



THERESA HAUBS

*Sunny*  
**Baking  
Time**

FRESHE REZEPTE FÜR  
DEINEN SOMMER

GU



S.120

## JETZT WERDEN DESSERTS GEDROPPPT – NACHTISCH-REZEPTE

Himbeerquark	116
Himbeer-Granola-Dessert	118
Himbeer-Lemoncurd-Dessert	120
Käse-Sahne im Glas	122
Mousse au Chocolat	124
Fondant au Chocolat	126
Panna Cotta	128
Chia-Pudding mit Mango	130
Dings äh Zitrontiramisu	134
Zitronendessert	136
Bienenstich im Glas	138
Beerige Wolken	140
Karamellisierte Zwetschgen mit Vanilleeis	142
Affogato	144
Popsicle-Eis	146
Gefrorenes Himbeersoufflé	148
Danksagung	151
Register	152
Impressum	158



S.144



S.146



S.118



S.126



S.148

Schoki drin,  
Kakao drauf -  
kann nur  
jeil werden



# Maximum Rizz Brownies

Mit Kirschen und so

## Für 12 Stück

### Für den Belag:

½ Glas Kirschen

### Für den Teig:

200 g Butter  
200 g dunkle Schokolade  
200 g brauner Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Eier (M)  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
25 g Sahne

### Für das Topping:

etwas Kakaopulver

### Außerdem:

1 Brownieform (ca. 21 x 25 cm)  
Butter/Margarine und Mehl  
für die Form

**Zubereitungszeit: 20 Min.**

**Backzeit: 30 Min.**

**1.** Zuerst einmal die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Die sollten nicht mehr nass sein, also gern bisschen mit Küchenrolle abtupfen.

**2.** Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Schokolade grob hacken, hinzugeben und auch schmelzen lassen. Das Ganze darf nicht zu heiß werden, immer wieder schön umrühren. Wenn's geschmolzen ist, einfach von der Platte runterstellen. Die Schokimischung in eine große Rührschüssel umfüllen.

**3.** Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze einstellen. In die Schokolade Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät reinrühren. Eier nach und nach dazu, dann Mehl und Backpulver mit rein. Sahne unterrühren.

**4.** Brownieform einfetten und bemehlen. Zwei Drittel des fertigen Teiges in die Form geben. Dann Kirschen auf dem Teig verteilen und bisschen reindrücken. Den restlichen Teig über den Kirschen verteilen. Jetzt für 30 Min. auf der zweituntersten Schiene backen. Fürs Finish noch ein bisschen Backkakao draufsieben.

Letztes To-do: schmecken lassen :)



# Weiß-Schoki-Kokos-Cookies

LG vom Jungebrotrezept

## Für 40 Stück

### Für den Teig:

150 g weiche Butter

150 g brauner Zucker

1 Ei (M)

125 g Mehl

50 g Stärke

½ TL Natron (ersatzweise  
Backpulver)

Salz

60 g Kokosraspel

1 EL Sahne

100 g weiße Schokolade

60 g Pekannusskerne (optional)

**Zubereitungszeit: 40 Min.**

**Backzeit: 15 Min.**

**1.** Der Backofen möchte bitte 160° Heißluft. Butter und Zucker mit einem Handrührgerät gut verrühren. Das Ei zugeben. Mehl, Stärke, Natron (damit wird's knuspriger), 1 Prise Salz, Kokosraspel und Sahne unterrühren. Schokolade hacken und reinmischen. Kurzer Test: Probieren, ob's schmeckt.

**2.** 2 Bleche mit je einem Bogen Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Backbleche setzen (ca. 20 Stück pro Blech) und leicht flach drücken.

**3.** Optional die Pekannusskerne hacken und auf den Cookies verteilen.

**4.** Für 15 Min. unsere Schätzchen backen – ein Blech ins obere Drittel und eins ins untere Drittel des Ofens schieben. Auf den Blechen abkühlen lassen (sonst brechen die Cookies leicht beim Runterheben).

**Stark empfohlenes Upgrade:** 50 g Schokolade (weiße oder vollmilchige) schmelzen und mit einer Gabel Streifen über die fertig gebackenen, ausgekühlten Cookies ziehen.

Absolut mausiges Rezept jetzt zu



# Johannisbeerkuchen Baiser version

*Sauer macht lustig und so*

## Für 12 Stück

### Für den Teig:

250 g Mehl  
60 g Zucker  
1 Eigelb (M)  
1 EL Magerquark\*  
Salz  
125 g Butter\*  
2 EL Semmelbrösel

### Für den Belag:

500 g Johannisbeeren  
4 Eiweiß (M)  
200 g Zucker  
200 g gemahlene Mandeln  
50 g Stärke

### Für das Topping:

gezuckerte Johannisbeeren

### Außerdem:

1 Springform (26 cm Ø)  
Butter/Margarine und Mehl  
für die Form

**Zubereitungszeit: 20 Min.**

**Backzeit: 60 Min.**

\* laktosefreie Version: 1 Eiweiß  
statt Quark, Alsan bio statt  
Butter

**1.** Ofen kurz auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen, dann kann's losgehen.

**2.** Mehl, Zucker, Eigelb, Quark und 1 Prise Salz in eine große Schüssel wandern lassen. Butter dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Mürbeteig verkneten.

**3.** Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig darin auslegen (ja, auch an den Rand quetschen) und mit Semmelbrösel bestreuen.

**4.** Ein paar Johannisbeeren für das Topping beiseitelegen. Für den Belag Eiweiße in einer Schüssel steif schlagen und Zucker einrieseln lassen. Mandeln, Stärke und Johannisbeeren unter das Baiser heben. Diese luftige und spaßig anmutende Masse auf den Teig geben. Für 60 Min. ab in den Ofen damit, untere Schiene. Die restlichen Johannisbeeren ein wenig zuckern und als Deko auf dem fertigen Kuchen verteilen.

Lasst euch schmecken!

*Für die übrigen Eigelbe:  
siehe S. 104 (Rezept Crostata  
di Marmellata)*



# Gefrorenes Himbeersoufflé

Das Beste kommt ja bekanntlich zum Schluss

## Für 8 Portionen

400 g TK-Himbeeren  
125 g Zucker  
2 Eiweiß (M)  
50 g Puderzucker  
300 g Sahne

## Außerdem:

8 Souffléförmchen (ersatzweise  
Glasform mit Deckel)

**Zubereitungszeit: 20 Min.**

**Kühlzeit: 6 Std.**

**1.** Himbeeren mit Zucker in einem kleinen Topf dünsten, bis die Himbeeren weich sind. Dann den Saft mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Kerne wegwerfen. Himbeerpüree abkühlen lassen.

**2.** Eiweiße in einem hohen Rührbecher steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach zum Eischnee geben.

**3.** Sahne halbfest schlagen – sie darf noch keine Spitzen ziehen. Beerenpüree in eine Schüssel geben, Eiweiß nach und nach unterheben, dann die Sahne vorsichtig unterziehen.

**4.** Die Himbeerschlonzade auf 8 Soufflé-Förmchen verteilen. Alternativ könnt ihr eine gefriertaugliche Form mit Deckel nehmen. Ab ins Eisfach und ca. 6 Std. durchfrieren lassen. Das Soufflé schmeckt übrigens am besten, wenn es am selben Tag gegessen wird, weil die Konsistenz dann ideal ist. Nascht ihr es erst später, das Eis so 5–10 Min. vor dem Servieren antauen lassen.

**Alternative** (aber absolut großartig, wenn ihr mich fragt): Schwarze Johannisbeeren verwenden statt Himbeeren. Dann aber 175 g Zucker nehmen statt 125 g.

So schmeckt der Sommer auch nach was!

# Süßes Zeug für heiße Tage



Hat hier jemand Erdbeerkuchen gesagt?

Theresa Haubs teilt in ihrem neuen Backbuch alle Rezepte, die du für deinen Sommer brauchst. Von ihrer legendären Himbeerrolle über White-Chocolate-Blueberry-Muffins bis hin zu luftigen Desserts: die perfekten Mitbringsel für jedes cozy Summer-Picknick und jede Gartenparty. Hier findest du die besten Sommerrezepte aus vier Familiengenerationen – mit allem möglichen Obst für alle mit gutem Geschmack.

Die Rezepte sind super easy gezaubert und eins steht fest: Sunny Baking Time macht deinen Sommer NOCH besser.

Ciao Kakao :)

[www.gu.de](http://www.gu.de)

ISBN 978-3-7589-0128-7



@bookslove128

