Special N° 2/2024

Deutschland € 6,80 / Österreich € 7,70 / Schweiz sfr 13,50 / Belgien, Luxemburg € 8,10

LECKER Bakery

CRAZY CAKES
IM 80S-LOOK!

\+

BLECHKUCHEN
WAFFELN
LOW CARB CAKES

68
SÜSSE & HERZHAFTE REZEPTE

„Berry Cheesecake"-Rolle, S. 66

DIE IDEE DES SOMMERS:
BBQ-KUCHEN!

BEST OF GRILLTELLER
IN EINEM TEIG

Kartoffel-Sour-Cream-Zupfbrot

ZUM DURCHDREHEN:
BISKUITROLLEN

FARBIG, FRUCHTIG, GEMUSTERT – LECKER!

02
4 197850 406802

MIT LECKER GEMACHT

Zum Beispiel:
RHABARBER-GALETTE MIT ERDBEERKONFITÜRE

Jetzt LECKER testen und fast 35 % sparen! 3 x LECKER für 9,80 € statt 14,97 €!

Online unter www.lecker.de/abo
Oder rufen Sie unter dem Stichwort „LECKER“ an: ✆ 01806/36 93 36

Mo.-Fr. 8-18 Uhr, Sa. 9-14 Uhr; 0,20 €/Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf. Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht. Alle Preise inkl. MwSt.

lecker.de lecker_magazin lecker.de laden.lecker.de

SO LECKER KANN NUR LECKER!

WELCHES TÖRTCHEN PASST ZU DIR?

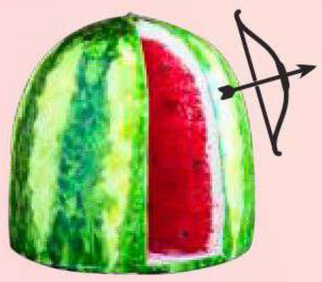
Verrate uns dein Sternzeichen, und das **LECKER-Horoskop** zeigt dir, wie die Sterne kulinarisch für dich stehen …

VIEL SPASS UND ENTSPANNTES BACKEN!

Tjitske

Tjitske Schrieks
Head of Editorial
LECKER

SCHÜTZE
23.11.–21.12.



Du bist abenteuerlustig – die täuschend echten Obst-Lookalike-Torten (ab S. 24) sorgen für Nervenkitzel auf der Zunge.

STEINBOCK
22.12.–20.1.

Eine perfekt gerollte Biskuitrolle (ab S. 56) spiegelt deinen unerschütterlichen Ehrgeiz wider.

WASSERMANN
21.1.–19.2.

Dein Wesen liebt das Besondere: Statt süßer Naschereien backst du gern herzhafte BBQ-Kuchen (ab S. 6).

FISCHE
20.2.–20.3.

Du liebst Tagträumereien. Exotische Kokos-Sweets (ab S. 48) beamen dich sofort an die schönsten Strände der Welt.

WIDDER
21.3.–20.4.

DIY-Laugengebäck (ab S. 76)? Kein Problem! Deine Persönlichkeit ist mutig und entschlossen.

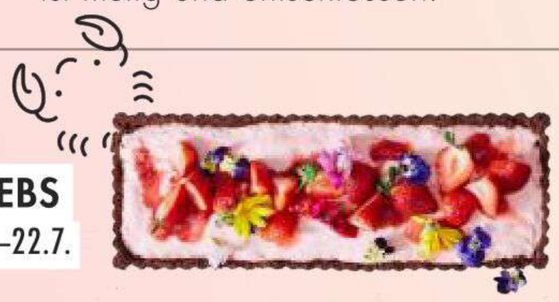
STIER
21.4.–20.5.

Deine Freunde wissen: Du bist wie ein saftiger Beerenkuchen (ab S. 16) – auf dich ist immer Verlass!

ZWILLINGE
21.5.–21.6.

Du liebst Abwechslung. Mit Multi-Talent Waffel (ab S. 82) wird dir nie langweilig.

KREBS
22.6.–22.7.



Unsere Low-Carb-Kuchen (ab S. 32) mit viel Geschmack, aber wenigen Kohlenhydraten passen zu deiner sensiblen Art.

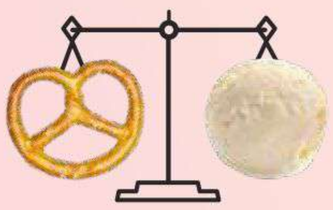
LÖWE
23.7.–23.8.

Ausgeflippt? Her damit! Dein Freigeist hebt sich wie unsere 80er-Kuchen (ab S. 36) gern von der Masse ab.

JUNGFRAU
24.8.–23.9.

Du magst es strukturiert. Ein Blechkuchen (ab S. 70) macht dich und deine Gäste Stück für Stück satt und glücklich.

WAAGE
24.9.–23.10.



Die Kombi aus salziger Brezel und süßem Eis (S. 94) begeistert dein harmonisches Wesen.

SKORPION
24.10.–22.11.

Selbstbewusst und doch feinfühlig – wie Pavlova (S. 14) hast du eine harte Schale, aber einen weichen (Sahne-)Kern.

LOS GEHT'S!

Profi-Torte oder chilliger Cheesecake? Mit dem Color-Code in den Ecken behältst du den Überblick:

- **Don't stress, cake it easy!**
- **Für Hobby-Bäcker – challenge accepted?**
- **Nur für geübte Teig-Jongleure**

Foto: House of Food, Image Professionals, @mannbackt.de, Adobe Stock

INHALT Bakery

86 ROCK 'N' ROLL
Das Lecker-Diner hat für dich geöffnet

77 SALZIGE SOFTIES –
als Bun oder Brezel

GUCK'S DIR AN!

Wie aus Kuchenresten süße Quark-Schnitzel werden, siehst du auf S. 55 und ab dem 22. Mai auf Instagram bei @lecker_magazin

41 WIE GEDRUCKT:
Comic-Cupcake

EASY MINIS

14 **3-mal Pavlova**
Pimp dein Baiser-Türmchen

30 **But first: Coffee**
5 aufgeweckte Kaffee-Leckereien

46 **4-mal Blätterteig**
Schnelle Knusper-Hits

80 **4-mal glutenfreie Kekse**
Plätzchen fürs gute Bauchgefühl

94 **Hübsch aufgebrezelt**
Mini-Brezeln in süß und salzig

WOW-CAKES

24 **Lookalike-Torten**
Täuschend echte Obst-Doubles

36 **Wir lieben Retro!**
Die Achtziger haben angerufen, sie wollen ihre Kuchen zurück!

56 **Tolle Rolle**
Style-Upgrade für deinen Biskuitteig

82 **Waffle Madness**
5 brandheiße Rezepte aus dem Eisen

PIKANTES INTERMEZZO

6 **BBQ-Kuchen**
Heute grillt der Ofen

76 **Laugengebäck**
Step by Step + 5 Varianten

SOMMER-HITS

16 **Beeren-Hunger**
Die frechen Früchtchen verputzen wir am liebsten im Kuchen

32 **Low-Carb-Backen**
Wenige Kohlenhydrate, viel Genuss

48 **Coole Kokos-Naschis**
Erfrischende No-Bake-Sweets

70 **Best of Blechkuchen**
Streusel, Cheesecake oder Brownie – was darf's sein?

Foto: House of Food, Audshule/Stocksy United, Image Professionals, Shutterstock

IN EIGENER SACHE:

Aufgrund gestiegener Zustellkosten erhöht sich für Abonnenten der Bauer Vertriebs KG die Zustellgebühr ab Ausgabe 03/2024 um 0,10 € pro Ausgabe von 0,40 € auf 0,50 €. Bitte lesen Sie bzgl. der Preiserhöhung auch unsere AGB (www.bauer-plus.de/agb).

71 Ein Blech Glück:
BROWNIE MIT NUGAT-SAHNE

46 Ratzfatz fertig!
BLÄTTERTEIG-MINIS

SÜSSE EXTRAS

15 **Kenn' ich**
Witzige Wahrheiten aus der Alltagsküche

54 **Frosting-Guide**
Jetzt wird's bunt!

55 **Reste retten**
3 Ideen, um deinen Lieblingskuchen restlos zu verkrümeln

GRUNDZUTATEN

3 **Editorial**

68 **Rätsel**

96 **Rezept-Übersicht**

98 **Behind the Scenes**

98 **Impressum**

Wann hat die Torten-Ananas eigentlich Saison? Egal, die hier ist reif zum Vernaschen!
S. 24

50 Drink am Stiel:
COLADA-POPTAIL

Fannytastisch, wie einfach
Flammkuchen plötzlich geht.

Tante Fanny
Fannytastisch einfach!

mit 100 % Dinkel

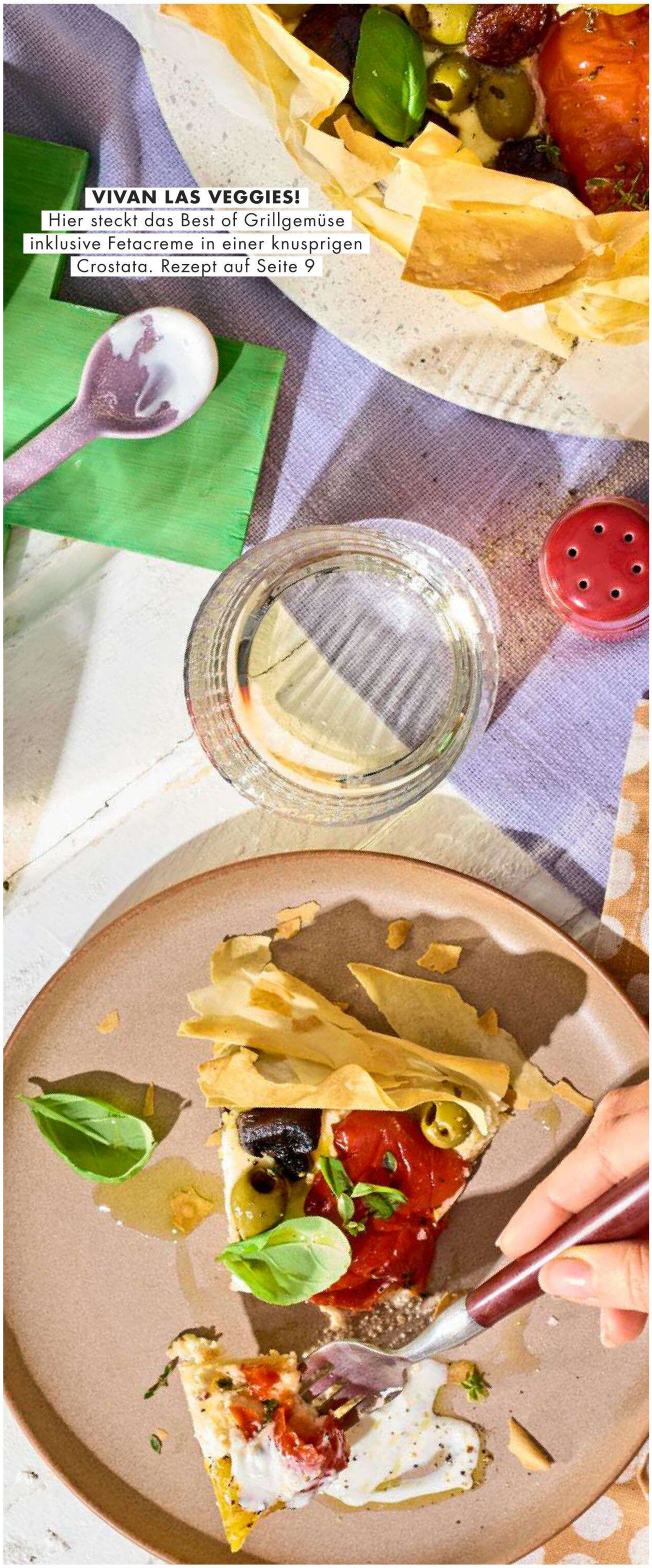
HEUTE GRILLT DER OFEN:

BBQ-KUCHEN

Steak, Kartoffel und Gemüse packen wir statt auf den Rost in dieses leckere Gebäck. Dann hast du mehr Zeit, um mit deinen Liebsten in der Sonne zu chillen

Foto: Getty Images, House of Food

Freunde der Sonne,
haut ordentlich
rein, aber gebt mir
ein Stück vom
Grillkuchen ab!


VIVAN LAS VEGGIES!
Hier steckt das Best of Grillgemüse
inklusive Fetacreme in einer knusprigen
Crostata. Rezept auf Seite 9

CHICKEN-BLECHKUCHEN

„Hot & cheesy"

Rauchiges Hähnchen, Käsecreme und spicy Jalapeño haben wir in knusprigen Blätterteig eingepackt

HÄHNCHEN + CHEDDAR + JALAPEÑOS

ca. 50 Minuten • einfach • Portion ca. 650 kcal · E 26 g · F 48 g · KH 23 g

Zutaten für 4 Personen

1 Packung Pulled Chicken (ca. 360 g; Kühlregal)
1 Packung Blätterteig (270 g; Kühlregal)
150 g Kräuterfrischkäse
50 g geriebener Cheddar
3 EL Jalapeñoringe (Glas)
1 Eigelb ▪ je 1 EL Sesam und Schwarzkümmel

1 Pulled Chicken nach Packungsanweisung zubereiten. Blätterteig samt Backpapier entrollen und eine Hälfte mit Frischkäse bestreichen. Erst Pulled Chicken, dann Cheddar gleichmäßig darauf verteilen und mit Jalapeños bestreuen. Die unbelegte Hälfte darüberklappen, Ränder andrücken. Oberen Teig mit einem scharfen Messer diagonal mehrmals so einschneiden, dass ein Rautenmuster entsteht.

2 Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren, Kuchen damit bestreichen. Mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 25–30 Minuten backen.

3 Kuchen aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren ca. 10 Minuten abkühlen lassen. In Stücke schneiden. Dazu schmeckt ein Schmanddip mit Lauchzwiebeln und Gurkensalat.

Kein Fleisch-Fan?
Dann zerzupf für die Füllung Jackfrucht (Dose) und misch sie mit etwas BBQ-Soße

Foto: House of Food, Istockphoto, Adobe Stock

PAPRIKA + FETA + TOMATEN + PILZE + OLIVEN

„Antipasti all-in"-

GRILLGEMÜSE-CROSTATA

Die Veggies kommen in Begleitung von Feta und krossem Filo-Crunch auf den Tisch

ca. 50 Minuten • einfach • Stück ca. 360 kcal · E 11 g · F 26 g · KH 22 g

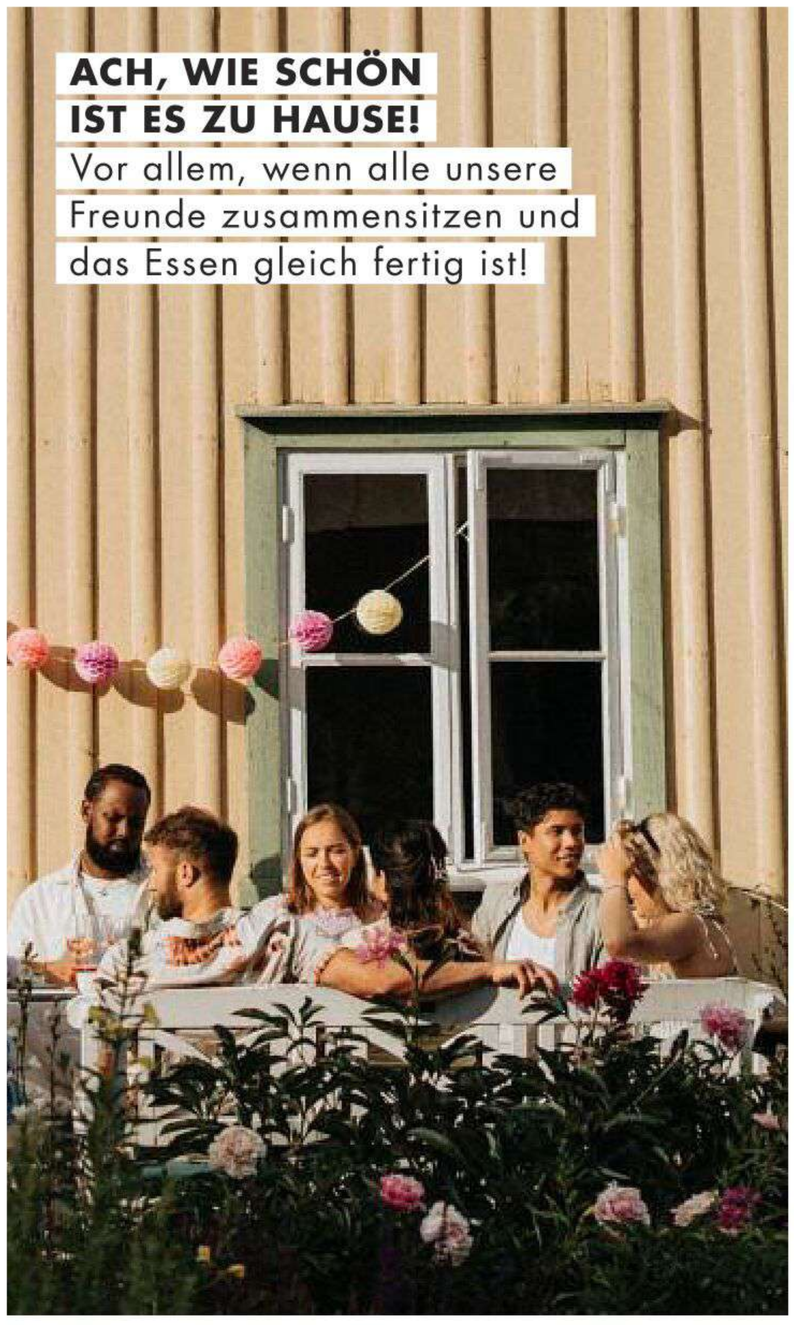
Zutaten für 8 Stücke

1 Packung Filo- und Yufkateig (10 Blätter; 250 g; Kühlregal)
300 g Feta ▪ 200 g Schlagsahne
3 EL Olivenöl ▪ Salz, Pfeffer
150 g gegrillte Champignons in Öl ▪ 60 g getrocknete Tomaten in Öl ▪ 60 g grüne Oliven
250 g gegrillte Paprika (Glas)
Öl zum Bestreichen
ital. Kräuter zum Bestreuen

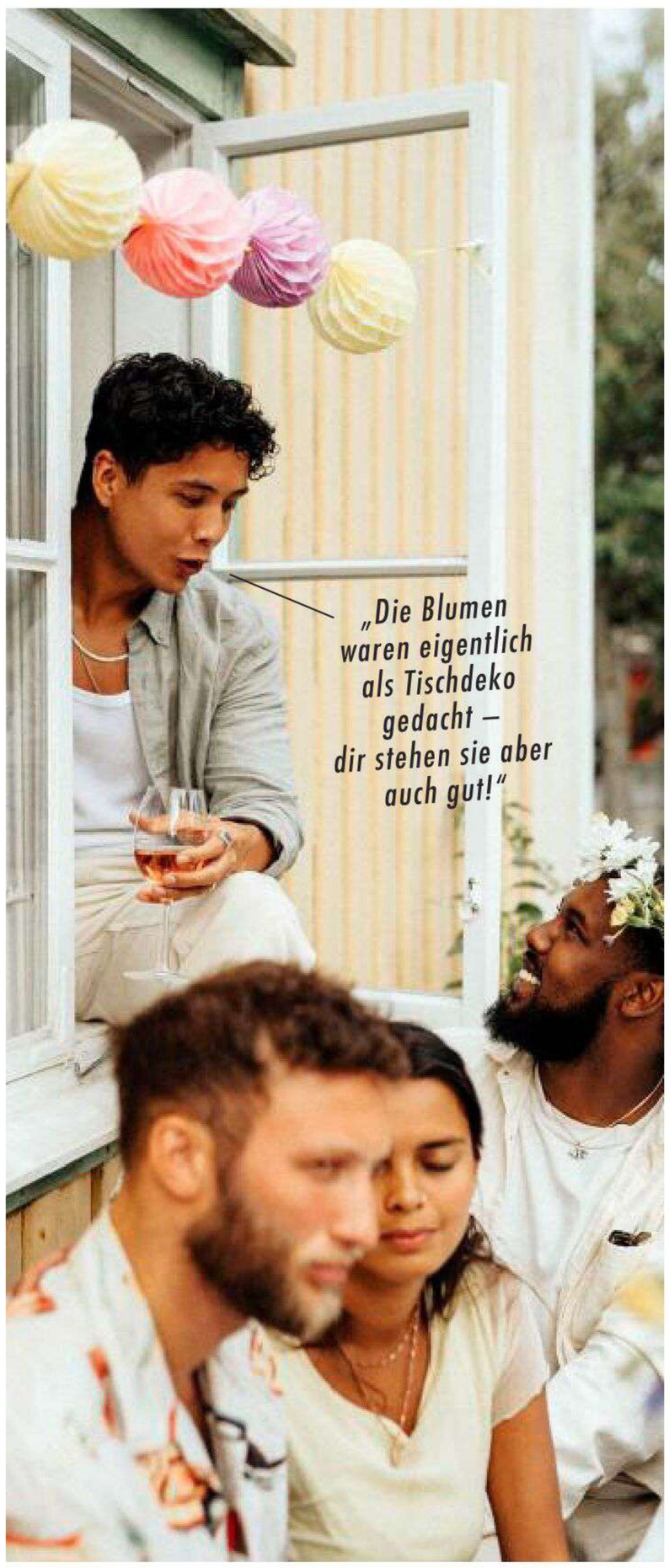
1 Eine runde geölte Springform (26 cm Ø) mit den Teigblättern so auslegen, dass die Blätter etwas über den Rand ragen. Dabei jedes Teigblatt mit etwas Öl bepinseln.

2 Feta, Sahne und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme auf dem Yufkaboden verstreichen. Champignons, Tomaten, Oliven und Paprika abtropfen lassen und darauf verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 25–30 Minuten backen.

3 Kuchen herausnehmen, ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Mit Kräutern bestreut servieren.



ACH, WIE SCHÖN IST ES ZU HAUSE!
Vor allem, wenn alle unsere Freunde zusammensitzen und das Essen gleich fertig ist!



PULL-APART-BLUME

im Backkartoffel-Style

Für die Baked Potatos brauchst du keine Folie, stattdessen garen sie im soften Hefeteig

KARTOFFEL + ZWIEBEL + BACON + SOUR CREAM

ca. 50 Minuten + Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 430 kcal · E 13 g · F 20 g · KH 48 g

Zutaten für 8 Stück

500 g Mehl ▪ 1 Päckchen Trockenhefe ▪ Knoblauchsalz, Zucker ▪ 4 EL Olivenöl
100 g kleine Kartoffeln
8 Schalotten ▪ 150 g geriebener Pizzakäse ▪ 30 g Bacon-Würfel ▪ 2 EL Walnüsse
200 g Sour Cream
Schnittlauch und Meersalzflocken zum Bestreuen
Backpapier

1 Mehl, Hefe, 1 TL Knoblauchsalz und ½ TL Zucker mischen. Etwa 280 ml warmes Wasser und 2 EL Öl zufügen, mit den Knethaken des Rührgeräts ca. 5 Minuten unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Inzwischen Kartoffeln und Schalotten schälen. Kartoffeln in feine Scheiben hobeln. Teig in 8 Stücke teilen, zu Kugeln formen und flacher drücken. Käse daraufstreuen, je 1 Schalotte mittig in den Teig drücken. Kartoffelscheiben dachziegelartig drum herum legen und andrücken. Mit 2 EL Öl bepinseln.

3 Je 4 Brötchen mit Bacon und Nüssen bestreuen. Brötchen als Blume auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen. Mit Schnittlauch und Salzflocken bestreut servieren. Sour Cream dazu reichen.

Foto: House of Food, Adobe Stock, Getty Images

Perfektes Timing
Fleisch unbedingt erst nach dem Braten mit Pfeffer oder getrockneten Kräutern würzen, sie verbrennen sonst

STEAK IM BROT

auf Kräutercreme

Zarte Zeiten: Rosa gebratenes Rindfleisch trifft auf Kräuterbutter-Schmelz und knackigen Salat

STEAK + KRÄUTERBUTTER + FLADENBROT

ca. 50 Minuten • einfach
Stück ca. 540 kcal · E 18 g · F 37 g · KH 32 g

Zutaten für 8 Stücke

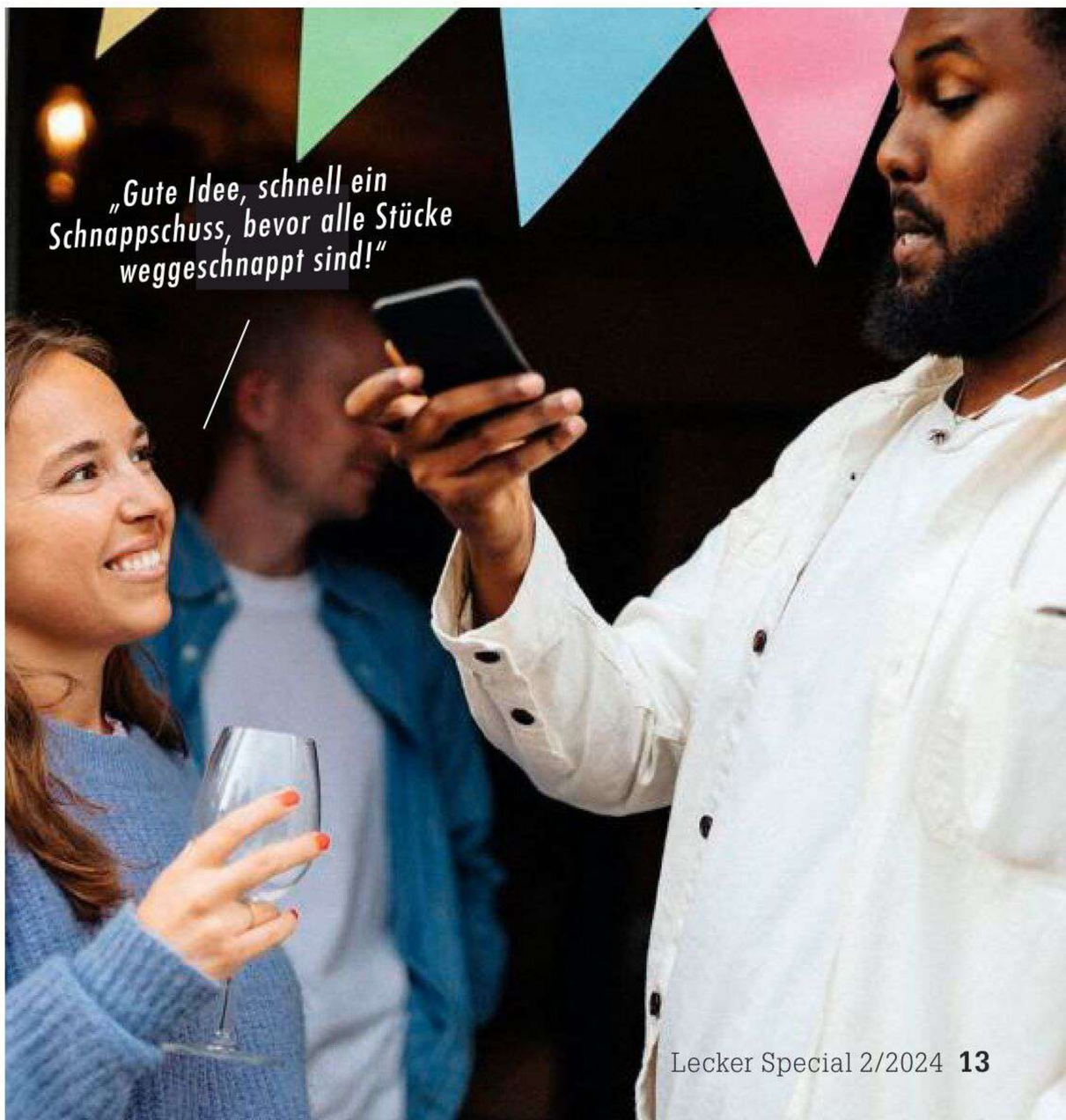
2 Rindersteaks (à ca. 200 g) ▪ 1 Fladenbrot (500 g) 6 EL Öl ▪ ½ Bund Frühlingskräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch) ▪ 150 g weiche Butter 200 g Doppelrahmfrischkäse (zimmerwarm) 100 g Buttermilch ▪ Salz, Pfeffer ▪ 50 g Rucola 100 g Kirschtomaten ▪ *Backpapier*

1 Fleisch bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Fladenbrot knapp 1 cm vom Rand rundherum senkrecht 1–2 cm tief einschneiden. Vom Randschnitt aus Deckel und weiche Krume mit schräg gehaltenem Messer herausschneiden. Tarteboden und Brotstücke mit 4 EL Öl beträufeln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Ofen (E Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten rösten.

2 Kräuter waschen und fein schneiden. 150 g Butter cremig rühren. 150 g Frischkäse, 50 g Buttermilch und Kräuter unterrühren. Rest Frischkäse und Buttermilch glatt rühren. Steaks in 2 EL heißem Öl unter Wenden 4–6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, zugedeckt ruhen lassen. Rucola und Tomaten waschen, Tomaten halbieren. Fladenbrot aus dem Ofen nehmen, mit der Kräutercreme bestreichen. Steaks in Streifen schneiden, mit Rucola und Tomaten darauf verteilen. Mit Dressing beträufeln. Geröstete Brotstücke zum Dippen dazu reichen.

Foto: House of Food, Adobe Stock, Getty Images, Istockphoto

HAPPY HOUR
Alle Lieblingsmenschen an einem Tisch, ein Glas leichten Sommerwein und leckeres Essen dazu – was braucht man mehr zum Glücklichsein?!



3-MAL LECKER

PAVLOVA

Pfirsich, Ananas, Feige: Unsere süßen Baiserwölkchen mögen es fruchtig! Dazu noch cremige Vanillesahne – einfach yummy …

FÜR DEN BAISERBODEN

Für 6–8 Personen: 4 Eiweiß (Gr. M) steif schlagen, dabei **200 g Zucker** einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt. **1 TL Speisestärke** und **1 TL Zitronensaft** unterrühren. 1–4 Pavlova-Böden je nach Größenwunsch auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Blech streichen, dabei einen Rand formen. Im heißen Ofen (E-Herd: 100 °C/Umluft: 80 °C) 2–3 Stunden trocknen, dann im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen.

FÜR DIE VANILLESAHNE
300 g Schlagsahne mit 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen.

TROPICAL INGWER

Portion ca. 250 kcal · E 3 g · F 12 g · KH 32 g

1 Baby-Ananas (ersatzweise ⅓ Ananas) schälen, erst in sechs Spalten, dann in dünne Scheiben schneiden. Mit **4 EL Ahornsirup** und **1 TL gehacktem Ingwer** in einer Grillpfanne ca. 2 Minuten glasieren. **Vanillesahne,** Ananas, Fruchtfleisch von **2 Passionsfrüchten** und **Minzblätter** im Baiser anrichten.

FEIGE-SALZKARAMELL

Portion ca. 300 kcal · E 4 g · F 13 g · KH 41 g

100 g Karamellbrotaufstrich mit **1–2 EL Amaretto** (oder Orangensaft) verrühren. **4 Feigen** waschen und in Stücke schneiden. **Vanillesahne,** Feigen und Karamellsoße im Baiser anrichten. Mit **2 Prisen Meersalz** bestreuen.

PFIRSICH MELBA

Portion ca. 260 kcal · E 3 g · F 12 g · KH 33 g

6 Basilikumblätter mörsern. Mit **2 EL Ahornsirup** verrühren. **100 g Himbeeren** waschen. Die Hälfte mit dem Sirup vermischen. **2 Nektarinen oder Pfirsiche** waschen, entsteinen, in Spalten schneiden. **Vanillesahne,** Früchte und Sirupmix im Baiser anrichten.

Foto: Image Professionals

KENN' ICH!

WITZIGE WAHRHEITEN AUS DER ALLTAGSKÜCHE

FROSTING-FIASKO

Das Dosierungs-Dilemma mit Lebensmittelfarbe

TIEF VERWIRRT & TIEFGEKÜHLT

Wenn man ständig eingefrorene Kuchen und Kekse vergisst

TRANSPORTBOX-DRAMA

Diese Unsicherheit, ob die Kuchentransportbox wirklich hält

MUFFIN-MASSAKER

Wunschvorstellung vs. Realität

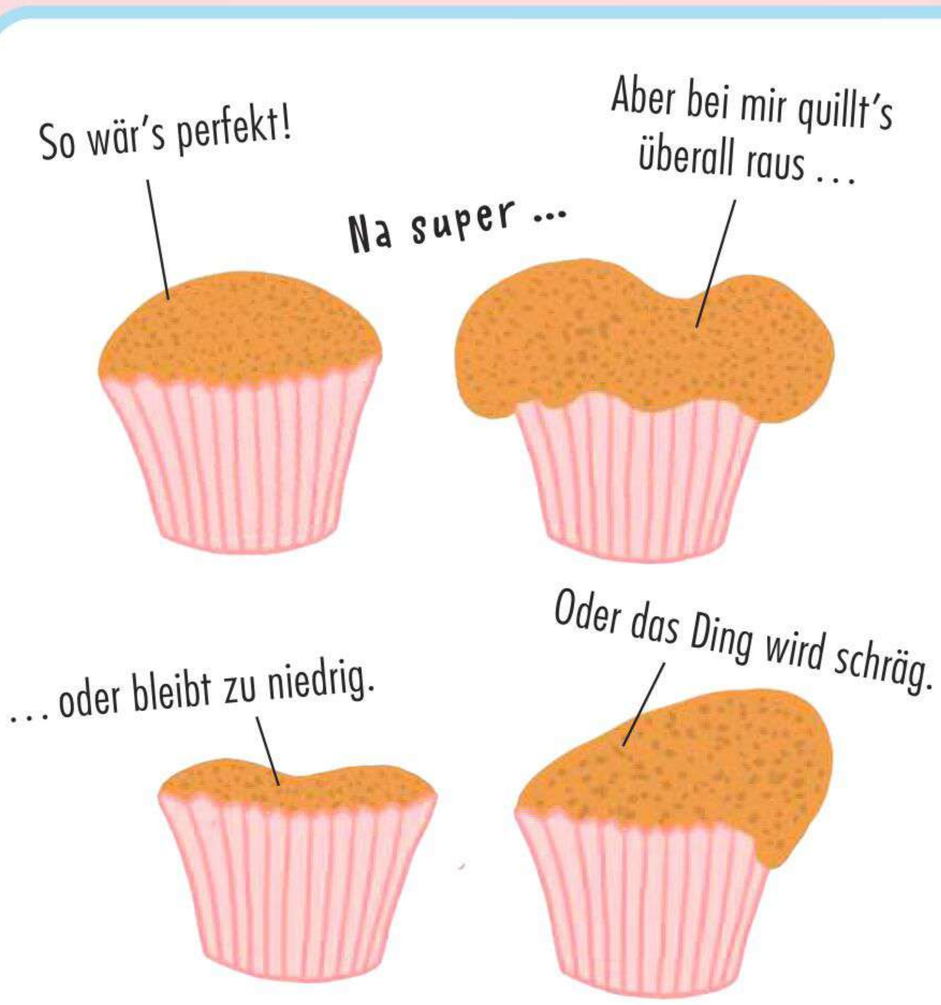


Illustration: Alexia Nendza

„MJAM, MJAM!“
DER HIER HAT APPETIT AUF HEIDELBEEREN!

Foto: House of Food

BEEREN-HUNGER!

Ob Käsekuchen, Schoko-Tarte oder Buttermilch-Gugelhupf: Wir füttern jetzt unsere Lieblingskuchen mit frischen ***Sommer-Beeren***

Folge der Spur bis auf die nächste Seite!

FRISCH TRIFFT FRUCHTIG!

KÄSEKUCHEN
mit Heidelbeeren

Einfach mal blau machen: Gerade im Sommer schmeckt uns der Mix aus fruchtigen Beeren und cremigem Cheesecake – mit dem Hauch von Kokos!

ca. 1¼ Stunden + Wartezeit • einfach • Stück ca. 400 kcal · E 5 g · F 21 g · KH 18 g

Zutaten für 12 Stücke

250 g Butter ▪ 125 g Heidelbeeren
1 Bio-Zitrone ▪ 200 g Zucker
Salz ▪ 6 Eier (Gr. M)
1 Dose (400 g) kalte Kokosmilch
750 g Magerquark
40 g Speisestärke
1 ½ TL Backpulver ▪ *Backpapier*

1 Butter schmelzen. Die Heidelbeeren waschen. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Zitrone auspressen.

2 Butter, Zucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts schaumig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Dose Kokosmilch öffnen und nur den festen Teil (ca. 250 g; Rest anderweitig verwenden, s. Tipp) herauslöffeln. Portionsweise mit Quark vorsichtig unter den Zucker-Ei-Mix rühren.

3 Stärke und Backpulver mischen. Mit dem Zitronensaft unterrühren. Quarkmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Beeren darauf verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 50–60 Minuten backen, dabei nach ca. 25 Minuten mit einem Messer vom Formrand lösen und mit Backpapier abdecken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Pssst ... Den Rest an flüssiger Kokosmilch kannst du beim Kokos-Mango-Eis anstelle von Apfelsaft untermixen

Foto: House of Food

Du bekommst nicht genug von Cheesecake mit Heidelbeeren? Auf Seite 72 haben wir eine Blechkuchen-Variante für dich!

BUTTERMILCH-GUGELHUPF

mit Johannisbeeren

LIGHT UND LECKER!

So fluffig und dann auch noch mit Orangen-Aroma! Und das Topping aus Buttermilch-Zuckerguss und Beeren könnten wir glatt pur auffuttern

ca. 1¼ Stunden + ca. 1 Stunde Wartezeit • einfach • Stück ca. 210 kcal · E 4 g · F 1 g · KH 44 g

Zutaten für ca. 14 Stücke

250 g Rote Johannisbeeren
3 Eier (Gr. M) ▪ 300 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g + 4 EL Buttermilch
150 ml Orangensaft
150 g Puderzucker
Fett und Mehl für die Form

1 Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und die Beeren von den Rispen streifen.

2 **Für den Teig** Eier, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten cremig rühren. Mehl und Backpulver daraufsieben. Mit 150 g Buttermilch und Orangensaft unter den Zucker-Ei-Mix rühren. Eine Gugelhupfform (ca. 1,5 l Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Hälfte Teig in der Form verteilen, Beeren darauf verteilen. Rest Teig daraufgeben.

3 Kuchen im heißen Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 50 Minuten (Stäbchenprobe!) backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen, auskühlen lassen.

4 **Für den Guss** Puderzucker mit 4 EL Buttermilch glatt rühren und in die Kuchenrillen träufeln. Trocknen lassen.

POLENTA-KUCHEN mit Brombeeren

Hier versteckt sich neben den Beeren auch noch ein Schuss Ingwer-Orangen-Limonade im Kuchen

ca. 20 Minuten + Backzeit ca. 50–60 Minuten • einfach • Stück ca. 330 kcal · E 4 g · F 16 g · KH 42 g

Zutaten für ca. 12 Stücke

125 g Brombeeren
4 Eier (Gr. M) ▪ 200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 ml Sonnenblumenöl
150 ml Ingwer-Orangen-Limonade (z. B. „Bionade“)
200 g Mehl ▪ 100 g Polenta (alternativ 100 g mehr Mehl)
3 TL Backpulver
4 EL Puderzucker
Fett und Mehl für die Form
Backpapier zum Abdecken

1 Brombeeren verlesen und eventuell waschen. Eier mit den Schneebesen des Rührgeräts schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Öl und Limonade kurz unterrühren. Mehl, Polenta und Backpulver mischen, unter den Zucker-Ei-Mix rühren, bis sich alles gerade vermischt.

2 Etwa ein Viertel Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (20 cm Ø) füllen. Beeren darauf verteilen. Rest Teig daraufgeben, glatt streichen und im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe!), dabei nach ca. 30 Minuten abdecken. Herausnehmen, noch warm mit Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Wir servieren diesen Kuchen am liebsten in Stücken – er macht erst aufgeschnitten richtig was her!

Foto: House of Food

Hurra, was
daneben geplumpst!
Schnell wegessen ...

Foto: House of Food

SCHOKORIEGEL-TARTE mit Himbeeren

Ja, richtig gelesen. Der Boden ist gefüllt mit „Kinder Schokolade“. Obendrauf kommen Frischkäsecreme, Himbeeren und noch mehr Schokoriegel-Stückchen

ca. 1 Stunde + ca. 2 Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 450 kcal · E 7 g · F 28 g · KH 42 g

Zutaten für ca. 16 Stücke

FÜR DEN SCHOKOBODEN
250 g Butter ▪ 400 g Mehl
40 g Backkakao
1 Päckchen Backpulver
200 g Zucker ▪ Salz ▪ 1 Ei (Gr. M)
1 Packung (125 g) „Kinder Schokolade“
Mehl zum Ausrollen ▪ Backpapier

FÜR DAS TOPPING
200 g Schlagsahne
1 Päckchen Sahnefestiger
350 g Doppelrahmfrischkäse
80 g Puderzucker
250 g Himbeeren

1 **Für den Boden** Butter schmelzen. Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Abgekühlte, flüssige Butter und Ei mit den Knethaken des Rührgeräts kurz unterkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zur flachen Kugel formen und zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Schokoriegel auswickeln und, bis auf 2 Stück, mittig durchbrechen. Schokoteig auf einem bemehlten Stück Backpapier rund (ca. 35 cm Ø) ausrollen. Schokostücke darauf mit ca. 3 cm Abstand zum Rand kreisförmig legen. Teigrand über die Riegel nach innen schlagen und leicht andrücken.

3 Boden öfter mit einer Gabel einstechen und mit mithilfe des Papiers auf ein Blech ziehen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4 **Für das Topping** Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Frischkäse und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts verrühren. Sahne kurz unterrühren. Creme in den Tarteboden füllen, ca. 30 Minuten kalt stellen. Zum Servieren Rest Schokoriegel grob hacken. Himbeeren verlesen. Beides auf der Tarte anrichten.

EINE FÜR MICH, EINE FÜR DIE TARTE

FAKE IT 'TIL YOU BAKE IT

Ananas, Melone und Zitrone – auf die fruchtigen **Torten-Doubles** unserer Blogger fallen wir doch gern rein

Abgeschnittene Kuchenteile zerbröseln und für mehr tropical Vibes als Sand auf der Tortenplatte verteilen

Außen hui und innen gestreift: mit fluffigem Ananas-Teig und buttriger Marshmallow-Creme

ANANAS-TORTE

MIT KOKOS-CREME

Alles Schwindel? Nö, hier steckt wirklich Ananas in Teig und Füllung. In Kombi mit dem Kokos-Marshmallow-Fluff wird damit jeder Südseetraum wahr

Ob schneller Kuchen oder feine Patisserie – für Backfee Marion sind die süßen Leckereien Entspannung pur

ALLES FÜR DIE BASIS

Ergibt ca. 12 Stücke

Zutaten für Böden und Füllung:

400 g Mehl ▪ 2 TL Backpulver ▪ 1 TL Natron ▪ Salz
½ Ananas (mit Blütenansatz) ▪ 1 TL Vanilleextrakt
5 Eier (Gr. M)
275 g Zucker
575 g weiche Butter
1 Msp. gelbe Speisefarbe
400 g Marshmallow Fluff
2–3 EL Kokoscreme (Brotaufstrich)
340 g Ananaskonfitüre
Fett und Mehl für die Formen ▪ *Gefrierbeutel*

1 **Für die Böden** Mehl, Backpulver, Natron und 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben. Blütenansatz der Ananas glatt abschneiden (für die Deko beiseitelegen!). Ananas schälen, 225 g Fruchtfleisch würfeln und pürieren. Mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Vanilleextrakt zugeben.

2 Eier trennen. Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen. 175 g Butter und 175 g Zucker cremig aufschlagen. Erst Eigelb einzeln, dann Speisefarbe kurz unterrühren. Im Wechsel Mehlmix und Ananaspüree unterrühren. Eischnee portionsweise unterheben. Teig in 3 gefettete und mit Mehl ausgestäubte Backformen (à ca. 15 cm Ø) verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, vom Rand lösen und auskühlen lassen.

3 **Für die Füllung** 400 g Butter cremig aufschlagen. Marshmallow- und Kokoscreme unterrühren. Kuchenböden waagerecht halbieren. Creme auf 5 Böden verstreichen. Konfitüre kurz glatt rühren, in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden, gleichmäßig auf die Cremeböden spritzen. Bestrichene Böden aufeinanderstapeln. Mit übrigem unbestrichenem Kuchenboden abschließen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

SO WIRD'S 'NE ANANAS

Zutaten für Deko:

200 g Schlagsahne
600 g weiße Schokolade
ca. 250 g gelber Fondant
gelbe und dunkelgrüne Speisefarbe
Ananas-Silikonform
Pinsel ▪ *Holzspieß*

1 **Für die Deko** Sahne erhitzen, Schokolade hacken und darin schmelzen. Kuchenturm in Ananasform schneiden. Rundum mit der Ganache einstreichen und etwa 30 Minuten kalt stellen.

2 **Für den Wow-Faktor** Fondant ca. 5 mm dünn ausrollen und in 5 Rechtecke (à ca. 15x22 cm) schneiden. Nacheinander in eine Ananas-Silikonform (ca. 12x21 cm; z.B. über tortenzauber.de) drücken, ablösen, zurechtschneiden, um die Torte legen und leicht andrücken. Die einzelnen Ananasschuppen mittig mit gelber und am Rand mit dunkelgrüner Speisefarbe einpinseln. Den beiseitegelegten Ananas-Blütenansatz mit einem Holzspieß senkrecht in die Torte stecken.

Foto: Image Professionals, @marions.kaffeeklatsch

ALLES FÜR DIE BASIS

Ergibt ca. 12 Stücke

Zutaten für Böden und Füllung:
8 Eier (Gr. L)
400 g Zucker ▪ Salz
400 ml Sonnenblumenöl
400 ml Milch ▪ 600 g Mehl
2 Päckchen Backpulver
rote Speisefarbe
100 g Zartbitter-Schokotropfen ▪ 100 g weiche Butter ▪ 50 g Puderzucker
300 g Vanillepudding
Fett und Mehl für die Formen

1 **Für die Böden** Eier, Zucker und 2 Prisen Salz ca. 10 Minuten cremig aufschlagen. Öl und Milch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unter die Eimasse rühren. Mit Speisefarbe rot färben. Teig in 2 Springformen und 1 Edelstahlschüssel (alle 20 cm Ø; gefettet, mit Mehl ausgestäubt) geben. 50 g Schokotropfen darauf verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 170 °C/Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

2 Böden aus den Formen lösen. Die Seiten so abschneiden, dass nur roter Kuchen sichtbar ist. Springformböden waagerecht halbieren.

3 **Für die Füllung** Butter und Puderzucker hellcremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterheben. ⅓ Creme abnehmen und rot färben. Alle 4 Springformkuchenböden mit roter Creme bestreichen, mit 50 g Schokotropfen bestreuen und aufeinanderstapeln. Den Schüsselkuchen darauflegen, sodass die runde Seite nach oben zeigt. Torte eventuell begradigen und rundherum mit Hälfte der übrigen Creme dünn einstreichen. Ca. 10 Minuten kalt stellen. Dann die restliche Creme auf der Torte glatt verstreichen und nochmals ca. 10 Minuten kalt stellen.

SO WIRD'S 'NE MELONE

Zutaten für Deko:
1 kg weißer Fondant
Speisefarbe (hellgrün, gelb, dunkelgrün)
1–2 EL heller Alkohol (z. B. Wodka)
evtl. etwas brauner Fondant ▪ Pinsel

1 **Für die Deko** weißen Fondant rund ausrollen. Torte damit abdecken, rundherum vorsichtig andrücken (A). Überstehenden Fondant-Rand abschneiden.

2 **Für den Wow-Faktor** je 1 Tropfen hellgrüne und gelbe Speisefarbe in Alkohol auflösen. Torte damit rundum einpinseln (B). Etwas dunkelgrüne und 1 Tropfen rote Speisefarbe in die Lösung mischen und Flecken auf die Torte tupfen (C). Mehr dunkelgrüne Speisefarbe zugeben und breite senkrechte Streifen auf die Torte tupfen (D).

3 Nach Belieben für den Stielansatz aus braunem Fondant 2 haselnussgroße Kugeln formen. Eine Kugel etwas flacher, die andere kegelförmig formen und in die flache Kugel drücken. Stielansatz oben auf der Torte andrücken und dunkelgrün einpinseln, kurz trocknen lassen.

Foto: Martin Moschen/@mannbackt

LEBENSGROSSE MELONEN-BOMBE

Dank Pudding-Creme in den Zwischenlagen ist die gebackene Wassermelone fast so saftig wie das Original

@mannbackt 33k Follower

Hobby-Konditor Marian beweist auf seinem Blog und in seinem neuen Motivtorten-Backbuch, dass Männer mindestens so gut backen können wie Frauen

Die Kerne aus Schoko-drops pickt garantiert niemand raus

@fabiundphil 220k Follower

Die Brüder Fabi und Phil testen sich auf TikTok und Instagram fröhlich durch die neuesten Food-Trends

NO-BAKE-ZITRONEN-CHEESECAKE

Sauer? Ja. Lustig? Sowieso. Der Jelly-Käsekuchen hat alles, was wir an Zitronen lieben

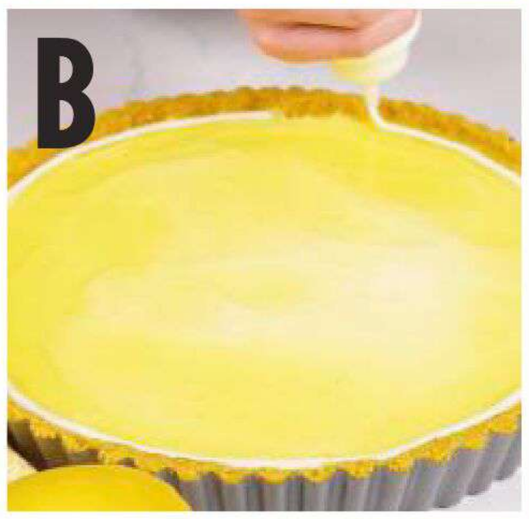
ALLES FÜR DIE BASIS

Ergibt ca. 12 Stücke

Zutaten für Boden und Füllung:
300 g Butterkekse ▪ 120 g flüssige Butter ▪ 200 g Doppelrahmfrischkäse 250 g Vanillejoghurt ▪ 200 g Schlagsahne ▪ 50 g Puderzucker ▪ abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone ▪ 1 Päckchen gemahlene Gelatine ▪ *Fett für die Form*

1 **Für den Boden** Kekse fein zerbröseln. Mit flüssiger Butter mischen, als Boden und Rand in eine gefettete Tarteform (28 cm Ø) drücken. Ca. 15 Minuten kalt stellen.

2 **Für die Füllung** Frischkäse, Joghurt, Sahne, Puderzucker und Zitronenschale in einer Schüssel aufschlagen. Gemahlene Gelatine nach Packungsanweisung für kalte Speisen vorbereiten und in die Creme rühren. Auf dem Keksboden verstreichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.



SO WIRD'S 'NE ZITRONE

Zutaten für Deko:
1 Beutel (12 g) Götterspeisepulver „Zitrone“ ▪ 50 g Zucker 100 g weiße Schokolade *Dekorierflasche*

1 **Für die Deko** Götterspeisepulver nach Packungsanweisung mit Zucker und 500 ml heißem Wasser verrühren, abkühlen lassen. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen (A). Mindestens 40 Minuten kalt stellen.

2 **Für den Wow-Faktor** weiße Schokolade schmelzen. In eine Dekorierflasche (alternativ: Gefrierbeutel) füllen und die Konturen einer Zitronenscheibe auf den Kuchen spritzen (B + C). Kurz trocknen lassen.

Foto: @fabiundphil

Seelen-
Freiheit

Macht schon beim Lesen glücklich.

Jetzt happinez lesen und Geschenk sichern! Bestellen Sie unter www.happinez.de/jahr oder unter 01806/36 93 36*

Das Angebot gilt nur in Deutschland. Preise inkl. MwSt.*(Mo. bis Fr. 8-18 Uhr, Sa. 9-14 Uhr, 0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)

KAFFEEPAUSE

COFFEE-TOFFEES

Für ca. 24 Stück: **100 g Schlagsahne** mit **je 3 EL Zucker, löslichem Kaffee und Kakao** erhitzen. **200 g gehackte Zartbitterkuvertüre** zufügen und schmelzen. Masse in eine mit Folie ausgelegte Form (ca. 9 x 13 cm) gießen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Toffeemasse in Würfel schneiden, mit **200 g geschmolzener Zartbitterkuvertüre** überziehen.

WALNUSS-KAFFEE-FUDGE

Für ca. 36 Stück: **55 g Butter, 225 g Zucker, 90 g Schlagsahne** und **1 TL löslichen Kaffee** aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen. **1 EL Walnüsse** hacken. Kaffeemasse cremig aufschlagen. Nüsse zugeben, weiterschlagen, bis die Masse krümelig wird. In einer gefetteten, quadratischen Form (ca. 12 cm) glatt streichen. Ca.1 Stunde kalt stellen. In Würfel (ca. 3 cm) schneiden.

Morgenmuffel, Kaffee-Connaisseure und Hobby-Baristas, aufgepasst: Diese **koffeinhaltigen Leckereien** müsst ihr probieren!

BUMBLE COFFEE

Für 1 Glas (ca. 250 ml): **90 ml Orangensaft** in ein Glas mit **Eiswürfeln** geben. Langsam **30 ml Espresso** über einen Löffelrücken zugießen. Mit **1 Orangenscheibe** garnieren.

DIY-SIRUP

Für 1 Flasche (ca. 200 ml): **400 ml heißen Kaffee** und **200 g braunen Zucker** in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten auf ein Drittel einkochen. Heißen Sirup in eine sterile Flasche füllen, verschließen und auskühlen lassen.

ESPRESSO-NUGAT-TATZEN

Für ca. 30 Stück: **50 g schnittfeste Nugatmasse** würfeln. Mit **1 EL Espresso** in einem Topf unter Rühren bei schwacher Hitze erwärmen. In einen **Gefrierbeutel** füllen, etwas abkühlen lassen und eine Ecke abschneiden. Von **60 Spritzgebäck-Keksen** die Hälfte auf der Unterseite mit Creme bespritzen, Rest Kekse daraufsetzen und etwas andrücken.

Foto: House of Food, Getty Images

Gartenkaffee aus Äthiopien

Äthiopien gilt als Wiege des Kaffees. Im Kafa-Biosphärenreservat bauen viele Kleinbäuer:innen Kaffee in ihren Gärten an, statt in den Regenwäldern, um diese und ihre einzigartige Artenvielfalt zu schonen. Lebensbaum hat sie gemeinsam mit dem NABU e.V. und weiteren Projektpartnern auf dem Weg zur Bio-Zertifizierung unterstützt, berät zu nachhaltigen Anbaumethoden und motiviert sie, sich in Kooperativen zu organisieren. Für eine gerechte und umweltfreundliche Erzeugung von Kaffee.

SIEGER

Deutscher Nachhaltigkeitspreis 2024

BEREITS ZUM ZWEITEN MAL WURDEN WIR AUSGEZEICHNET

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

BIO SEIT 1979

BIO nach EG-Öko-Verordnung

we care Working for Sustainability CERTIFIED COMPANY

Low Carb? YES, WE CÁKE!

*Supercremigen Cheesecake, saftigen Brownie & Co. kriegst du auch mit **wenigen Kohlenhydraten** gebacken – und zwar ganz leicht, versprochen*

„MEINE HIPPO-THESE: AUF DIESE KUCHEN FLIEGT JEDER!“

ERDBEER-JOGHURT-TARTE

„Flower-Power“

Landeerlaubnis erteilt für locker-leichte Erdbeercreme auf Dattel-Mandel-Boden

ca. 40 Minuten + ca. 3 Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 250 kcal · E 7 g · F 19 g · KH 12 g

Zutaten für 10–12 Stücke

100 g getrocknete Softdatteln (ohne Stein) ▪ 70 g weiche Butter 4 EL Kakao ▪ 250 g gemahlene Mandeln ▪ 450 g Erdbeeren 250 g griechischer Joghurt ▪ 2 EL flüssiger Honig ▪ 3 Blatt Gelatine *Öl für die Form*

1 **Für den Boden** Datteln klein schneiden, mit Butter in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Kakao und Mandeln unterkneten. In einer geölten Tarteform mit Hebeboden (12 x 35 cm) zu einem Boden andrücken, dabei einen Rand formen. Kalt stellen.

2 **Für die Creme** 300 g Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Stabmixer pürieren. 3 EL Püree beiseitestellen. Joghurt und Honig unter übriges Püree rühren.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Erst ca. 3 EL Joghurtcreme in die Gelatine rühren, dann den Gelatinemix unter die restliche Creme rühren. Auf dem Mandelboden verteilen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

4 Zum Servieren 150 g Beeren waschen, putzen und halbieren. Mit beiseitegestelltem Püree auf dem Kuchen anrichten.

NO BAKE

Geblümt liegt diesen Frühling im Trend: z. B. mit essbaren Blüten von Hornveilchen, Ringelblume …

Foto: Image Professionals, Getty Images, Adobe Stock

BANANENBROT

„Triple Delight“

Dreifach fruchtig dank Apfel, Himbeere & Banane

ca. 1¼ Stunden + Wartezeit • einfach
Scheibe ca. 190 kcal · E 4 g · F 10 g · KH 19 g

Zutaten für 12–14 Scheiben

3 sehr reife Banen ▪ 2 Eier (Gr. M) ▪ 1 Apfel
2 EL Sahnejoghurt ▪ 2 EL Öl ▪ gemahlene Vanille, Salz, Zimt ▪ 150 g + 1 EL Dinkelmehl (Type 630)
100 g Haferkleie ▪ 3 TL Backpulver
100 g Himbeeren ▪ 80 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil) ▪ *Backpapier*

1 Bananen schälen und mit einer Gabel fein musen. Eier zufügen und mit den Schneebesen des Rührgeräts glatt rühren. Apfel schälen, vierteln, entkernen und fein reiben. Mit Joghurt, Öl, ½ TL Vanille und 1 Prise Salz in die Bananen-Ei-Masse rühren. 150 g Mehl, Haferkleie, ¼ TL Zimt und Backpulver mischen, kurz unterrühren.

2 Himbeeren verlesen und mit 1 EL Mehl mischen. Schokolade hacken. Mit den Beeren unter den Teig heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (ca. 25 cm lang) geben. Im heißen Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 55 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Herausnehmen und auskühlen lassen.

Mehr Süße, aber ohne Zucker?

Etwas Erythrit-Puderzucker daraufstäuben. Geht auch als Guss für die Tartelettes. Dafür mit etwas Zitronensaft verrühren

CHEESECAKE

mit Rote-Grütze-Guss

Die Form ist gut bepackt – Abflug nach New York!

ca. 1½ Stunden + ca. 6 Stunden Wartezeit • einfach
Stück ca. 360 kcal · E 10 g · F 31 g · KH 9 g

Zutaten für 10–12 Stücke

80 g gemahlene Haselnüsse ▪ 50 g Kokosmehl
20 g Kakao ▪ 3 Eier (Gr. M) ▪ 75 g Butter ▪ 50 g flüssiger Honig ▪ gemahlene Vanille ▪ 600 g Doppelrahmfrischkäse ▪ 120 g Schlagsahne ▪ 25 g Speisestärke ▪ 350 g TK-Beerenmischung ▪ 2 geh. TL Guarkernmehl ▪ *Fett für die Form* ▪ *Alufolie*

1 **Für den Boden** Nüsse, Kokosmehl, Kakao, 1 Ei und Butter kurz zu einem glatten Teig verkneten. Eine Springform (20 cm Ø) fetten und mit Alufolie von außen wasserdicht einschlagen. Teig in der Form zum Boden andrücken, dabei einen Rand formen. Im heißen Ofen (E-Herd: 160 °C/Umluft: 140 °C) ca. 12 Minuten vorbacken.

2 **Für die Füllung** 2 Eier, Honig und ½ TL Vanille ca. 3 Minuten aufschlagen. Erst portionsweise Frischkäse und Sahne, dann Stärke unterrühren. Masse auf dem Boden glatt streichen. Form auf ein tiefes Blech stellen, wieder in den Ofen schieben und so viel heißes Wasser angießen, dass sie ca. 2,5 cm hoch im Wasser steht. Ca. 50 Minuten weiterbacken. Im ausgeschalteten Ofen mit leicht geöffneter Tür ca. 45 Minuten abkühlen lassen, herausnehmen. Folie entfernen, mindestens 5 Stunden kalt stellen.

3 **Für das Topping** Beeren auftauen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Guarkernmehl untermixen und auf dem Kuchen verstreichen. Bis zum Servieren kalt stellen.

TARTELETTES

mit Apfel-Mandel-Füllung

Die Kuchen-Wölkchen sind außen so schön knusprig!

ca. 1¼ Stunden + ca. 1 Stunde Wartezeit • einfach
Stück ca. 430 kcal · E 10 g · F 33 g · KH 19 g

Zutaten für 6–8 Stück

200 g Mandelstifte ▪ 90 g Kokosmehl ▪ 160 g kalte Butter ▪ 2 Eier (Gr. M) ▪ Salz ▪ 800 g Äpfel
1 EL Zitronensaft ▪ 2 EL Agavendicksaft
Kokosmehl zum Ausrollen ▪ *Fett für die Förmchen*

1 130 g Mandelstifte fein mahlen. Mit Kokosmehl, Butter in Stücken, Eiern, 1 Prise Salz und evtl. etwas kaltem Wasser erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zum glatten Teig verkneten. Zu einer flachen Kugel formen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2 **Für die Füllung** 70 g Mandelstifte in einem Topf ohne Fett leicht rösten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Zitronensaft und Agavendicksaft zu den Mandeln geben, ca. 5 Minuten zugedeckt dünsten.

3 Teig in 12–16 gleich große Portionen teilen. Jeweils auf etwas Kokosmehl rund (ca. 12 cm Ø) ausrollen. 6–8 Tarteletteförmchen (ca. 10 cm Ø) mit einer Hälfte Teigkreise auskleiden. Apfelfüllung darin verteilen. Rest Teigkreise in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Als Gitter über die Apfelfüllung legen, dabei am Rand leicht andrücken. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

STICKY BROWNIES

„Vanilla meets Schoko"

Zucchiniraspel machen das Gebäck supersaftig

ca. 50 Minuten + ca. 2 Stunden Wartezeit
einfach • Stück ca. 210 kcal · E 4 g · F 16 g · KH 14 g

Zutaten für 16 Stücke

200 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
150 g Kokosöl ▪ 300 g Zucchini ▪ 4 Eier (Gr. M)
120 g Kokosblütenzucker ▪ Salz ▪ Mark von 1 Vanilleschote ▪ 40 g Kakao ▪ 40 g Maisstärke
Fett für die Form

1 Schokolade hacken. Mit Kokosöl in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Inzwischen den Boden einer quadratischen Springform (24 cm; ersatzweise rund mit 26 cm Ø) fetten. Zucchini putzen, waschen und grob raspeln. Eier, Zucker, 1 Prise Salz und Vanillemark mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten aufschlagen.

2 Erst den Schokomix im dünnen Strahl, dann geraspelte Zucchini unter die Eimasse rühren. Kakao und Stärke darübersieben und unterheben. Teig in der Form glatt verstreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 25–30 Minuten backen. Brownie herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Foto: House of Food, Getty Images, Adobe Stock

Cakes

JUST WANNA HAVE FUN

Bereit für eine Zeitreise in eines unserer Lieblingsjahrzehnte? Hier kommen ausgeflippte 80er-Kuchen mit wilden Mustern, Flokati-Verzierung und im Comic-Look

Foto: House of Food, Adobe Stock (1x KI-generiert); Illustration: Getty images

Sweet dreams are made of …
Zitrone, Kurkuma und knallbunter Buttercreme im Flokati-Look

FLOKATI VOM BLECH

Unter den wuscheligen Creme-Teppich haben wir einen saftigen Vanille-Zitronen-Zupfkuchen gewebt

Foto: House of Food, Getty Images, Adobe Stock, Yaroslav Danylchenko / Stocksy United

ca. 2 Stunden + ca. 2 Stunden
Wartezeit • nicht so schwer
Stück ca. 430 kcal · E 5 g · F 29 g · KH 37 g

Zutaten für ca. 24 Stücke
500 g Mehl ▪ 400 g Zucker
250 g kalte + 525 g weiche Butter
Salz ▪ 1 Päckchen Backpulver
8 Eier (Gr. M) ▪ 1,5 kg Magerquark
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
abgeriebene Schale und Saft von
1 Bio-Zitrone ▪ 200 g Lemon Curd
Lebensmittelgelfarbe (z. B. lila,
orange, grün, pink)
Fett für das Blech
Spritzbeutel mit Grastülle

1 **Für den Boden** Mehl, 200 g Zucker, 250 g kalte Butter in Stücken, 1 Prise Salz, Backpulver und 2 Eier zügig zu einem Teig verkneten. Zu einer flachen Kugel formen, zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 **Für die Füllung** 125 g Butter schmelzen. 3 Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. 3 Eier, Eigelb, Quark, Puddingpulver, 100 g Zucker, flüssige Butter, Zitronenschale und -saft cremig rühren. Eischnee unterheben.

3 Etwa ⅔ Teig auf einem gefetteten tiefen Blech zum Boden ausrollen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 150 °C) ca. 12 Minuten vorbacken. Quarkcreme darauf verstreichen. Rest Teig klein zupfen und darauf verteilen. Kuchen im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

4 **Für die Deko** 400 g Butter cremig rühren. Lemon Curd esslöffelweise unterrühren. Creme fünfteln, nach Wunsch einfärben. Nacheinander in einen Spritzbeutel mit Grastülle füllen, Kuchen damit verzieren. Bis zum Servieren mindestens 30 Minuten kalt stellen.

ca. 1¼ Stunden + ca. 1 Stunde Wartezeit • nicht ganz ohne • Stück ca. 630 kcal · E 10 g · F 37 g · KH 64 g

Zutaten für 12 Stück

3 Eier (Gr. M)
80 ml Sonnenblumenöl
200 g Buttermilch ▪ 100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone
350 g Mehl ▪ 1 TL Natron
2 TL Backpulver ▪ 1 Banane
3 EL Kirschkonfitüre
250 g weiche Butter
200 g Puderzucker
400 g Doppelrahmfrischkäse (zimmerwarm) ▪ 12 Cocktailkirschen
1 EL Kakao
12 Papierbackförmchen ▪ Spritzbeutel mit Lochtülle ▪ Gefrierbeutel

1 **Für den Teig** Eier, Öl, Buttermilch, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Mehl, Natron und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Banane schälen. Teig halbieren, Banane unter eine Hälfte, Konfitüre unter die andere Hälfte rühren.

2 Muffinblech (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Jeweils erst den Bananen-, dann den Kirschteig hineingeben. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 **Für das Frosting** Butter und 100 g Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts hellcremig rühren. Frischkäse portionsweise unterrühren. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Frosting in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, spiralförmig auf die Cupcakes spritzen. Cocktailkirschen daraufsetzen.

4 **Für den Guss** 100 g Puderzucker, Kakao und ca. 2 TL Zitronensaft verrühren. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Cupcakes mit Comic-Konturen verzieren.

Foto: House of Food, Getty Images; Illustration: Shutterstock, Istockphoto, Getty Images

„Do you really want to eat me?“ Ja, nachdem wir dich kurz bewundert haben, bist du leider fällig …

HEY

„BOOM! BANG!“ – COMIC-MUFFIN

Kennst du noch Kiba? Früher unser liebstes Mixgetränk. Jetzt machen wir einen Muffin daraus: Dazu verbacken wir Banane und Kirschkonfitüre. Und setzen Frischkäsehäubchen und Cocktailkirsche obendrauf!

Let's go wild! Diese dreilagige Torte ist einfach der Knaller

„ROAR!"-LEOPARDEN-TORTE

Die Buttercreme-Torte im funky Raubkatzenlook ist ein echtes Kunstwerk – von außen und von innen!

Foto: House of Food, Getty Images, Adobe Stock

ca. 2 Stunden + ca. 1½ Stunden Wartezeit • nicht ganz ohne • Stück ca. 770 kcal . E 9 g . F 54 g . KH 61 g

Zutaten für ca. 16 Stücke

950 g weiche Butter ▪ 450 g Zucker Salz ▪ 8 Eier (Gr. M) ▪ 550 g Mehl 50 g Speisestärke ▪ 1 Päckchen Backpulver ▪ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver ▪ 500 ml Milch *Lebensmittelgelfarbe (türkis, schwarz, pink)* ▪ *Fett für die Formen* ▪ *3 Gefrierbeutel*

1 **Für den Teig** 450 g Butter, 400 g Zucker und 1 Prise Salz ca. 5 Minuten hellcremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Teig halbieren. Hälfte Teig türkis färben und knapp 2 cm hoch in 3 gefetteten Springformen (à 24 cm Ø) verstreichen. Übrigen Türkis-Teig in 1 Gefrierbeutel füllen und 1 Ecke abschneiden.

2 Rest hellen Teig halbieren. Eine Hälfte schwarz, Rest pink färben. In Gefrierbeutel füllen und 1 Ecke abschneiden. Mit etwa Hälfte schwarzem Teig von außen nach innen 3 Ringe in ca. 3 cm Abstand auf die türkisen Teigböden spritzen. Pinken Teig, dann Rest schwarzen Teig auf die Ringe spritzen. Mit türkisfarbenem Teig Zwischenräume und Oberfläche füllen bzw. abdecken. Nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 35 Minuten backen, auskühlen lassen.

3 **Für die Buttercreme** Puddingpulver, 50 g Zucker und 3–4 EL Milch verrühren. Rest Milch aufkochen, Pulvermix einrühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Pudding zimmerwarm abkühlen lassen. 500 g Butter ca. 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. 5 EL Buttercreme türkis, 4 EL Creme schwarz einfärben. Rest Creme rosa einfärben.

4 Tortenböden aus den Formen lösen, evtl. begradigen. Knapp 1 cm dick mit rosa Buttercreme bestreichen und aufeinandersetzen. Torte rundum mit Rest rosa Creme einstreichen, ca. 30 Minuten kalt stellen. Türkisfarbene Creme als Leo-Flecken auf die Torte geben, mit schwarzer Creme umranden.

ca. 40 Minuten + ca. 6 Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 310 kcal · E 5 g · F 27 g · KH 13 g

Zutaten für ca. 12 Stücke
125 g Butter
2 Packungen Schokokekse mit Cremefüllung (à 154 g)
500 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Marshmallow Fluff
150 g Schlagsahne
3 Päckchen Sahnefestiger
1 EL grüner Minzsirup
grüne Lebensmittelgelfarbe
ca. 350 g gemischte Früchte (geschält; Kiwi, Melone, Erdbeere, Ananas, Pitahaya)
Gefrierbeutel ▪ *Öl für die Form*

1 **Für den Boden** Butter schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen. Mit der Teigrolle darüberfahren und fein zerbröseln, mit Butter verkneten. In einer geölten Tarteform mit Hebeboden (24 cm Ø) zu einem Boden andrücken, dabei einen Rand formen. Form kalt stellen.

2 **Für die Creme** Frischkäse mit Marshmallow Fluff und Sahne aufschlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Mit Sirup und Lebensmittelfarbe grün färben. Creme auf dem Keksboden glatt verstreichen, mindestens 6 Stunden kalt stellen.

3 **Für die Deko** Obst in grafische Ornamente schneiden und erst zum Servieren auf die Tarte legen.

Girl, you know it's true:
Das wird unser neuer
Lieblings-Sommerkuchen!

NO BAKE

„DON'T WORRY, BE HAPPY"-MINT-CHEESECAKE

Good Taste unter dem typischen Bad-Taste-Muster der 80er: frische Creme auf einem Boden aus Oreo-Keksen, getoppt mit exotischen Früchtchen

Foto: House of Food, Istockphoto, Adobe Stock (KI generiert); Illustration: Adobe Stock, Shutterstock

BLÄTTERTEIG

AUS 1 MACH 4

Blätterteig-Fingerfood ist fast so schnell gemacht wie gesnackt! Der Teig kommt kühl, die Füllung herzhaft oder süß daher

1 PIZZA-SCHNECKEN

Stück ca. 110 kcal · E 3 g · F 8 g · KH 8 g

Für 12–15 Stück **1 kleine Zwiebel, je 50 g eingelegte Peperoni und schwarze Oliven (ohne Stein)** fein würfeln. **1 Packung Blätterteig (270 g; Kühlregal)** entrollen, mit **100 ml Pizzasoße (Dose)** bestreichen. Vorbereitete Zutaten darauf verteilen. Mit **100 g Pizzakäse** bestreuen. Teig von der Längsseite aufrollen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Mit den Schnittflächen auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Blech legen, ca. 30 Minuten kalt stellen. Im heißen Backofen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C) ca. 20 Minuten backen.

VEGAN

2 PEANUT-STANGEN

Stück ca. 150 kcal · E 4 g · F 10 g · KH 11 g

Für ca. 12 Stück **1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer** schälen und fein reiben**. Mit 100 g crunchy Erdnusscreme, 4 EL Sojasoße** und **½ TL Sambal Oelek** verrühren. **1 Packung Blätterteig (270 g; Kühlregal)** entrollen. Creme darauf verstreichen. Teig über Kreuz vierteln, aufeinanderlegen und leicht andrücken. Quer in ca. 12 Streifen schneiden und jeweils leicht verswirlen, dabei die Enden zusammendrücken. Auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Blech legen, ca. 30 Minuten kalt stellen. Im heißen Ofen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C) 12–15 Minuten backen.

Foto: Image Professionals

3 MOHN-KNOTEN

Stück ca. 130 kcal · E 2 g · F 7 g · KH 12 g

Für ca. 12 Stück **4 EL Zucker, 2 EL Mohn** und **abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange** mischen. **1 Packung Blätterteig (270 g; Kühlregal)** entrollen. **1 Ei** verquirlen, Teighälfte (ca. 20 x 24 cm) damit bepinseln und mit Mohn-Mix (bis auf 2 TL) bestreuen. Andere Teighälfte darüberklappen, leicht andrücken. Längs in ca. 12 Streifen schneiden. Jeden Streifen leicht einswirlen, dabei die Enden zusammendrücken. Zu Kringeln formen und die Enden mittig einstecken. Auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Blech legen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Mit Rest Ei bepinseln und Mohn-Mix bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 220 °C/ Umluft: 200 °C) ca. 15 Minuten backen.

4 ZIMT-ÖHRCHEN

Stück ca. 80 kcal · E 1 g · F 4 g · KH 10 g

Für ca. 20 Stück **1 Packung Blätterteig (270 g; Kühlregal)** auf einer mit **ca. 3 EL Zucker** bestreuten Arbeitsfläche entrollen, leicht andrücken. **1 Ei** verquirlen, Hälfte Teig (12 x 40 cm) damit bepinseln, längs zusammenklappen, Oberfläche mit Ei bepinseln. **100 g Zucker** mit **1 TL Zimt** mischen und daraufstreuen. Beide Teig-Längsseiten zur Mitte einschlagen und mit Ei bepinseln. Der Länge nach mittig zusammenklappen und leicht andrücken. Ca. 20 Minuten tiefkühlen. In ca. 2 cm breite Scheiben schneiden, auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen (E-Herd: 220 °C/ Umluft: 200 °C) ca. 20 Minuten backen.

NO BAKE

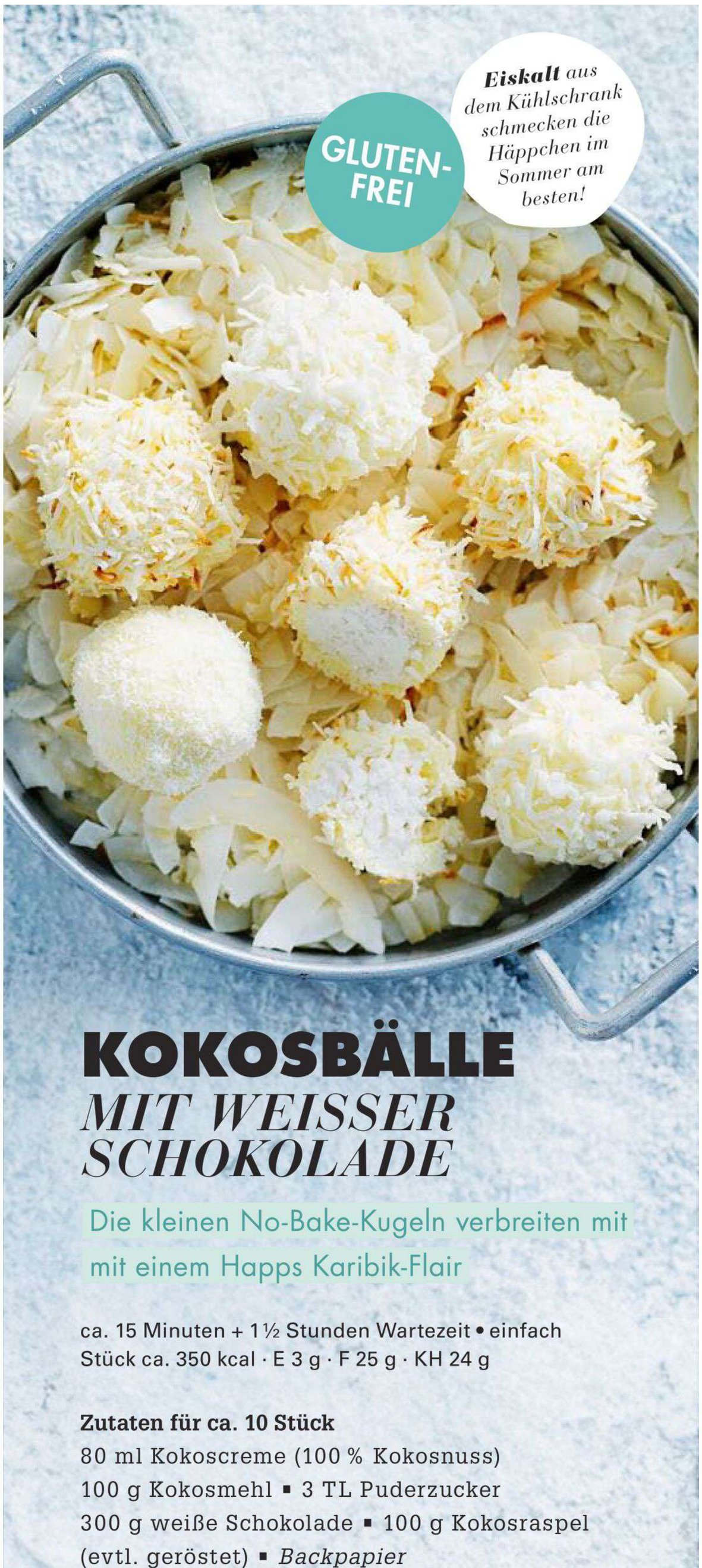
COOLE NUSS!

Ob Kokoswasser, Milch oder pures Fruchtfleisch – an warmen Tagen gibt es nichts Köstlicheres als den **ERFRISCHENDEN GESCHMACK VON KOKOSNÜSSEN**

HARTE SCHALE, GESUNDER KERN!

Kokosnuss enthält viele gesunde Fettsäuren, die direkt ins Blut gelangen. Außerdem viele Mineralstoffe, insbesondere Magnesium, Eisen, Natrium und Selen

Foto: Image Professionals, Shutterstock, Istockphoto



GLUTEN-FREI

Eiskalt aus dem Kühlschrank schmecken die Häppchen im Sommer am besten!

KOKOSBÄLLE *MIT WEISSER SCHOKOLADE*

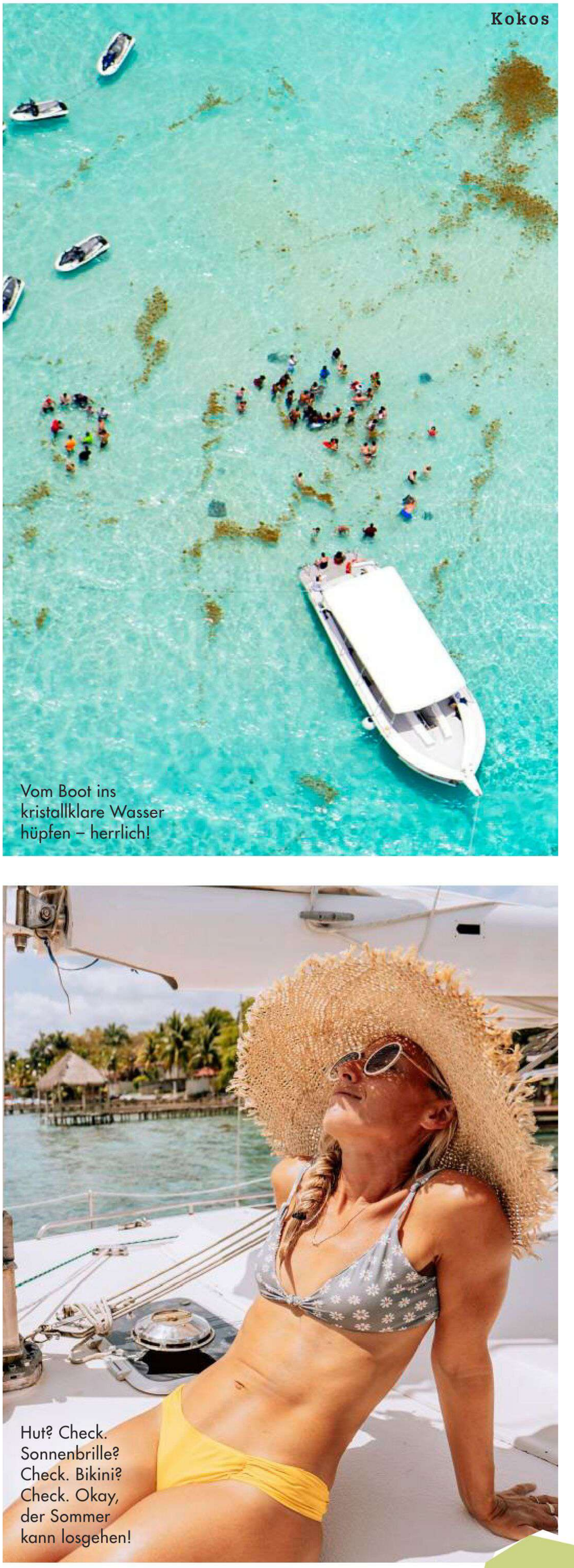
Die kleinen No-Bake-Kugeln verbreiten mit mit einem Happs Karibik-Flair

ca. 15 Minuten + 1½ Stunden Wartezeit • einfach
Stück ca. 350 kcal · E 3 g · F 25 g · KH 24 g

Zutaten für ca. 10 Stück
80 ml Kokoscreme (100 % Kokosnuss)
100 g Kokosmehl ▪ 3 TL Puderzucker
300 g weiße Schokolade ▪ 100 g Kokosraspel (evtl. geröstet) ▪ *Backpapier*

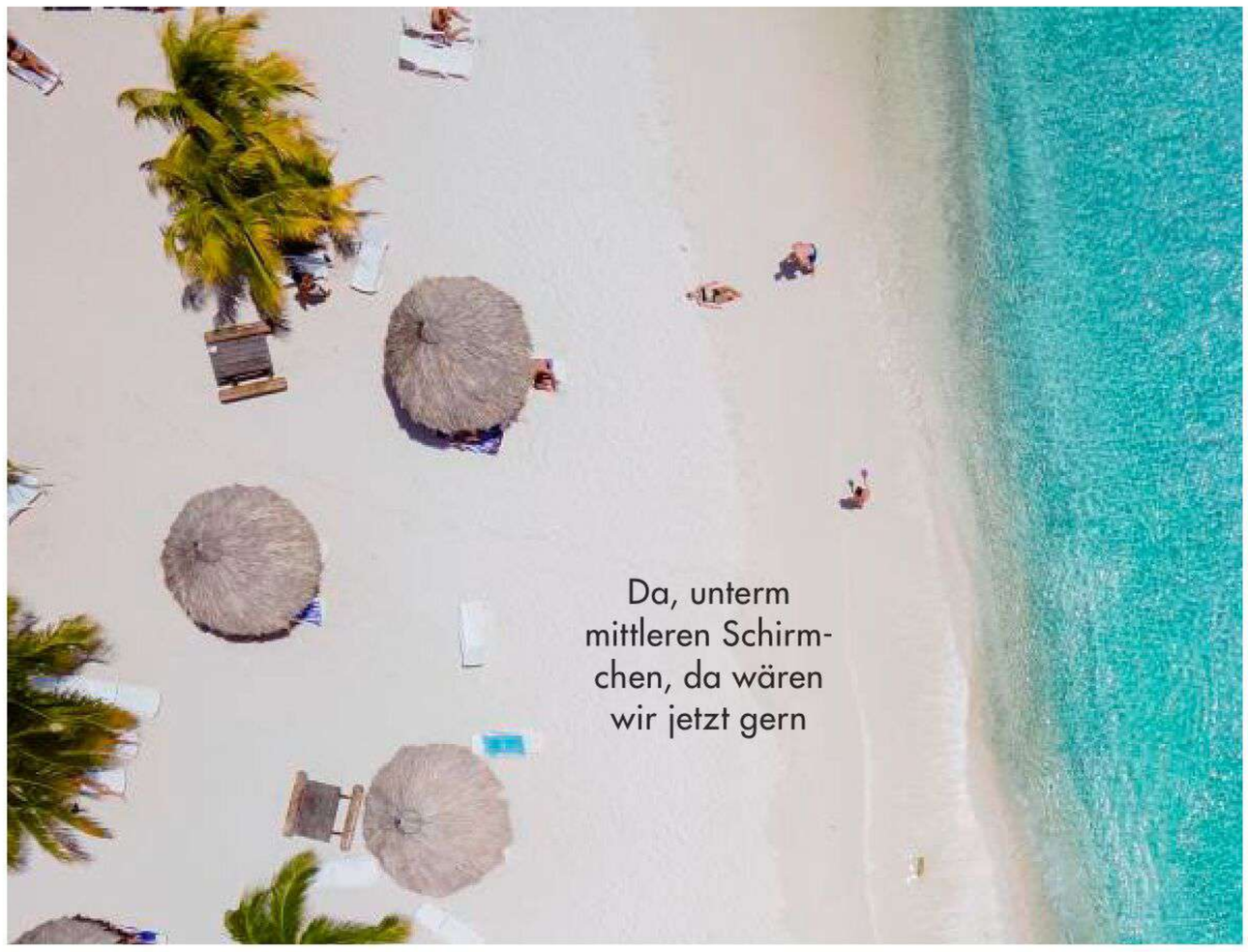
1 Kokoscreme, Kokosmehl und Puderzucker verrühren. Masse zu Kugeln formen. Auf eine mit Backpapier abgedeckte Platte legen und ca. 1 Stunde einfrieren.

2 Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kugeln jeweils in Schokolade tauchen und in Kokosraspeln wenden. Bis zum Servieren (mindestens ca. 30 Minuten) kalt stellen.



Vom Boot ins kristallklare Wasser hüpfen – herrlich!

Hut? Check. Sonnenbrille? Check. Bikini? Check. Okay, der Sommer kann losgehen!



ca. 25 Minuten + ca. 4¼ Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 270 kcal
E 3 g · F 24 g · KH 9 g

Zutaten für 8 Stück

260 g TK-Mango ▪ 125 ml Apfelsaft
2 EL Zucker
270 ml Kokoscreme
(100 % Kokosnuss) ▪ Salz
3 EL Rum ▪ 1 EL Kokosraspel
8 Eis-am-Stiel-Formen
evtl. 8 Holzstiele und Backpapier

1 Gefrorene Mango mit Apfelsaft im Standmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Je 2 EL Mangopüree in 8 Eisformen geben und ca. 30 Minuten einfrieren.

2 Inzwischen Zucker und 60 ml Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Mit Kokoscreme, ½ TL Salz und Rum verrühren. Kokosmasse auf das angefrorene Mangopüree in die Förmchen geben. Formstiele (oder Holzstiele) hineinstecken. Mindestens 4 Stunden einfrieren.

3 Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen. Eisformen kurz in heißem Wasser anwärmen, aus den Förmchen ziehen und mit Kokosraspeln bestreuen. Sofort servieren oder auf einer mit Backpapier belegten Platte wieder einfrieren.

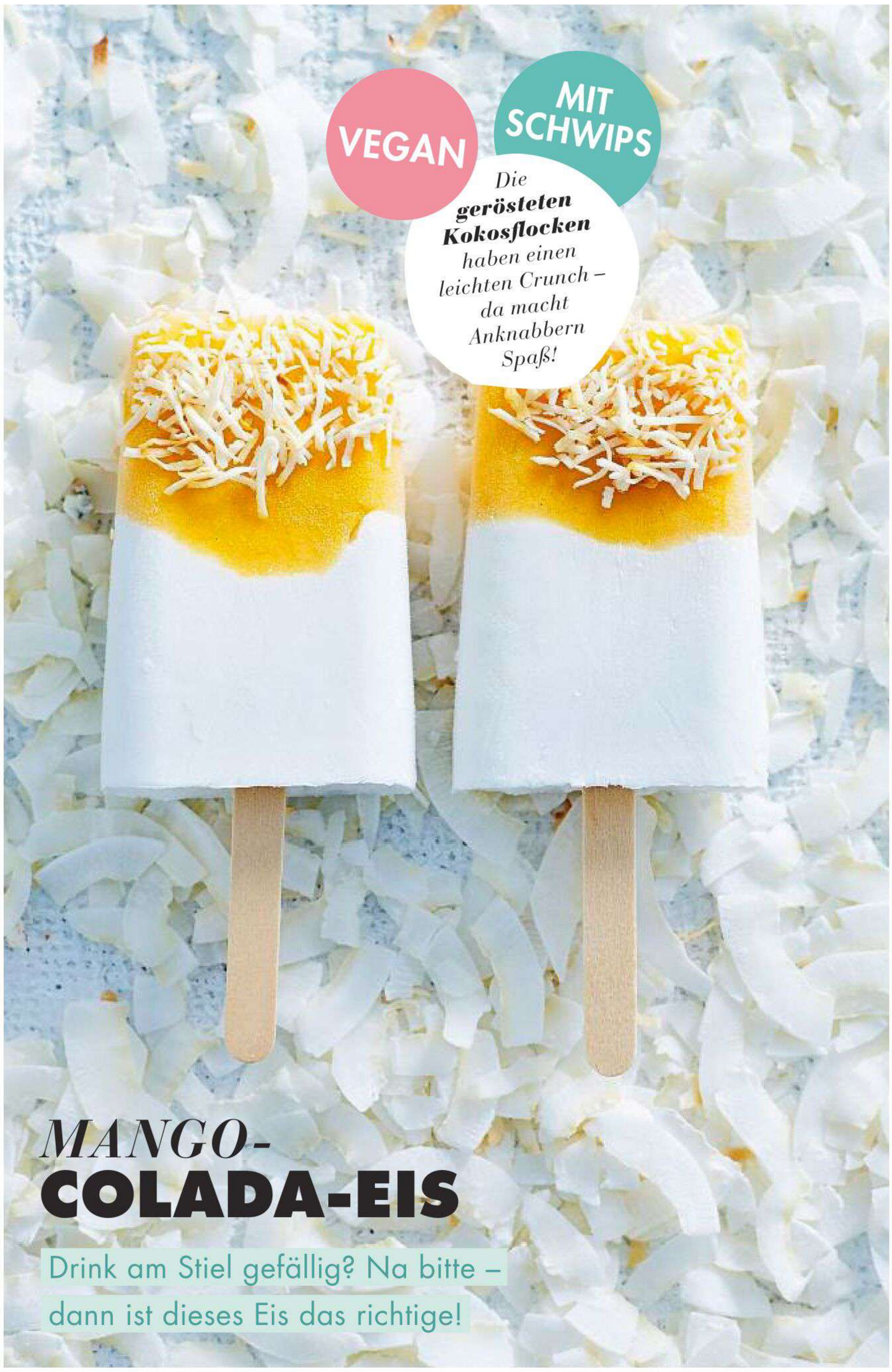


Foto: Image Professionals, Istockphoto

EXOTISCHER KOKOS-*KÄSEKUCHEN*

Sieht aufwendig aus, ist aber schnell zubereitet!

ca. 30 Minuten + ca. 3 Stunden Wartezeit • einfach • Stück ca. 360 kcal
E 5 g · F 24 g · KH 9 g

Zutaten für 8–10 Stücke
75 g Butter ▪ 225 g Haferkekse 250 g Doppelrahmfrischkäse 270 ml Kokoscreme (100 % Kokosnuss) ▪ Schale und Saft von 1 Bio-Limette ▪ 2 Beutel (à 15 g) Gelatine fix 50 g Puderzucker ▪ ½ roter Apfel ½ Baby-Ananas ▪ 1 Sternfrucht 1 Passionsfrucht ▪ 3 EL Litschis (Dose) ▪ ca. 2 EL geröstete Kokoschips ▪ *1 Gefrierbeutel*

1 **Für den Boden** Butter schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit der Teigrolle darüberfahren, bis sie zerbröseln. Mit Butter mischen und in einer eckigen Tarteform mit Lift-off-Boden (ca. 11 x 35 cm; ersatzweise rund, 22 cm Ø) zu einem Boden andrücken, dabei einen Rand formen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 **Für die Creme** Frischkäse, Kokoscreme, Limettenschale und -saft glatt rühren, dabei Gelatine einrieseln lassen. Puderzucker unterrühren. Creme auf dem Keksboden verteilen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

3 **Für das Topping** zum Servieren den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Ananas schälen, Strunk entfernen, Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Sternfrucht waschen, in dünne Scheiben schneiden. Passionsfrucht halbieren. Kuchen mit Apfel, Ananas, Sternfrucht und Litschis belegen. Passionsfruchtmark darüberträufeln und mit Kokoschips bestreuen.

Deko-Tipp
Das Passionsfruchtmark sieht herrlich sonnig aus!

Tipp: *Passt z. B. zu Cheesecakes und allen deinen Lieblings-Eissorten!*

VEGAN

MACADAMIA- & KOKOS-*KROKANT*

Macht sich sehr stylish auf jedem Eisbecher!

ca. 15 Minuten • einfach • Portion
ca. 490 kcalE 12 g · F 19 g · KH 67 g

Zutaten für ca. 10 Personen
440 g Puderzucker
3 Sternanis
75 g geröstete und gesalzene Macadamianüsse
6 EL Kokoschips
1 EL Kokosraspel
Backpapier

1 Puderzucker, 125 ml Wasser und Sternanis in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anis entfernen. Aufkochen und ohne Rühren köcheln, bis der Sirup goldgelb karamellisiert.

2 Inzwischen Nüsse grob hacken. Je Hälfte Nüsse und Kokoschips auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

3 Karamell zügig gleichmäßig über die vorbereiteten Zutaten gießen. Rest Nüsse und Kokoschips mit Kokosraspeln und nach Belieben die Anissterne darübergeben. Auskühlen lassen. In Stücke brechen und nach Belieben zu Eis oder Kuchen servieren.

Der Kokos-Krokant ist ca. **3 TAGE HALTBAR** – dafür trocken zwischen Backpapier in einer Dose lagern

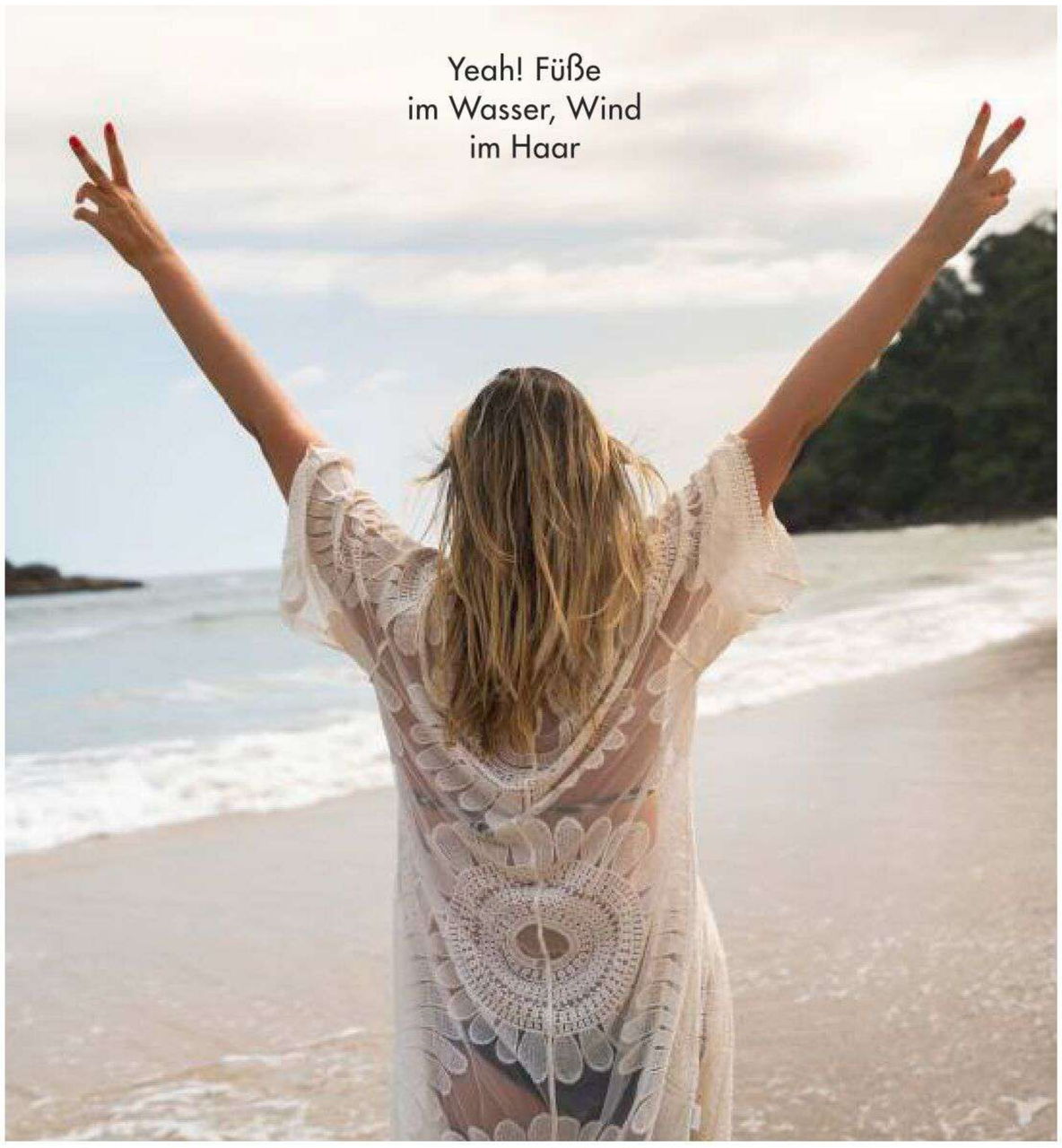


Foto: Image Professionals, Istockphoto

ca. 15 Minuten + ca. 3 Stunden Wartezeit • einfach • Stück
ca. 240 kcal · E 2 g · F 6 g · KH 43 g

Zutaten für ca. 25 Stück

1 frisches Eiweiß (Gr. M)
840 g Puderzucker
200 g Kokosraspel
1 Dose (400 g) gezuckerte Kondensmilch
Speisefarbe nach Belieben
Backpapier

1 Eiweiß mit den Schneebesen des Rührgeräts halbsteif schlagen. Puderzucker sieben. Erst Kokosraspel, dann Kondensmilch unterrühren. Eischnee unterheben.

2 Hälfte Masse in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische Form (19 cm) streichen. Restliche Masse nach Belieben mit Speisefarbe färben. Auf die weiße Masse streichen. Zugedeckt ca. 3 Stunden einfrieren. Zum Servieren aus der Form heben und in ca. 25 Würfel schneiden.

LUST AUF BUNT?

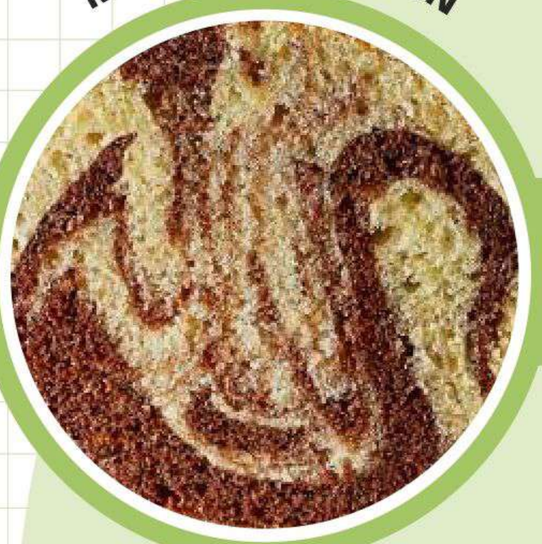
Mit unserem **Frosting-Guide** wird dein Muffin ratzfatz zum farbenfrohen Hingucker! Einfach 175 g Doppelrahmfrischkäse, 100 g Puderzucker und **Färbemittel deiner Wahl** mit den Schneebesen des Rührgeräts vermengen und als Deko verwenden

Foto: House of Food, Istockphoto

RESTE DES MONATS

Du hast noch etwas übrig von deinem ***Lieblingskuchen?*** Daraus lässt sich noch was machen!

MARMORKUCHEN



ZITRONENKUCHEN

SCHOKOKUCHEN

GUCK'S DIR AN!

DAS REEL ZUM SÜSSEN SCHNITZEL GIBT'S AB DEM **22. MAI AUF @LECKER_MAGAZIN**

DU WILLST NOCH MEHR SCHOKI? TOPP ES MIT SCHOKORASPELN!

„CHOCOLATE-LOVER"-TIRAMISU

Für 4–6 Portionen: **300 g Schokokuchen** zerbröseln, Hälfte in 4–6 Dessertgläser als Boden geben. Mit **50 ml Kakao** beträufeln und **250 g Schokomousse** darauf verteilen. Vorgang wiederholen, ca. 30 Minuten kalt stellen. Zum Servieren mit **Kakao** bestäuben.

SÜSSE QUARK-SCHNITZEL

Für 2–3 Portionen: **100 g Kuchenscheiben** auf einem Gitter trocknen (ca. 4 Tage) und fein zerbröseln. **250 g Quark, 50 g Kuchenbrösel, 30 g Zucker, 4 TL Vanillepuddingpulver, 1 Ei, 2 EL Butter** und **1 TL abgeriebene Zitronenschale** verrühren, ca. 15 Minuten kalt stellen. **3 EL Butter** in einer Pfanne erhitzen, Quarkmasse darin löffelweise zu „Schnitzeln" braten. Sofort in **übrigen Kuchenbröseln** wenden. Mit **Puderzucker** bestäubt z. B. zu **Kirschgrütze** servieren.

LEMON-CHEESECAKE-EIS

Für 4 Portionen: **1 Becher (460 ml) Cheesecake-Eis** etwas antauen lassen. **100 g Kuchen** in kleine Würfel schneiden, abwechselnd mit **100 g roter Grütze** unter das Eis heben. Mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren. Vor dem Servieren ca. 10 Minuten antauen lassen.

Foto: House of Food, Adobe Stock, Istockphoto

Biskuitrollen

Außen getigert, innen Oreo-Mascarpone-Creme und der Kern ist eine Pitahaya-Frucht in Knallpink

Gelungener Streich:

Biskuit in einer ganz neuen Rolle

Wir finden: Das altbackene Image der Biskuitrolle könnte einen **neuen Anstrich** vertragen! Deswegen haben wir der trutschigen Teigrolle einen neuen Look verpasst – innen wie außen

Foto: House of Food, Adobe Stock; Illustration: Adobe Stock

Zitronen-Beeren-Rolle „Biscuit Sour"

Im Kurkuma-gelben Zitronenteig stecken Fruchtaufstrich und Brombeerquark. Obenauf kommen Zitronenzesten. Und die Füllung bekommt ihre Farbe von Brombeeren

ca. 1½ Stunden + ca. 3 Stunden Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 200 kcal · E 5 g · F 7 g · KH 27 g

Zutaten für ca. 10 Stücke
2 Bio-Zitronen
80 g Zucker ▪ Kurkuma
4 Eier (Gr. M)
60 g Mehl
1 gestr. EL Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
ca. 100 g Brombeeren
100 g Speisequark
100 g Schlagsahne
1 Päckchen Sahnefestiger
120 g Puderzucker
3 EL Brombeerfruchtaufstrich
evtl. essbare Blüten (z. B. Hornveilchen)
Backrahmen
Backpapier

1 **Für den Biskuit** Zitronen heiß waschen, trocken tupfen. Von 1 Zitrone die Schale erst fein ab-, dann mit Zucker fein verreiben. ½ TL Kurkuma mit 1 EL heißem Wasser verrühren. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zitronenzucker einrieseln lassen. Erst Eigelb nacheinander, dann Kurkumawasser unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver daraufsieben, unterheben.

2 Backrahmen (ca. 20 x 30 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen. Teig darin verstreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 15–17 Minuten backen. Herausnehmen, mit einem Messer innen vom Backrahmen lösen und vorsichtig auf Backpapier stürzen. Das mitgebackene Backpapier befeuchten und entfernen. Biskuit von der kurzen Seite mit Backpapier aufrollen, auskühlen lassen.

3 **Für die Füllung** 80 g Brombeeren grob zerkleinern. Mit Quark verrühren. Sahne mit Sahnefestiger und 20 g Puderzucker steif schlagen. Unter die Quarkcreme heben. Biskuit entrollen, erst mit Fruchtaufstrich, dann mit Quarkcreme bestreichen. Mithilfe des Papiers wieder aufrollen, möglichst stramm einwickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.

4 **Für die Deko** Schale von übriger Zitrone in feinen Streifen abschälen, zu Spiralen aufzwirbeln. ½ Zitrone in feine Scheiben schneiden, Rest auspressen. 1–2 EL Saft mit 100 g Puderzucker verrühren und über die Biskuitrolle träufeln. Mit Zitronenscheiben, -spiralen und Rest Beeren verzieren. Nach Belieben mit Blüten verzieren.

Candy Crush: Zitronenbonbons in gefaltetem Backpapier mit einem Glätteisen oder einem Bügeleisen schmelzen und in die Biskuitrolle stecken

Zitronenzesten, Brombeeren und Blüten sorgen für Frühlingsgefühle

Kurkuma-Gelb trifft auf Brombeer-Flieder: optisch wie geschmacklich ein Hit!

Foto: House of Food

Tollkühne Tigerrolle mit Oreo-Mascarpone

Im Animal-Look zeigt sich der Biskuit in seiner absoluten Glanzrolle: Kugeln der exotischen Drachenfrucht sorgen inmitten der soften Keks-Mascarpone-Creme für knallpinke Action

Das Runde muss in die Rolle: Das Fruchtfleisch der Pitahaya-Frucht wird kugelig ausgestochen und in der Mitte platziert

Die Füllung besteht aus Kokos-Mascarpone-Creme und zerkrümelten Oreo-Keksen

ca. 1½ Stunden + ca. 4 Stunden Wartezeit • nicht ganz ohne • Stück ca. 170 kcal · E 4 g · F 10 g · KH 17 g

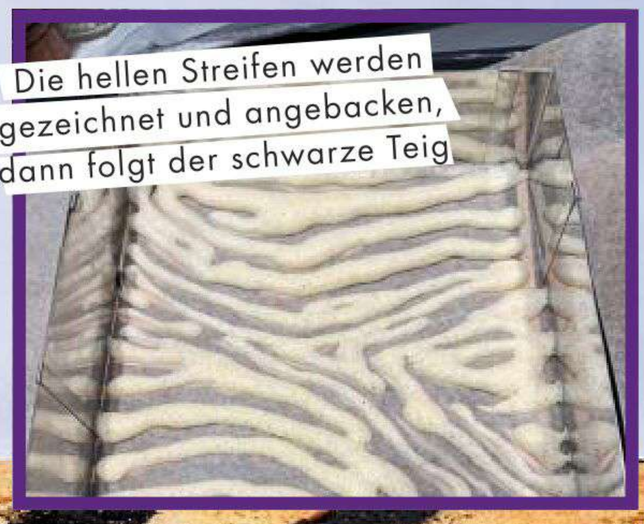
Zutaten für ca. 10 Stücke
4 Eier (Gr. M) ▪ Salz
70 g Zucker ▪ 70 g Mehl
1 TL Backpulver ▪ 1 EL Speisestärke ▪ 1–2 TL schwarze Lebensmittel-Gelfarbe ▪ 2 EL Kokossirup ▪ 50 g Kakaokekse mit Cremefüllung (z. B. „Oreos“)
100 g Schlagsahne
100 g Mascarpone
1 Päckchen Sahnefestiger
½ pinkfleischige Pitahaya
Backrahmen ▪ Backpapier
1 Gefrierbeutel

1 **Für den Biskuit** Eier mit 1 Prise Salz 5–6 Minuten schaumig schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Mehl, Backpulver und Stärke daraufsieben, unterheben. Lebensmittelfarbe mit 1 EL Kokossirup verrühren. Backrahmen (ca. 20×30 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen. Hälfte Teig in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und Tigerstreifen in den Backrahmen spritzen. Im heißen Ofen (E-Herd: 160 °C/Umluft: 140 °C) ca. 2 Minuten backen.

2 Rest Teig mit schwarzem Sirup färben, auf dem Tigergitter glatt verstreichen. Bei gleicher Temperatur 16–17 Minuten weiterbacken. Herausnehmen, mit einem Messer innen vom Backrahmen lösen und vorsichtig auf Backpapier stürzen. Das mitgebackene Backpapier befeuchten und entfernen. Biskuit von der kurzen Seite mit Backpapier aufrollen, auskühlen lassen.

3 **Für die Creme** Kekse zerbröseln und mit 1 EL Sirup mischen. Sahne und Mascarpone cremig aufschlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Kekskrümel unterrühren.

4 Biskuit entrollen. Kekscreme darauf verstreichen. Aus dem Pitahaya-Fruchtfleisch große Kugeln ausstechen und in einer Reihe auf den unteren Cremerand setzen. Mithilfe des Papiers aufrollen, möglichst stramm einwickeln und ca. 3 Stunden kalt stellen.


Die hellen Streifen werden gezeichnet und angebacken, dann folgt der schwarze Teig

Zugegeben: Es ist etwas Zeichentalent gefragt, um dieses schöne Tigermuster aufs Backpapier zu bekommen

Foto: House of Food

Mit Orangenmarmelade und orangiger Schoki-Ganache erinnert diese Rolle an Jaffa Cakes

Halbierte Pralinen auf Espresso-Schoko-Rolle – herrlich!

Rollo Espresso
con Crema al Cioccolato

Die Schlüsselrolle spielt der Espresso im Teig, der mit Schokomousse und Orangenmarmelade gefüllt und mit Pralinen und Orangenfilets getoppt wird

ca. 1½ Stunden + ca. 3 Stunden Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 320 kcal · E 8 g · F 16 g · KH 34 g

Zutaten für ca. 10 Stücke
4 Eier (Gr. M)
Salz ▪ 70 g Zucker
2 EL Espresso ▪ 60 g Mehl
1 EL Speisestärke ▪ 2 EL Kakao
1 TL Backpulver
300 g Zartbitterkuvertüre
300 g Schlagsahne
1–2 EL Orangenmarmelade
2 EL Raspelschokolade (zartbitter)
1 Bio-Orange ▪ 3 cremig gefüllte Pralinen ▪ *evtl. Minze, essbarer Glitzer und goldene Zuckerperlen für die Deko*
Backrahmen ▪ Backpapier

1 **Für den Biskuit** Eier mit 1 Prise Salz 5–6 Minuten schaumig schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Espresso unterrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver darübersieben und unterheben. Einen Backrahmen (ca. 20 x 30 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen. Teig darin verstreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, mit einem Messer innen vom Backrahmen lösen und vorsichtig auf Backpapier stürzen. Mitgebackenes Papier befeuchten, abziehen. Biskuit von der kurzen Seite mit Backpapier aufrollen, auskühlen lassen.

2 **Für die Füllung** 150 g Kuvertüre hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. 150 g Sahne steif schlagen. 3 EL davon in die Kuvertüre geben, dann den Mix unter die restliche Sahne heben. Biskuit entrollen, erst mit Marmelade, dann mit Mousse bestreichen. Raspelschokolade darüberstreuen. Biskuit mithilfe des Papiers aufrollen, möglichst stramm einwickeln, ca. 2 Stunden kalt stellen.

3 **Für die Deko** Orange heiß waschen, Schale fein abreiben. Mit 150 g Sahne erhitzen. 150 g Kuvertüre hacken und darin schmelzen. Orange so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Rolle mit der Ganache einstreichen. Pralinen halbieren, mit Orangenfilets daraufsetzen. Nach Belieben Rolle zusätzlich mit Minze, Glitzer und Zuckerperlen verzieren.

Noch mehr Jaffa? Erwärm 3 EL Orangenmarmelade mit 4 EL Wasser. Als Sößchen dazu reichen

Foto: House of Food

Oh, so sweet! Die pastellige Rolle wird mit Zuckerwatte und Zuckermelone getoppt

Innen Pfirsich-Creme mit Schuss, außen kunterbunter Biskuitteig

Batik-Biskuit „Pretty Peach"

Erst klecksen, dann klotzen! Der Batik-Look entsteht durch pastellig eingefärbte Teigkleckse. Rein und rauf kommt softe Sahne mit weißer Schoki und Pfirsichlikör

ca. 1½ Stunden + ca. 4 Stunden Wartezeit • nicht ganz ohne • Stück ca. 290 kcal · E 5 g · F 21 g · KH 71 g

Zutaten für ca. 10 Stücke
100 g Schlagsahne
100 g weiße Schokolade
2 EL Pfirsichlikör
4 Eier (Gr. M) ▪ Salz
75 g Zucker ▪ 90 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Speisestärke
Lebensmittel-Gelfarbe (z. B. orange, türkis, lila)
150 g weiche Butter
50 g Puderzucker
2–3 EL Pfirsichfruchtaufstrich
evtl. Melonenfruchtfleisch, Zuckerwatte und -dekor für die Deko
Backrahmen
Backpapier

1 Sahne erhitzen, vom Herd ziehen. Schokolade hacken, mit Likör in der Sahne schmelzen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

2 **Für den Biskuit** Eier mit 1 Prise Salz 5–6 Minuten schaumig schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Mehl, Backpulver und Stärke daraufsieben, unterheben. Teig dritteln und orange, türkis bzw. lila färben. Backrahmen (ca. 20×30 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen. Alle Teige in Klecksen darauf verteilen, Oberfläche vorsichtig glatt streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 13–15 Minuten backen. Herausnehmen, mit einem Messer innen vom Backrahmen lösen, vorsichtig auf Backpapier stürzen. Mitgebackenes Papier befeuchten und entfernen. Biskuit von der kurzen Seite mit Papier aufrollen, auskühlen lassen.

3 Weiße-Schoko-Sahne mit den Schneebesen des Rührgeräts 1–2 Minuten cremig aufschlagen. Butter und Puderzucker ca. 5 Minuten hellcremig verrühren, dann die Schokosahne esslöffelweise unterrühren.

4 Biskuit entrollen, erst mit Fruchtaufstrich, dann mit der Creme, bis auf ca. 3 EL, bestreichen. Aufrollen und stramm einwickeln. Ca. 2 Stunden kalt stellen. Zum Servieren Rolle in Stücke schneiden, mit Rest Schokocreme bespritzen und nach Belieben mit Melonenwürfeln, Zuckerwatte und -dekor verzieren.

Batik, Baby! Bunte Teigkleckse ganz vorsichtig mit einem Teigschaber glatt streichen

Foto: House of Food

Rot-weiße Rolle

„Berry Cheesecake"

Rock 'n' Roll: Der mit Beerenpulver rosarot gefärbte Teig mit Lillet Rosé bekommt eine cremige Cheesecake-Erdbeer-Füllung

ca. 1¼ Stunden + ca. 4 Stunden Wartezeit • nicht so schwer
Stück ca. 260 kcal · E 6 g · F 17 g · KH 20 g

Zutaten für ca. 10 Stücke
4 Eier (Gr. M) ▪ Salz
70 g Zucker ▪ 40 ml Öl
60 ml Lillet Rosé
10 g gefriergetrocknetes Beerenpulver ▪ rote Lebensmittel-Gelfarbe ▪ 60 Mehl
1 EL Speisestärke ▪ 2 gestr. TL Backpulver ▪ 200 g Doppelrahmfrischkäse ▪ 120 g Schlagsahne
60 g Puderzucker
200 g gemischte Beeren (z. B. Heidelbeeren und Himbeeren sowie mindestens 6 Erdbeeren)
Backpapier ▪ *Backrahmen*

1 **Für den Biskuit** Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, 40 g Zucker, Öl, Lillet und Beerenpulver mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 4 Minuten cremig aufschlagen. Mit roter Lebensmittelfarbe bis zum gewünschten Ton einfärben. Mehl, Stärke und Backpulver daraufsieben und kurz unterrühren. Eischnee unterheben. Backrahmen (ca. 20×30 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen. Teig darin verstreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 16–18 Minuten backen. Herausnehmen, mit einem Messer innen vom Backrahmen lösen und vorsichtig auf Backpapier stürzen. Das mitgebackene Papier befeuchten und entfernen. Biskuit von der kurzen Seite mit Backpapier aufrollen, auskühlen lassen.

2 **Für die Creme** Frischkäse, Sahne und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig aufschlagen. Biskuit entrollen, mit etwa ⅔ Creme bestreichen. Beeren waschen, evtl. verlesen. Ca. 6 Erdbeeren als Reihe auf den unteren Cremerand setzen. Biskuit mithilfe des Papiers wieder aufrollen, möglichst stramm einwickeln und ca. 3 Stunden kalt stellen.

3 Zum Servieren Rolle mit Rest Creme einstreichen und verzieren. Rest Beeren dekorativ daraufsetzen.

Strawberry Cheesecake mal anders! Die Frischkäsecreme kommt innen und außen ins Rollen

Qualitätskont-Rolle: Sind die Erdbeeren auch schön am Rand einer kurzen Seite aufgereiht?

Foto: House of Food

COVER-Star

Verschiedene Beeren dürfen es sich auf der Rolle bequem machen. Im Inneren ist aber nur eine der Star: die Erdbeere!

Der Teig wird so schön pink dank Beeren-pulver und Lebensmittel-farbe

Das leckere

WÖRTERSUCHSPIEL

für zuckersüße Back-Fans

Mindestens 72 Begriffe sind in diesem Diagramm versteckt. 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!

Illustration: House of Food

Jetzt das LECKER Deluxe Angebot + Geschenk sichern!

Sichere dir die beliebten Sonderhefte 4 x jährlich frei Haus!

Wähle dein Angebot

LECKER Deluxe Angebot
12 x LECKER + 4 x LECKER Sonderhefte

LECKER Angebot
12 x LECKER – einfach, aber besonders!

Wokpfanne

Die exklusive Avocado-Öl Beschichtung erzeugt einen hauchdünnen Mikrofilm und sorgt so für eine einzigartige Antihaftwirkung und ein gesünderes, fettfreies Kochen. Maße: ø 28 cm / H 8,5 cm. Spülmaschinen- und backofengeeignet. Für alle Herdarten.

Tupperware „Große Hit-Parade“

Ob zum Frischhalten, Servieren oder Transportieren, diese Schüsseln sind ständig im Einsatz. Zudem nehmen die Behälter nur wenig Platz in Anspruch, weil sie aufeinander und ineinander stapelbar sind. 3x 600 ml.

Die Bauer Vertriebs KG ist allein verantwortlich für diese Aktion und deren Abwicklung.

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 02249252) ☐ **LECKER** (635 03 02249244) LE SH #02/24 - 6646

Bitte kreuze ein Geschenk deiner Wahl an:
☐ **JUST VEGAN Wokpfanne** (68) ☐ **Tupperware „Große Hit-Parade“** (59) ☐ **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 59,88 € bzw. 87,08 € 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

✗

BLECH-BEAUTY

Was Schöneres kann doch kaum aus dem Backofen kommen als ein randvolles Blech mit duftendem Kuchen – oder? Wir haben da vier Rezepte zum Sattsehen. Und Sattessen …

PUDDINGPLATTE
MIT PFLAUMEN & EIERLIKÖRSCHMAND

Foto: House of Food

NUGAT-SAHNE-
BROWNIE

HEIDELBEER-*CHEESECAKE*

KIRSCHKUCHEN
MIT KARAMELL & KÜRBISKERNSTREUSELN

Foto: House of Food

PUDDINGPLATTE
MIT PFLAUMEN

Alles drin, dran und drauf: Streusel, Pudding, Pflaumen – und ein Eierlikör-Krönchen

ca. 1¾ Stunden + Wartezeit • einfach
Stück ca. 420 kcal · E 5 g · F 18 g · KH 55 g

Zutaten für ca. 24 Stücke

700 g TK-Pflaumen ▪ 4 EL + 300 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
800 ml Milch ▪ 400 g Butter ▪ 750 g Mehl ▪ Salz
½ TL Backpulver ▪ 2 Eier (Gr. M)
75 ml Eierlikör ▪ 200 g Schmand
Fett und Mehl fürs Blech ▪ *Frischhaltefolie*

1 Pflaumen auftauen und abtropfen lassen. **Für den Pudding** 4 EL Zucker erst mit Puddingpulver, dann mit 200 ml Milch verrühren. Rest Milch aufkochen, vom Herd ziehen und Puddingmix einrühren. Unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Umfüllen und die Oberfläche mit Folie abdecken. Abkühlen lassen.

2 **Für den Teig** Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mehl, 300 g Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Butter und Eier zugeben. Mit den Knethaken des Rührgeräts zu Streuseln verkneten. Gut Hälfte Teig auf einem gefetteten und mit Mehl ausgestäubten tiefen Backblech zu einem Boden andrücken. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 15 Minuten vorbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Pudding glatt rühren und auf den gebackenen Boden streichen. Erst Pflaumen, dann Rest Streuselteig darauf verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Likör mit Schmand verrühren, über den Kuchen träufeln.

NUGAT-SAHNE-
BROWNIE

Jede Menge kernige Knackpunkte – im Schokoboden und im Topping mit Johannisbeeren

ca. 1 Stunde + ca. 1 Stunde Wartezeit • einfach
Stück ca. 450 kcal · E 7 g · F 28 g · KH 43 g

Zutaten für ca. 24 Stücke

300 g Zartbitterkuvertüre ▪ 250 g Butter
250 g zimmerwarme Nussnugatcreme
7 Eier (Gr. M) ▪ 350 g Mehl ▪ 2 TL Backpulver
400 g Zucker ▪ 1 Päckchen Vanillezucker
Salz ▪ 200 g gemischte Nüsse (z. B. Haselnüsse, Mandeln) ▪ 150 g Rote Johannisbeeren
400 g Schlagsahne ▪ *Fett und Mehl fürs Blech*

1 **Für den Teig** Kuvertüre hacken. Mit Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen, dabei öfter umrühren. Schokobutter mit 150 g Nugatcreme in einer Schüssel verrühren. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mischen. Kurz mit den Schneebesen des Rührgeräts unter die Schokomasse rühren. Nüsse grob hacken, etwa Hälfte unter den Teig heben. Auf ein gefettetes und mit Mehl ausgestäubtes tiefes Backblech streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 25–35 Minuten backen (Stäbchenprobe mit Teigspuren am Holzspieß!). Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Zum Servieren Beeren waschen, vorsichtig von den Rispen streifen. Sahne steif schlagen. 100 g Nugatcreme in Schlieren unter die Sahne heben. Locker auf dem Kuchen verteilen. Mit Beeren und Rest Nüssen bestreuen.

Saftig und cremig: So lieben wir Cheesecake vom Blech!

3 Ks für den großen Kuchen-Genuss: Kirschen, Karamellsoße, Kürbiskernstreusel

HEIDELBEER-CHEESECAKE

Jackpot! Die Vanille-Quark-Schnitten sind herrlich cremig UND schön leicht

ca. 1½ Stunden + Wartezeit • einfach
Stück ca. 260 kcal · E 8 g · F 13 g · KH 28 g

Zutaten für ca. 24 Stücke

250 g Mehl ▪ Salz ▪ 345 g Zucker ▪ 1 Päckchen Vanillezucker ▪ 7 Eier (Gr. M) ▪ 160 g kalte Butter ▪ 3 EL gemahlene Mandeln (ohne Haut) 500 g Magerquark ▪ 500 g Doppelrahmfrischkäse 1 Päckchen Vanillepuddingpulver 400 g Heidelbeeren* ▪ 2 EL Puderzucker *Fett und Mehl fürs Blech*

1 **Für den Teig** Mehl, 1 Prise Salz, 120 g Zucker, Vanillezucker, 1 Ei und Butter in Stücken erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem gefetteten und mit Mehl ausgestäubten tiefen Backblech zu einem Boden andrücken. Öfter mit einer Gabel einstechen, mit Mandeln bestreuen.

2 **Für die Käsemasse** 6 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb, 225 g Zucker, Quark und Frischkäse gut verrühren. Puddingpulver unterrühren. Eischnee in 3 Portionen unterheben. Käsemasse auf dem Mandelboden verteilen. Heidelbeeren verlesen, waschen und leicht trocken tupfen. Auf der Käsemasse verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) auf der zweiten Schiene von unten ca. 55 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

** Oder 400 g TK-Beeren antauen lassen und mit 2 EL Speisestärke mischen*

KIRSCHKUCHEN MIT KARAMELL

Die versunkene Blechnummer überzeugt mit Chaos-Look und perfektem Back-Miteinander

ca. 1½ Stunden + Wartezeit • einfach
Stück ca. 340 kcal · E 5 g · F 22 g · KH 31 g

Zutaten für ca. 24 Stücke

75 g Kürbiskerne ▪ 950 g Mehl ▪ 525 g Zucker Salz ▪ 475 g weiche Butter ▪ 2 EL Zitronensaft 1 EL Speisestärke ▪ 500 g TK-Kirschen 150 g Zartbitterschokolade ▪ 6 Eier (Gr. M) 1 Päckchen Backpulver ▪ 250 ml Milch *Fett und Mehl fürs Blech ▪ evtl. 4 EL Karamelldessertsoße zum Beträufeln*

1 **Für die Streusel** Kürbiskerne grob hacken. Mit 200 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und 100 g Butter zu groben Streuseln verkneten, kalt stellen.

2 **Für das Kompott** 125 ml Wasser, Zitronensaft und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und in den kochenden Sud gießen. Ca. 1 Minute unter Rühren köcheln. Gefrorene Kirschen unterrühren.

3 **Für den Teig** Schokolade grob hacken. 375 g Butter und 375 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 750 g Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Im Wechsel mit Milch kurz unter die Butter-Zucker-Creme rühren. Schokolade unterheben. Auf ein gefettetes und mit Mehl ausgestäubtes tiefes Backblech verstreichen. Kompott in Klecksen daraufgeben, mit Streuseln bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Nach Belieben mit Karamellsoße servieren.

Foto: House of Food

Brezel, Brezn, Breze? Egal, wie sie heißt – sie ist das einzige Gebäck, durch das die Sonne dreimal scheint

SO TAUGEN DIE LAUGEN!

Ob Brötchen, Stange oder Brezel: Wir lieben das Gebäck in jeder Form. Hier kommen das Grundrezept und 5 leckere Varianten

Foto: House of Food, Getty Images

LAUGENGEBÄCK

Das Grundrezept

Die Teilchen baden kurz in Lauge – und werden dann mit Salz, Kümmel oder Mohn bestreut

ca. 45 Minuten + ca. 1¼ Stunden Wartezeit • nicht so schwer
Stück ca. 310 kcal · E 8 g · F 6 g · KH 52 g

Zutaten für ca. 8 Stück

Für den Grundteig

550 g Mehl ▪ Salz, Zucker
½ Würfel (21 g) Hefe
50 g weiche Butter
50 g Haushaltsnatron
(z. B. „Kaiser-Natron“)
1–2 EL Milch
Backpapier

Zum Toppen

je 1–2 TL grobes Meersalz, Kümmel und Mohn
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier

Entspannt: Teig am Vortag mit kaltem Wasser zubereiten und formen (ohne Gehzeit!). In bemehlter Tupperdose über Nacht kalt stellen. Am Folgetag tauchen, toppen, backen.

1 Mehl, 2 TL Salz und 2 TL Zucker mischen. Hefe darüberbröckeln. Butter und ca. 300 ml lauwarmes Wasser zufügen. Mit den Knethaken des Rührgeräts etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 8 Stücke teilen. Jedes Stück wie gewünscht formen (z. B. Brötchen, Brezel, Stange) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zugedeckt weitere ca. 15 Minuten gehen lassen.

3 Ca. 1 l Wasser, Natron und 1 TL Salz in einem kleinen Topf zum Sieden bringen. Teiglinge einzeln mit der Oberseite in die Lauge geben und ca. 30 Sekunden ziehen lassen. Umdrehen und weitere 10 Sekunden ziehen lassen. Mit einer

Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und auf das Backpapier setzen. Alle Teiglinge nach Belieben einschneiden, mit Milch bestreichen und wahlweise mit Meersalz, Kümmel oder Mohn bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten backen.

HÜBSCH GEKNOTET

1. Stränge rollen Teig auf etwas Mehl kurz durchkneten, in 8 gleich große Stücke teilen. Jeweils zu einem langen Strang (ca. 30 cm) rollen bzw. formen.

2. Kordeln knoten Jeden Strang mittig zusammenklappen, zu einer Kordel swirlen und verknoten. Mit leichtem Druck rund formen.

3. Laugenbaden Nacheinander die Teigknoten auf eine Schaumkelle setzen und ins Laugenbad tauchen. Wichtig dabei: gut abtropfen lassen!

4. Extra würzen Abgetropfte Knoten auf Backpapier legen (wegen chemischer Reaktion mit Metall nicht direkt auf ein Blech!). Mit Milch bepinseln und nach Geschmack würzen.

Next-Level-Brotzeit: Laugenbrötchen als Burger

LAUGEN-BURGER
mit paniertem Camembert

Obacht! Zwischen den Hälften steckt 'ne Menge gutes Zeug: Käse, Salat, Birnen, Preiselbeeren …

ca. 45 Minuten + ca. 1¼ Stunden Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 750 kcal · E 24 g · F 38 g · KH 75 g

Zutaten für 4 Stück

½ Rezept Grundteig ▪ grobes Meersalz
1 Packung Back-Camembert (300 g; 4 Stück)
1 Birne ▪ 30 g Feldsalat ▪ 1 rote Zwiebel
50 g Walnüsse ▪ 6 EL Wildpreiselbeeren (Glas)
4 EL Schmand ▪ 1 EL flüssiger Honig ▪ 1 TL Senf

1 **Für die Brötchen** Teig zubereiten und zu 4 Brötchen formen (s. Seite 77, Step 1–2). Brötchen kreuzweise einschneiden, nach dem Laugenbad bepinseln, mit 1 TL Salz würzen, backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

2 Camemberts nach Packungsanweisung im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) backen. Inzwischen Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Salat waschen. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Nüsse grob hacken. Salat, Zwiebel, Nüsse und 4 EL Preiselbeeren vermengen.

3 **Für die Creme** Schmand, Honig und Senf verrühren. Brötchen halbieren und die Hälften mit der Creme bestreichen. Salatmix und Birne auf die unteren Hälften verteilen. Käse aus dem Ofen nehmen und jeweils daraufsetzen. Mit Rest Preiselbeeren beträufeln und mit oberen Brötchenhälften abdecken.

LEBERKÄSE-SCHMANKERL
mit Meerrettich-Topping

Da schau her: Cupcakes aus Laugenteig mit Leberkäse-Herz und Frischkäse-Meerrettich-Hut

ca. 45 Minuten + ca. 1¼ Stunden Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 460 kcal · E 13 g · F 26 g · KH 44 g

Zutaten für 8–10 Stück

1 Rezept Grundteig ▪ 280 g Leberkäse (Stück)
2 EL Öl ▪ 300 g Doppelrahmfrischkäse
4 EL Sahne-Meerrettich (Glas) ▪ 1 TL Senf
Salz, Pfeffer ▪ 1 kleiner rotschaliger Apfel
ca. 1 TL Zitronensaft ▪ ½ Bund Schnittlauch
8–10 Papierbackförmchen

1 **Für die Muffins** Teig zubereiten und zu 8–10 Kugeln (à 4–5 cm Ø) formen (s. Seite 77, Step 1–2). Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Teigkugeln nach dem Laugenbad in die Förmchen legen.

2 Leberkäse in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne in heißem Öl ca. 3 Minuten unter Wenden braten. Abkühlen lassen. Je 2 Leberkäsewürfel in die Teigkugeln stecken. Teiglinge bepinseln und im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 **Für das Topping** Frischkäse, Meerrettich und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Je 1–2 TL Meerrettichcreme auf die Cupcakes setzen. Mit Apfel, Rest Leberkäse und Schnittlauch bestreuen.

Schön getupft: Meerrettichcreme mit dem Spritzbeutel auf die Muffins spritzen

Partylaune durch Partytorte in 3, 2, 1 …

LAUGENTORTE

mit Lachs und Wasabi-Creme

Bei der herzhaften XXL-Torte mit spicy Quarkcreme, Paprika und Fisch machen alle Augen!

ca. 45 Minuten + ca. 1¼ Stunden Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 440 kcal . E 18 g . F 17 g . KH 54 g

Zutaten für ca. 8 Stücke

1 Rezept Grundteig ▪ 2 TL Sesam (schwarz und/oder weiß) ▪ grobes Salz, Pfeffer ▪ 250 g Sahnequark ▪ 100 g Crème fraîche ▪ 1 TL abgeriebene Zitronenschale ▪ 1 TL Wasabi (Paste)
1 rote Paprikaschote ▪ 100 g Babyleafsalat
200 g geräucherter Lachs (in Scheiben) ▪ *Backpapier*

1 **Für den Boden** Teig zubereiten und achteln. Jeweils zu Stangen (à ca. 15 cm) formen (s. Seite 77, Step 1–2). Teigstangen nach dem Laugenbad kreisförmig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) legen. Mit einem Messer mehrmals schräg einschneiden, bepinseln. Mit Sesam und Salz bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 17–20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 **Für die Füllung** Quark, Crème fraîche, Zitronenschale und Wasabi mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika putzen, waschen und klein würfeln. Salat waschen.

3 Laugenboden waagerecht halbieren. Untere Hälfte mit Quarkcreme bestreichen, mit Paprika, Lachs und Salat belegen. Obere Hälfte daraufsetzen, sofort servieren.

BBQ-BREZELN

mit Pekannüssen und Honig

Tippitoppi-Brezel im leicht rauchigen BBQ-Style – extrawürzig und pikant inklusive süßer Nuss-Note

ca. 30 Minuten + ca. 1¼ Stunden Wartezeit • nicht so schwer • Stück ca. 390 kcal . E 9 g . F 13 g . KH 56 g

Zutaten für 4 Stück

½ Rezept Grundteig ▪ Fenchelsamen, Chiliflocken, Salz ▪ 4 EL Pekannüsse ▪ 4 TL BBQ-Soße
1 EL flüssiger Honig

1 **Für die Brezeln** Teig zubereiten und vierteln. Jeweils erst zu Rollen (à ca. 25 cm), dann zu Brezeln formen (s. Seite 77, Step 1–2). Brezeln nach dem Laugenbad bepinseln. Mit 2 TL Fenchel, je ½ TL Chili und Salz bestreuen.

2 **Für das Topping** Nüsse hacken. BBQ-Soße über die Brezeln träufeln und mit Nüssen bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten backen, dabei nach ca. 12 Minuten mit Honig beträufeln.

Fix wie nix aufgebrezelt

LAUGEN-CAKE-POPS

Wir können auch süß! ½ Rezept Grundteig zu ca. 15 Kugeln formen. Wie im Grundrezept beschrieben weiterverarbeiten, backen. Auf Holzspieße stecken. Mit geschmolzener Kuvertüre, Nüssen, Blüten oder Zuckerstreuseln bestreuen.

Zum Kugeln, die Laugenpops! Schnell gerollt wie getoppt

SÜSS

Foto: House of Food

GLUTENFREIE KEKSE

AUS 1 MACH 4

Ein Basisteig zaubert uns im Nu 'ne volle Keksdose: Kokos-Zitrone, weiße Schoki und Rosine oder mit Schoko – welcher darf's sein?

1 KOKOS-ZITRONEN-**KEKSE**

Stück ca. 110 kcal · E 1 g · F 5 g · KH 15 g

Für 20–25 Stück

FÜR DEN BASISTEIG erst **125 g weiche Butter, 100 g braunen Zucker** und **1 Prise Salz** cremig rühren, dann **1 Ei (Gr. M)** unterrühren. **190 g glutenfreies Mehl, ½ TL Backpulver, 1 TL Xanthan** und **1 TL gemahlene Vanille** mischen, unterrühren. Für die Kokos-Cookies zusätzlich **1 TL Bio-Zitronenschale** und **2 EL Kokosraspel** zufügen. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. Zu Kugeln formen, auf einem mit **Backpapier** belegten Blech etwas flacher drücken, backen (s. Tipp). Für den Guss **120 g Puderzucker** mit **1–2 EL Zitronensaft** verrühren und über die kalten Kekse träufeln, trocknen lassen.

2 TRIPLE CHOC **COOKIES**

Stück ca. 90 kcal · E 1 g · F 5 g · KH 11 g

Für 20–25 Stück

1 REZEPT BASISTEIG (s. links) zubereiten, **1–2 EL Kakao** zufügen und **50 g Schokodrops (Vollmilch-, Zartbitter- und weiße Schokolade)** unter den Teig kneten. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Zu Kugeln formen und auf ein mit **Backpapier** belegtes Blech verteilen, flacher drücken und backen (s. Tipp). Auskühlen lassen.

KLEINES COOKIE-KNOW-HOW

- Teig mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen.
- Mit etwas Abstand auf das Blech legen.
- Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 18 Minuten backen.

Foto: Image Professionals

3 CHOCOLATE CHIP **COOKIES**

Stück ca. 140 kcal · E 1 g · F 8 g · KH 15 g

Für 20–25 Stück

1 REZEPT BASISTEIG (s. ganz links) zubereiten. **100 g Zartbitterschokolade** klein hacken und unter den Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde kalt stellen. Zu Kugeln formen und auf ein mit **Backpapier** belegtes Blech verteilen, flacher drücken und backen (s. Tipp). **150 g Vollmilchkuvertüre** hacken und mit **2 TL Öl** über einem warmen Wasserbad schmelzen. Ausgekühlte Kekse zur Hälfte hineintauchen und trocknen lassen.

4 ROSINEN-**PLÄTZCHEN**

Stück ca. 140 kcal · E 1 g · F 8 g · KH 14 g

Für 20–25 Stück

1 REZEPT BASISTEIG (s. ganz links) zubereiten, dabei **2 TL abgeriebene Bio-Orangenschale** zufügen. **80 g weiße Schokolade** klein hacken, mit **40 g Rosinen** unter den Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde kalt stellen. Zu Kugeln formen und auf ein mit **Backpapier** belegtes Blech verteilen, flacher drücken und backen (s. Tipp). **150 g weiße Kuvertüre** hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Über die ausgekühlten Kekse träufeln und trocknen lassen.

Oh, hi, cherry bomb! Nice to meet (and eat) you …

Foto: AUDSHULE / Stocksy United, Adobe Stock (KI-generiert), House of Food

Lecker Diner

Please come in, we are open!
In unserem Diner werden aus einem Grundteig fünf fancy Variationen an fluffy American waffles serviert

Tiramisu-Waffeln ..... *S. 84*

Striped Waffle Cake ..... *S. 87*

Waffel-Happen ..... *S. 88*

Waffel-Sushi ..... *S. 91*

Mini-Waffel-Cup ..... *S. 92*

GRUNDTEIG FÜR ALLE WAFFELN

Für 5–6 belgische Waffeln oder 6 Herzwaffeln:

125 g weiche Butter und **80 g Puderzucker** mit den Schneebesen des Rührgeräts hellcremig rühren. **2 Eier (Gr. M)** nacheinander unterrühren. **250 g Mehl** und **1 TL Backpulver**

Tiramisu-Waffeln

MIT ZWEIERLEI SAHNEFÜLLUNG

Schichtwechsel im Diner! Basis- und Espressoteig werden wahlweise mit Amaretto- oder Kaffeelikör-Sahne bestrichen und wie Tiramisu geschichtet

ca. 1 Stunde • einfach • Stück ca. 370 kcal · E 7 g · F 23 g · KH 32 g

Zutaten für ca. 12 Stück

1 x Grundteig
1 Eiweiß (Gr. M)
1 TL lösliches Espressopulver
2 EL + 1 TL Kakao
400 g Schlagsahne
2 Packungen (à 70 g) Tiramisu-Cremepulver
2 EL Amaretto
2 EL Kaffeelikör
Schoko-Kaffeebohnen und Amaretti zum Verzieren
Fett für das Waffeleisen

1 **Für die Waffeln** den Grundteig zubereiten. Eiweiß mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, unterheben. Teig halbieren. Eine Teighälfte bleibt hell, die andere mit Espressopulver und 2 EL Kakao verrühren. Ein belgisches Waffeleisen erhitzen, fetten und insgesamt ca. 6 Waffeln darin backen. Waffeln auskühlen lassen.

2 **Für die Füllung** Sahne und Cremepulver nach Packungsanweisung mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 3 Minuten aufschlagen. Creme halbieren, eine Hälfte beiseitestellen, andere Hälfte wiederum in zwei gleich große Portionen teilen. Eine Portion mit Amaretto, Rest mit Kaffeelikör und 1 TL Kakao verrühren.

3 Waffeln jeweils waagerecht durchschneiden, sodass 2 dünne Waffelböden entstehen. 3 dunkle Waffelböden ca. 1 cm dick mit der hellen Basiscreme bestreichen. Jeweils 1 weitere dunkle Waffel daraufsetzen. Diese ca. 1 cm dick mit der Kaffeecreme bestreichen. Mit einer dritten dunklen Waffel abschließen, leicht andrücken. 3 helle Waffelböden ca. 1 cm dick mit der Basiscreme bestreichen. Jeweils 1 helle Waffel daraufsetzen. Ca. 1 cm dick mit der Amarettocreme bestreichen. Mit einem dritten hellen Waffelboden abschließen, leicht andrücken.

4 Geschichtete Waffeln jeweils quer in 3 Streifen schneiden. Nach Belieben die dunklen Waffel-Layer mit Schoko-Kaffeebohnen, die hellen Layer mit zerbröselten Amaretti verzieren.

DANK KAKAO UND ESPRESSO WIRD DER HELLE GRUNDTEIG DUNKEL

Foto: House of Food, Istockphoto

Schmacht! Zum Anbeißen sweet…

EIN HERZ FÜR WAFFELN!
FESTGESTECKT WERDEN SIE
MIT EINEM HOLZSPIESS

Foto: House of Food, Istockphoto

Das ist ja mal eine herzige Torte …

Striped Waffle Cake

ZITRONE-MOHN MEETS RED VANILLA

Rote-Bete-Pulver färbt die Vanillewaffeln rot, während die Zitronenwaffeln mit Mohnpünktchen punkten. Dazwischen: zweierlei Buttercreme. Boom!

ca. 50 Minuten + Wartezeit • einfach
Portion ca. 630 kcal · E 12 g · F 39 g · KH 58 g

Zutaten für 10–12 Personen

2 x Grundteig
3 EL Mohnsamen
Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 gehäufter EL Rote-Bete-Pulver ▪ 1 EL Vanillezucker
150 g weiche Butter
80 g Puderzucker
300 g Doppelrahmfrischkäse
1 Päckchen Sahnefestiger
3 EL Lemon Curd (Glas)
3 EL Himbeerkonfitüre
Puderzucker und evtl. Himbeeren zum Verzieren
Fett für das Waffeleisen
2 Spritzbeutel mit Sterntülle

1 **Für die Waffeln** den doppelten Grundteig zubereiten. Teig halbieren. Eine Teighälfte mit Mohn, Zitronensaft und -schale verrühren. Andere Hälfte mit Rote-Bete-Pulver und Vanillezucker verrühren. Ein Herzwaffeleisen erhitzen, fetten und insgesamt 10–12 Waffeln darin backen. Auskühlen lassen.

2 **Für die Creme** Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 4 Minuten hellcremig aufschlagen. Frischkäse löffelweise unterrühren. Sahnefestiger dabei einrieseln lassen. Creme halbieren. Unter eine Hälfte Lemon Curd, unter die andere Hälfte 3 EL Konfitüre rühren. Beide Cremes in je 1 Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Eine Mohnwaffel auf eine Tortenplatte setzen, mit Zitronencreme bespritzen. Darauf eine Rote-Bete-Waffel setzen, mit rosa Creme bespritzen. Restliche Waffeln und Cremes so zu einer Torte aufeinanderschichten. Rest Creme als Tupfen auf die oberste Waffel spritzen. Torten mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit einem Waffelherz (auf einen Holzspieß gesteckt) und Himbeeren verzieren.

FÜR KRISSELFREIE BUTTERCREME
Butter und Frischkäse ca. 45 Minuten vor dem Anrühren aus dem Kühlschrank nehmen, damit beide Zutaten Raumtemperatur haben und sich gut verbinden

Waffel-Happen

MIT ERDBEEREIS

It's a match! Matcha-Herzen mit Erdbeereis, weißer Kuvertüre und Pistazien

ca. 45 Minuten • einfach • Stück ca. 300 kcal · E 5 g · F 14 g · KH 30 g

Zutaten für ca. 15 Stück

1 x Grundteig

2 EL Matchapulver ▪ 25 g gehackte Pistazien ▪ 10 g gefriergetrocknete Erdbeeren ▪ 150 g weiße Kuvertüre
750 ml Erdbeereis
Fett für das Waffeleisen ▪ Backpapier

1 **Für die Waffeln** den Grundteig mit Matcha zubereiten. Ein Herzwaffeleisen erhitzen, fetten und insgesamt ca. 6 Waffeln darin backen. Auskühlen lassen.

2 Pistazien feiner hacken. Gefriergetrocknete Erdbeeren zerstoßen. Kuvertüre hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. Eis ca. 5 Minuten antauen lassen.

3 Waffeln in einzelne Herzen schneiden. Je zwei Waffelherzen 2–3 cm dick mit dem angetauten Erdbeereis füllen.

4 Waffel-Sandwiches mit einer Kante in die flüssige Kuvertüre tauchen. Hälfte mit gehackten Pistazien, andere Hälfte mit gefriergetrockneten Erdbeeren bestreuen. Auf ein Stück Backpapier legen und bis zum Servieren einfrieren.

Wir gehören zusammen wie Waffeln und Eiscreme

Foto: House of Food, Istockphoto

MATCHA-PULVER
FÄRBT DEN GRUND-
TEIG GRÜN

DIE WAFFELN WERDEN GEBACKEN UND MIT DER TEIGROLLE PLATT GEWALZT

Foto: House of Food, AUDSHULE / Stocksy United

Waffel-Sushi

MIT SAHNE-FRUCHT-FÜLLUNG

Yummy in my tummy: flach gewalzte Kakao-Waffeln mit einer Füllung aus orangiger Sahne-Mascarpone und Früchten

ca. 40 Minuten + Wartezeit • einfach
Stück ca. 170 kcal · E 3 g · F 11 g · KH 14 g

Zutaten für ca. 24 Stück

1 x Grundteig
2 EL Buttermilch
3 EL Kakao
200 g Schlagsahne
200 g Mascarpone
60 g Puderzucker
1 Päckchen Sahnefestiger
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
1 Banane
60 g orangefleischige Zuckermelone (z. B. Cantaloupe)
150 g Erdbeeren
evtl. Minze zum Verzieren
Fett für das Waffeleisen

1 **Für die Waffeln** den Grundteig mit zusätzlich 2 EL Buttermilch und Kakao anrühren. Ein belgisches Waffeleisen erhitzen, fetten und insgesamt ca. 6 Waffeln darin backen. Noch heiße Waffeln sofort mit einer Teigrolle flacher drücken, dann längs aufrollen.

2 **Für die Füllung** Sahne und Mascarpone mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig aufschlagen, dabei Puderzucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Orangenschale unterrühren.

3 Banane schälen und längs halbieren. Melone schälen und würfeln. Erdbeeren waschen, halbieren oder vierteln. Waffeln entrollen, ca. 1 cm dick mit Creme bestreichen. Früchte mittig in einem Längsstreifen nebeneinander darauflegen. Waffeln wieder längs aufrollen, ca. 30 Minuten kalt stellen. Zum Servieren jeweils in ca. 4 Stücke schneiden. Nach Belieben mit Minze garnieren.

DIP, DIP, HURRAY! Die Waffelrollen kannst du auch hervorragend in Schokosoße oder Ahornsirup dippen

Cremig und fruchtig zugleich – fast wie ein Milchshake. Schlürf!

Mini-Waffel-Cup

MIT AMARENA

Kleine Waffeln landen mit Amarena-Eis und Karamellsoße im Eisbecher. So tasty!

ca. 50 Minuten • einfach • Portion ca.
860 kcal · E 17 g · F 42 g · KH 102 g

Zutaten für 4 Personen

1 x Grundteig
150 g Schlagsahne ▪ 2 Bananen
1–2 EL Zitronensaft
8 Kugeln (ca. 400 g) Amarena-Eis
2–3 EL Karamellsoße
2 EL bunte Zuckerstreusel
4 Cocktailkirschen
Fett für das Waffeleisen

1 **Für die Waffeln** den Grundteig zubereiten. Ein belgisches Waffeleisen erhitzen, fetten und den Teig in kleinen Portionen mit einem größeren Abstand auf die Heizplatte klecksen. Miniwaffeln portionsweise backen, auskühlen lassen.

2 Sahne steif schlagen. Bananen schälen, längs und quer halbieren. Bananenstücke mit Zitronensaft beträufeln.

3 Zum Servieren je 2 Kugeln Eis in 4 große Eisbecher geben. Je 2 Bananenstücke und Miniwaffeln darauf verteilen. Eisbecher mit Karamellsoße, Sahne, Zuckerstreuseln und je einer Cocktailkirsche toppen.

GANZE BELGISCHE WAFFELN
vom Vortag übrig? Frisch toasten und in kleine Mini-Waffeln für den Sundae schneiden

Die Playlist zu unseren Waffeln? „Best American Diner Music" auf Spotify

DAS WAFFELEISEN ZAUBERT DIE MINIWAFFELN AUS TEIGKLECKSEN

Foto: House of Food, Adobe Stock

Foto: House of Food, Image Professionals; Illustration: Shutterstock

SETZ NOCH EINEN DRAUF!

Das Krokant passt perfekt zum viralen Food-Trend: 1 EL kalt gepresstes Olivenöl über dein Eis träufeln, dazu 1 Prise Meersalz und loslöffeln!

SÜSS & AUFGEBREZELT

SALTED-CARAMEL-KROKANT

Die kleinen Brezeln können viel mehr als Movie-Snack! Bei uns bekommen sie jetzt ihre Knabber-Prime-Time auf Kuchen, Eis & Co.

ca. 15 Minuten • einfach • Portion ca. 350 kcal · E 2 g · F 10 g · KH 61 g

Zutaten für 6–8 Personen

140 g Salzbrezeln
330 g Zucker
85 g Butter
60 g Reissirup
grobes Meersalz
evtl. Vanilleeis zum Servieren
Backpapier

1 Brezeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Zucker, Butter, Sirup und 140 ml Wasser in einen Topf geben und unter Rühren ca. 10 Minuten goldbraun karamellisieren. ½ TL Salz unterrühren. Mischung über die Brezeln träufeln. Auskühlen lassen.

2 Brezel-Krokant in grobe Stücke brechen. Nach Belieben mit Vanilleeis anrichten. Trocken aufbewahrt, z. B. zwischen Backpapier in einer Dose, ist es ca. 1 Woche haltbar.

SWEET & SALTY BREZEL-SANDWICHES

Für 25 Stück: **125 g Ziegenfrischkäse** mit **1 EL flüssigem Honig** glatt rühren. Von **50 Salzbrezeln** die Hälfte mit Frischkäse bestreichen. Je 1 Brezel darauflegen. Ca. 1 Stunde kalt stellen, danach zur Hälfte in **150 g geschmolzene Zartbitterschokolade** tauchen. Kalt stellen.

LECKER Bakery

ÜBERSICHT

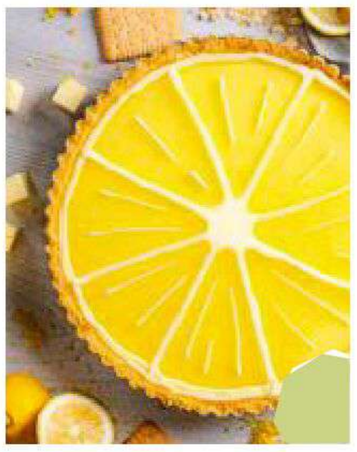
S. 8 Chicken-Blechkuchen

S. 9 Grillgemüse-Crostata

S. 10 Pull-Apart-Blume im Backkartoffel Style

S. 24 Ananas-Torte mit Kokos-Creme

S. 26 Melonen-Bombe



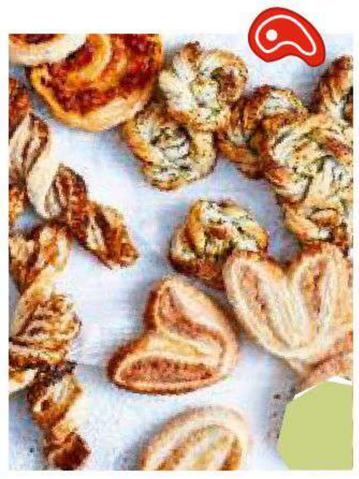
S. 28 Zitronen-Cheesecake

S. 38 Flokati vom Blech

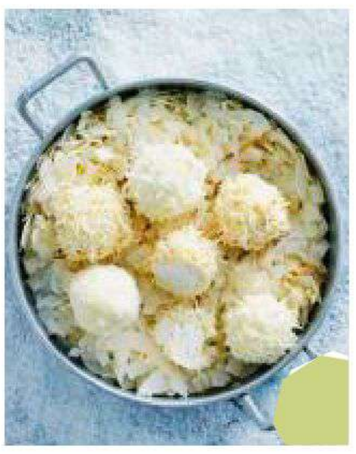
S. 40 Comic-Muffin

S. 42 Leoparden-Torte

S. 44 Mint-Cheesecake



S. 46 Blätterteig 4-mal lecker

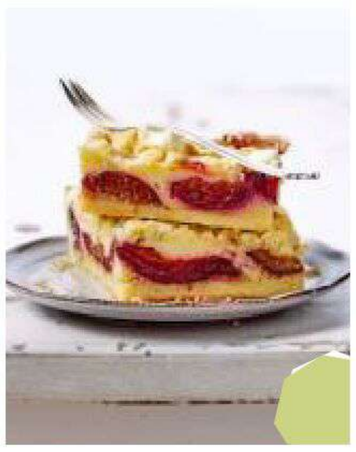


S. 49 Kokosbälle mit weißer Schokolade

S. 62 Rollo Espresso con Crema al Ciccolato

S. 64 Batik-Biskuit „Pretty Peach“

S. 66 Rot-weiße Rolle „Berry Cheesecake“



S. 74 Puddingplatte mit Pflaumen

S. 74 Nugat-Sahne-Brownie

S. 75 Heidelbeer-Cheesecake

S. 79 Laugen-Cake-Pops

S. 80 Glutenfreie Kekse 4-mal lecker

S. 84 Tiramisu-Waffeln

S. 86 Striped Waffle Cake

S. 88 Waffel-Happen mit Erdbeereis

S. 90 Waffel-Sushi mit Sahne-Frucht-Füllung

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

Hier kommen sogar **Fleisch-Fans** auf ihre Kosten

S. 12 Steak im Brot auf Kräutercreme

S. 14 Pavlova 3-mal lecker

S. 18 Käsekuchen mit Heidelbeeren

S. 20 Buttermilch-Gugel mit Johannisbeeren

S. 21 Polenta-Kuchen mit Brombeeren

S. 22 Schokoriegel-Tarte mit Himbeeren

S. 30 Unsere Lieblinge für die Kaffeepause

S. 33 Erdbeer-Joghurt-Tarte „Flower-Power“

S. 34 Bananenbrot „Triple Delight“

S. 34 Cheesecake mit Rote-Grütze-Guss

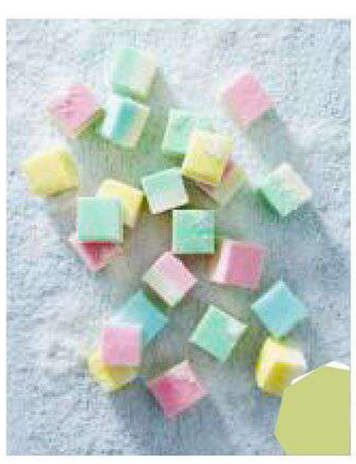
S. 35 Tartelettes mit Apfel-Mandel-Füllung

S. 35 Sticky Brownies „Vanilla meets Schoko“

S. 50 Mango-Colada-Eis

S. 51 Exotischer Kokos-Käsekuchen

S. 52 Macadamia- & Kokos-Krokant



S. 53 Kühle Kokos-Würfel

S. 58 Zitronen-Beeren-Rolle „Biscuit Sour“

S. 60 Tigerrolle mit Oreo-Mascarpone

S. 75 Kirschkuchen mit Karamell

S. 77 Laugengebäck-Grundrezept + Knoten

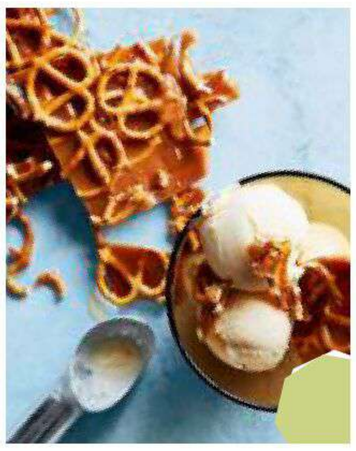
S. 78 Laugen-Burger

S. 78 Leberkäse-Schmankerl

S. 79 Laugentorte mit Lachs und Wasabi

S. 79 BBQ-Brezeln

S. 92 Mini-Waffel-Cup mit Amarena



S. 94 Salted-Caramel-Krokant

S. 95 Brezel-Sandwich

PRO ODER ANFÄNGER?

Verschaff dir mit dem Color Code fix den Überblick

Don’t stress – cake it easy!

Für Hobby-Bäcker – challenge accepted?

Nur für geübte Teig-Jongleure

Foto: House of Food, Image Professionals, @fabiundphil, @mannbackt, Getty Images, Adobe Stock

BEHIND THE SCENES @LECKER

VIELE KÖCHE VERSÜSSEN DAS HEFT!
Die wichtigste Backzutat: ein richtig gutes Team. Zusammen planen, testen und shooten wir für dich die besten Leckereien

Redakteurin Lisa zeigt bei der Produktion der BBQ-Kuchen ordentlich Biss

Foodstylistin Madlin hat mit ihren Biskuitrollen allen den Kopf verdreht

Eis mit Olivenöl oder Balsamico? **Grafikerin Insa (l.) und Redakteurin Rike** schmeckt's!

Redakteurin Nicole findet: Für Erdbeerkuchen ist immer Platz!

Pssst: Von der luftig-leichten Low-Carb-Tarte (S. 33) gönnen wir uns gleich zwei Stücke

Wir feiern die Feste, wie sie fallen – besonders, wenn es eine Mottoparty mit Verkleiden ist. Ay caramba, fiesta mexicana!

Yippie, der Kostümpreis geht an das (Taco-)Team Lecker! Glückwunsch, **Silke, Lisa, Rike, Nicole, Maike, Insa, Beate, und Alex (v. l.)!**

Head of Design Alex (l.) posiert mit unseren **Küchen-Profis Madlin und Jonas** in der Fotobox

LET'S PARTY!

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: Alexander Ehlke, Saskia Zebulka

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

Redaktion: Beate Diop, Maike Doege, Friederike Möller, Nicole Molitor, Lisa Opitz

Gestaltung: Insa Krebs, Silke Möller, Alexia Nendza

Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Luise Gand (fr.; Text), Dana Hofmann (fr.; Design), Maren Jahnke (fr.; Text); Andrea Schulz (fr.; Design)

Produktionsleitung: Stephan Schmidt
Photo Director: Andrea Girard
Producer: Melanie Schmitt
Fotografie: Niklas Sturmhöfel, Nadine Wolf
Foodstyling: Madlin Lippa, Franziska Maderecker (Head of Foodstyling),
Styling: Judith Garbas, Sascha Mandel, Annekatrin Schütz
Schlussredaktion: Lektornet

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: Tim Lammek
Director Marketing & Brand: Natalie Schwarz
Head of Magazines / Crossmedia | Marketing & Brand: Michael Linke
Verantwortlich für den Anzeigeninhalt:
Viola Schwarz
Verantwortlich für die Anzeigenstruktur: Heike Peth
Anzeigenpreisliste: Nr. 20 vom 1. Januar 2024
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 2024 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, PO Box 9868, Englewood NJ 07631

HOUSE of FOOD

Foto: House of Food

Bauer Media Group
BEST SELLER
Eine der erfolgreichsten Zeitschriften Deutschlands.

TV MOVIE ab sofort im Handel
oder bequem im Abo unter
www.tvmovie.de/abo

HART BEWERTET EHRLICH EMPFOHLEN

Natürlich besser leben.

Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm im Geschmack wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerte Lebenslust.

www.fachingen.de/hydrogencarbonat

STAATL. FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.