



Saliha Özcan

# LIEBLINGS- REZEPTE

*ganz easy backen*





Backen macht mich  
glücklich! Also back  
auch du dich  
glücklich 😊

Sally ♡

Saliha Özcan

# LIEBLINGS- REZEPTE

ganz easy backen

# INHALTSVERZEICHNIS

---

---

Inhaltsverzeichnis.....	4
Bildverzeichnis .....	6
Vorwort .....	13
Legende & Abkürzungen.....	15
Grundlegende Tipps zu Lebensmitteln und Zutaten.....	16
Das große Back-1x1 .....	21
Tipps für verschiedene Teige.....	24
Rührelemente Küchenmaschine & Handrührer.....	27
Küchenhelfer .....	29
Backformen .....	31
<b>EINFACHE KUCHEN</b> .....	<b>33</b>
Cremige Donauwelle mit Quarkfüllung.....	35
Knuspriger Kirsch-Streuselkuchen .....	39
Mallorquinischer Mandelkuchen.....	43
Schokoladentraum: saftiger Schokoladenkuchen .....	47
Traditioneller Karottenkuchen.....	51
Erdbeer-Rhabarber-Crumble .....	55
Goldtröpfchenkuchen .....	59
Blitzschneller Tassenkuchen.....	63
New York Cheesecake mit Himbeeren .....	67
Johannisbeerkuchen mit Baiserhaube.....	71
Saftiger Zimtschnecken-Kastenkuchen .....	75
Walnuss-Hefezopf.....	79
Würziger Rotweinkuchen .....	83
<b>LIEBLINGSTORTEN</b> .....	<b>87</b>
Fruchtige Himbeer-Heidelbeer-Torte.....	89
Kirsch-Bananen-Torte mit Schokoladen Haselnussstreusel.....	93
Zitronen-Mohn-Wickeltorte .....	97
Schokoladen-Baisertorte .....	101
Saftige Mohntorte mit Waldfruchtspiegel .....	105
Schichttorte mit Himbeeren und weißer Schokolade.....	109
Schokoladen-Geburtstagstorte.....	113
Raffinierte Schokoladentorte mit Früchten .....	117
Luftige Stracciatella-Sahnetorte.....	121
Klassische Eierlikörtorte ohne Mehl .....	125
Karamellige Schokoladentorte ohne Backen .....	129
Schokoladen-Biskuitrolle mit Karamell-Popcorn .....	133
Fruchtige Erdbeertorte ohne Backen .....	137

<b>SÜSSES ZUM TEILEN</b> .....	140
Feine Amaretti ohne Mehl .....	143
Blaubeer-Hefeschnecken mit cremigen Frosting .....	147
Eiswaffeltörtchen mit Erdbeer-Vanille-Creme.....	151
Mandelgebäck mit Zwetschgen .....	155
Schokoladen-Cupcakes.....	159
Feine Cantuccini mit Pistazien und Himbeeren.....	163
Hamburger Mini-Franzbrötchen.....	167
Saftige Zitronenmuffins mit Streuseln .....	171
Einfache Apfel-Zimt-Cookies.....	175
Spaghetti-Eis-Cupcakes .....	179
Schokoladige Muffins mit Himbeeren und Macadamianüssen.....	183
Piña Colada Cupcakes .....	187
Schokoladenbrötchen.....	191
Aromatische Nussstangen.....	195
Butterweiche Buchteln mit Orangen-Nektarinen-Füllung.....	199
<b>BLECHKUCHEN</b> .....	202
Erdbeer-Brezel-Schnitte.....	205
Cheesecake Bars – italienisch inspiriert .....	209
Bunter Konfettikuchen.....	213
Erdnuss-Karamell-Brownie .....	217
Erdbeer-Waffelschnitte .....	221
Puddingschnitte mit Schokoladenglasur .....	225
Schokoladige Kokosecken.....	229
Einfacher Mandelkuchen vom Blech.....	233
Kokos-Passionsfrucht-Schnitte.....	237
Tiramisu-Blechtorte .....	241
Einfache Blechtorte – Schwarzwälder Kirschtorte Style.....	245
<b>HERZHAFTES</b> .....	249
Tomaten-Mozzarella-Rahmfladen .....	251
Stromboli – gefüllt mit Spinat und Schafskäse .....	255
Einfache Quark-Vollkornbrötchen .....	259
Einfachstes Brötchen-Konfekt .....	263
Party-Zupfbrötchen.....	267
Weiche Sesamstangen – Simit Style .....	271
Focaccia Muffins .....	275
Würzige Pizzablume .....	279
Cheeseburger-Hefezopf.....	283
Impressum .....	288

# EINFACHE KUCHEN



Donauwelle

35



Kirsch-Streuselkuchen

39



Erdbeer-Rhabarber-Crumble

55



Mandelkuchen

43



Schokoladentraum

47



Karottenkuchen

51



Goldtröpfchenkuchen

59



Johannisbeerkuchen

71



Tassenkuchen

63



New York Cheesecake

67



Zimtschnecken-Kuchen

75



Walnuss-Hefezopf

79



Rotweinkuchen

83

# LIEBLINGSTORTEN



Beeren-Torte

89



Kirsch-Bananen-Torte 93



Wickeltorte

97



Saftige Mohntorte mit Waldfruchtspiegel

105



Schichttorte mit Himbeeren und weißer Schokolade 109



Schoko-Baisertorte 101



Geburtstagstorte 113



Früchte-Schokotorte 117



Stracciatellatorte 121



Eierlikörtorte

125



Karamell-Schokotorte 129



Popcorn-Biskuitrolle 133



Fruchtige Erdbeertorte ohne Backen

137

# SÜSSES ZUM TEILEN



Feine Amaretti 143



Blaubeer-Hefeschnecken mit cremigen Frosting 147



Eiswaffeltörtchen 151



Mandelgebäck 155



Schoko-Cupcakes 159



Feine Cantuccini 163



Spaghetti-Eis-Cupcakes 179



Mini-Franzbrötchen 167



Zitronenmuffins 171



Apfel-Zimt-Cookies 175



Schokoladige Muffins 183



Piña Colada Cupcakes 187



Schokoladenbrötchen 191



Nussstangen 195



Buchteln mit Orangen-Nektarinen-Füllung 199

# BLECHKUCHEN



Erdbeer-Schnitte 205



Cheesecake Bars 209



Konfettikuchen 213



Erdbeer-Waffelschnitte 221



Puddingschnitte mit Schokoladenglasur 225



Karamell-Brownies 217



Schokoladige Kokosecken 229



Mandelblechkuchen 233



Kokos-Passionsfrucht-Schnitte 237



Tiramisu-Blechtorte 241



Einfache Blechtorte – Schwarzwälder Style 245



# CREMIGE DONAUWELLE

---

## MIT QUARKFÜLLUNG

Für diesen Kuchen habe ich zwei absolute Klassiker kombiniert. Die Donauwelle wird hier mit dem Käsekuchen verheiratet und dann mit einer Schokoladenglasur dekoriert. Die Glasur kannst du auch als Soße dazu servieren und dann als Drip über die einzelnen Stücke geben. Ich muss sagen, dass ich klassische Kuchen und Torten wie die Donauwelle, den Frankfurter Kranz oder auch die Schwarzwälder Kirschtorte so klassisch wie sie sind sehr liebe, aber auch total gerne Abwandlungen davon zubereite. Und diese Version hier ist ein absoluter Liebling von uns allen geworden.

---

 30 MINUTEN

 60 MINUTEN

 170 °C O/U

 Ø 25CM

 1,5 STUNDEN

 IM KÜHLSCHRANK IST DER KUCHEN, LUFTDICHT VERPACKT, 3-4 TAGE HALTBAR

# ZUBEREITUNG

---

## QUARK-FÜLLUNG

500 g Magerquark  
75 g Zucker  
2 Eier  
50 g Speisestärke  
1 TL Vanilleextrakt

## RÜHRTEIG

175 g Butter (weich)  
175 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
3 Eier  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
30 g Milch

## KAKAOTEIG

30 g Backkakao  
50 g Milch

## FRUCHT-FÜLLUNG

350 g Sauerkirschen (Glas,  
Abtropfgewicht)

## GANACHE

40 g Sahne  
100 g Zartbitterkuvertüre

## RÜHRELEMENTE

Teig



## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

## QUARK-FÜLLUNG ZUBEREITEN

Verrühre alle Zutaten zu einer cremigen Masse. Achte darauf, nicht zu lange zu rühren, um keine Luft einzuschlagen, sondern die Masse nur cremig zu rühren.

## RÜHRTEIG ZUBEREITEN

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten weiß cremig. Rühre die Eier einzeln für jeweils 30 Sekunden ein, bis alles gut verbunden ist. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es zusammen mit der Milch ein.

## KAKAOTEIG ZUBEREITEN UND FÜLLEN

Gib die Hälfte des Teigs in die Backform und streiche ihn glatt. Verrühre den Kakao mit der Milch und rühre es in den übrigen Teig ein. Verteile den dunklen Teig über dem hellen Teig und gib die Kirschen darüber. Verteile dann die Quark-Füllung darauf und streiche sie glatt.

## KUCHEN BACKEN

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf unterem Einschub für etwa 60 Minuten. Schalte den Ofen aus und lasse den Kuchen noch 30 Minuten darin stehen. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn vollständig abkühlen. Stelle ihn anschließend für 1 Stunde in den Kühlschrank.

## GANACHE ZUBEREITEN

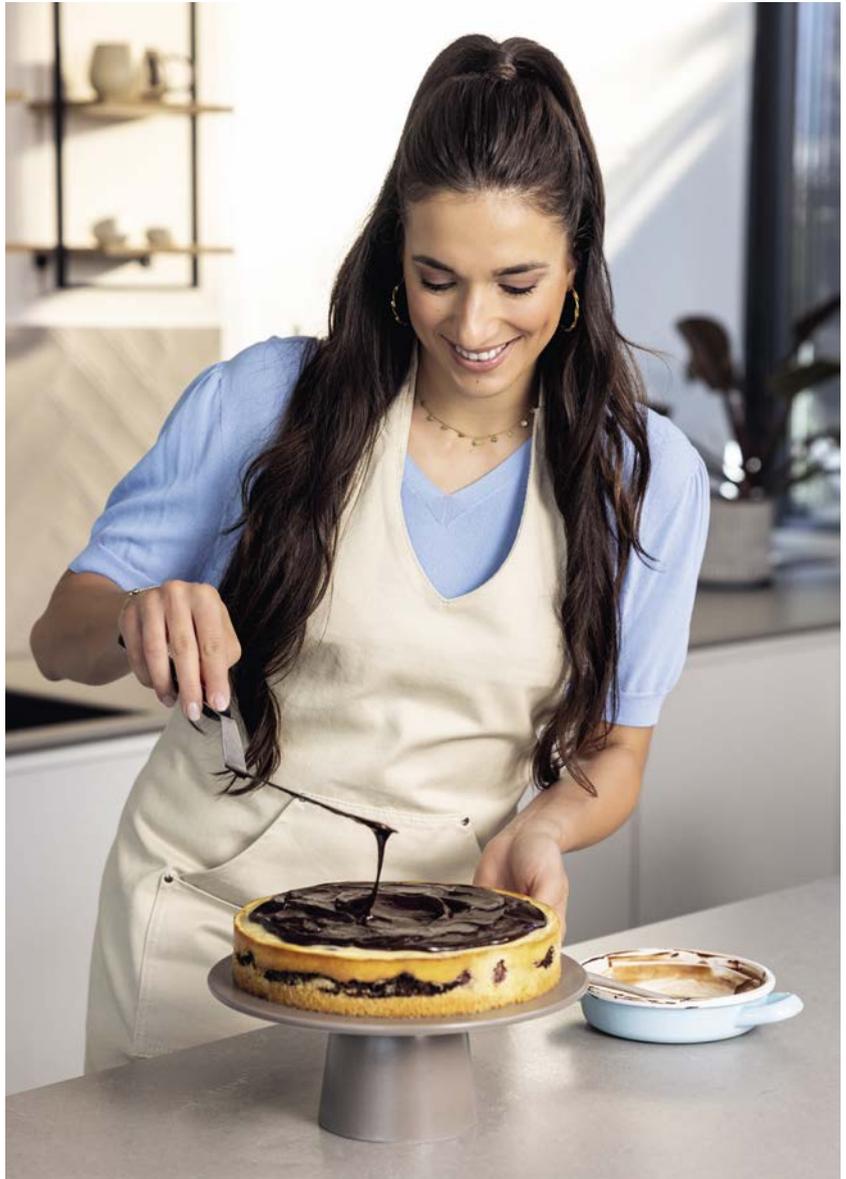
Koche die Sahne in einem Topf auf, nimm sie vom Herd herunter und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Hierfür reicht die Restwärme der Sahne aus.

## DONAUWELLE FERTIGSTELLEN UND DEKORIEREN

Löse den Kuchen mit Hilfe eines Backformmessers aus dem Tortenring. Ziehe ihn mit der Backfolie auf eine Tortenplatte und entferne dann die Backfolie. Verteile die Ganache über dem Kuchen und lasse sie etwas fest werden.



Du kannst die Ganache auch kurz vor dem Servieren zubereiten und dann als Drip auf die einzelnen Stücke geben. Serviere den Kuchen gerne mit frischen Kirschen als Dekoration.





# LUFTIGE STRACCIATELLA-SAHNETORTE

---

Durch die extra dicke Cremeschicht ist diese Torte sehr luftig und locker – für die Creme verwende ich rohe Eier, was voraussetzt, dass sehr frische Eier verwendet werden sollten, ähnlich wie bei einem Tiramisu. Dadurch ist die Creme sehr leicht, weil die Eier mit einem großen Teil Quark und sehr wenig Sahne zubereitet werden. Sie lässt sich gut am Vortag vorbereiten und kann dann durchgekühlt serviert werden. Die Quarkcreme habe ich mit Schokoladenraspel verfeinert und so eine Stracciatella-Creme zubereitet. Für die Dekoration habe ich mich für eine ganz schlichte Variante entschieden und nur puren Kakao über die Torte gestreut.

---

 1 STUNDE

 45-50 MINUTEN

 170 °C O/U

 Ø 25 CM

 4 STUNDEN



IM KÜHLSCHRANK IST DIE TORTE, LUFTDICHT VERPACKT, 1 TAG HALTBAR



# BLAUBEER-HEFESCHNECKEN

---

## MIT CREMIGEM FROSTING

Hefeschnecken kann es nicht genug geben, sie gehören zu meinen absoluten Lieblingen aus der Küche. Ich habe für die cremige Füllung tiefgekühlte Blaubeeren verwendet. So bekommen die Füllung und das Frosting eine besonders schöne Farbe, weil die gefrorenen Beeren auch ein rotes Fruchtfleisch haben, ganz im Gegensatz zu den kultivierten Heidelbeeren aus der Obstabteilung. Zur Saison kannst du aber nach Belieben auch frische Heidelbeeren verwenden. Du kannst die Schnecken zusammen in einer Ofenform backen oder sie einzeln mit ausreichend Abstand auf einem Blech backen. Ich persönlich mag sie in der Ofenform lieber, da sie auf diese Art noch saftiger und weicher werden.

---

 45 MINUTEN

 1 STUNDE

 40-45 MINUTEN

 170 °C O/U

 12 STÜCK



IM KÜHLSCHRANK SIND DIE HEFESCHNECKEN, LUFTDICHT VERPACKT, 1-2 TAGE HALTBAR



# STROMBOLI

---

## GEFÜLLT MIT SPINAT UND FETA

Stromboli wird, wie eine Pizza, vorbereitet und belegt, dann aber aufgerollt oder zusammengefaltet als große Pizzatasche gebacken. Für eine schöne Optik habe ich den Teig in Streifen eingeschnitten und im Wechsel über die Füllung gelegt. In Scheiben geschnitten ist er die perfekte Vorspeise, aber auch leckeres Fingerfood für eine Party oder eine schmackhafte Grillbeilage. Serviert mit einem leckeren Salat ist er auch eine tolle, sättigende, vegetarische Hauptmahlzeit. Du kannst den Stromboli klassisch im Ofen backen, oder ihn auch auf dem Grill auf einem Pizzastein zubereiten. Ich habe den Stromboli mit Spinat, Cocktailtomaten und zwei Sorten Käse gefüllt, hier kannst du aber nach Belieben und Geschmack Zutaten ergänzen und ersetzen.

---

 40 MINUTEN

 1 STUNDE

 55 MINUTEN

 190 °C O/U

 4 PORTIONEN

 IM KÜHLSCHRANK IST DER STROMBOLI, LUFTDICHT VERPACKT, 1-2 TAGE HALTBAR, ER SCHMECKT FRISCH AM BESTEN



Ich bin Sally, Mutter von zwei wundervollen Töchtern, Deutschlands führende Food-Creatorin und erfolgreiche Unternehmerin. Meine Leidenschaft fürs Kochen und Backen teile ich seit 2012 mit mittlerweile über 8,1 Millionen Followern auf allen sozialen Plattformen.

Ich habe über 60 meiner absoluten Lieblingsrezepte für dich zusammengestellt, die ich immer wieder gerne für meine Familie und Freunde backe. Egal, ob du Lust auf etwas Fruchtiges, Nussiges, Schokoladiges, Süßes oder Herzhaftes hast – in diesem Buch wirst du garantiert fündig. Von herrlich einfachen Kreationen, die ohne viel Aufwand zubereitet werden können, über klassische Blechkuchen für die ganze Familie, bis hin zu kleinen Naschereien und natürlich auch wunderschönen Torten.

Ich möchte dir zeigen, dass Backen nicht nur einfach, sondern auch vielfältig sein kann. Jedes einzelne Rezept ist mit Schritt-für-Schritt-Erklärungen und Bildern versehen, damit auch Einsteiger mühelos mitbacken können. Hab viel Freude mit jedem einzelnen meiner Lieblingsrezepte – vom ersten Handgriff bis zum letzten Bissen, ganz easy backen.



Sally

WG 457 BACKEN

ISBN 978-3-8338-9702-3



9 783833 897023

www.gu.de