



Backen mit Leidenschaft

Es gibt tausende perfekt gestaltete Backbücher.

Mein Backbuch richtet sich an alle Hobbybäcker,
die, wie ich selbst, nicht perfekt sind.

Aber Leidenschaft, Liebe und Ausdauer besitzen.

Jedes Rezept wurde von mir nachgebacken und auch
fotografiert. Wie Sie unschwer feststellen werden.

Auch nicht perfekt, aber mit großem Stolz.

Schritt für Schritt und detailliert führe ich Sie durchs Backen,
damit Sie auf Ihr Backergebnis stolz sein können
- auch wenn es nicht perfekt ist.

Ich wünsche Ihnen mit meinem Backbuch viel Erfolg und
Freude und ich versichere Ihnen, dass Ihre Liebsten fragen
werden: Darf ich noch ein Stückchen mehr haben?

Herzlich Ihre Sybella Jersch

Sybella Jersch

*Backen
mit Leidenschaft
Einfach und Schwierig
– Leicht gebacken*

© 2020 Sybella Jersch

ISBN Softcover: 978-3-347-47001-9

ISBN Hardcover: 978-3-347-47002-6

ISBN E-Book: 978-3-347-47005-7

***Druck und Distribution im Auftrag des Autors:tredition
GmbH, Halenreie 40-44, 22359 Hamburg, Germany***

***Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich
geschützt. Für die Inhalte ist der Autor verantwortlich. Jede
Verwertung ist ohne seine Zustimmung unzulässig. Die
Publikation und Verbreitung erfolgen im Auftrag des Autors,
zu erreichen unter: tredition GmbH, Abteilung
"Impressumservice", Halenreie 40-44, 22359 Hamburg,
Deutschland.***

Inhaltsangabe

Motivtorten:

Baby-Kätzchen-Torte	11
Ballerina-Torte	13
Bayern München Trikot-Torte	16
Bibel-Torte zur Hochzeit, Kommunion und Konfirmation	18
Cars-Torte	20
College Hut-Torte	25
Fußballfeld-Torte	26
Handtaschen-Torte	28
Kätzchen-Torte	30
Kinderwagen-Torte	32
Lustige Zahn-Torte	34
Piratenschiff-Torte	36
Prinzessin-Torte	39
Rosen-Perlen-Torte	42
Schaufelbagger-Torte	44
Schicke Handtaschen-Torte	47
Schultüte-Torte	49

Böden für Motivtorten:

Biskuitboden für Motivtorten	51
Red Velvet Cake für Motivtorten	51
Rührkuchen für Motivtorten	52
Schokoladenkuchen für Motivtorten	52
Wiener Biskuitboden für Motivtorten	53

Füllungen und Cremes:

Buttercreme mit Kirschwasser	54
Buttercreme	54
Erdbeer-Mascarpone-Creme	55
Ganache	55
Italienische Zitronen-Buttercreme	56
Kokos-Buttercreme	56
Marzipan-Buttercreme	57
Mirror Glaze	57
Schoko-Eierlikör-Buttercreme	58
Schweizer Meringue-Buttercreme	58

Torten:

Bezaubernde Minitörtchen	60
Erdbeer-Mascarpone-Traum	62
Frankfurter Kranz	64
Johannisbeeren-Baiser-Torte	66
Käse-Sahne-Torte	68
Kuppel-Torte	70
Linzer-Torte	72
Marzipan-Torte	74
Mirror-Glaze-Torte	76
Pavlova mit Lemon-Curd	78

Torten:

Red Velvet Cake	80
Regenbogen-Torte	82
Rosen-Torte	84
Rüschen-Torte	86
Sacher-Torte	89
Schaumgebäck mal anders	92
Schokoladen-Sahne-Torte	94
Schwarzwalder Kirsch-Torte	96
Tropical Dream	98

Kuchen:

Butterkuchen	100
Faule Weiber Kuchen	102
Johannisbeerkenkuchen nach Großmutters Art	104
Käsekuchen	106
Klassischer New York Cheesecake	108
Marzipankuchen mit Früchten	110
Nusskuchen mit Baiser Haube	112
Rhabarberkuchen	114
Schokoladenkuchen	116

Kleingebäck:

Baileys Kugeln	118
Frankfurter Minikugeln	119
Himbeer-Macarons	121
Krümelmonster Muffins	122
Marzipan-Croissant	124
Mini Gugelhupf	127
Mini Johannisbeeren-Cheescakes	128
Minions-Muffins	130
Petit Fours	132
Schillerlocken	134
Schoko-Cupcakes mit Schuss	135
Schokoladen-Eclairs	137
Schokoladen-Mookis	139
Spritzkuchen	140
Windbeutel mit Himbeer-Sahne-Füllung	142

Deftiges:

Pastete mit Quark-Öl-Teig	144
Schinkenhörnchen	146
Schwäbischer Zwiebelkuchen	148

Brote:

Buttertoast Brot	150
Ciabatta mit Biss	152
Ciabatta	154
Dreikornbrot mit Buttermilch	156
Pariser Weißbrot	158
Sauerteig Brot	160
Schwäbisches Bauernbrot	162
Tomaten Ciabatta	164

Baby-Kätzchen-Torte

Zutaten für den Überzug:

1kg weißen Fondant
500g rosa Fondant
300g blauen Fondant
Etwas hellblauen Fondant
400g Blütenpaste
Zuckerblumen
Lebensmittelkleber
Rosa Lebensmittelpulver

Zutaten für die Buttercreme:

Es eignen sich alle Buttercremes

Zutaten für den Teig:

Biskuitboden oder Wiener Biskuitboden für Motivtorte
Gebacken in einer Springform mit einem Durchmesser von 26cm.

Ausarbeitung:

Den fertigen Biskuitboden einmal quer durchschneiden. Einen Boden mit Buttercreme bestreichen.
Anderen Boden draufsetzen und die Torte vollständig mit der Buttercreme bestreichen.
30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Weißen Fondant gut durchkneten und 5mm dick auswellen. Über die Torte legen und andrücken.
Überschüssigen Fondant abschneiden.
Aus dem Fondant Streifen schneiden und mit kleinem Abstand um den unteren Teil der Torte legen.
Blauen Fondant gut durchkneten, auswellen und in kleine Streifen schneiden und versetzt in die Zwischenräume der weißen Streifen anbringen, sodass ein Korbmustert entsteht.
Aus dem restlichen blauen Fondant eine Kordel drehen und um die Torte legen.

Für den Katzenkopf:

Aus der Blütenpaste einen Katzenkopf in 3D formen. Dabei einen Haarbüsche nach oben formen.

Für die Augen:

Mit einem Ball-Tool im oberen Teil des Kopfes zwei Augenhöhlen formen. Mit etwas hellblauen Fondant zwei gleichgroße Kugeln formen und plattdrücken.
Diese in die Augenhöhlen geben und andrücken.

Zwei schwarze ovale Pupillen formen und mittig auf die Augen geben.

Zwei schwarze runde schmale Kreise formen und um die Augen legen.

Zwei kleine dünne schwarze Streifen formen und als Wimpern am Auge andrücken.

Für die Nase und Mund:

Aus weißem Fondant zwei kleine gleichgroße Kugeln formen und mittig im unteren Teil des Kopfes anbringen. Ein kleines Dreieck formen, unter die Kugeln anbringen und als Mund formen.

Aus rosa Fondant ein Dreieck formen und über die Kugeln als Nase platzieren.

Mit einem Schaschlik Spieß kleine Nasenlöcher in die Kugeln stechen.

Für die Ohren:

Aus weißem Fondant zwei gleichgroße Dreiecke schneiden und zu Ohren formen. In die Mitte der Ohren mit dem Pinsel rosa Lebensmittelpulver anbringen. Ohren auf den oberen Teil des Kopfes mit Lebensmittelkleber und einem Zahnstocher befestigen.

Für die Schleife:

Rosa Fondant auswellen und einen 10cm langen und 4cm breiten Streifen ausschneiden.

Die erste Hälfte des Streifens nehmen und mittig andrücken. Die andere Hälfte nehmen und mittig andrücken.

Einen 5cm langen und 4cm breiten Streifen ausschneiden. Diesen in der Mitte des langen Streifens anbringen sodass eine Schleife entsteht. Und an dem Haarbüschel der Katze anbringen.

Für die Pfötchen:

Aus dem weißen Fondant zwei gleich dicke rechteckige Pfötchen formen. Mit einem Messer in jede Pfote zweimal einschneiden, sodass Pfötchen entstehen. Diese etwas aus der Torte herausragend anbringen und festkleben.

Für die Decke:

Aus rosa Fondant ein Viereck auswellen und gerade abschneiden.

Einen Teil der Decke so unterhalb des Kopfes anbringen, dass ein paar Falten entstehen. Die restliche Decke um die Torte lagen aber einen Teil der Pfoten frei lassen.

Zuckerblumen verteilt auf die Decke mit Lebensmittelkleber festkleben.



Ballerina-Torte

Zutaten für den Boden:

Biskuitboden oder Wiener Biskuitboden gebacken in einer Springform mit einem Durchmesser von 26cm.

Zutaten für die Füllung:

Als Füllung eignen sich alle Buttercremes

Zutaten für den Belag:

1kg rosa Fondant
300g weißen Fondant
500g Blütenpaste
Papier- Essblüten
Essbaren Kleber

Ausarbeitung:

Den ausgekühlten Tortenboden einmal durchschneiden und mit der Hälfte der Creme füllen

Den zweiten Boden aufsetzen und die ganze Torte mit der Buttercreme bestreichen
30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Rosa Fondant gut durchkneten und 5mm dick auswellen. Über die Torte legen und andrücken.
Überschüssigen Fondant abschneiden. Weißen Fondant verkneten und 5mm dick auswellen.
Buchstaben ausstanzen und auf die Mitte der Torte setzen.

Essblüten an den Rand der Torte verteilen.

Für die Ballerina Schuhe:

Einen Teil der Blütenpaste gut durchkneten und 5mm dick auswellen.

Den Rest in einem Beutel verschließen, da er sonst trocknet und fest wird.

Das Muster der Sohle einmal links und rechts auflegen und mit dem Messer ausschneiden.

Rosa Fondant 3mm dick auswellen und nochmals zwei Sohlen ausschneiden aber etwas kleiner, damit er in den Schuh passt. Die Innensohle in die Außensohle mit dem Kleber kleben.

Mit dem Rädler-Tool an der Außenseite der rosa Sohle eine Naht formen.

Ebenfalls den Schaft auflegen und ausschneiden.

Ein wenig Blütenpaste zu einer Kugel formen und in der Mitte teilen.

Zu kleinen Halbmonden formen ähnlich wie ein Vanillekipferl und an der Außenseite abflachen lassen. Vorne an der Spitze der Sohlen festkleben.

Den Schaft an der Außenseite mit Kleber einstreichen und an der Sohle aufkleben.

Im hinteren Bereich an der Ferse sauber abschneiden.

Mit dem Klingen-Tool alles fest andrücken und schön ausarbeiten.

Mit dem Tool die Spitze vorne abflachen, damit die typische Ballerina Form entsteht.

Über Nacht trocknen lassen.

Mit einer Fondant Presse zwei Schnüre aus rosa Fondant formen

und mit dem Kleber auf die Schaftkanten ankleben.

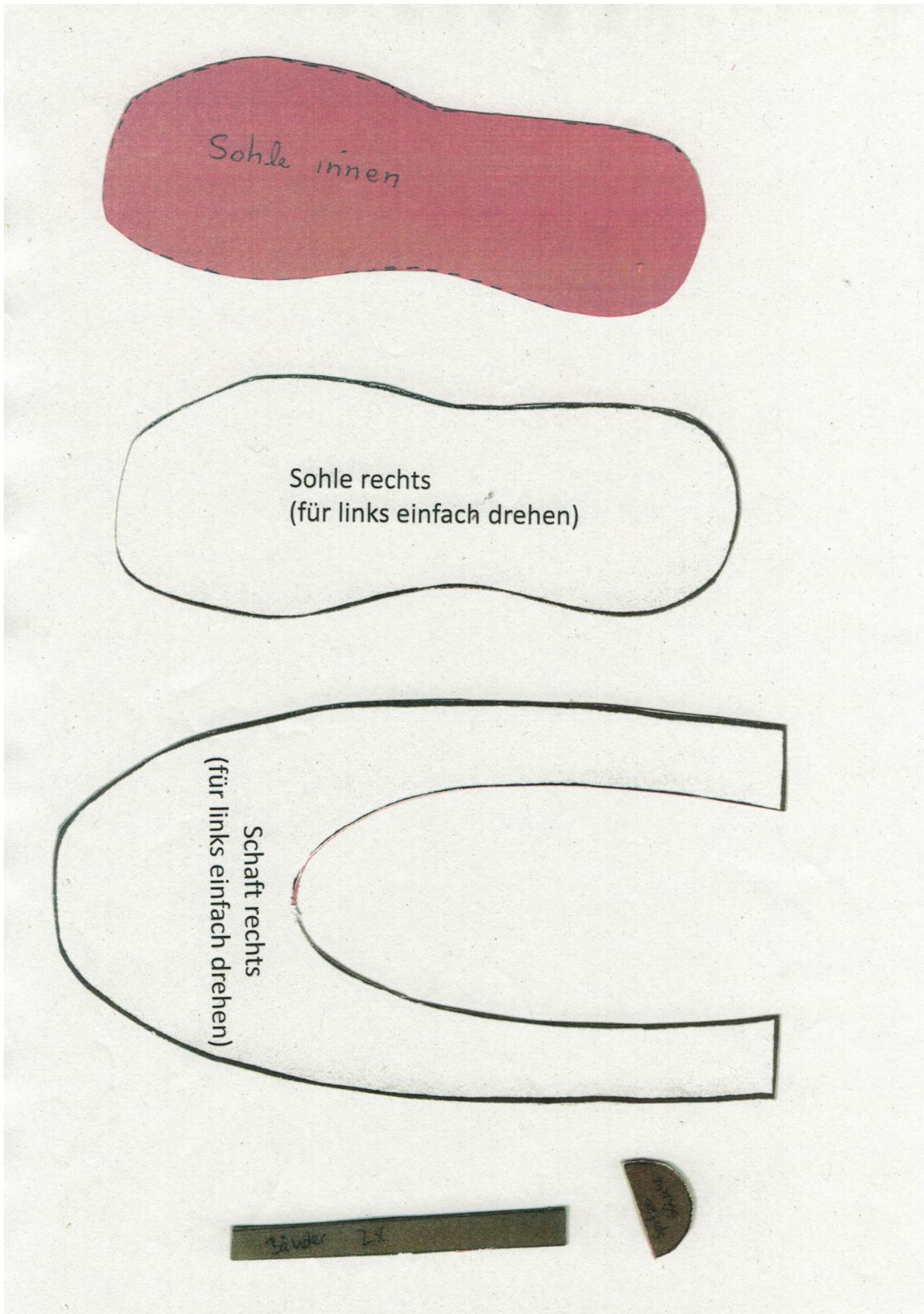
Zwei kleine Schleifen formen und mittig auf die Schuhe kleben.

Für die Bänder aus rosa Fondant zwei lange 2mm dicke Bänder ausschneiden und hinten an die Fersen kleben. Mit dem Rädler-Tool eine Naht ziehen.

Fertigstellung:

Die Ballerina-Schuhe auf die Torte kleben und die Bänder um die Schuhe drapieren.





Bayern München Trikot-Torte

Zutaten für den Teig:

Biskuitboden oder Schokoladenkuchen für Motivtorten auf einem rechteckigen Backblech gebacken.

Zutaten für die Füllung:

Als Füllung eignen sich alle Buttercremes oder eine Ganache.

Zutaten für den Überzug:

1kg roten Fondant

100g weißen Fondant

Etwas blauen Fondant

Etwas gelben Fondant

Buttercreme oder Ganache

Ausarbeitung:

Ich habe aus dem Internet ein Bild vom Trikot meiner Wahl ausgedruckt.

Auf meine gewünschte Größe vergrößert und ausgeschnitten.

Das ausgeschnittene Muster zur besseren Handhabung auf einen Karton geklebt.

Die Vorlage auf den Kuchen legen und mit einem Messer ausschneiden.

Eine Buttercreme oder Ganache nach Wahl herstellen.

Den Kuchen einmal quer durchschneiden

den unteren Boden mit der Creme bestreichen.

Den oberen Boden drauflegen und den gesamten Kuchen mit der Creme bestreichen.

15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nochmals sorgfältig mit der Creme bestreichen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Roten Fondant gut durchkneten und 5mm dick auswellen.

Fondant über den Kuchen legen und andrücken.

überschüssigen Fondant abschneiden.

weißen Fondant kneten und 5mm dick auswellen.

In Streifen schneiden.

Der Länge nach auf den roten Fondant anbringen.

Den Halsausschnitt mit einem weißen Streifen versehen.

Fertigstellung:

Das Emblem aus blauem und weißem Fondant anfertigen.

Mit gelbem Fondant die Sterne ausstechen.

Eine Zahl und einen Namen ausstechen.

Alles auf das Trikot anbringen.



Bibel-Torte

zur Hochzeit, Kommunion und Konfirmation

Zutaten für den Teig:

Es eignen sich alle Torten für Motivtorten

Den Teig auf ein rechteckiges Backblech mit einer Größe von 22cmx34cm backen.

Zutaten für den Überzug:

1kg weißen Fondant

500g rosa Fondant

Graue Lebensmittelpaste

Ganache oder Buttercreme

Ausarbeitung:

Den Kuchen von der Längsseite mit dem Messer in der Mitte ein wenig aushöhlen sodass eine Mulde entsteht.

Mit dem Messer von der Mulde ausgehend den Kuchen so zurechtschneiden, dass eine Seite des Buches höher ist, die andere tiefer.

Die Ganache oder Buttercreme auf den Kuchen streichen und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nochmal mit der Creme bestreichen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den weißen Fondant durchkneten und 5mm dick ausrollen.

Über den Kuchen legen und andrücken.

Den überschüssigen Fondant an allen Seiten abschneiden.

Fertigstellung:

Mit einem Cone Tool an jeder Seite der Torte Striche in den Kuchen ritzen.

Das sind die Seiten.

Die graue Lebensmittelpaste mit dem Pinsel an den Seiten auftragen.

So ergibt sich ein schönes Seitenbild.

Aus rosa und weißem Fondant eine Kordel drehen und in die Mitte des Buches platzieren.

Den rosa Fondant 5mm dick ausrollen.

Die gewünschten Worte ausschneiden und platzieren.

Ein Kreuz, kleine Rosen und Schmetterlinge formen und platzieren.



Cars-Torte

Zutaten für den Teig:

Es eignen sich alle Torten für Motivtorten, davon die doppelte Menge gebacken in einer Springform mit einem Durchmesser von 20cm Und gebacken auf einem Backblech 40x35cm.

Zutaten für den Überzug:

1kg roten Fondant
200g gelben Fondant
Etwas weißen Fondant
Etwas schwarzen Fondant
Schwarzer Lebensmittelstift
Buttercreme oder Ganache

Zutaten für die Füllung:

Buttercreme nach Wahl oder Ganache

Ausarbeiten:

Die Muster vom Cars kopieren und ausschneiden.
Beim Kuchen vom Backblech das Chassis mit dem Messer zweimal ausschneiden.
Aus dem runden Kuchen die Fahrerkabine mit dem Messer ausschneiden.
Auf den ersten Boden des Chassis eine Füllung auftragen.
Den zweiten Boden draufsetzen.
Mit Buttercreme oder Ganache bestreichen.
15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Aus dem runden Kuchen die Fahrerkabine mit dem Messer ausschneiden und in Form schneiden. Also nach vorne leicht abfallend.
Die Fahrerkabine auf den hinteren Teil des Chassis platzieren.
Die Reste vom ausgeschnittenen Kuchen vom Chassis und der Fahrerkabine so zurechtschneiden, dass Motorhaube und Heck entstehen.
Diese auf dem Chassis an der Fahrerkabine und am Heck mit Ganache oder Buttercreme anbringen.
Die gesamte Torte mit Ganache oder Buttercreme bestreichen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Nochmal mit Buttercreme oder Ganache bestreichen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Roten Fondant gut durchkneten und 5mm dick auswellen.
Das Auto ausmessen, damit man weiß wie groß der Fondant ausgewellt werden muss.
Den Fondant vorsichtig über das Auto legen und andrücken.

Für den Blitz:

Gelben Fondant durchkneten und 5mm dick auswellen.
Den ausgeschnittenen Blitz drauflegen und mit einem Messer ausschneiden.
An der Seite anbringen und festdrücken.

Für die Reifen:

Da, wo die Reifen platziert werden, mit einem runden Ausstecher durch die Fondant Schicht stechen. In der gleichen Größe schwarze Kreise ausstechen und um die Fondant Schicht als Räder anbringen. Mit schwarzem Lebensmittelstift die Felgen anzeichnen.