

LAURA SEEBACHER

# LIEBESBISSCHEN

*Traumhaft backen  
leicht gemacht*



**G|U**



## DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

### Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

### Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

*Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.*

# Inhalt

## Vorwort 6



## Basics 10

Willkommen in der wunderbaren Welt der Kuchen und Torten! Hier finden Sie alles, was Sie für den Einstieg brauchen: wichtige Infos über Zutaten und Handwerkszeug und meine Grundrezepte für Teige und Glasuren. Dazu verrate ich Ihnen Tricks, damit auch die Deko aussieht wie vom Profi.



## Kleine Sünden 26

Klein, aber oho: Wetten, dass auch Sie diesen Pralinen, Riegeln, Keksen und Cookies nicht widerstehen können? Cremig und schokoladig, knusprig und süß – Stück für Stück führen Sie diese Leckereien immer weiter hinein ins Zuckerparadies.



## Süße Teilchen 48

Cakepops, Fairy Cakes oder Macarons: Allein schon die Namen verheißen traumhaft süße Wonnen. Klassiker, die ich besonders liebe, präsentiere ich Ihnen hier in neuem Gewand: ob Schäumküsse in der Waffel, Cheesecakes im Zylinder oder »blonde« Brownies.



## Kuchen & Mini-Kuchen 78

Mit Glanz und Gloria! Ein üppiges Blütenbouquet aus Roter Bete, knackiger Macadamia-Karamell oder Möhrenscheifchen verhelfen den Kuchen in diesem Kapitel zu einem großen Auftritt. Und nicht minder verführerisch kommen schokoladige Lakritz-Tarteletts, gestreifte Limettentörtchen und ein rosenduftender Crêpes-Kuchen daher.



## Haute Couture 110

Vorhang auf für die Meisterwerke: Torten mit schwungvollen Teerosen aus Frischkäsecreme, Spitzenblusen aus Fondant und extravagant gestylte Hochzeitstorten. Und selbst Kekse machen sich fein für die Cocktail-Party oder den Kaffeeklatsch.

Vorlagen 150

Register 156

Danksagung – Bezugsquellen 159

Impressum 160



# Zitronen-Cakepops

*Oft bleiben beim Backen von Torten Kuchenreste übrig, und man weiß nicht so recht, was man damit tun soll (außer Naschen natürlich). Mein Tipp: Am besten einfrieren und, wenn man Lust auf »Kuchen am Stiel« bekommt, einfach auftauen und loslegen!*

## ZUTATEN:

### Für den Teig:

- ½ Rezept gebackener Vanille-Rührteig (siehe S. 16)
- 50 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 50 g Puderzucker
- 4 EL Lemon Curd (siehe S. 61) oder Zitronenmarmelade
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

### Für die Dekoration:

- 500 g gehackte weiße Kuvertüre
- fettlösliche Lebensmittelfarbe (nach Belieben)
- kandierte Zitronenjulienne (siehe S. 61)
- Glitzer oder Perlen (nach Belieben)

Ergibt: 24 Stück

Zubereitung: 1 Std. 20 Min.

Kühlen: mind. 3 Std.

Schwierigkeit:   

1. Für den Teig alle Zutaten in die Schüssel geben und mit den Händen verkneten, bis eine glatte Masse entstanden ist. Ca. 1 Std. kühl stellen. Aus dem Teig 24 Kugeln formen, jede Kugel sollte ca. 25 g wiegen. Die Teigkugeln auf dem Backblech mind. 2 Std. kühl stellen.
2. Für die Dekoration 400 g Kuvertüre über dem heißen Wasserbad temperieren (siehe S. 23). Vom Wasserbad nehmen, die restliche Kuvertüre dazugeben und unter Rühren vollständig schmelzen. Dann die geschmolzene Kuvertüre für ca. 30 Sek. zurück auf das heiße Wasserbad stellen und rühren.
3. Die Lolli-Stiele mit einer Spitze in die Kuvertüre tauchen und jeweils in eine Teigkugel stecken (so halten die Stiele später besser!). Anschließend die Teigkugeln am Stiel halten und vollständig in die Kuvertüre tauchen. Kurz abtropfen lassen, dann die Cakepops zum Trocknen in die Styroporplatte stecken. Solange die Kuvertüre noch nicht ganz fest ist, die Cakepops nach Belieben mit Zitronenjulienne und Perlen dekorieren.
4. Wer die Cakepops besonders hübsch präsentieren möchte, kann sie beispielsweise auf eine Styroporplatte stecken. Dafür 2 runde, verschieden große Styroporscheiben rundum mit passend geschnittenem Papier bekleben und die kleine Scheibe mittig auf die große kleben. In beide Scheiben oben kleine Löcher piken und die fertigen Cakepops hineinstecken.

**Tipp** Falls die weiße Kuvertüre nach dem Temperieren oder Schmelzen noch sehr zähflüssig ist, können Sie etwas Kokosfett dazuschmelzen und sie auf diese Weise verflüssigen.

**WICHTIGE UTENSILIEN:** Rührschüssel // Backblech // Wasserbad // Metallschüssel // 24 Lolli-Stiele // Styroporplatte, ca. 3 cm dick





# Konfetti-Törtchen

*Diese kleinen Törtchen haben den »Stimmungsaufheller-Faktor«.  
Mit ihren bunten Nonpareilles machen sie schon beim Anschauen gute Laune –  
und beim Probieren sowieso ...*

## ZUTATEN:

### Für die Böden:

420 g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ TL Natron · Salz  
275 g weiche Butter  
400 g Zucker · 4 Eier (L)  
225 g Buttermilch  
100 g gehackte TK-Himbeeren  
Butter und Mehl für die Form

### Für die Creme:

250 g weiche Butter  
ausgekratztes Mark von  
1 Vanilleschote  
170 g Zucker · 2 Eiweiß

### Für die Dekoration:

200 g Himbeerkonfitüre  
400 g Nonpareilles  
(bunt oder einzelne Farben)

Ergibt: **12 Stück**

Zubereitung: **1 Std. 40 Min.**

Backen: **30 Min.**

Schwierigkeit:

1. Für die Böden den Backofen auf 175° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Die Formen einfetten und mit Mehl bestäuben. Mehl mit Backpulver, Natron und 1 Prise Salz sieben. Butter und Zucker cremig aufschlagen, die Eier einzeln dazugeben und jeweils nur kurz verrühren. Mehlmischung und Buttermilch abwechselnd in fünf Schritten unterrühren, zuletzt Himbeeren untermischen. Den Teig bis ca. 2,5 cm unter den Rand in die Formen füllen und im Backofen (Mitte) 25 – 30 Min. backen. Ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen und vollständig abkühlen lassen.

2. Währenddessen für die Creme die Butter mit dem Vanillemark cremig aufschlagen. Den Zucker mit 50 ml Wasser ohne Rühren auf 118° erhitzen (mit Kerntemperaturfühler prüfen!). Inzwischen die Eiweiße auf mittlerer Stufe halbsteif schlagen. Wenn 115° erreicht sind, die Küchenmaschine kurz auf eine hohe Stufe stellen. Bei 118° die Eiweiße auf niedriger Stufe weiter schlagen und langsam den Sirup dazugießen. So lange auf mittlerer Stufe schlagen, bis die Masse zimmerwarm ist, das kann ca. 10 Min. dauern. Dann die Vanillebutter löffelweise dazugeben und alles so lange schlagen, bis eine cremige Buttermasse entstanden ist.

3. Die Mini-Kuchen mit einem Sägemesser horizontal in je drei Böden teilen, die Oberflächen eventuell etwas begradigen. Je 1 Boden auf das Tortenblech setzen, mit Konfitüre bestreichen und etwas Creme daraufstreichen. Zweiten Boden aufsetzen und ebenso mit Konfitüre und Creme bestreichen, zuletzt den dritten Boden auflegen. Die Törtchen mit der Palette rundum ca. 5 mm dick mit Creme ummanteln. Die Nonpareilles in eine flache Schale füllen, die Törtchen rundum hineintauchen und mit den Perlen dekorieren.

**WICHTIGE UTENSILIEN:** 12 Mini-Tortenformen, 8,5 cm Ø, ca. 7,5 cm Höhe // Mehlsieb //

4 Rührschüsseln // Topf // Kerntemperaturfühler // Tortenblech // kleine Palette





# Macadamia-Schokoladen-Torte mit Salzkaramell

*Aufgepasst – hier müssen Sie ein bisschen planen: Die Karamellfüllung sollte einige Stunden ruhen und die Böden müssen abgekühlt sein, bevor die Torte eingesetzt werden kann.  
Am besten Sie bereiten die einzelnen Bestandteile am Vortag zu!*

## ZUTATEN:

### Für die Dekoration:

100 g Zucker  
100 g gesalzene Macadamia-Nüsse  
1 TL Meersalz (Fleur de Sel)

### Für den Karamell:

450 g Zucker  
50 g Ahornsirup  
400 g Sahne  
50 g weiche Butter  
1 TL Meersalz (Fleur de Sel)  
ausgekratztes Mark von  
½ Vanilleschote

### Für die Böden:

100 g weiche Butter  
300 g Zucker  
3 Eigelb  
ausgekratztes Mark von  
½ Vanilleschote  
250 g Mehl  
75 g Kakaopulver  
1 TL Natron  
½ TL Backpulver  
200 g Buttermilch  
100 ml lauwarmer Espresso  
3 Eiweiß  
½ TL Salz  
Butter für die Form

1. Für die Dekoration 50 ml Wasser und den Zucker in der Pfanne verrühren. Zum Kochen bringen, dabei nicht mehr rühren! Zu braunem Karamell kochen, dann die Macadamia-Nüsse dazugeben. Den Macadamia-Karamell sofort vom Herd nehmen und auf ein Stück Backpapier gießen (siehe S. 105, Bild 1). Mit Meersalzkristallen bestreuen, dann abkühlen lassen und zum Dekorieren in grobe Stücke hacken.

2. Für den Karamell den Zucker mit Ahornsirup und 50 ml Wasser im hohen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze ohne Rühren (!) kochen, bis die Masse einen goldbraunen Farbton hat, das kann einige Zeit dauern. Wenn der richtige Farbton erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Sahne unter Rühren langsam dazugießen.

3. Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Masse unter Rühren auf 115° erhitzen (mit Kerntemperaturfühler prüfen!), dann sofort vom Herd nehmen und den Karamell in eine Schüssel gießen. Ca. 30 Min. abkühlen lassen. Butter, Meersalz und Vanillemark zum Karamell dazugeben und unterrühren (siehe S. 105, Bild 2). Die Masse zugedeckt mind. 6 Std. kühl stellen.

4. Inzwischen für die Böden den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Die Springformen einfetten und die Ränder mit Backpapier auslegen. Die Butter, 250 g Zucker, die Eigelbe und das Vanillemark in einer Schüssel mit den Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts schaumig rühren.

5. Das Mehl mit Kakao, Natron und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Buttermilch in fünf Schritten (siehe S. 16) zur Buttermasse hinzufügen. Den Espresso unterrühren. Die Eiweiße mit 50 g Zucker und dem Salz steif schlagen und unterheben. Den Teig auf die Springformen verteilen und im Backofen ca. 45 Min. backen. Abkühlen lassen.







**Für die Glasur:**

50 g Kakaopulver  
50 ml lauwarmer Espresso  
150 g weiche Butter  
60 g Puderzucker  
150 g gehackte Zartbitter-  
Kuvertüre (70 % Kakao)

*Zubereitung: 2 Std.*

*Kühlen: mind. 7 Std.*

*Backen: 45 Min.*

*Schwierigkeit:* 🍰🍰🍰

## Tipps

Wenn Ihnen die Schokoladenglasur nicht ganz glatt gelingt, streichen Sie den Kuchen einfach »freestyle« ein. Das sieht genauso schön aus!

6. Die Tortenböden mit dem Sägemesser horizontal halbieren, sodass insgesamt vier Böden entstehen, ggf. begradigen. Den ersten Boden auf die Tortenpappe setzen und mit einem Drittel der Karamellmasse bestreichen (Bild 3). Mit den nächsten zwei Böden genauso verfahren, dann den letzten Boden auflegen. Den Karamell rundum mit der Palette glatt ziehen und die Torte mind. 1 Std. kühl stellen.

7. Für die Glasur den Kakao mit dem Espresso verrühren. In einer Schüssel die Butter und den Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen (siehe S. 23, Steps 1 und 2), ca. 5 Min. abkühlen lassen und langsam unter die Buttermasse rühren. Zuletzt den angerührten Kakao hinzufügen. Die Glasur ca. 30 Min. ruhen lassen.

8. Die Torte mit der Schokoladenglasur rundum mit der Palette ummanteln. Die restliche Glasur in den Spritzbeutel füllen und einen Rüschenrand oben und unten auf der Torte aufspritzen. Zuletzt die Torte mit dem Macadamia-Karamell bestreuen (Bild 4).

**WICHTIGE UTENSILIEN:** Pfanne // hoher Topf // Kerntemperaturfühler // 4 Rührschüsseln // 2 Springformen, 18 cm Ø // Mehlsieb // Backring, 18 cm Ø // Tortenpappe // Palette // Wasserbad // Metallschüssel // Spritzbeutel mit Sterntülle, 3 mm Ø





# IM 7. BACKHIMMEL

*Willkommen in Lauras wunderbarer Welt der Cupcakes, Kuchen und Torten! Was in ihrem Hamburger Café »Liebes Bisschen« längst Kult ist, können Sie jetzt zu Hause genießen. Hier verrät Laura Seebacher ihre besten Rezepte, die Naschkatzen süchtig machen und Biss für Biss ein Stück süße Seligkeit versprechen. Mal einfach, mal raffiniert – aber immer unwiderstehlich ...*



**Kuchenträume werden wahr:** Ausführliche Anleitungen und viele Step-Fotos garantieren, dass die Rezepte leicht nachzubacken sind



**Süße Basics:** Grundrezepte für Teige und Glasuren und die besten Tipps & Tricks zum Verzieren, damit es aussieht wie beim Profi



**Die neue Lust am Backen:** von Cookies und Macarons bis zu Motivtorten, von schnellen Naschereien bis zu süßen Meisterwerken

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-3503-2



9 783833 835032



PEFC  
PEFC/04-32-0928  
€ 19,99 [D]  
€ 20,60 [A]

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

G|U