

FRANZISKA KÖNIG | SIMONE RUTHS

# PÂTISSERIE

*- de luxe -*

Traumhafte  
Kuchen & Torten  
ganz einfach



GRÄFE  
UND  
UNZER

# DIE AUTORINNEN



**FRANZISKA KÖNIG**



Die Kreativität von Franziska König ist ein Schmaus. Was einst als Hobby begann, ist mittlerweile zur Passion geworden. Ihre »Hüftgold-de-luxe-Torten« erfreuen seit vielen Jahren die Darmstädter Kuchenliebhaber.



**SIMONE RUTHS**

Simone arbeitet als freie Designerin und Autorin in Darmstadt. Unter »rosavision« gestaltet und illustriert sie Koch- und Sachbücher für zahlreiche Verlage. Mit Liebe zum Detail verleiht sie verschiedensten Themen Lebendigkeit und visuelle Tiefe.





# INHALT

QUEL BONHEUR ...	4
KLEINE HELFER IN DER BACKSTUBE	6
WAS NOCH WICHTIG IST	11
BLUMEN	13
KLASSIKER	16
TÖRTCHEN, TARTELETTES UND TARTES	42
KÜHLSCHRANKTORTEN	68
TARTES D'AMOUR	80
HÜFTGOLD-DE-LUXE-TORTEN	82
<del>LEBENS</del> LEBENSBEWÄHRTE	122
	154
REGISTER	156
ET ENFIN ... UN GRAND MERCI ...	159
IMPRESSUM	160



# KLEINE HELFER IN DER BACKSTUBE

*Du bist nur so gut wie die  
Werkzeuge, die du nutzt.*

Ein altes Sprichwort, das durchaus nicht ganz von der Hand zu weisen ist. Mit guten Werkzeugen lässt sich auch gut arbeiten. Und je mehr man backt, desto lohnenswerter und arbeits-erleichternder sind eine gut ausgestattete Backküche und eine hochwertige Küchenmaschine. Doch keine Sorge, für den Anfang genügt auch ein gutes Handrührgerät mit den entsprechenden Rühraufsätzen. Darüber hinaus finden sich in den meisten Haushalten ohnehin nützliche Backhelfer, die einem Einsteiger zunächst einmal genügen.

Mit der Backleidenschaft wächst auch die Begeisterung für die Vielfalt professioneller Backtools. Doch für die ersten Schritte muss man nicht alles im Schrank parat liegen haben. Eine Teigrolle beispielsweise lässt sich prima durch eine saubere Flasche ersetzen, ein Tortenring auch mal durch einen einfachen Springformrand.

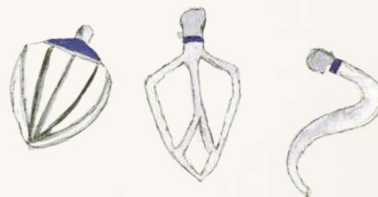
## HANDRÜHRGERÄT ODER KÜCHENMASCHINE

---



Ob nun das eine oder das andere – wichtig sind die Aufsätze. Einen Schneebesen braucht man zum Aufschlagen von Weichkäse, Sahne, Eiweiß, Schokolade (S), einem Knetahaken für flüssiger Teige (Hefeteig und Mürbeteig). Die meisten Küchen-

maschinen haben darüber hinaus in ihrer Grundausstattung einen Flachrührer, der eine Mischung aus Schneebesen und Knetahaken ist und sich für alle Rührteige eignet.



## ALLROUND-BACKFORMEN

---

Mit verschiedenen Backformen lassen sich die unterschiedlichsten Böden zaubern. Besonders wichtig ist eine beschichtete Springform. Die gängigsten Größen sind Formen mit 26 und 28 cm Durchmesser. Alle Rezepte in diesem Buch werden in 26er-Formen gebacken, mit Ausnahme einiger Torten. Man muss aber nicht unbedingt eine 26er-Form kaufen, wenn man bereits eine 28er besitzt. Lediglich sollte man bedenken, dass der Kuchen mit den angegebenen Mengen in der größeren Form etwas flacher ausfällt. Für jedes Rezept wird die Springform mit Backpapier ausgelegt und mit dem Ring fest eingespannt.

### WEITERE WICHTIGE FORMEN

Tarteformen (flach, rund oder rechteckig) mit gewelltem Rand

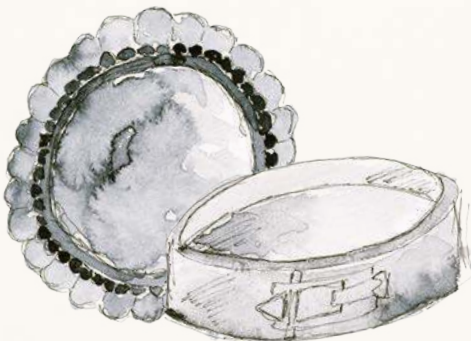
Kastenform für Rührkuchen wie Marmor- oder Rotweinkuchen

Gugelhupfform für den perfekten Klassiker

Muffinblech und Tarteletteförmchen für kleines Gebäck

Backbleche für große Blechkuchen wie Kekse oder Müsliriegel

Backformen gibt es unzählig viele und wirklich sehr schöne. Je mehr man bäckt, desto größer wird die Leidenschaft dafür. Dann macht es viel Freude, seinen Grundstock durch die eine oder andere besondere Form zu erweitern. Für den Anfang jedoch kommt man schon sehr weit mit der guten altbewährten Springform. In ihr gelingen auch die ersten Tarteversuche, sofern man bereit ist, auf den gewellten Rand zu verzichten. Nach und nach kommen alle möglichen Formen hinzu – ihr werdet schon sehen!



### *Kleine Anekdote*

---

Eine Backform fürs Leben: Meine Mama backt noch immer in der Kranzform ihrer Oma.

Manchmal denke ich, während ich ihren leckeren Kuchen genieße, wie viel darin wohl schon gebacken wurde, wie viele Feste und schöne Momente mit den Kuchen aus dieser

Form schon gefeiert wurden und wie sie wohl so war, die geliebte Uroma ...

# RED-VELVET-GUGELHUPF

12 STÜCK | ZUBEREITUNGSZEIT 25 MIN. | BACKZEIT 45 MIN.

## ZUTATEN

100 g Butter

250 g Zucker

5 Eier (M)

280 g Buttermilch

2 TL rote Lebensmittelfarbe

450 g Mehl

100 g Kokosraspel

1 ½ TL Backpulver

1 Msp. Salz

15 g Kakaopulver

Außerdem:

300 g Schoko-Kuchenglasur

*(nach Belieben auch mehr;  
ersatzweise selbst gemachte  
Ganache, s. S. 89)*

*Beeren (nach Belieben)*

*Puderzucker zum Bestäuben*

*Gugelhupfform (22–25 cm Ø)*

*Butter und Mehl für die Form*

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Die Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander hinzugeben und jeweils gründlich unterschlagen. Die Buttermilch unter Rühren einfließen lassen. Die Lebensmittelfarbe unterrühren, bis die Masse gleichmäßig eingefärbt ist.

Mehl, Kokosraspel, Backpulver und Salz mischen und löffelweise unterrühren. Die Hälfte des Teigs aus der Schüssel nehmen und den Kakao unter die restliche Hälfte rühren.

Den Kakaoteig in die Form füllen, den restlichen hellen Teig daraufgeben. Eine große Gabel spiralförmig durch die beiden Teigmassen ziehen, sodass eine Marmorierung entsteht. Den Kuchen im Ofen (unten) 40–45 Min. backen. Herausnehmen und ca. 20 Min. in der Form ruhen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Die Kuchenglasur nach Packungsangabe schmelzen lassen und den Gugelhupf damit überziehen. Nach Belieben mit Himbeeren garnieren und die Glasur trocknen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

*Tipps*

Himbeeren oder Rote Johannisbeeren passen mit ihrem leuchtenden Rot am besten zum roten Innenleben des Red-Velvet-Gugelhupfs.





# GALETTES

2 GALETTES À 6 STÜCKE | ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN. | KÜHLZEIT 2 STD. | BACKZEIT 40 MIN.

## ZUTATEN:

200 g Mehl  
50 g Zucker  
Salz  
100 g kalte Butter  
Für den Beerenbelag:

1 Bio-Zitrone  
500 g Beeren nach Wahl  
1 TL Vanillepaste  
3 EL Zucker  
1 EL Ahornsirup  
4 TL Speisestärke  
Für den Apfelbelag:

4 Äpfel  
½ Zitrone  
3 EL Zucker  
1 TL Zimtpulver  
Außerdem:

2 Eigelb (M)  
2 EL Milch  
1 EL Zucker  
100 g gehackte Pistazienkerne  
Puderzucker zum Bestäuben  
Backblech  
Mehl für die Arbeitsfläche

## ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Die Butter in Stücke schneiden und mit der Mehlmischung und 50–75 ml eiskaltem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nur so lange kneten, bis alles homogen verbunden ist. Den Teig in Fischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank mindestens 2 Std. ruhen lassen.

Für den Beerenbelag die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Beeren und den übrigen Zutaten mischen.

Für den Apfelbelag die Äpfel waschen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Viertel in dünne Spalten schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Zitronensaft, Zucker, Zimt und Äpfel vorsichtig mit den Händen vermengen.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

Den Teig halbieren, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei ca. 5 mm dicken Kreisen ausrollen und auf das Blech legen.

Auf einem Teig die Beeren verteilen, auf dem anderen die Äpfel dekorativ anordnen, dabei jeweils einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Den Rand über die Beeren und Äpfel schlagen und leicht andrücken.

Eigelbe und Milch verquirlen, die Ränder der Galettes damit bestreichen und mit Zucker bestreuen. Die Galettes im Ofen in 35–40 Min. goldbraun backen. Lauwarm oder kalt servieren, vorher mit Pistazien und Puderzucker bestäuben.

*Tipp*

Die Teigkreise müssen nicht perfekt sein. Der Charme dieser leckeren Galettes liegt in ihrer Unvollkommenheit.

Dazu schmeckt Vanilleeis oder Schlagsahne.





# EIERLIKÖR-CHEESECAKE

12 STÜCKE | ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN | KÜHLZEIT 5 STD.

## ZUTATEN

**Keksboden:**

200 g Butterkekse

50 g gemahlene Haselnusskerne

120 g Butter

Für die Creme:

150 g weiße Schokolade

300 g Magerquark

500 g Mascarpone

130 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

½ TL Salz

130 ml Eierlikör

2 Pck. Sofortgelatine

220 g Sahne (mind. 33 % Fett)

Für den Guss:

300 ml Eierlikör

1 Pck. Sofortgelatine

Außerdem:

100 g gehackte Pistazienkerne

Springform (26 cm Ø)

## ZUBEREITUNG

Für den Keksboden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und ein gefaltetes Küchentuch darauflegen. Mit dem Nudelholz oder einem schweren Topf die Kekse zerdrücken. Alternativ die Kekse im Mixer zerkleinern. Die Brösel mit den Haselnüssen mischen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und mit der Brösel-Nuss-Mischung verrühren.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Brösel-Butter-Masse darin verteilen und andrücken. Die Form in den Kühlschrank stellen.

Für die Creme die Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Quark, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und Salz glatt verrühren. Eierlikör und Schokolade nach und nach dazugießen. Die Gelatine unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen.

Für den Guss den Eierlikör lauwarm erhitzen und die Gelatine einrühren. Den Eierlikörguss auf die Torte gießen und durch leichtes Drehen und Neigen der Form zu einem glatten Spiegel verlaufen lassen. Die Torte mindestens 4–5 Std. in den Kühlschrank stellen.

Den Eierlikör-Cheesecake vor dem Servieren mit den gehackten Pistazien bestreuen.





# SCHOKO-VANILLECREME-TORTE

12 STÜCKE | ZUBEREITUNGSZEIT 1 STD. 30 MIN. | BACKZEIT 35 MIN. | KÜHLZEIT 3 STD.

## **ZUTATEN** Tortenböden:

250 g Margarine | 230 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Eier (M) | 200 g Schmand  
1 EL Nuss-Nugat-Creme  
200 g Mehl | 50 g Kakaopulver  
1 Pck. Backpulver | Salz  
100 ml Milch  
150 g Schokoraschel

(ersatzweise gehackte  
Zartbitterschokolade)

## Für die Vanillecreme:

30 g Vanillepuddingpulver  
80 g Zucker | 360 ml Milch  
2 Eigelb (M) | ½ TL Vanillepaste

## Für die Mousse au Chocolat:

400 g Zartbitter-Schokolade  
50 g Butter | 6 Eier (M) | Salz  
70 g Zucker | 400 g Sahne  
150 g Vollmilch-Schokolade

## Außerdem:

4 EL Nuss-Nugat-Creme  
125 g Schoko-Kuchenglasur  
1 Handvoll Karamell-Popcorn  
2 Springformen (à 26 cm Ø)  
Margarine für die Formen  
Tortenring | Tortenfolie

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 165° Umluft vorheizen. Die Springformen mit Backpapier auslegen, die Ränder mit Margarine einfetten. Für die Tortenböden aus den angegebenen Zutaten nach dem Rezept auf S. 86 einen Schokoteig zubereiten. Den Teig in die beiden Formen verteilen und im Ofen (Mitte und unten) 25–35 Min. backen.

Inzwischen für die Vanillecreme das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und mit etwas Milch glatt rühren. Die Eigelbe unterrühren. Die übrige Milch mit der Vanillepaste aufkochen und nach und nach unter die Eigelb-Puddingpulver-Mischung rühren. Die Masse in den Milchtopf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie andickt. Die Creme beiseitestellen und abkühlen lassen.

Für die Mousse au Chocolat die angegebenen Zutaten nach dem Rezept auf S. 93 verarbeiten und kühl stellen.

Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen und mit 2 EL Nuss-Nugat-Creme bestreichen. Einen Tortenring mit Tortenfolie auskleiden und den Boden damit umspannen. Ein Drittel der Mousse au Chocolate auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Die Vanillecreme darauf verstreichen, dabei etwa 3 cm Abstand zum Rand frei lassen.

Den zweiten Boden daraufsetzen, leicht andrücken und mit der restlichen Nuss-Nugat-Creme bestreichen. Das zweite Drittel der Mousse darauf verteilen und glatt streichen. Die Torte und die restliche Mousse im Kühlschrank 2–3 Std. ruhen lassen.

Die Torte mit der restlichen Mousse au Chocolat rundherum bestreichen. Die Schokoglasur nach Packungsanweisung schmelzen und gitterförmig über die Torte träufeln. Mit Popcorn kreisförmig dekorieren.





# BLUMIGE KAFFEEKEKSE

25–30 STÜCK | ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN. | KÜHL- UND PRESSZEIT 1 STD. | BACKZEIT 13 MIN.

## ZUTATEN

30 gepressten Blüten:  
30 essbare Blüten (s. S. 14)  
mehrere Papierbögen

(Zeitung, Küchenpapier  
oder Pergament)  
schwere Bücher (ersatzweise  
andere Gewichte)

## Für den Teig:

130 g kalte Butter  
60 g Puderzucker | Salz  
1 Eigelb (M)  
130 g Mehl | 150 g Speisestärke  
1 Bio-Zitrone  
Außerdem:

1 Eiweiß (M)

Backblech

Mehl für die Arbeitsfläche  
runder Ausstecher (ersatzweise  
Trinkglas; ca. 6 cm Ø)



## ZUBEREITUNG

Für die gepressten Blüten die Stiele der Blüten abschneiden. Die Blüten flach auf Papier verteilen, einen zweiten Bogen darauflegen und die Blüten zwischen den Seiten eines dicken Buchs pressen. Das Buch mit weiteren Büchern beschweren. Für den Teig die Butter mit Puderzucker und 1 Prise Salz glatt rühren. Das Eigelb unterrühren. Mehl und Speisestärke mischen. Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Buttermasse mit Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und der Mehlmischung zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.

Den Backofen auf 185° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher 25–30 Kreise ausstechen. Die Kreise auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) 8 Min. vorbacken.

Inzwischen die gepressten Blüten aus dem Buch nehmen. Das Eiweiß mit einem Schneebesen leicht verquirlen. Das Blech herausnehmen und die Ofentemperatur auf 150° reduzieren. Die Kekse leicht mit Eiweiß bestreichen. Die gepressten Blüten darauflegen und sanft andrücken. Einen Bogen Backpapier darauflegen und ein zweites Blech zum Beschweren der Blüten darauflegen. Die Kekse im Ofen (Mitte) in 4–5 Min. fertig backen.

Das obere Blech und das Backpapier entfernen, die blumigen Kaffeekekse auf dem Blech auskühlen lassen.

*Tipps*

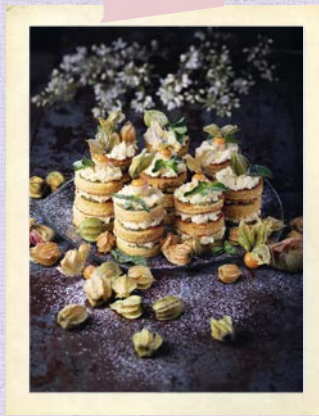
-----  
Diese wunderbaren Kekse verzaubern jede Kaffeepause und sind dazu noch ein schönes Mitbringsel.





*La vie est belle*

DAS LEBEN IST SCHÖN



... und noch schöner wird es mit traumhaft leckerem Gebäck, das kleine wie große Momente versüßt. Sei es die Nachmittagspause mit Madeleines zum Kaffee oder das rauschende Geburtstagsfest, bei dem die festliche Pistazientorte schneller aufgegessen ist als die Kerzen ausgepustet sind ... Ob für die Liebsten oder einfach nur mal für sich selbst – die Kuchen, Tartes, Torten und süßen Kleinigkeiten in diesem reich illustrierten Backbuch sind Augenschmaus, Gaumenfreude und Seelenschmeichler zugleich. Lasst euch von einfachen Rezepten, Kuchengeschichten und Anekdoten inspirieren und auch eure Küche wird zur duftenden Backstube.



PEFC-Zertifiziert  
stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen.  
[www.pefc.de](http://www.pefc.de)

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-8292-0



9 783833 882920