

Susanne Bodensteiner | Martina Kittler | Christa Schmedes

BACKEN FÜR DIE



FAMILIE

300 Backideen,
die leicht gelingen
und allen schmecken

G|U

6



Einleitung & Service

Vorwort	7	Back-Know-how, Basics, Tipps und Tricks	14
Das backe ich, wenn	8	Küchenpraxis: Teig top in Form	16
Die Top 5 der Backzutaten: Mehl, But- ter, Eier, Zucker & Salz	10	Backen mit Kids: Mitmach-Tipps	18
7 Teige für Lieblingskuchen	12	Pannenhilfe	19

22



Kuchen

Rührteig: der Verwandlungskünstler	24	Süßer Hefeteig: vielgeliebter Klassiker	44
Gerührt mit Rotwein, Schoko, Kokos	26	Supersaftige Sommerkuchen	46
Schnelle Minis	29	Omas Liebling: Gugelhupf	49
Für Entdecker: versunkene Früchte	30	Von Hefezopf bis Panettone: Da geht was!	50
Grenzenlos gute Klassiker	32	Der hat's in sich: Strudelteig	53
Obstkuchen: mal exotisch, mal beerenstark	34	Cool! Kuchen aus dem Kühlschrank	54
Sommer, Sonne, fruchtige Tartes	36	Leicht gemacht: Becherkuchen	56
Apfelkuchen: direkt aus dem Paradies	38	Quickies mit Beeren, Joghurt oder Marshmallows	58
Käsekuchen aus aller Welt	40	Make-up für leckere Kuchen: Deko-Tipps	60
Apfel, Birne, Aprikose: Obstkuchen mit allem	43		

62



Kleine Verführer

Quark-Öl-Teig: Allrounder mit Gelinggarantie	64	Die gelingen immer: Brandteig-Minis	79
Von Apfel-Mohn-Taschen und Zwetschgenknöpfen	65	Feine Basis: Mürbeteig-Torteletts	81
Blätterteig-Gebäck: unwiderstehlich	67	Freche Fröchtchen im Teig	82
Süße Küsschen: Baiser	69	Mürbeteig: mit Ingwer-, Nuss- und Mandelkick	84
Kolatschen, Krapfen und Mandelhörnchen	70	Fein gefüllte Biskuittaler	87
Mit Liebe gebacken: Waffeln	72	Petit Fours: so klein, so raffiniert	88
Mmmh, Muffins	75	Ratzfatz fertig: Törtchen, Röllchen, Blätterteigkissen	91
Blitzschnelle Knusperstückchen	77	Das macht süße Stückchen noch schöner: Deko-Tipps	92

94



Torten & Schnitten

Biskuit zur Traumtorte verwandelt	97	Bodenständig: Torten mit Reis, Gemüse und Kartoffeln	104
Schnittchen, die auf der Zunge zergehen ..	99	Blitzschnelle Lieblingstorten	106
Torten: mal fruchtig-exotisch, mal sahnig-schokoladig	100	Traumrollen	109
Himmlisch: Schwarzwälder Kirsch und Sachertorte	102	Kühler Zauber: Eistorten	110
		Deko-Ideen für Torten	112

114



Herzhaftes

Pizza wie vom Italiener	116	4 x was zum Knabbern	137
Hefeteig für Herzhaftes	118	Focaccia und Fladenbrot	138
Kräftige Kuchen vom Blech	119	Partybrote	141
Wie im Urlaub: Spanakopita, Lahmacun und Pissaladière	120	... und gästefine Brötchen	143
Quiche & Co.	122	Die kriegen Sie schnell gebacken: würzige Teilchen	144
Grün und gesund: herzhaftes Tartes	124	Einfach gut drauf: Kartoffelcreme und Kräuter-Salsa	146
Mohnbrezeln und Käse-Burger	126		
Minis mit Thunfisch, Gemüse und Ei	128		
Snacks für Picknickfans und Partylöwen	130		
Kleine, feine Ofensnacks	133		
Waffeln und Muffins zum Sattessen	134		

148



Feste feiern

Profi-Tipps fürs Kuchenbüfett	150	Früchtebrot, Honigkuchen: Rezepte vom Weihnachtsmann	166
Und dazu? Kaffee, Tee und Smoothie-Softdrinks	151	Prost Neujahr – mit Glücksschweinchen und Mutzenmandeln!	169
Oldies, but Goldies: Donauwellen und Bienenstich	152	Kuchenhits für Kids	170
Kleine Torten fürs Büfett	154	Kleine Verführer für kleine Genießer	172
Frohe Ostern!	157	Zum Mitnehmen: Sweets to go	175
Ihr Kinderlein, kommet: Krapferl und Kipferl aus Mürbeteig	159		
Die besten Weihnachtsplätzchen	160		
Lebkuchen und Pfeffernüsse	162		
Direkt aus Dresden: Christstollen	165		

176



Backen bei Allergien

Das beste Rezept: Allergene vermeiden	177	Süßes Gebäck, garantiert ohne Milch	180
Kuchen, die ganz ohne Mehl und Ei gelingen	178		

182



Zum Nachschlagen

Wie bewahrt man Mehl am besten auf? Infos zu beliebten Backzutaten	182	Rezept- und Sachregister	188
Obst-Glossar und Saisonkalender	184	Impressum	192

Zwetschkuchen mit Rührteig

ZUTATEN FÜR
1 SPRINGFORM
 (Ø 28 cm,
 12 STÜCKE)
700 g Zwetschgen
90 g gemahlene
Mandeln
125 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene
Bio-Zitronenschale
100 g Zucker · 3 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
4 EL saure Sahne
50 g Mandelblättchen
25 g Hagelzucker
Butter für die Form

beliebt | verführerisch

45 Min. + 35 Min. Backen

pro Stück ca. 300kcal

17g Fett · 6g Eiweiß · 30g Kohlenhydrate

ZUBEREITUNG

1. Die Zwetschgen waschen und entsteinen. Die Springform einfetten und mit 40 g gemahlene Mandeln austreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Butter, Salz, Zitronenschale und Zucker zu einer cremig weißen Masse verrühren. Eier nacheinander dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mit den übrigen gemahlene Mandeln mischen, mit der sauren Sahne unterheben.

2. Den Rührteig in die Springform geben. Zwetschgenhälften mit der Hautseite nach unten leicht überlappend auf den Teig legen. Mandelblättchen und Hagelzucker darüberstreuen. Den Kuchen im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 30–35 Min. backen.

Tuning-Tipp Noch mandeliger schmeckt der Teig, wenn Sie Butter und Zucker mit 2 EL Amaretto cremig aufschlagen.

Eierlikörkuchen mit Heidelbeeren

ZUTATEN FÜR
1 SPRINGFORM
 (24 X 24 cm oder
 Ø 26 cm,
 16 STÜCKE)

200 g Puderzucker
1 Päckchen
Vanillezucker
4 Eier · 150 ml Öl
150 ml Eierlikör
250 g Mehl · 1/2 Päck-
chen Backpulver
375 g frische Heidel-
beeren (ersatzweise
abgetropfte Heidel-
beeren aus dem Glas)
Fett und 3 zerbröselte
Zwiebäcke für die Form
Puderzucker
zum Bestäuben

beschwipst beerig

30 Min. + 60 Min. Backen

pro Stück ca. 215kcal

7g Fett · 4g Eiweiß · 28g Kohlenhydrate

ZUBEREITUNG

1. Puderzucker, Vanillezucker und Eier cremig schlagen. Öl und Eierlikör unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unter Rühren dazugeben. Heidelbeeren kurz abbrausen, abtropfen lassen und verlesen.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Springform einfetten und mit Zwiebackbröseln bestreuen. Die Hälfte des Teiges darauf glatt verstreichen. Hälfte der Beeren aufstreuen, mit dem übrigen Teig und Beeren bedecken.

3. Kuchen im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 60 Min. backen. In den letzten 15 Min. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu braun wird. Kuchen erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mehr draus machen Verdoppeln Sie die Mengen für ein großes Backblech. Die Backzeit verlängert sich um etwa 15 Min.





Kirsch-Schoko-Kuchen

saftig | zu jeder Jahreszeit

40 Min. + 60 Min. Backen

pro Stück ca. 380kcal

22g Fett · 8g Eiweiß · 40g Kohlenhydrate

ZUTATEN FÜR
1 SPRINGFORM
(Ø 26 cm,
12 STÜCKE)

500g entsteinte
TK-Sauerkirschen (er-
satzweise gut ab-
getropfte Sauerkir-
schen aus dem Glas)
1 EL Puderzucker
2 EL gemahlene Man-
deln · 200g weiche
Butter · 150g Zucker
1 Prise Salz · 4 Eier
2 Vanilleschoten
3 EL Milch · 250g Mehl
2 TL Backpulver
150g weiße Kuvertüre
Fett und Semmel-
brösel für die Form
Puderzucker
zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Die Kirschen antauen lassen, mit Puderzucker und Mandeln mischen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform fetten und mit Bröseln austreuen.

2. Butter cremig rühren, Zucker und Salz unterrühren. Die Eier trennen. Eigelbe, das ausgekratzte Mark der Vanilleschoten und die Milch in die Buttercreme rühren. Mehl und Backpulver mischen, darübergeben und unterheben. 100g Kuvertüre hacken, unterziehen. Die Eiweiße steif schlagen. Erst die Kirschen, dann den Eischnee unterziehen.

3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 60 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Übrige Kuvertüre in Spänen abziehen, aufstreuen.

Tuning-Tipp Wer mag, kann noch 2 EL Kirschwasser unter den Teig rühren.

Rhabarberkuchen

ZUTATEN FÜR

1 SPRINGFORM
(24 X 24 cm oder
Ø 26 cm,
16 STÜCKE)

500g Rhabarber
200g weiche Butter
1 Päckchen Vanille-
zucker · 100g Marzi-
panrohmasse
100g Zucker
4 Eier · 1 Prise Salz
1 TL Backpulver
250g Mehl
30g gehackte Pistazien
Fett für die Form
Puderzucker
zum Bestäuben

Frühsommervergnügen

35 Min. + 50 Min. Backen

pro Stück ca. 240kcal

15g Fett · 4g Eiweiß · 22g Kohlenhydrate

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber putzen, waschen und in 5cm lange Streifen schneiden. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Rhabarber darin mit Vanillezucker bei starker Hitze 3–5 Min. unter Rühren karamellisieren.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Backform fetten. Marzipan fein raspeln. Mit der übrigen Butter und dem Zucker cremig rühren. Eier trennen. Eigelbe in die Marzipancreme rühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen, auf die Creme geben. Mit Backpulver gemischtes Mehl darübersieben, unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen. Rhabarber daraufgeben. Im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 40–50 Min. backen. Aus der Form lösen, mit den Pistazien bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Austausch-Tipp Außerhalb der Saison statt Rhabarber frische Zwetschgen oder Äpfel im Marzipan-Rührteig backen.

Grundrezept süßer Hefeteig zum Formen

ZUTATEN
FÜR 1 HEFEZOPF
(12 STÜCKE)

500 g Mehl
1 Würfel frische
Hefe (42 g)
225 ml Milch
80 g Butter
60 g Zucker
1 Ei · 1 Prise Salz
2 EL Milch zum
Bestreichen
Fett für das Backblech
Mehl für die
Arbeitsfläche

gelingt leicht

20 Min. + 1 Std. 10 Min. Gehen + 40 Min. Backen

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Die Milch leicht erwärmen. Die Hälfte der Milch mit der Hefe verrühren, etwas Mehl vom Rand darüberstäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

2. Die Butter zerlassen, die restliche Milch dazugeben und mit dem Zucker und dem Ei und 1 Prise Salz zu dem Vorteig geben. Den Teig mit den Händen kräftig durchkneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 40–45 Min. zur doppelten Größe gehen lassen. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech einfetten.

3. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, wenn der Teig zu weich ist noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig in drei gleich

pro Stück ca. 240 kcal

7 g Fett · 6 g Eiweiß · 37 g Kohlenhydrate

große Stücke teilen und zu Rollen von etwa 60 cm formen. Die Rollen an einem Ende etwas zusammendrücken und zu einem Zopf formen, unten ebenfalls zusammendrücken. Den Zopf auf das Blech legen und nochmals 10 Min. gehen lassen. Den Zopf mit Milch einpinseln und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen.

Variante Mini-Gugelhüpfchen: Eine 12er-Mini-Gugelhupfform mit Butter oder Öl einpinseln. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig wie im Grundrezept beschrieben zubereiten und gehen lassen. Den Teig zu einer Rolle formen. Die Rolle in 24 Stücke teilen. 12 Stücke leicht ausrollen, in die Förmchen geben und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20–25 Min. backen. Kurz auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Form wieder einfetten. Übrige Stücke leicht ausrollen, in die Form geben und backen.



Wichtig

- Alle Zutaten für den Hefeteig müssen **zimmerwarm** sein.
- Den Hefeteig zur **doppelten Größe** gehen lassen.
- Vor dem Portionieren nochmals gut **durchkneten**.
- Damit der Zopf gleichmäßig wird, die Hefestücke für die Rollen **abwiegen**.

Gefüllter Hefezopf

ZUTATEN
FÜR 12 STÜCKE

1 Grundrezept Hefeteig
Fett für das Backblech
Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Füllung:

100 g getrocknete Feigen
100 g getrocknete Datteln
50 g Marzipanrohmasse
50 g gehackte Mandeln
1/4 TL Zimtpulver
1 TL Vanillezucker
1 EL Grappa (ersatzweise
Zitronensaft) · 2 EL Sahne
1 Eigelb · 2 EL Milch

gut vorzubereiten | für Gäste

25 Min. + 1 Std. 10 Min. Gehen + 45 Min. Backen

ZUBEREITUNG

1. Den Hefeteig wie im Grundrezept beschrieben zubereiten und in 40–45 Min. zur doppelten Größe gehen lassen. Inzwischen die Früchte in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. So viel Wasser dazugießen, dass die Früchte bedeckt sind. Die Früchte 10 Min. leicht köcheln, kurz abkühlen lassen und mit dem Sud im Mixer pürieren.

2. Die Masse in eine Schüssel geben, Marzipanrohmasse mit dem Gemüsehobel darüberhobeln, Mandeln, Zimt und Vanillezucker, Grappa oder Zitronensaft unterrühren. Zugedeckt stehen lassen.

3. Ein Backblech fetten. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Jedes Teil zu einem Rechteck von 60 x 30 cm ausrollen und mit Sahne

pro Stück ca. 345 kcal

12 g Fett · 8 g Eiweiß · 52 g Kohlenhydrate

bestreichen. Je ein Drittel Füllung darauf verteilen, je einen fingerbreiten Rand aussparen. Von der Längsseite her aufrollen. Die Kanten mit Wasser verkleben.

4. Die Rollen zu einem Zopf flechten und an den Enden gut festdrücken. Den Hefezopf mit einem Tuch abdecken und nochmals 10 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb mit Milch verrühren. Den Zopf damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 45 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tuning-Tipp 200 g Puderzucker mit 4 EL lauwarmen Milch und 1 TL Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Hefezopf damit bestreichen.



Rosenkuchen

Rosenkuchen

lohnt sich

25 Min. + 1 Std. 15 Min. Gehen
+ 40 Min. Backen

bei 12 Stücken pro Stück ca. 435 kcal
19 g Fett · 10 g Eiweiß · 56 g Kohlenhydrate

ZUTATEN
FÜR 1 AUFLAUFORM
FORM
(8–12 STÜCKE)

1 Grundrezept Hefeteig
Fett für die Form · Mehl
für die Arbeitsfläche

Für die Füllung:

200 g gemahlene
Haselnüsse
2 Eier, getrennt
100 g Puderzucker
1/4 TL Zimtpulver
1 Prise gemahlener
Kardamom
1 Prise Nelkenpulver
2 TL Kakaopulver
2 Tropfen Bitter-
mandelöl · 150 g Apri-
kosenkonfitüre
2 EL flüssige Sahne

ZUBEREITUNG

1. Hefeteig nach Grundrezept zubereiten und gehen lassen. Haselnüsse in einer Pfanne leicht anrösten. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Puderzucker verrühren. Haselnüsse, Gewürze, Kakaopulver und Bittermandelöl dazugeben. mit 1 EL Aprikosenkonfitüre gut vermischen. Den Eischnee unterheben.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, zu einem Rechteck von 50 x 30 cm ausrollen. Mit Sahne bestreichen. Die Nussmasse darauf verstreichen. Von der Längsseite her aufrollen, in 8–12 Scheiben schneiden. Diese mit der Schnittfläche nach oben in die gefettete Form setzen. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Ofen auf 180° vorheizen.

3. Kuchen 40–45 Min. backen (Mitte, Umluft 160°). Inzwischen übrige Aprikosenkonfitüre erwärmen. Heißen Kuchen damit glasieren.

Fruchtiger Hefekuchen (Panettone)

gut vorzubereiten

25 Min. + 1 Std. 10 Min. Gehen
+ 45 Min. Backen

pro Stück ca. 250 kcal
9 g Fett · 5 g Eiweiß · 38 g Kohlenhydrate

ZUTATEN
FÜR 1 PANETTONE-
FORM ODER KRANZ-
SPRINGFORM
(16 STÜCKE)

1 Grundrezept Hefeteig
Fett für die Form · Mehl
für die Arbeitsfläche

Für die Füllung:
je 40 g Zitronat und
Orangeat · 100 g Rosi-
nen · 1 EL Zitronensaft
je 1 Päckchen geriebe-
ne Zitronen- und Oran-
genschale · 1 Päckchen
Vanillezucker
1/4 TL Anispulver
40 g Pinienkerne (er-
satzweise Mandelstifte)
30 g Butter · Puder-
zucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Hefeteig nach Grundrezept zubereiten und zugedeckt an einem warmen Ort 40–45 Min. gehen lassen. Die Form fetten.

2. Zitronat und Orangeat klein würfeln, mit den Rosinen und Zitronensaft vermischen. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten. Die Früchte, Zitronen- und Orangenschale, Vanillezucker, Anispulver und Pinienkerne unter den Teig kneten. Den Teig in die Form füllen und zugedeckt nochmals 25 Min. gehen lassen.

3. Ofen auf 180° vorheizen. Teigoberfläche mit einem Messer leicht einritzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. Die Butter zerlassen und nach 15 Min. Backzeit die Einkerbungen damit bestreichen. Kuchen leicht abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.



Schwarzwälder Kirschtorte

ZUTATEN
FÜR 1 SPRINGFORM
(Ø 26 cm, 12 STÜCKE)

Für den Biskuitteig:

6 Eier, getrennt
180 g Zucker · 1 Prise Salz
100 g Mehl · 30 g Speisestärke
50 g Kakaopulver
75 g gemahlene Mandeln
Fett und Mehl für die Form

Für Füllung und Verzierung:

6 EL Kirschwasser · 1 Glas ent-
steinte Sauerkirschen (350 g)
80 g Zucker · 2 gehäufte EL
Speisestärke · 800 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Bitterschokolade
12 Kirschen mit Stiel (ersetz-
weise Kirschen aus dem Glas)

Außerdem:
Spritzbeutel

Prachtstück für Erwachsene

1 Std. 20 Min. + 60 Min. Backen + 13 Std. Ruhen/Kühlen

pro Stück ca. 515 kcal

31 g Fett · 9 g Eiweiß · 46 g Kohlenhydrate

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form fetten und mit Mehl bestäuben. Den Biskuit nach dem Grundrezept S. 96 zubereiten, dabei das Mehl mit Stärke und Kakao gemischt sowie die Mandeln unterheben. Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 50–60 Min. backen. Den Kuchen kurz abkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen, bis zum nächsten Tag auskühlen lassen.

2. Den Tortenboden mit einem langen, scharfen Messer zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 2 EL Kirschwasser beträufeln.

3. Für die Füllung die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 125 ml Kirschsafte mit dem Zucker aufkochen. Speisestärke mit 3–4 EL Kirschsafte verquirlen und unter Rühren in den kochenden Saft gießen. 1 Min. köcheln lassen, bis der Saft gebunden ist. Kirschen hineingeben und vom Herd nehmen. Etwas abgekühlt auf dem untersten Boden verstreichen, dabei 2 cm vom Rand frei lassen.

4. Die Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und Vanillezucker einstreuen. Einen Teil davon auf die Kirschen streichen. Den zweiten Boden darauflegen und locker andrücken. Mit 2 EL Kirschwasser beträufeln. Anschließend dick mit Sahne bestreichen und den dritten Boden auflegen. Leicht andrücken und mit dem übrigen Kirschwasser beträufeln. Von der übrigen Sahne einen Teil abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Sternentülle füllen. Mit der restlichen Sahne die Oberfläche und den Rand der Torte bestreichen, sorgfältig glatt streichen.

5. Von der Schokolade feine Späne abschneiden. Oberfläche und Rand der Torte damit bestreuen. 12 Tortenstücke markieren, auf jedes einen dicken Sahnetupfer spritzen und jeweils 1 Kirsche mit Stiel daraufsetzen. Die Torte vor dem Servieren 60 Min. durchkühlen lassen.

Austausch-Tipp Für kleine Süßschnäbel: Das Kirschwasser durch die gleiche Menge Kirschsafte (aus dem Glas) ersetzen.

Sachertorte

Verführung nach Wiener Art

1 Std. 10 Min. + 60 Min. Backen + 60 Min. Kühlen

pro Stück ca. 450kcal

26g Fett · 7g Eiweiß · 48g Kohlenhydrate

ZUTATEN
FÜR 1 SPRINGFORM
(Ø 26 cm,
16 STÜCKE)

Für den Teig:
75 g geschälte Mandeln
100 g Zartbitterschokolade
7 Eier · 250 g Butter
250 g Puderzucker
200 g Mehl
2 EL Kakaopulver
1 Prise Salz
Butter und Mehl
für die Form

Für Füllung und Belag:
200 g Aprikosenkonfitüre
300 g dunkle Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Für den Teig die Mandeln sehr fein mahlen. Die Schokolade zerbröckeln und in einer Metallschüssel im heißen, aber nicht kochenden Wasserbad unter Rühren schmelzen. Aus dem Wasserbad nehmen und bis auf Handwärme abkühlen lassen. Die Eier trennen.

3. Die Butter cremig schlagen, dann 200 g Puderzucker zufügen und gründlich unterschlagen. Die Eigelbe nach und nach unterrühren und alles zu einer dicken, hellen Creme rühren. So lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die geschmolzene Schokolade darunterrühren.

4. Das Mehl mit Kakaopulver und Mandeln mischen und auf die Masse geben. Eiweiße mit dem Salz und dem restlichen Puderzucker steif schlagen. Ein Drittel davon unter die Masse rühren, dann den restlichen Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 50–60 Min. backen. Kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. 60 Min. auskühlen lassen.

5. Die Konfitüre unter Rühren erwärmen, bis sie glatt ist. Die Torte zweimal waagrecht durchschneiden. Zwei Böden mit jeweils einem Drittel der Konfitüre bestreichen und wieder zusammensetzen. Die dritte Teigplatte daraufsetzen, restliche Konfitüre auf Rand und Oberfläche verteilen und antrocknen lassen.

6. Die Kuvertüre temperieren: In Stücke brechen und zwei Drittel davon im warmen Wasserbad (ca. 50°) schmelzen. Die übrige Kuvertüre hineingeben und darin unter Rühren schmelzen. Die Masse abkühlen lassen, bis sie wieder dickflüssig ist. Dann erneut im Wasserbad bis auf 30–32° aufwärmen.

7. Etwa die Hälfte der Kuvertüre auf die Oberfläche der Torte gießen und sofort mit einer Palette gleichmäßig verteilen. Mit der übrigen Kuvertüre den Rand überziehen. Die Glasur erstarren lassen.

Back-Tipp Bevor die Glasur ganz fest wird, mit einem langen Messer, das zuvor in heißes Wasser getaucht wurde, Tortenstücke markieren. Ansonsten bricht die Glasur später beim Anschneiden auf.

Tuning-Tipp Besonders schön glatt wird der Schokoladenüberzug, wenn Sie die Torte vorher mit einer ausgerollten Marzipandecke (Fertigprodukt, 300 g) verkleiden.



Schokoladen-Schmuck

→ **Schokoladenfächer** Die temperierte Kuvertüre (30–32°) mit einer Palette auf eine mit Öl bestrichene Marmor- oder Edelstahlplatte streichen und fest werden lassen. Mit einem Spachtel mit Schwung im Halbkreis Fächer schieben, dabei am besten eine Spachtecke mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand fassen.

→ **Schokoladenspäne** Die temperierte Kuvertüre dünn auf eine Platte (z. B. Marmor, Porzellan) streichen und fest werden lassen. Einen breiten Spachtel im flachen Winkel ansetzen und etwa 3 cm ruckartig vorwärts schieben, sodass ein Röllchen entsteht. Erneut ansetzen und so Stück für Stück Röllchen drehen.

→ **Schokoladenblätter** Feste Blätter, z. B. Rosen-, Brombeer- oder Weinblätter säubern und eine Seite flach in die temperierte Kuvertüre drücken. Blätter mit der grünen Seite nach unten auf einem Gitter trocknen lassen. Dann das Blatt vom Stiel her vorsichtig von der Kuvertüre abziehen.





Pizzetti – Minipizzen

bunt, klein, superlecker

20 Min. + 13 Min. Backen

pro Stück ca. 155 kcal

5 g Fett · 6 g Eiweiß · 21 g Kohlenhydrate

ZUTATEN

FÜR 10 STÜCK

400 g Pizzateig
(Kühlregal)

100 g Zucchini

200 g Tomaten

125 g Mozzarella

Salz · Pfeffer

1 TL getrockneter

Oregano

200 g Pizzasauce mit

Oregano (Dose)

10 Basilikumblätter

zum Garnieren

Mehl zum Ausrollen

Außerdem:

runde Ausstechform

(Ø 10 cm)

ZUBEREITUNG

1. Den Pizzateig auf der bemehlten Arbeitsfläche entrollen. Mit der Ausstechform zehn Kreise ausschneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

2. Die Zucchini waschen und putzen. Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Zucchini, Tomaten und Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Alles mischen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Pizzasauce auf die Teigfladen streichen, Gemüse-Käsemasse darauf verteilen. Im heißen Ofen (2. Schiene von unten) 12–13 Min. backen. Mit je 1 Basilikumblatt garnieren.

Mehr draus machen Die doppelte Menge Mini-Pizzen zubereiten und als Appetizer zu einem Glas Prosecco reichen.



Schinken-Käse-Croissants

Kinder lieben sie

20 Min. + 15 Min. Backen

pro Stück ca. 320 kcal

22 g Fett · 18 g Eiweiß · 15 g Kohlenhydrate

ZUTATEN

FÜR 6 STÜCK

1 Packung Frischteig
für 6 Croissants
(250 g; Kühlregal)

3 Scheiben gekochter
Schinken (à 50 g)

175 g Emmentaler

4 Zweige Petersilie

30 g Sonnenblumen-

kerne · 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Die Teigdreiecke aus der Packung nehmen und auf die Arbeitsfläche legen. Schinkenscheiben halbieren, je 1/2 Scheibe auf jedes Dreieck legen. Käse grob raspeln, 2 EL abnehmen. Petersilie waschen, abzupfen und hacken. Käse, Petersilie und Kerne mischen, auf dem Schinken verteilen. Teigdreiecke von der kurzen Seite her über der Füllung zur Spitze hin aufrollen, zu Hörnchen formen.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit den restlichen Käseraspeln bestreuen. Im Ofen (2. Schiene von unten) in 10–15 Min. goldbraun backen.

Back-Tipp Die kurze Seite der Teigdreiecke in der Mitte ca. 2 cm tief einschneiden, so entsteht beim Aufrollen eine schöne Hörnchenform.



Spinat-Törtchen

herzhafter Snack

25 Min. + 25 Min. Backen

pro Stück ca. 175 kcal

13 g Fett · 5 g Eiweiß · 11 g Kohlenhydrate

ZUTATEN FÜR
1 12ER-MUFFINS-
BLECH (12 STÜCK)

300 g TK-Blätterteig
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
250 g aufgetauter
TK-Blattspinat
Salz · Pfeffer
geriebene Muskatnuss
30 g Pinienkerne
3 Eier · 200 ml Milch
50 g geriebener Gouda
Mehl für die
Arbeitsfläche
Fett für die Form

Außerdem:
runde Ausstechform
(Ø 11 cm)

ZUBEREITUNG

1. Die Blätterteigplatten nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln, in der Butter glasig dünsten. Spinat zufügen und 5 Min. mitdünsten, gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Pinienkerne untermischen.
2. Die Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 45 x 35 cm ausrollen. Mit der Ausstechform 12 Kreise ausschneiden und in die gefetteten Mulden des Muffinsblechs legen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Die Spinatmasse in die Mulden verteilen. Die Eier mit Milch verquirlen, salzen und pfeffern. Über den Spinat geben, mit Gouda bestreuen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 20–25 Min. backen.

Tuning-Tipp Zusätzlich 30 g getrocknete Tomaten in Öl, fein gewürfelt, unter den Spinat mischen.

Brötchen mit Salami-Paprika-Füllung

Partyhit | auch fürs Picknick

20 Min. + 10 Min. Backen

pro Stück ca. 165 kcal

4 g Fett · 6 g Eiweiß · 28 g Kohlenhydrate

ZUTATEN
FÜR 12 STÜCK

2 Packungen Frischteig
für Sonntags-Brötchen
(je 330 g; Kühlregal)
1 rote Spitzpaprika-
schote (ca. 75 g)
80 g Salami
(in dicken Scheiben)
20 g entsteinte
schwarze Oliven
Salz · Pfeffer
1 TL getrockneter
Thymian
1 Eigelb · 1 EL Milch
Mohn zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Brötchen aus der Packung nehmen. Die Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Salami und Oliven ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alles mischen, mit wenig Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Jede Teigkugel zu einer runden Platte (Ø 8–10 cm) flach drücken und je 1 EL Füllung in die Mitte setzen. Wieder zu einer Kugel formen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Mit Mohn bestreuen. Im Ofen (Mitte) 8–10 Min. backen.

Tuning-Tipp Mettfüllung: 150 g Mett mit 1 fein gehackten weißen Zwiebel und etwas Pfeffer mischen und statt der Paprika-Salami-Mischung in die Brötchen füllen.

Kinder machen mit Kinder dürfen die Brötchen nach eigenem Geschmack mit Samen oder Kernen bestreuen.

BACKEN FÜR DIE FAMILIE



Ein Spontanbesuch zum Nachmittagstee, ein runder Geburtstag, Gruseliges für die Gespensterparty? Wir haben **300 Backideen** für große und kleine Verführer – himmlisch süß oder würzig pikant – für Sie. Also, keine Angst vor Hefeteigen, großen Torten oder Kuchenbuffets! Wir zeigen, wie's geht und garantieren, dass auch die Kids ihren Spaß dabei haben werden. Und als Extra zum Kopieren: **Deko-Schablonen** mit Motiven zum Ausschneiden und **Verzieren** der süßen Backwerke.

GU

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-0825-8



9 783833 808258

€ 19,99 [D]

€ 20,60 [A]

www.gu.de