

MARA HÖRNER »life is full of goodies«



Pretty
BAKING

Unglaublich schön,
genial einfach,
unfassbar lecker

GU

To die for ...

ETON MESS CHEESECAKE

Für 1 Springform (26 cm Ø) • Zubereitung: ca. 1 Std. • Backen: ca. 1 Std. • Kühlen: mind. 8 Std.

Für den Boden:

200 g Haferkekse (ersatzweise
Butterkekse)
100 g Butter

Für die Käsemasse:

1 Zitrone
6 Eier (M)
300 g Zucker
1 kg Frischkäse
250 g Schmand (ersatzweise
saure Sahne)
250 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
2 geh. EL Mehl

Für die Erdbeersauce:

350 g Erdbeeren
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zucker

Für das Topping:

100 g Crème fraîche
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Sahne
2 Handvoll kleine Baisers
(s. S. 154)

Für die Deko:

1 Handvoll Erdbeeren
1 Handvoll Minzblätter (ersatz-
weise Zitronenmelisse)

Außerdem:

Fett für die Form

1 Den Backofen auf 180° (160° Umluft) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen, den Rand fetten. Für den Boden die Kekse fein zerkrümeln oder im Mixer mahlen. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln vermengen. Dann gleichmäßig in der Form verteilen und gut festdrücken. Den Keksboden ca. 10 Minuten im heißen Ofen (Mitte) backen.

2 Inzwischen für die Käsemasse die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten bis auf das Mehl in einer großen Schüssel glatt rühren. Das Mehl hineinsieben und kurz untermischen. Die Masse nicht zu lange rühren. Dann auf den Boden geben und den Cheesecake 45–50 Minuten im heißen Ofen (Mitte) backen. Anschließend abkühlen und am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Für die Erdbeersauce die Beeren waschen, putzen und mit beiden Zuckersorten mit einem Pürierstab fein mixen. Die Sauce nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Für das Topping die Crème fraîche mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Baisers in kleine Stücke brechen und unter das Cremetopping mengen. Dann die Hälfte der Erdbeersauce nur kurz unterziehen, bis das Topping schön marmoriert ist.

4 Für die Deko die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Das Topping auf dem Cheesecake verteilen. Alles mit Erdbeeren, der übrigen Sauce, den restlichen Baisers und Minzblättern garnieren. Sofort servieren.



No bake

MANGO CHEESECAKE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Für 1 Springform (26 cm Ø) • Zubereitung: ca. 1 Std. • Kühlen: ca. 8 Std.



Für den Boden:

200 g Butterkekse
100 g Butter

Für die Füllung:

3 große Mangos
1 Zitrone
8 Blatt Gelatine
450 g Frischkäse
200 g Sahne
380 g weiße Schokolade

Für die Deko:

1 Stängel Zitronenmelisse

1 Die Springform mit Backpapier auslegen. Für den Boden die Kekse fein zerkrümeln oder im Mixer mahlen. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln vermengen. Dann die Keksmischung in die Form geben, gleichmäßig verteilen und gut festdrücken.

2 Für die Füllung die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und im Mixer fein pürieren. Es werden ca. 450 ml Mangopüree benötigt. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse mit der Sahne cremig rühren.

3 Die weiße Schokolade klein hacken und über einem heißen Wasserbad bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen. Die geschmolzene Schokolade sofort in die Frischkäse-Sahne-Masse rühren. Anschließend 400 g Mangopüree und den Zitronensaft unterrühren.

4 Die Gelatine tropfnass in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Dann sofort vom Herd nehmen, da sie nicht zu heiß werden darf. Etwa 2 EL der Mango-Frischkäse-Masse in die Gelatine rühren. Anschließend die Gelatinemischung in die Mango-Frischkäse-Masse geben und alles verrühren.

5 Die Füllung auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen. Die Form ein paar Mal auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Masse gut setzen kann. Das übrige Mangopüree in Klecksen mithilfe eines Teelöffels auf der Oberfläche verteilen und mit einer Gabel marmorieren.

6 Den Kuchen über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen. Für die Deko die Zitronenmelisse abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Cheesecake mit Zitronenmelisse garniert servieren.



Mit Überraschungsfüllung

PANNACOTTA-TARTE MIT ERDBEEREN

Für 1 Tarteform (26 cm Ø) • Zubereitung: ca. 1 Std. 15 Min. • Backen: ca. 30 Min. • Kühlen: mind. 5 Std.



Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
150 g weiche Butter
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker

Für das Erdbeergelee:

1 Blatt Gelatine
300 g Erdbeeren
50 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

Für die Pannacotta-Masse:

4 Blatt Gelatine
400 g Sahne
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Mascarpone

Für die Deko:

200 g Sahne
1 Handvoll Erdbeeren
1 Handvoll Johannisbeeren
1 EL gehackte Pistazienkerne
1 EL Kamillenblüten

Außerdem:

Fett für die Form
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1 Den Backofen auf 180° (160° Umluft) vorheizen. Die Form fetten. Für den Mürbeteig alle Zutaten gut miteinander verkneten, bei Bedarf noch 1–2 EL Wasser untermischen. Den Teig gleichmäßig in die Tarteform drücken, dabei auch einen Rand hochziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, dann mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Die Form in den heißen Ofen (Mitte) geben und den Boden ca. 30 Minuten blindbacken. Anschließend Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden gut auskühlen lassen.

2 Für das Erdbeergelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren waschen, putzen und mit Zucker und Zitronensaft in einem Topf pürieren, dann alles aufkochen. Das Erdbeermus vom Herd nehmen, 1–2 Minuten stehen lassen und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Das Gelee auf den Boden gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Inzwischen für die Pannacotta-Masse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Den Mascarpone cremig rühren, dann unter die warme Sahnemischung rühren. Alles gleichmäßig auf der Geleeschicht verteilen. Die Tarte in 4–6 Stunden (oder einfach über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

4 Für die Deko die Sahne steif schlagen und mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle auf die Tarte spritzen. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Tarte mit Beeren, Pistazien und Blüten dekoriert servieren.



Schicht für Schicht ein Genuss

HIMBEER-SCHOKO-TORTE

Für 2 Springformen (à 20 cm Ø) • Zubereitung: ca. 1 Std. 10 Min. • Backen: ca. 35 Min. •
Kühlen: mind. 4 Std. 30 Min.

Für den Schokobiskuit:

6 Eier (M)
160 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
150 ml Öl
100 ml Milch
180 g Mehl
2 EL Kakaopulver
2 TL Backpulver

Für die Himbeerfüllung:

10 Blatt Gelatine
380 g TK-Himbeeren
100 g Zucker
250 g Mascarpone
200 g griechischer Joghurt
600 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif

Für die Creme:

600 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif
Rosa Lebensmittelfarbe
(nach Belieben)

Für die Deko:

1 Handvoll Himbeeren
Schokoladenraspel zum
Bestreuen
Lange Schokostreifen (s. S. 112)

Außerdem:

Tortenring (20 cm Ø)

1 Den Backofen auf 180° (160° Umluft) vorheizen. Die Springformen mit Backpapier auslegen. Für den Schokobiskuit die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen. Das Öl und die Milch zugießen und zügig unterrühren. Das Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und behutsam unterheben.

2 Den Biskuitteig in zwei gleich schwere Hälften teilen und auf die beiden Springformen verteilen. Die Böden im heißen Ofen (Mitte) ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Anschließend auskühlen lassen und aus den Formen lösen. Beide Böden waagrecht durchschneiden, so dass man insgesamt vier gleich dicke Böden erhält.

3 Für die Himbeerfüllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren mit dem Zucker in einem Topf kurz aufkochen, dabei gut umrühren. Dann vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in den noch heißen Himbeeren auflösen. Mascarpone und Joghurt cremig rühren, dann 3 EL unter die Himbeer-Gelatine-Masse mischen. Anschließend die Himbeeren mit der übrigen Mascarpone-Masse verrühren. Die Füllung ca. 30 Minuten kalt stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unterheben.

4 Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und einen hohen Tortenring anlegen. Dann ein Drittel der Himbeercreme darauf verteilen und den zweiten Boden darauflegen. Mit der restlichen Creme und den übrigen Böden so fortfahren. Mit dem vierten Boden abschließen. Die Torte mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

5 Den Tortenring vorsichtig lösen. Für die Creme die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Torte komplett mit Sahnecreme bestreichen. Die übrige Sahne mit einem Spritzbeutel samt Loch- oder Sterntülle obenauf spritzen.

6 Für die Deko die Himbeeren auf der Torte verteilen und mit Schokoraseln bestreuen. Die Schokostreifen senkrecht rundum am Rand anbringen und leicht festdrücken. Die Torte gekühlt servieren.



SCHÖNES AUS Schokolade

1. LANGE SCHOKOSTREIFEN



200 g Schokolade klein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dann dünn auf einen Bogen Backpapier aufstreichen.



Einen zweiten Bogen Backpapier darauflegen und alles um ein Nudelholz rollen. Etwa 1 Stunde kalt stellen.



Sobald die Schokolade fest ist, das Backpapier wieder aufrollen. Dabei entstehen breite Schokostreifen.

2. SCHOKORÖLLCHEN



100 g Kuvertüre klein hacken und über einem heißen Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen.



Auf der Arbeitsfläche dünn verstreichen und etwas abkühlen lassen.



Dann mit einem dünnen Spachtel die Schokolade vom Untergrund lösen und zu Röllchen formen.

3. SCHOKOBLÄTTER



50 g Kuvertüre schmelzen. Mit einem Löffel je einen Kleks Kuvertüre auf einen Bogen Backpapier geben.



Mit einem Löffel langziehen und das Backpapier in eine Vertiefung, z. B. ein Baguetteblech legen.



So werden die Blätter leicht gebogen. Die Schokolade trocknen lassen. Dann die Schokoblätter vom Backpapier lösen.

4. SCHOKOSPIRALEN



100 g Kuvertüre bei geringer Hitze über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Esslöffel flüssige Kuvertüre abnehmen.



Die Kuvertüre in kreisförmigen Bewegungen dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech fließen lassen.



Die so entstandenen Schokospiralen trocknen lassen und anschließend vorsichtig vom Backpapier lösen.



Essbare Kunstwerke

BLÜTENKEKSE

Für 2 Bleche • Zubereitung: ca. 30 Min. • Kühlen: ca. 30 Min. • Backen: ca. 14 Min. (pro Blech)

250 g Mehl
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
120 g weiche Butter
1 Ei (M)

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten
Kreisausstecher in verschiedenen Größen

Essbare Blüten (z. B. Stiefmütterchen, Hornveilchen, Kornblumen, Gänseblümchen, Holunder, Lavendel, Löwenzahn oder Chrysanthemen)

1 Das Mehl mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Die weiche Butter und das Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2 Den Backofen auf 180° (160° Umluft) vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und daraus Kreise in verschiedenen Größen ausstechen (Step 1). Auf jeden Teigkreis mittig eine essbare Blüte legen und diese leicht festdrücken (Step 2).

3 Die Kekse mit einem Bogen Backpapier abdecken und die Blüten mithilfe eines Nudelholzes ganz leicht in den Teig rollen, damit sie darauf haften bleiben (Step 3). Das Backpapier entfernen und die mit Blüten belegten Teigkreise auf mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen (Step 4). Die Kekse im heißen Ofen (Mitte) in 12–14 Minuten goldbraun backen.



SCHRITT FÜR SCHRITT

zu farbenfrohen Plätzchen



1.

Nachdem ich den Teig gleichmäßig dünn ausgerollt habe, steche ich Kreise in unterschiedlichen Größen daraus. Die Teigreste knete ich im Anschluss wieder zusammen und rolle und steche sie erneut aus.

2.

Auf jeden Teigkreis lege ich eine der Größe entsprechende Blüte und drücke diese leicht in den Teig.



3.

Nun bedecke ich die mit Blüten belegten Teigkreise mit einem Bogen Backpapier und rolle mit einem Nudelholz vorsichtig darüber. So haften die Blüten später beim Backen besser am Teig.



4.

Im Anschluss löse ich die Kekse am besten mit einer dünnen Winkelpalette oder einem Messer von der Arbeitsfläche und verteile sie mit etwas Abstand zueinander auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech.



AUSSEN WOW, *innen Mmmmmh...*

Genug von langweiligen Rührkuchen? Lust auf süße Hingucker,
die auch noch megalecker schmecken?

In diesem Buch findest du 60 geniale Rezepte für Kuchen,
Torten, Tartes, Törtchen und Kekse, die ohne großen Aufwand
optisch viel hermachen und richtig »instagramable« sind.

Dazu sorgen zahlreiche Step-by-Step Anleitungen, clevere Ideen
und easy Dekotipps mit natürlichen Zutaten für einfaches Gelingen
und jede Menge Spaß beim Backen.



WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-8605-8



€ 25,00 [D]

www.gu.de