

KATRIN HEINATZ

KUCHEN & COOKIES

MIT LIEBE
VERPACKT

BAKE &
STYLE



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln der Rezepte



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 Ratgeber zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren, dass

- sämtliche Rezepte dreifach getestet,
- alle Anleitungen und Tipps in der Praxis geprüft und
- durch klar verständliche Texte und Stepfotos einfach umsetzbar sind.

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.

KV

INHALT

TIPPS & EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Blitz-Make-up für Kuchen

4 Was Sie brauchen

64 Kuchengirlande

Umschlagklappe hinten:

Auf die Schnelle hübsch gemacht
Windräder

REZEPTE & IDEEN

6

Springform:

SCHOKOTARTE ...

8-13

... und 3 Vorschläge für außergewöhnliche Beautycases – für den ganzen Kuchen oder einzelne Stücke

14

Kastenform:

NUSSKUCHEN ...

16-21

... und 3 originelle Ideen, mit denen jeder Kastenkuchen einen sensationellen Auftritt bekommt

22

Muffinform:

HIMBEER-MUFFINS ...

24-29 ... und 3 Anregungen, wie die Kleinen im richtigen Outfit ganz groß rauskommen

30

Mini-Gugelform:

EIERLIKÖR-MINI-GUGEL ...

32-37 ... und 3 Ideen, mit denen die süßen Kuchen-Küken wie aus dem Ei gepellt wirken

38

Gugelhupfform:

QUARK-GUGELHUPF ...

40-43 ... und 2 geniale Tipps, wie aus dem Klassiker mit witzigem Styling ein neues Must-have wird

44

Backblech:

CHOCOLATE COOKIES ...

46-53 ... und 4 Ideen, wie man mit den richtigen Accessoires die Knusperteile zur runden Sache macht

54

Tarteletteform:

MINI-LIME-PIES ...

56-59 ... und 2 originelle Anregungen, wie aus den ofenheißen Pies coole It-Pieces werden

60-61 Kopiervorlagen und Bezugsquellen

62 Impressum



BAKE!



NUSSKUCHEN

Unser Lieblingskastenkuchen ist ein Schatz aus Omas Backstube. Das Allerbeste: Er hat eine Schokoglasur.

DAS BRAUCHT MAN:

225 g weiche Butter
225 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-
Vanillezucker
Salz
6 Eier (M)
150 g Mehl
2 TL Backpulver
250 g gemahlene Hasel-
nüsse
50 g gehackte Haselnüsse
150 g Vollmilch- oder
Zartbitterkuvertüre
2 TL neutrales Pflanzenöl
Butter und Semmelbrösel
für die Form

Für 1 Kastenform
(30 cm, ca. 20 Stücke)
35 Min. Zubereitung
1 Std. Backen

| 1 | Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kastenform gründlich einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Mehl, Backpulver, gemahlene und gehackte Haselnüsse mischen und ebenfalls unterrühren.

| 2 | Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen!). Herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

| 3 | Für die Glasur die Kuvertüre hacken und mit dem Öl in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

TIPP!

Wenn Glasur übrig ist, können Sie den Kuchen mit einer Schokogirlande verzieren: Den glasierten Kuchen einfach kurz antrocknen lassen, die übrige geschmolzene Schokolade mit einem Löffel als Linie daraufsetzen und mit Zuckerstreuseln bestreuen.



STYLE!



1



2



BLACK BEAUTY

Nichts kaschiert Hüftgold besser als das kleine Schwarze.

Darin macht auch jeder Kastenkuchen eine gute Figur.

| 1 | Die Mustervorlage für den Kuchenkasten können Sie herunterladen (siehe S. 5), ausdrucken, zusammenkleben und ausschneiden. Legen Sie die Vorlage auf den Karton und übertragen Sie mit Stecknadel, Bleistift und Lineal alle Schnitt- und Falzlinien.

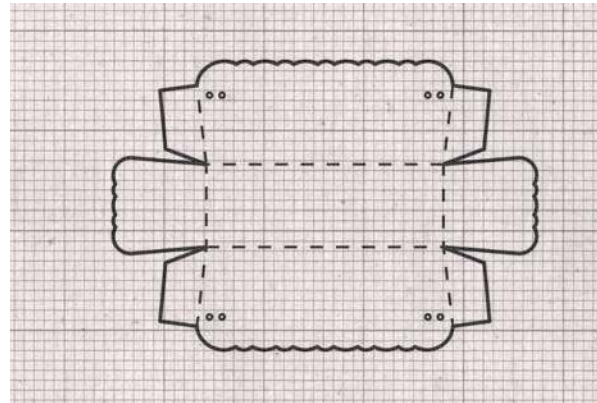
| 2 | Schneiden Sie die Form auf der Schneidematte entlang der bezeichneten Linien mit dem Cuttermesser aus dem Karton aus. Mit Lineal oder Falzbein falten Sie die markierten Teile nach innen.

| 3 | Lochen Sie den Karton an den bezeichneten Punkten. Halbieren Sie das Geschenkband und fädeln Sie jede Hälfte durch eine Seite des Kartons (Step 1). Ziehen Sie das Geschenkband zusammen und binden Sie es an jeder kurzen Seite zu einer Schleife (Step 2).

| 4 | Legen Sie den Karton mit Seidenpapier und den Boden zusätzlich mit Frischhaltefolie (oder Butterbrotpapier) aus. Jetzt können Sie den Kastenkuchen hineinsetzen.

DAS BRAUCHT MAN:

4 Bogen weißes Papier DIN A4 (für den Ausdruck) | Klebestift | Schere | 1 Bogen schwarzen Fotokarton DIN A2 | Stecknadel | Bleistift | Lineal | Schneidematte | Cuttermesser | Falzbein | Handlocher (3 mm) | 1,50 m gestreiftes Geschenkband (10 mm) | 1 Bogen Seidenpapier | Frischhaltefolie





BAKE!



EIERLIKÖR-MINI-GUGEL

Kleine Herzensbrecher: Mini-Gugelhupfe sind wie süße Komplimente – man kriegt nie genug davon!

DAS BRAUCHT MAN:

30 g Zartbitterkuvertüre
1 kleine Bio-Zitrone
¼ Vanilleschote
60 g weiche Butter
45 g Zucker
Salz
1 Ei (M)
1 TL braunen Rum
3 EL Eierlikör
60 g Mehl
1 TL Backpulver (4 g)
60 g Puderzucker
Butter und Mehl für
die Form

Für ca. 18 Mini-Gugelhupfe
(aus einer Mini-Gugelhupfform
mit Mulden à 4,3 cm Ø)
25 Min. Zubereitung
20 Min. Backen

| 1 | Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Mulden der Mini-Gugelhupfform gut einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Kuvertüre grob hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, von einer Hälfte etwa 1 TL Schale fein abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.

| 2 | Die Butter mit Zitronenschale, Vanillemark, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Das Ei, den Rum und 2 EL Eierlikör unterrühren.

| 3 | Mehl mit Backpulver auf die Eimischung sieben und unterheben. Die Kuvertüre untermischen. Den Teig in ca. 18 Mulden füllen und im Ofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Die Form herausnehmen und die Gugelhupfe kurz abkühlen lassen. Anschließend aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

| 4 | Für die Deko den Puderzucker mit dem restlichen Eierlikör verrühren und über die Gugelhupfe laufen lassen.

LITTLE SIXPACK

Zum Wegnaschen süß sehen die kleinen Kuchen in der Eierbox aus.
Dazu noch die Fähnchen – na dann: Kalorien, ahoi!

DAS BRAUCHT MAN:

6er-Eierkarton | rosafarbene
Acryl- oder Plakafarbe | Pinsel |
Seidenpapier oder 6 Muffinpapier-
förmchen (4 cm Ø) | schwarz-weiß
gemusterten Papierrest | Schere |
doppelseitiges Klebeband |
6 Zahnstocher

| 1 | Für 6 Mini-Gugelhupfe malen Sie den Eierkarton rundum deckend mit der Bastelfarbe an und lassen ihn trocknen.

| 2 | Legen Sie jede Mulde des Kartons mit etwas Seidenpapier aus oder setzen sie 1 Muffinpapierförmchen hinein, damit die Gugelhupfe darin Platz nehmen können.

| 3 | Schneiden Sie aus dem gemusterten Papier 6 Streifen à 1,5 × 5 cm. Jeden halbierten Streifen befestigen Sie mit Klebeband an einem Zahnstocher. Zuletzt werden die Fähnchenzipfel zurechtgeschnitten und an den Enden ein wenig auseinandergezupft. Verschenken Sie die Fähnchen mit der Kuchenbox: Dann kann man die Gugel gleich vernaschen.





STYLE!




AUS DEM OFEN, MAKE UP AND GO!



Auch Kuchen wollen stylish sein, vor allem wenn sie als Geschenk gedacht sind. Deshalb kommen hier die besten Ideen, wie Sie Schokotarte, Gugelhupf, Muffins & Co. im Nu ein sensationelles Outfit verpassen. Und zu den originellen Verpackungsideen gibt's die Rezepte gleich dazu. Mit Liebe gebacken und verpackt: So werden Kuchen und Cookies zu ganz besonderen Glücklichmachern.

BAKE & STYLE: 100 % KREATIV UND 100 % VON HERZEN

 Mit **kostenloser App** zum Sammeln der Rezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-4313-6



9 783833 843136



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

