees, Kaffees und Gewürze im Bioladen und unter www.lebensbaum.de.

BIO SEIT 1979

DE-ÖKO-001

Working for Sustainability
CERTIFIED COMPANY

4-MAL LECKER

FRIANDS

Das luftige Mini-Gebäck ist schnell gerührt, fix verfeinert und frisch gebacken so zart, dass es förmlich auf der Zunge zergeht…



1

SÜSSSAUER MIT ZITRONE

Stück ca. 250 kcal · E 4 g · F 15 g · KH 24 g

Für 12 Stück

150 g Butter schmelzen. Mulden eines Friandblechs (oder Muffinblechs) fetten. **5 Eiweiß** (Gr. M) in einer Rührschüssel mit einer Gabel verquirlen. **200 g Puderzucker** sieben und mit **100 g gemahlenen Mandeln** (ohne Haut) und **60 g Mehl** mischen. Flüssige Butter, Mandel-Mix und **abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone** kurz unter das Eiweiß rühren. In die Mulden füllen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. **60 g Lemon Curd** erwärmen und auf den warmen Friands verstreichen, auskühlen lassen.

2

SOMMERLICH & FRUCHTIG

Stück ca. 240 kcal · E 4 g · F 15 g · KH 22 g

Für 12 Stück

150 g Butter schmelzen. Mulden eines Friandblechs (oder Muffinblechs) fetten. **5 Eiweiß** (Gr. M) in einer Rührschüssel mit einer Gabel verquirlen. **200 g Puderzucker** sieben und mit **100 g gemahlenen Nüssen** (z. B. Haselnuss, Mandel) und **60 g Mehl** mischen. Flüssige Butter und Nuss-Mix kurz unter das Eiweiß rühren. In die Mulden füllen. **3–4 Sommerpflaumen** waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen. Auskühlen lassen.

Foto: Are Media Syndication

Pssst: Diese Füllungen machen Schokoholics glücklich





3

KERNIG IM DOPPELPACK

Stück ca. 300 kcal · E 6 g · F 20 g · KH 25 g

Für 12 Stück

150 g Butter schmelzen. Mulden eines Friandblechs (oder Muffinblechs) fetten. **5 Eiweiß** (Gr. M) in einer Rührschüssel mit einer Gabel verquirlen. **200 g Puderzucker** sieben und mit **100 g gemahlenen Haselnüssen** und **60 g Mehl** mischen. Flüssige Butter und Nuss-Mix kurz unter das Eiweiß rühren. **100 g Zartbitterschokolade** hacken und unterheben. In die Mulden füllen. **50 g Haselnüsse** grob hacken und darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen. Auskühlen lassen.

4

BEERIG MIT WEISSER SCHOKI

Stück ca. 280 kcal · E 5 g · F 17 g · KH 27 g

Für 12 Stück

150 g Butter schmelzen. Mulden eines Friandblechs (oder Muffinblechs) fetten. **5 Eiweiß** (Gr. M) in einer Rührschüssel mit einer Gabel verquirlen. **200 g Puderzucker** sieben und mit **100 g gemahlenen Mandeln** (ohne Haut) und **60 g Mehl** mischen. Flüssige Butter und Mandel-Mix kurz unter das Eiweiß rühren. **100 g weiße Schokolade** hacken. Mit **100 g Himbeeren** (frisch oder TK) kurz unter den Teig heben. In die Mulden füllen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Auskühlen lassen.



GUTEN FREUNDEN GIBT MAN EIN KÜCHLEIN!

oder auch zwei oder drei...

Du suchst nach Rezepten für Gebäck, das zwar klitzeklein ist, aber eine riesengroße Wirkung auf deine Lieblingsmenschen hat? Na, da sagen wir nur: Geschenkt! Und präsentieren dir feine Präsent-Küchlein

Foto: Getty Images, Are Media Syndication; Illustration: House of Food

YAY! Perfekt zum Vorbereiten: Heute gerollt, morgen gebacken

Nussiger Zimt-Zucker-Crunch innen und außen!

ZIMTSCHNECKEN-POPS *mit Pekannüssen*

Schenken mit Sti(e)l: nussigen Zimt-Zucker-Mix auf den Teig verteilen, aufrollen, in Scheiben schneiden, Holzstäbchen rein und die süßen Schnecken mit weißer Kuvertüre besprenkeln

ca. 1¼ Stunden + ca. 4 Stunden Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 100 kcal · E 2 g · F 5 g · KH 12 g

Zutaten für 30–35 Stück

125 g weiche Butter
2 Eier (Gr. M) ▪ 150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Salz, Zimt
40 g saure Sahne
300 g + etwas Mehl
1 TL Backpulver
80 g Pekannüsse
60 g brauner Zucker
50 g weiße Kuvertüre
Backpapier
30–35 Holzrührstäbchen

1 **Für den Teig** Butter, 1 Ei, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und saure Sahne mit den Knethaken des Rührgeräts verrühren. 300 g Mehl und Backpulver mischen, zufügen und erst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer flachen Kugel formen und zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 **Für die Füllung** Nüsse fein hacken. In einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann herausnehmen. Etwa eine Hälfte mit 1 gehäuften TL Zimt, braunem Zucker und 2 Prisen Salz mischen.

3 Teig halbieren und jeweils auf einem bemehlten Bogen Backpapier rechteckig (ca. 20 x 25 cm) ausrollen. Jeweils die Hälfte vom Nuss-Mix gleichmäßig auf beiden Teigflächen verteilen. Jeweils mithilfe des Backpapiers aufrollen und stramm in das Papier einwickeln. Die Rollen ca. 2 Stunden einfrieren.

4 Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Rollen auswickeln. 1 Ei verquirlen und Rollen damit rundherum einpinseln. In restlichen Nüssen wenden und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Schnecken auf die Bleche verteilen, dabei jeweils seitlich ein Holzstäbchen hineinstecken. Nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen.

5 Pops herausnehmen. Auf den Blechen auskühlen lassen. Kuvertüre hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. In dünnen Streifen über die Kekse drizzeln. Trocknen lassen.

„HDGDL"-WINDBEUTELCHEN *mit Nugatcreme*

Wer immer diese fluffigen Brandteigbeutel mit der soften Füllung aus Schmand und Nussnugatcreme auspacken darf, hat dich ganz doll lieb – und die Dinger auch

ca. 1½ Stunden + Wartezeit • einfach • Stück ca. 90 kcal · E 1 g · F 6 g · KH 4 g



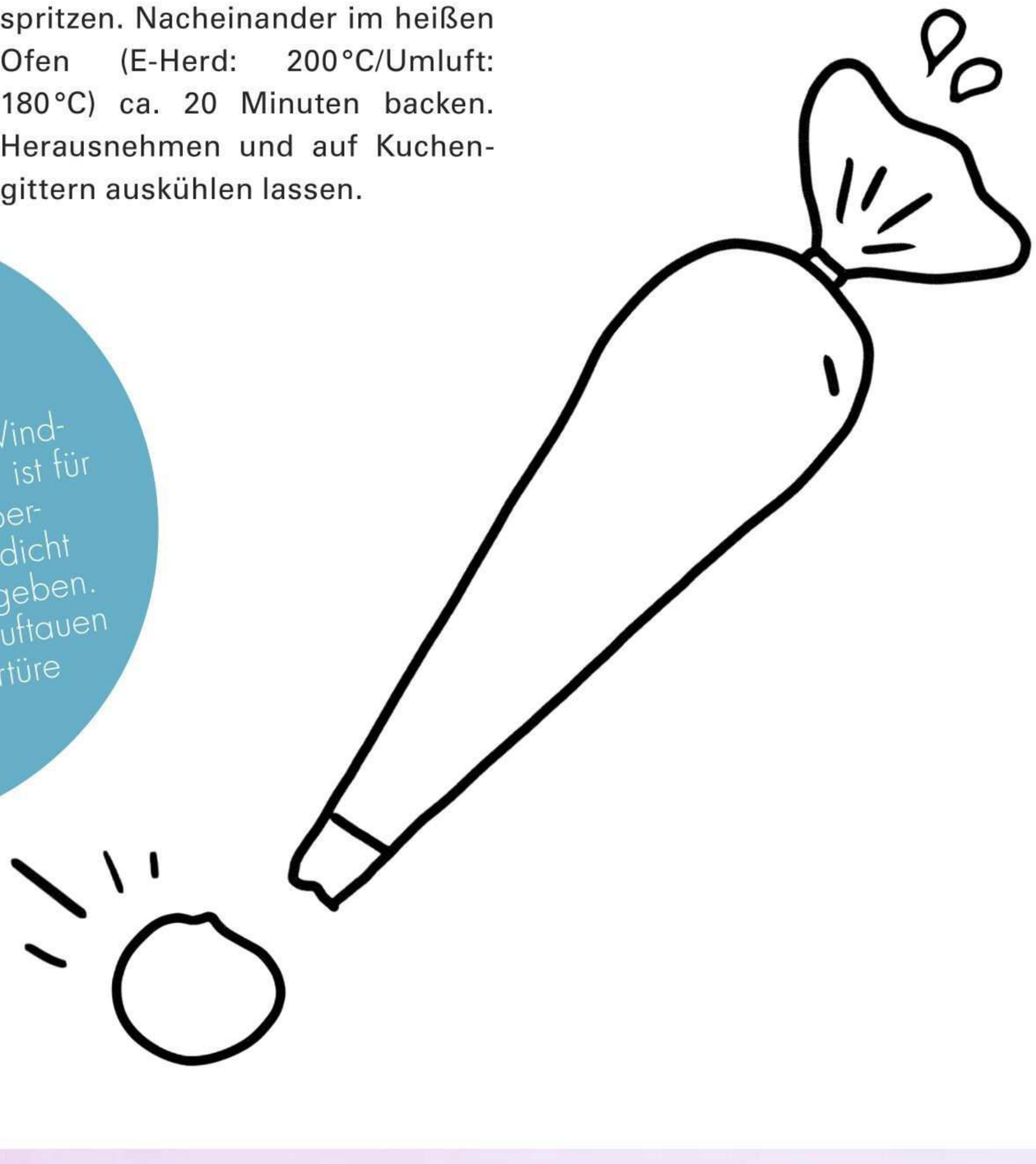
Zutaten für 25–30 Stück
60 ml Milch
Salz ▪ 25 g Butter
100 g Mehl
2 Eier (Gr. M)
50 g Nussnugatcreme
200 g Schmand
200 g weiße Kuvertüre
1 TL Kokosöl
rote und/oder blaue Lebensmittelgelfarbe (z. B. Wilton)
evtl. Lebensmittelfarbpulver
Spritzbeutel mit Lochtülle und Fülltülle (= Krapfentülle)
Backpapier

1 Milch, 60 ml Wasser mit 1 Prise Salz und Butter erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Aufkochen und vom Herd ziehen. Mehl auf einmal zugeben und mit einem Holzlöffel verrühren. Brandteig „abbrennen", dafür den Topf wieder auf den Herd stellen. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis sich der Teigkloß vom Topfboden löst und sich dort eine weiße Schicht bildet.

2 Topf vom Herd nehmen. Eier nacheinander unterrühren, bis die Masse glatt ist und glänzt. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Insgesamt 25–30 Tuffs (à ca. 3 cm Ø) daraufspritzen. Nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3 **Für die Füllung** Nugatcreme und Schmand mit den Schneebesen des Rührgeräts dickcremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Fülltülle füllen. Jeweils durch die Unterseite der Windbeutel stechen und etwas Nugatcreme hineinspritzen.

4 **Für die Verzierung** Kuvertüre hacken und mit Kokosöl über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre halbieren und mit roter bzw. blauer Lebensmittelfarbe rosa und hellblau färben. Die Windbeutel mit der Oberseite in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Nach Belieben mit Farbpulver zart bestäuben.



FRIENDS 4 EVER

Gefüllte und ungefüllte Windbeutel in der TK zu haben ist für spontane Besuche supergpraktisch: möglichst luftdicht verpackt in den Froster geben. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen und mit Kuvertüre verzieren.

Foto: Are Media Syndication; Illustration: House of Food

Auch 'ne nette Idee zur Babyparty, oder?

PIE LOVE YOU SO!

Jeder Topf hat einen Deckel, dieser Pie ausgeradelte Teigstreifen

BFF-CHERRY-PIES mit Amaretto

„Oh wie nett, eine Tartelette!“, wird deine Freundin vor Entzücken jauchzen, wenn du ihr einen Pie mit einem Herz aus Kirschen, Amaretto und Mandeln übergibst

Foto: Are Media Syndication; Illustration: House of Food

ca. 1½ Stunden + ca. 1 Stunde Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 680 kcal · E 10 g · F 31 g · KH 83 g

Zutaten für ca. 6 Stück
600 g TK-Kirschen
400 g + etwas Mehl
180 g + etwas kalte Butter
130 g + etwas Zucker
Salz ▪ 1 EL Apfelessig
1 EL Amaretto
4 gestr. EL Speisestärke
60 g gemahlene Mandeln
1 Ei (Größe M)

1 Kirschen in einem Sieb auftauen lassen. **Für den Teig** 400 g Mehl und 180 g kalte Butter in Stücken in eine Rührschüssel geben. Beides mit den Fingern verreiben. 70 g Zucker und 1 Prise Salz untermischen. Essig und ca. 7 EL sehr kaltes Wasser zugeben. Zügig zu einem Teig verkneten, der gerade zusammenhält. Dann zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Etwa zwei Drittel Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3–4 mm dünn ausrollen. 6 Teigkreise (à ca. 14 cm Ø) ausstechen. 6 gefettete Tarteletteförmchen (à ca. 11 cm Ø) damit auslegen, dabei am Rand andrücken. Förmchen mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Für die Pie-Deckel Rest Teig kurz zusammenkneten, auf etwas Mehl ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen ca. 2 cm breite Streifen ausradeln.

4 **Für die Füllung** abgetropfte Kirschen mit 60 g Zucker, Amaretto und Stärke mischen. Pie-Böden mit Mandeln bestreuen. Kirschfüllung darauf verteilen. Teigstreifen darüberlegen, an den Rändern leicht andrücken. Ei verquirlen, Teigstreifen und -ränder damit bepinseln. Mit etwas Zucker bestreuen. Pies im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 30–40 Minuten goldbraun backen.

PINK LAMINGTONS *für die Lieben*

Wie süüüüß! Diese australischen Küchlein sehen, in Grenadinesirup getunkt und mit Kokosraspeln überzogen, selbst aus wie ein Geschenk

ca. 1¼ Stunden + ca. 2 Stunden Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 190 kcal · E 2 g · F 13 g · KH 14 g

Zutaten für ca. 18 Stück
75 g weiße Kuvertüre
100 g Schlagsahne ▪ 100 g + etwas weiche Butter ▪ 100 g Zucker
2 Eier (Gr. M) ▪ 50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut) ▪ 80 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
4 EL + ca. 60 ml Grenadinesirup
ca. 100 g feine Kokosraspel
2–3 TL Himbeerfruchtaufstrich
Backpapier ▪ *Gefrierbeutel*

1 **Für die Füllung** Kuvertüre hacken. Sahne erhitzen, vom Herd ziehen. Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Ganache ca. 2 Stunden kalt stellen.

2 **Für den Teig** 100 g weiche Butter und Zucker cremig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Boden einer quadratischen Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen, Formränder fetten. Teig in der Form glatt streichen und im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen, aus der Form lösen und vorsichtig auf ein Brett stürzen. Auskühlen lassen.

3 Mandelbodenränder begradigen. Boden erst längs in 6 gleich breite Streifen, dann quer in Würfel schneiden, dabei die Würfel möglichst nicht auseinanderschieben. Oberfläche mit ca. 4 EL Grenadinesirup bepinseln und mit ca. 40 g Kokosraspeln bestreuen.

4 Ganache mit den Schneebesen des Rührgeräts dickcremig aufschlagen, den Fruchtaufstrich einrühren. In einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden.

5 Kuchenwürfel erst rundherum an den Schnittkanten in Grenadinesirup, dann in Kokosraspel tauchen. Auf die nicht getauchten Flächen von 18 Würfeln jeweils einen Tupfen Ganache spritzen, mit restlichen Würfeln abdecken. Bis zum Servieren kalt stellen.



Yummy, yummy,
yummy, I got Hasel
nussfluff in my Tummy

EVERYONE IS NUTS ABOUT ME!

SCHOKO-MAKRONEN-WÜRFEL *für Keksfreunde*

Über diese Küchlein mit Schokokeksboden, fluffiger Makronencreme und Zartbitter-Schokischicht freut sich die ganze Clique – bei 25 Würfeln gibt's nämlich für alle mehr als einen

ca. 1 Stunde + Wartezeit • einfach • Stück ca. 210 kcal · E 3 g · F 13 g · KH 22 g

Zutaten für ca. 25 Würfel
250 g Schokoladenkekse
225 g weiche Butter
4 Eier (Gr. M)
260 g Zucker
2 EL Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
200 g Zartbitterschokolade
1 EL Orangensaft
Kakao und Puderzucker zum Bestäuben
Backpapier
großer Gefrierbeutel

1 **Für den Boden** Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und mit der Kuchenrolle darüberrollen, bis die Kekse fein zerkrümeln. 100 g Butter schmelzen, mit etwa der Hälfte der Kekskrümel mischen. Boden einer quadratischen Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen. Kekskrümel darin zu einem Boden andrücken. Ca.10 Minuten kalt stellen.

2 **Für die Makronencreme** Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 160 g Zucker einrieseln lassen. Mehl auf die Masse sieben. Haselnüsse und Rest Kekskrümel unterrühren. Masse auf dem Keksboden verteilen und im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten vorbacken. Herausnehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

3 Inzwischen die Ofentemperatur reduzieren (E-Herd: 160 °C/Umluft: 140 °C). Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Eigelb, 125 g weiche Butter, 100 g Zucker und Orangensaft mit den Schneebesen des Rührgeräts dickcremig aufschlagen. Die Schokolade im dünnen Strahl unterrühren.

4 Schokomasse auf der vorgebackenen Makronenschicht verteilen und bei reduzierter Temperatur ca. 20 Minuten weiterbacken. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Bis zum Servieren kalt stellen. Mit Kakao und Puderzucker in Streifen bestäuben. In ca. 25 Würfel schneiden.



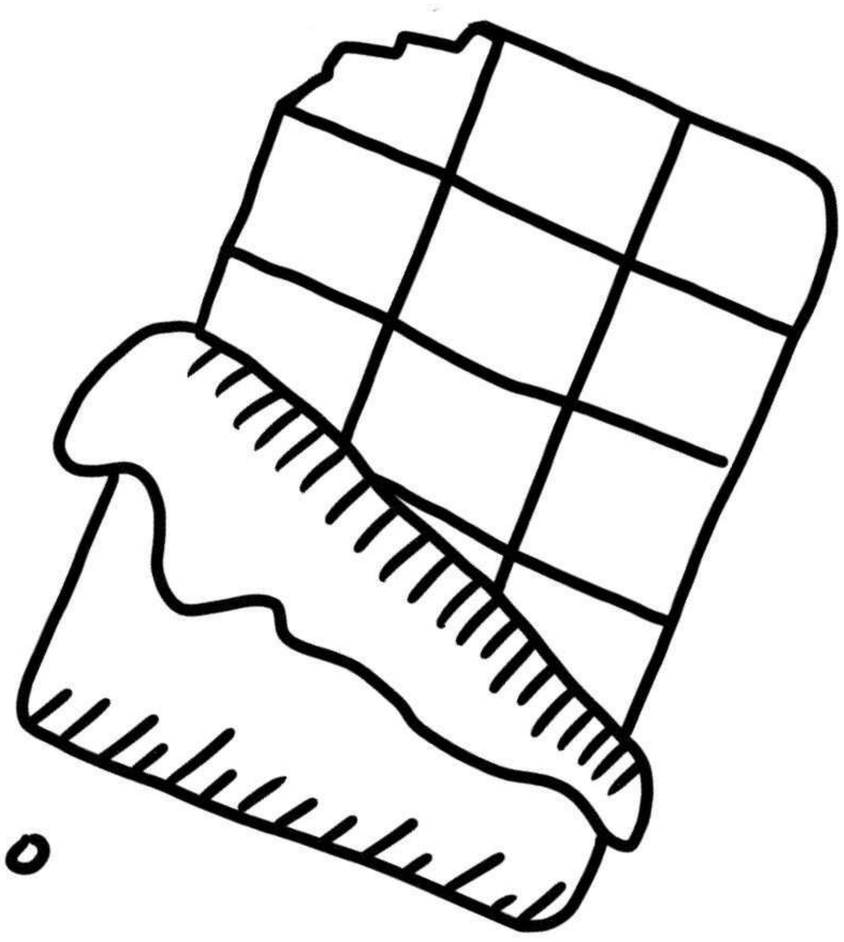


Foto: Are Media Syndication; Illustration: House of Food

LECKER Bakery ÜBERSICHT



S. 6 Ombré-Triangles



S. 10 Cremige Schoko-Tarte



S. 12 Violet Beauty: „Oreo"-Cheesecake



S. 14 Himbeer-Käsekuchen „La vie en rose"



S. 16 Kokos-Avocado-Cake



S. 28 Donuts – luftig mit Baiser-Haube



S. 28 Donuts – nussig à la „Snickers"



S. 29 Donuts – fruchtig mit Kompott



S. 29 Donuts – eiskalt & very berry



S. 32 Quiche Alsacienne „Zwiebel-Speck-Liebe"



S. 34 Veggie-Quiche „Green Goddess Style"



S. 50 Brownie mit Ganache + Honeycomb



S. 52 Coco-Choco-Madeleines



S. 54 Sweet Peanuts auf Miso-Shortbread



S. 56 DIY-Farbcode für Zucker



S. 60 Blechkuchen mit Aprikosen



S. 62 Scones mit Heidelbeeren



S. 74 Peruanisches Maisbrot



S. 79 Süßer Crêpe-Turm mit Mascarpone



S. 80 Cupcakes mit Rainbow Frosting



S. 82 Kunterbunte Fünf-Farben-Bagels



S. 84 Layer Cake „Happy Pride"



S. 86 Milchreis-Waffeln mit Dips



S. 98 Friands – sommerlich & fruchtig



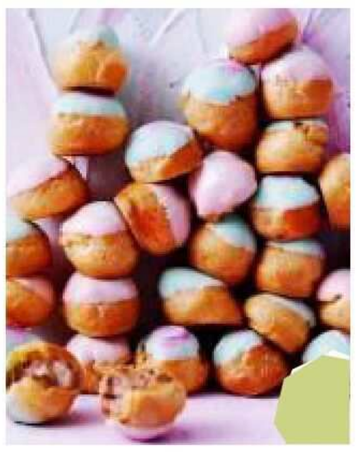
S. 99 Friands – kernig im Doppelpack



S. 99 Friands – beerig mit weißer Schoki



S. 101 Zimtschnecken-Pops mit Pekannüssen



S. 102 „HDGDL"-Windbeutel mit Nugatcreme



S. 104 BFF-Cherry-Pies mit Amaretto

Du willst es **vegan**? Dann bitte immer hier entlang! V



S. 18 Bodenlos graziler Zitrus-Käsekuchen



S. 20 Voll im Trend: Streusel



S. 23 Marshmallow-Torte mit Schokoguss



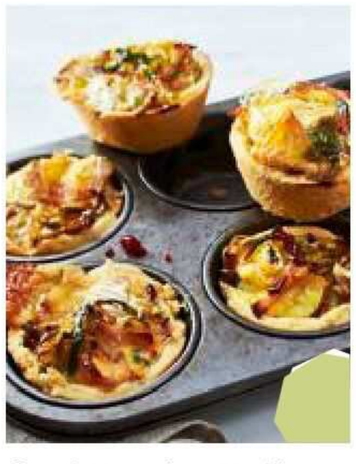
S. 24 Rührkuchen mit Vanille-Erdbeeren



S. 25 Erdbeer-Tarte vom Blech



S. 26 Zitronen-Mohn-Torte „Cream Big“



S. 36 Kasseler-Muffins mit Preiselbeer-Schmand



S. 41 Cookie Dough Surprice



S. 42 Himbeer-Tiramisu mit Cookie Dough



S. 44 Käsekuchen mit Mohn-Zitronen-Keksteig



S. 46 Macadamia-Keksteig am Stiel



S. 49 Black Sesame Butter Cookies



S. 64 Reloaded Florentiner Müslikuchen



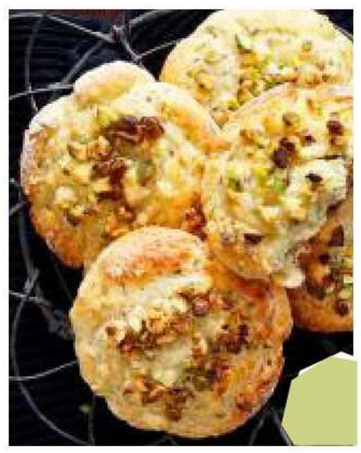
S. 66 Cheese & Cake mit Himbeeren



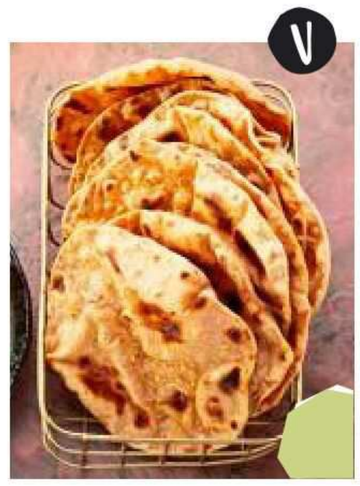
S. 70 New-York-Bagel mit 4-Saaten-Topping



S. 71 Hot Cross Buns mit Korinthen



S. 72 Australien Damper mit Feta und Pistazien



V

S. 73 Indische Chapati aus nur 3 Zutaten



S. 94 Mohn-Nugat-Schneckchen

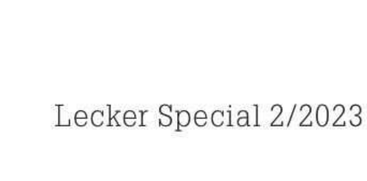


S. 95 The perfect Plum-Bun-Schnecken

S. 95 Pistacchio-Roll mit Brombeeren

S. 96 Red-Velvet-Kokos-Schnecken

S. 96 Rübli-Rolls mit Schmandsoße



S. 98 Friands – süßsauer mit Zitrone

S. 105 Pink Lamingtons für die Lieben

S. 106 Schoko-Makronen-Würfel

PRO ODER ANFÄNGER?

Verschaffe dir mit dem Color Code fix den Überblick

- Easy-peasy
- Nicht so schwer
- Nicht ganz ohne

BEHIND THE SCENES @LECKER

VIELE KÖCHE VERSÜSSEN DAS HEFT! Mmmh, in der Redaktion duftet es überall nach Leckereien, denn es wird fleißig gebacken, geshootet – und natürlich getestet!



Lisa, Friederike und Tjitske (Redakteurinnen + Head of Editorial; v. l.) *lassen die Korken knallen …*



Claudia und Geraldin; (Concept Photo; v. l.) *in der Foto-Box*



Saskia (Grafikerin; r.) *im Glitter-Look*

Yay, LECKER bekommt einen Award für die beste Foodstrecke des Jahres

LET'S PARTY



Alexia (Grafikerin) *feiert mit dem Team – cheers!*



Tanja (Assistenz) *mag es gern zuckersüß*

Teamwork Makes the Dream Work



Michaela (Head of Design) *verleiht Zucker mit Spirulina ein Makeover*



Madlin (Foodstylistin) *sorgt für gute Laune*



Bonnie (Foodstylistin) *und ihr fluffiges Meisterwerk*

Voller Körpereinsatz für das perfekte Bild



Beate (Redakteurin; l.) und Insa (Grafikerin; r.) *probieren den „Cheese & Cake" (Seite 66). Fazit: Leeecker!*



Das perfekte Timing: schnell abdrücken, bevor das Eis schmilzt!



Sascha (Propstylist) *hat immer die richtige Requisite parat*



Alessandra (Fotografin) *setzt die Kuchen gekonnt in Szene*



Silke (Grafikerin) *gönnt sich eine „Schneck"-Pause*

Foto: Getty Images, Privat, Shutterstock, Illustration: House of Food

IMPRESSUM

Bauer Food Experts KG
Redaktion LECKER
Burchardstraße 11
20077 Hamburg
Tel.: 040 3019-5170
ISSN 1862-5509
lecker.de
info@lecker.de

Herausgeberin: Sabine Ingwersen

Redaktionsleitung: Ann Thorer-Binke (V. i. S. d. P.), Adresse wie Redaktion

Konzept & Umsetzung: Tjitske Schrieks (Head of Editorial)

Head of Design: Michaela Könecke

Chefin vom Dienst: Christine Matthiesen
Creative Concept Photo: Geraldin Pavone, Claudia Schacht

Redaktion: Beate Diop, Friedrike Möller, Lisa Opitz
Gestaltung: Insa Krebs, Silke Möller, Alexia Nendza, Saskia Zebulka
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Luise Gand (fr. Text, fr.), Luisa König (Volontärin), Maren Jahnke (Text, fr.)

Produktionsleitung: Stephan Schmidt
Photo Director: Andrea Girard
Producer: Melanie Schmitt
Fotografie: Alessandra Cremona
Foodstyling: Christine Fröhlich, Stefanie Kröger-Firek, Madlin Lippa, Franziska Maderecker, Bonnie Sieg
Styling: Judith Garbas, Nicole Hartmann, Sascha Mandel
Schlussredaktion: SchlussBlick

Verlagsleitung: Malte Jensen
Objektleitung: Olga Nizhegorodtseva

Verlag: LECKER erscheint in der Heinrich Bauer Verlag KG, Burchardstraße 11, 20077 Hamburg

Anzeigen: Bauer Advance KG, Burchardstraße 11, 20099 Hamburg, Tel.: 040 3019-0, baueradvance.com
Managing Director: Frank Fröhling
Director Marketing & Brand: Natalie Schwarz
Head of Magazines / Crossmedia I Marketing & Brand: Michael Linke
Verantwortlich für den Anzeigeninhalt: Viola Schwarz
Verantwortlich für die Anzeigenstruktur: Heike Peth
Anzeigenpreisliste: Nr. 19 vom 1. Januar 2023
Leiter Herstellung: Helge Voss
Hersteller: Rafael Schneider
Vertrieb: Bauer Vertriebs KG, Brieffach 4000, 20086 Hamburg

Nachlieferservice und Einzelheftbestellungen:
www.meine-zeitschrift.de
Kontakt: ecommerce@bauermedia.com

Druck: Svoboda Press s.r.o., Sazecska 560/8, CZ-10825 Praha 10

Abo- und Bestellservice:
Bauer Vertriebs KG, 20078 Hamburg,
Tel.: 040 3290-1616 (Mo.–Fr. 8–18 Uhr, Sa. 9–14 Uhr),
Fax: 040 3019-8182, E-Mail: kundenservice@bauermedia.com;
Adressänderungen, Bankdatenänderung, Reklamationen bequem im Internet unter: bauer-plus.de/service; Aboservice (Österreich, Schweiz und restliches Ausland): Bauer Vertriebs KG, Auslandsservice, Postfach 14254, 20078 Hamburg,
Tel.: 0049 40 3019-8519 (Mo.–Fr. 8–18 Uhr), Fax: 0049 40 3019-8829, E-Mail: auslandsservice@bauermedia.com

Copyright 2023 Heinrich Bauer Verlag KG, Hamburg. Nachdruck, auch einzelner Teile, verboten. Alle Nebenrechte vom Verlag vorbehalten. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder, Bücher und Fotos wird nicht gehaftet. LECKER wird ganz oder in Teilen in Print und digital vertrieben.

Printed in Czech Republic. LECKER (USPS no Pending) is published 12 times p. a. by Bauer Media Group. Subscription price for USA is $ 80.00 p. a. K.O.P.: German Language Pub., 153 S Dean St, Englewood NJ 07631. Application to mail at Periodicals Rates is pending at Englewood NJ 07631 and additional mailing offices. Postmaster: Send Address changes to: LECKER, GLP,

HOUSE of FOOD

VORSCHAU

LECKER



Viva España! Köstliche Tapas für einen geselligen Abend

Fächerkartoffel-Lachs-Sandwich & Co: skandinavische Delikatessen

Chin-chin! Limoncello-Spritz

So lässt's sich aushalten ...

DIE GANZE WELT IN DEINER KÜCHE

Mallorca, Italien, Schweden – wir beamen uns mit leichtem Sommer-Food und eiskalten Drinks an die schönsten Urlaubsorte

Hurra, ab 26. JULI 2023 im Handel!

RICHTIG GUTE WEINE AUS DER WEINHEIMAT WÜRTTEMBERG.

Freiheit.
ICH FEIER DICH!

WEIN ★ HEIMAT ★ WÜRTTEMBERG

UND WAS FEIERST DU?

Jetzt mitmachen und gewinnen!

weinheimat-wuerttemberg.de

Württemberg ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) der Europäischen Union. www.weinheimat-wuerttemberg.de/gU-wuerttemberg