

FATMANUR KILIC



*Lieblingsrezepte
von süß bis herzhaft*

Fatmanurs
**FABELHAFTE
BACKWELT**

G|U

Vorwort 5

How the Kilic-Story begins 7



Basics & Grundrezepte 9

Klassiker à la Fatmanur 23

Easy peasy & megalecker 53

Schönes für besondere Anlässe 75

Kleine Köstlichkeiten & Desserts 99

Brot, Brötchen & Herzhaftes 135



Register 156

Impressum 160



RHABARBER-CHEESECAKE

mit STREUSELN

Für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 40 Min.

Backen: 20 Min. + 40 Min.

FÜR TEIG UND STREUSEL

150 g weiche Butter

100 g Zucker

300 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Eigelb (M)

FÜR DEN BELAG

350 g Rhabarber

600 g Doppelrahmfrischkäse

50 g Sahne

1 Ei (M)

1 Eiweiß (M)

1 TL Vanillepaste

80 g Zucker

AUSSERDEM

Puderzucker zum Bestäuben

Springform (26 cm Ø)

Butter und Mehl für die Form

1 Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 190° vorheizen.

2 Für den Teig und die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten. Zwei Drittel des Teigs in der Springform gleichmäßig auf den Boden drücken und dabei einen 3–4 cm hohen Rand formen. Den Boden im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Herausnehmen und in der Form etwas abkühlen lassen.

3 Inzwischen für den Belag den Rhabarber waschen, putzen und in 1–1½ cm breite Stücke schneiden. Die restlichen Zutaten glatt verrühren. Die Creme auf den Boden geben und den Rhabarber darauf verteilen. Den übrigen Teig als Streusel daraufstreuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen.

4 Den Kuchen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



OFEN-KRAPFEN

mit ERDBEERFÜLLUNG

Für 12 Stück

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backen: 13 Min.

Ruhen: 1 Std. + 1 Std.

FÜR DEN HEFETEIG

20 g frische Hefe (½ Würfel)

60 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 ml lauwarme Milch

1 Ei (M)

Salz

75 g Butter

500 g Mehl (+ Mehl zum
Arbeiten)

AUSSERDEM

3 EL Butter

300 g Erdbeerkonfitüre

Puderzucker zum Bestäuben

Stabmixer

Spritzbeutel mit Lochtülle

1 Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Hefe in eine Schüssel bröseln, Zucker, Vanillezucker und Milch dazugeben und alles verrühren. Ei, 1 Prise Salz, die Butter und das Mehl hinzufügen. Alle Zutaten zu einem weichen, aber nicht allzu klebrigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

2 Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und diese in zwölf Stücke schneiden. Aus den Teigstücken glatte Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

3 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Teigkugeln mit etwas Butter bestreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 13 Min. goldbraun backen.

4 Die Krapfen herausnehmen, mit der restlichen Butter bestreichen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5 Die Konfitüre in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein mixen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Mit einem Kochlöffelstiel in jeden Krapfen ein Loch drücken und die Konfitüre hineindrücken (nicht zuviel, sonst läuft es wieder heraus).

6 Die Krapfen mit Puderzucker bestäuben und servieren.



Hier geht's
zur Video-
Anleitung!





CAPPUCCINO-TORTE

mit HASELNÜSSEN

Für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 40 Min.

Backen: 30 Min.

Kühlen: 1 Std.

FÜR DEN BISKUIT

4 Eier (M)
150 g Zucker
150 g gemahlene Haselnüsse
50 g Mehl
3 TL Backpulver
½ TL gemahlene Tonkabohne (ersatzweise
2 TL Vanillepaste)

FÜR DIE KAFFEECREME

200 g Mascarpone
5 TL Cappuccino-Instantkaffeepulver
400 g Sahne
3 EL Zucker
2 TL Vanillepaste
3 Pck. Sahnefestiger

AUSSERDEM

4 EL Kaffeesirup
50 g Haselnussblättchen
Puderzucker zum Bestäuben
Springform (26 cm Ø)

1 Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2 Für den Biskuit Eier und Zucker weißschaumig schlagen. Die restlichen Zutaten mischen und mit einem Teigspatel unter die Schaummasse heben. Die Biskuitmasse in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) in 25–30 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Dann den Rand lösen, den Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.

3 Für die Kaffeecreme den Mascarpone mit dem Kaffeepulver verrühren, bis es sich aufgelöst hat. Die Sahne mit Zucker, Vanillepaste sowie Sahnefestiger steif schlagen und unter die Mascarpone-Kaffee-Creme heben.

4 Die Oberfläche des Biskuits mit einem Messer gerade schneiden. Den Springformrand säubern, den Biskuit auf eine Platte geben und einen Springformrand umlegen. Die Kaffeecreme auf den Biskuit geben und glatt streichen. Die Torte mindestens 1 Std. kühl stellen und anschließend mit Kaffeesirup und Haselnussblättchen dekorieren.

5 Mit einem Messer zwischen Kaffeecreme und Tortenring entlangfahren und den Tortenring ablösen. Die Torte mit Puderzucker bestäubt servieren.



HEIDELBEER-WICKELTORTE

mit ZITRONEN-MASCARPONECREME

Für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 45 Min.

Backen: 5 Min.

Kühlen: 1 Std.

FÜR DEN BISKUIT

4 Eier (M)

110 g Zucker

2 TL Vanillepaste

100 g Mehl

FÜR DAS FRUCHTGELEE

200 g TK-Heidelbeeren

70 g Zucker

15 g Speisestärke

FÜR DIE CREME

1 Bio-Zitrone

110 g Sahne

60 g Zucker

220 g Mascarpone

300 g Speisequark

AUSSERDEM

50 g Heidelbeeren

100 g Himbeeren
(nach Belieben)

8 Minzeblätter
(nach Belieben)

10 g gehackte Pistazienkerne
(nach Belieben)

Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 210° vorheizen. Für den Biskuit die Eier mit Zucker und Vanillepaste weißschaumig schlagen. Das Mehl unterheben und den Teig auf dem Blech verstreichen. Den Biskuit im Ofen (Mitte) in 4-5 Min. goldbraun backen (nicht zu lange backen, sonst wird der Biskuit hart). Den Biskuit auf dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

2 Für das Fruchtgelee die Heidelbeeren mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt verrühren, zur Heidelbeermasse geben und 1-2 Min. köcheln lassen, bis die Masse richtig eindickt. Den Topf vom Herd nehmen und das Gelee zugedeckt abkühlen lassen.

3 Für die Creme die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, Schale abreiben und Saft auspressen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Mascarpone mit Quark, Zitronensaft und -schale verrühren, die Sahne unterheben.

4 Den Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Das Fruchtgelee auf dem Biskuit verstreichen. Ein paar Esslöffel Creme für die Deko in einen Spritzbeutel füllen, den Rest auf dem Fruchtgelee verstreichen.

5 Den Biskuit in 5 cm breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen zu einer Schnecke aufrollen und in die Mitte einer Kuchenplatte legen. Die übrigen Streifen um die Schnecke herum wickeln.

6 Auf die Torte mit der restlichen Creme Tupfen spritzen. Mit Heidelbeeren und nach Belieben mit Himbeeren, Minzeblättern und Pistazien garnieren. 1 Std. kühl stellen.



Hier geht's
zur Video-
Anleitung!



KÄSEKUCHEN-SCHULTÜTEN

mit QUARKFÜLLUNG

Für 8 Stück

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backen: 45 Min.

Abkühlen: 1 Std.

FÜR DEN MÜRBETEIG

75 g weiche Butter

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei (M) | 170 g Mehl

½ TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Bio-Zitrone | 2 Eier (M)

200 g Sahne

500 g Speisequark

100 g Zucker

35 g Speisestärke

FÜR DIE DEKO

200 g dunkle Kuchenglasur

200 g weiße Kuchenglasur

90 g bunte Zuckerstreusel

20 g roter Fondant

20 g blauer Fondant

20 g grüner Fondant

40 g bunte Mini-Schokolinsen

16 Marshmallows

AUSSERDEM

Speisestärke zum Arbeiten

Springform (26 cm Ø)

Butter und Mehl für die Form

1 Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander verkneten. Zwei Drittel des Teigs in die Form geben und gleichmäßig am Boden andrücken. Aus dem restlichen Teig einen ca. 7 cm hohen Rand andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 160° vorheizen.

2 Für die Füllung die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben.

3 Quark, Zucker, Speisestärke, Eigelbe und Zitronenschale verrühren. Den Eischnee und die Sahne unterheben. Die Quarkmasse in die Form füllen und im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Den Kuchen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

4 Den Springformrand abnehmen und den Kuchen in acht Stücke schneiden. Die Stücke mit Abstand zueinander auf Backpapier legen.

5 Die Kuchenglasuren nach Packungsanweisung jeweils schmelzen lassen. Jeweils vier Kuchenstücke auf der Oberfläche und am Teigrand damit bestreichen. Sofort, also bevor die Glasur fest wird, die schmale Seite mit Zuckerstreuseln bestreuen.

6 Den Fondant auf der mit Speisestärke bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und Buchstaben und Zahlen ausstechen. Die Fondantelemente und die Schokolinsen mit etwas Kuchenglasur fixieren.



7 Die restliche Kuchenglasur jeweils in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur als Tupfen oder Linien auf die Schultüten spritzen.

8 Die Marshmallows zu Dreiecken schneiden und jeweils zwei davon mit etwas Kuchenglasur am Rand der einzelnen Kuchenstücke fixieren.

Hier geht's
zur Video-
Anleitung!



OSTERTÖRTCHEN

mit HASELNÜSSEN

Für 8 Stück

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backen: 30 Min.

Kühlen: 30 Min.

FÜR DEN RÜHRTEIG

300 g Möhren

150 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier (M)

260 g Dinkelmehl (Type 630)

1 Pck. Backpulver

½ TL Zimtpulver

200 g gemahlene Haselnusskerne

FÜR DIE CREME

250 g Sahne

1 Pck. Sahnefestiger

1 TL Vanillepaste

175 g Doppelrahmfrischkäse

2 EL Puderzucker

FÜR DIE DEKO

60 g orange Fondantmasse

40 g grüne Fondantmasse

AUSSERDEM

Backrahmen (30 × 35 cm)

Glas oder Ausstecher

(ca. 8 cm Ø)

Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Den Backofen auf 170° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen daraufsetzen. Die Möhren schälen und fein raspeln.

2 Für den Rührteig Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterschlagen.

3 Mehl, Backpulver und Zimt mischen und unter die Butter-Eier-Masse rühren. Die Haselnüsse und die Möhren unterheben. Den Teig auf das Blech geben, glatt streichen und im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Den Kuchen auf dem Blech auskühlen lassen.

4 Inzwischen aus den beiden Fondantmassen Möhrchen modellieren.

5 Für die Creme die Sahne mit Sahnefestiger und Vanillepaste steif schlagen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker verrühren und die Sahne untermischen.

6 Aus dem Kuchen mit einem Glas oder Ausstecher 16 Kreise ausstechen. 8 Kreise nebeneinanderlegen und die Hälfte der Creme daraufspritzen. Mit den übrigen Kreisen bedecken und die restliche Creme in Tupfen darauf verteilen.

7 Die Törtchen im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen. Vor dem Servieren die Fondant-Möhrchen daraufsetzen.



Hier geht's
zur Video-
Anleitung!



KNOBLAUCHBROT

mit KRÄUTERN

Für 10 Stück

Zubereitungszeit: 20 Min.

Ruhezeit: 1 Std. + 15 Min.

Backen: 25 Min.

FÜR DEN HEFETEIG

2 EL Zucker

1 TL Trockenhefe

2 TL Salz 1 EL Olivenöl

400 g Mehl (+ etwas mehr
zum Arbeiten)

FÜR DAS KNOBLAUCHÖL

½ Bund Schnittlauch (ersatz-
weise 3 Stängel Petersilie)

3 Knoblauchzehen

50 ml Olivenöl

15 g geriebener Grana Padano
(ersatzweise Parmesan)

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Salz

AUSSERDEM

Springform (26 cm Ø)

Öl für die Form

1 Für den Hefeteig 250 ml lauwarmes Wasser mit Zucker und Trockenhefe in einer großen Schüssel verrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

2 Für das Knoblauchöl den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Schnittlauch, Knoblauch, Olivenöl, Käse und Paprikapulver verrühren. Das Knoblauchöl mit Salz abschmecken.

3 Die Springform mit Öl einfetten. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in zehn Stücke schneiden. Die Teiglinge rund formen, in die Springform legen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

4 Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Teiglinge mit dem Knoblauchöl bestreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Das Knoblauchbrot aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Fatmanurs Tipp

**Für ein Überraschungsbrot kann man die
Teiglinge beim Formen jeweils mit einem Würfel
Käse füllen, etwa mit Mozzarella oder Feta.**

Hier geht's
zur Video-
Anleitung!







DIE BESTEN REZEPTE VON KILIC_STORY: *So easy und so lecker!*

Millionen Menschen hat Fatmanur Kilic mit ihren sympathischen Backvideos auf Instagram, YouTube und TikTok begeistert.

Nun gibt es ihre tollen Rezepte endlich auch zum „Anfassen“.

In ihrem allerersten Backbuch verrät sie ihre beliebtesten Rezepte und neuesten Kreationen: von aufgepimpten Klassikern über easy peasy und schnelle Leckereien bis hin zu fancy Torten für Feste. Brot, Brötchen und Herzhaftes sind auch dabei. Die genialen Lifehacks der gelernten Konditorin dürfen natürlich nicht fehlen.

So macht Backen extra viel Spaß!



WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-8922-6



€ 22,00 [D]

www.gu.de