

Hallo liebe Freundinnen und Freunde von „Das große Backen“,

Ich hoffe, dass Sie auch in diesem Jahr wieder genauso viel Spaß beim Zuschauen und Mitfiebern hatten wie ich!

Hier können eben alle wunderbar backen und höchst kreative Torten-Kunstwerke zaubern. Das macht die Challenges so interessant und spannend.

Ich wünsche natürlich jedem der Kandidatinnen und Kandidaten viel Glück und drücke die Daumen, so fest ich kann. Aber wie bei jedem Wettbewerb fallen irgendwann die Entscheidungen und nur eine oder einer kann siegen. In diesem Jahr war das die außerordentlich talentierte Münchner Hobbybäckerin Susanne Breyer, die uns mit ihrem sympathischen Auftreten und ihren köstlichen Torten-Kreationen verzaubert hat.

Herzlichen Glückwunsch liebe Susanne – wir sind sehr begeistert und freuen uns mit dir! Die anderen Show-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer waren natürlich auch alle „erste Sahne“ und wir bedanken uns für die schöne gemeinsame Zeit und für die vielen süßen Inspirationen, die wir von euch bekommen haben!

Die Rezepte von Susannes Sieger-Torten und ausgewählte Rezepte der anderen Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker haben wir für Sie hier im Buch zum Nachbacken zusammengestellt. Außerdem gibt es eine Homestory über unsere Siegerin, Rezepte mit Back-Know-how von Betty und Christian – und natürlich viele Tipps und Infos rund um Kuchen und Torten.

Also viel Vergnügen beim Lesen, Ausprobieren und Genießen!

Eure Enie



Wie schön, dass Sie auch wieder mit dabei waren ...

... und während der Show genau wie wir beide mit unseren Kandidatinnen und Kandidaten durch alle Höhen und Tiefen mitgelitten haben! Wir sind ja wirklich keine „Neulinge“ mehr bei „Das große Backen“, aber auch wir beide sind immer wieder total aufgeregt und gespannt, was da im Kuchen- und Torten-himmel vom Show-Zelt so alles passiert. Und – wirklich wahr! – es geht uns richtig unter die Haut, wenn bei unseren Bäckerinnen und Bäckern etwas schiefgeht oder die Nerven blank liegen. Jetzt nach der Show können wir auf alle Fälle sagen: Das habt ihr wirklich toll gemacht – Respekt, Chapeau, Hut ab – wir waren von euch allen total begeistert!

Aber wie bei jedem Wettkampf gibt es auch bei „Das große Backen“ nur einen Sieger – in unserem Fall eine Siegerin – und hier waren wir manchmal echt sprachlos: Denn Susanne ist wirklich ein richtiges Natur-Backtalent – kreativ, ideen- und kenntnisreich, strukturiert, konzentriert und mit genau dem „Back-Gen“ ausgestattet, das man braucht, um solche wunderbaren Torten zu machen.

Liebe Susanne, du bist unsere Torten-Queen und wir freuen uns (wie man in deiner Münchner Heimat sagt) „ganz narrisch“ mit dir! Bleib wie du bist und genieße deinen Sieg – alles Gute für die Zukunft!

Betty und Christian



Meine süßen Torten-Sieger



Mit vielen Tipps
und Tricks der Kandida-
tinnen und Kandidaten

- 6 **VORWORT VON SUSANNE BREYER**
- 10 **LIEBLINGSREZEPT** Spanische Liaison & Heimatgefühle
- 12 **VISITENKARTE** Der Sinn für das Schöne
- 16 **PULL-APART-CUPCAKES** Hochprozentige Kleinigkeiten
- 18 **TORTENUNIVERSUM** Intergalaktisches Abenteuer
- 21 **BÛCHE DE MOUSSE** Tropical Feelings
- 24 **KEKS-ART** Eiffelturm – L'amour de Paris
- 26 **GEDECKTE PIE** La Dolce Vita
- 28 **STREET FOOD 3D** Fernöstliche Genüsse
- 31 **MILLE-FEUILLE** Marokkanische Frühlingsgefühle
- 34 **BRUSHSTROKE CAKE** Goldene Zeiten
- 37 **TARTE SURPRISE** Ziegenkäse-Tarte mal anders
- 38 **FLOWERPOT CAKE** Koreanischer Succulent Cake
- 41 **CHEESECAKE INTERNATIONAL** Kanadische Köstlichkeit
- 43 **KRISTALL TORTE** Verborgene Schätze
- 46 **SÜSSE VERFÜHRUNGEN** Macarons & Honig-Hippen
- 48 **HOCHZEITSTORTE** Symphonie der Liebe

Liebe geht durch den Magen!

- 57 Kaffee-Orangen-Macarons
- 60 Power Snack Kugeln
- 65 Heidelbeer-Zitronen-Tarte
- 66 Mini Gugl mit Birnenfüllung
- 68 Vegane Himbeer-Kokos-Cheesecake-Bars

Die schönsten Rezepte der anderen Kandidatinnen und Kandidaten

Benjamin

- 74 **KEKS-ART** Flower Power
- 76 **TARTE SURPRISE** Pollo Picante
- 78 **SWEET TABLE** Feel the Orient

Janet

- 80 **STREET FOOD 3D** Paella
- 82 **BÛCHE DE MOUSSE** Bûche rosé
- 84 **CHEESECAKE INTERNATIONAL** Creamy
Cranberry Cheesecake

Lucille

- 86 **STREET FOOD 3D** Streets of Japan
- 89 **FLOWERPOT** All about the Nut
- 92 **BRUSHSTROKE CAKE** Diva

Barbara

- 94 **BRUSHSTROKE CAKE** Mein lieber Schwan
- 96 **KEKS-ART** Vintage Living
- 98 **TORTENUNIVERSUM** Kids best friend Schlupp

Julien

- 100 **PULL-APART-CUPCAKES** Reise nach Lateinamerika
- 102 **GEDECKTE PIE** Aquarium
- 104 **MILLE-FEUILLE** Süßer Kranz

Michael

- 106 **PULL-APART-CUPCAKES** Zünftige Maß Bier
- 108 **BÛCHE DE MOUSSE** Blueberry Chocolate Bomb
- 110 **KEKS-ART** Winter-Wunder-Land

Andrea

- 112 **PULL-APART-CUPCAKES** Flower Basket Cake
- 114 **LIEBLINGSREZEPT** Himbeertraum
- 116 **BÛCHE DE MOUSSE** Schoko küsst Himbeere

Patrick

- 118 **LIEBLINGSREZEPT** Erdbeertraum
- 120 **VISITENKARTE** Dragon Chest
- 122 **PULL-APART-CUPCAKES** Blumenbouquet

Jasmin

- 124 **LIEBLINGSREZEPT** Schoko-Minz-Harmonie
- 126 **VISITENKARTE** Oriental Journey

Back-Know-How mit Betty und Christian

- 130 Spritzkuchen von Betty
- 132 Apfelstrudel mit Crème Anglaise von Christian
- 134 Pizza Margherita von Betty
- 136 Opéra von Christian
- 138 Sizilianische Cannoli von Christian
- 140 Amerikaner von Betty

142 Backen und Dekorieren von A bis Z



So ein Torten-Glück!

Ich habe mich wahnsinnig über den Sieg gefreut und erst einmal einige Tage gebraucht, um alles zu realisieren. Bis zum Schluss habe ich nicht wirklich damit gerechnet, auf Platz 1 zu landen – schließlich sind die anderen Teilnehmerinnen und Teilnehmer ja auch alle super-gute Bäckerinnen und Bäcker.

Die Zeit bei „Das große Backen“ war für mich einfach toll! Ich habe wahnsinnig viele schöne Erfahrungen machen dürfen und sehr viel dazu gelernt. Mir ist noch einmal bewusster geworden, wo meine Stärken im Bereich Backen liegen. Und ich traue mich jetzt an „Backwerke“ heran, die mir früher einfach „zu hoch“ waren. Auf alle Fälle ist meine Lust aufs Backen jetzt noch größer geworden.

Ich hoffe, dass es Ihnen auch so geht und ich würde mich sehr freuen, wenn Sie mit den Rezepten aus meinem Buch richtig viel Spaß haben!

Ihre Susanne Breyer



Meine süßen Torten-Sieger

Darf ich vorstellen? Das sind die Rezepte für die Kuchen und Torten, mit denen ich bei „Das große Backen“ gewonnen habe!



Spanische Liaison & Heimatgefühle

Rauchbier-Teig:

Weizenmehl für die Formen
4 Eier (M)
350 g Zucker
1 Prise Salz
2 TL Bourbon-Vanillepaste (siehe S. 142/143)
245 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
235 ml Rauchbier (bzw. Rauchbier-Bier)
115 g Butter

Karamell-Creme:

400 ml Sahne
2 Pck. Gelatine Fix (oder 6 Blatt Gelatine)
550 g Mascarpone
450 g karamellisierte Kondensmilch
(siehe S. 142/143)
150 g Frischkäse
2 TL Bourbon-Vanillepaste (siehe S. 142/143)
1 TL Bio-Zitronenabrieb

Granatapfel-Füllung:

250 g Granatapfel-Gelee
20 ml Feigenessig
4 EL Zitronensaft
3 Granatäpfel
3 Feigen

Rauchbier-Honig-Tränke:

200 ml Rauchbier
3 EL Honig

Granatapfel-Dripping:

3 EL Granatapfel-Gelee
1 EL Rauchbier

Walnuss-Crunch:

60 g Zucker
100 g grob gehackte Walnüsse
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Meersalz

Backofen vorheizen. Springformen mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestäuben. Für den Rauchbier-Teig Eier und Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Salz und Vanillepaste zugeben und alles schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unter die Eier-Zucker-Masse heben. Bier und Butter in einem Topf kurz aufkochen, etwa $\frac{1}{4}$ Teig untermischen. Bier-Mix zum restlichen Teig geben und alles glatt rühren. Teig gleichmäßig in den Springformen verteilen, alles auf der mittleren Schiene im Ofen 25–30 Minuten backen. Springformen herausnehmen, abkühlen lassen, Böden aus den Formen lösen.

Für die Karamell-Creme Sahne zunächst halb steif schlagen. Gelatine-Fix nach Packungsanweisung untermischen, alles steif schlagen und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Mascarpone, karamellisierte Kondensmilch, Frischkäse, Vanillepaste und Zitronenabrieb miteinander verrühren. Gekühlte Sahne untermischen, alles noch kurz aufschlagen und wieder abgedeckt kalt stellen.

Für die Granatapfel-Füllung Granatapfel-Gelee in einem Topf erwärmen, mit Feigenessig und Zitronensaft abschmecken. Gelee-Mix abkühlen lassen und beiseitestellen. Granatapfelkerne herauslösen. Feigen waschen, trocknen, vierteln, grob würfeln und mit den Granatapfelkernen beiseitestellen.

Für die Rauchbier-Honig-Tränke Rauchbier und Honig gründlich vermischen und beiseitestellen.

Für das Granatapfel-Dripping Granatapfel-Gelee mit dem Bier verrühren und beiseitestellen.

Für den Walnuss-Crunch Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen. Hitze etwas reduzieren, Walnüsse zugeben, alles mit Vanillezucker bestreuen. Nüsse in der Pfanne schwenken, bis sie goldbraun karamellisiert sind. Dann auf einem mit Backpapier belegten Blech gleichmäßig verteilen, mit Meersalz bestreuen und abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung die ausgekühlten Rauchbier-Böden horizontal teilen, sodass vier gleich dicke Bodenschichten entstehen. Mit der Rauchbier-Honig-Tränke beträufeln. Ersten Boden in den Tortenring setzen, mit $\frac{1}{3}$ der Granatapfel-Füllung bestreichen, $\frac{1}{4}$ der Granatapfelkerne und Feigenwürfel darauf verteilen. $\frac{1}{5}$ der Karamell-Creme aufstreichen, $\frac{1}{4}$ Granatapfelkerne und $\frac{1}{4}$ karamellisierte Walnüsse darauf geben. Schichtvorgang zweimal wiederholen, Torte mit dem vierten Boden abschließen. Alles für 30 Minuten kalt stellen.

Dekoration:

1 Granatapfel
2 Feigen
essbare Blüten (nach Belieben)

Für die Dekoration die gekühlte Torte nun mit $\frac{1}{5}$ Karamell-Creme einstreichen. Das Granatapfel-Dripping an den Seiten der Torte herunterlaufen lassen. Restliche Karamell-Creme in einen Spritzbeutel füllen und dekorative Tupfen auf die Torte spritzen. Granatapfel und Feigen in Spalten schneiden. Die Torte mit Fruchtspalten, restlichen Granatapfelkernen, karamellisierten Walnüssen sowie den Blüten verzieren und servieren.

Backformen: 2 Springformen (Ø 15 cm)

Backtemperatur: 180 Grad Ober-/Unterhitze – 160 Grad Umluft

Backzeit: 25–30 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten



Sweets for my Sweet...

Die schönsten Rezepte der anderen Show-Teilnehmerinnen und Show-Teilnehmer





Benjamin

Mein Lebens- und Backmotto: „Immer locker bleiben und nicht alles so ernst nehmen!“

Eine Leidenschaft für Kuchen und Torten hatte Benjamin eigentlich schon immer. Aber seit einigen Jahren ist daraus ein ernst zu nehmendes Hobby geworden, bei dem der Fachmann für Systemgastronomie aus Bayern seine Kreativität so richtig ausleben kann.



Sie können anstelle von Weizenmehl auch fein gemahlenes Dinkelmehl nehmen!

Royal Icing:

2½ EL Meringue-Pulver (s. S. 142/143)

½ TL Weinsteinpulver (s. S. 142/143)

500 g Puderzucker

Lebensmittel-Gelfarben (gelb, rot, rosa, hellgrün, blau, lila, dunkelgrün)

Dekoration:

100 g blauer Rollfondant (s. S. 142/143)

Zuckerleber (s. S. 142/143)

silberne Zuckerperlen (s. S. 142/143)

Backofen vorheizen, Backbleche mit Backpapier auslegen. Kekse auf die vorbereiteten Backbleche legen, alles nacheinander im Ofen 12–14 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Royal Icing 90 ml warmes Wasser mit Meringue-Pulver zu einer glatten Masse verrühren. Weinsteinpulver untermischen, Puderzucker dazu sieben und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Royal Icing gleichmäßig auf 8 Schälchen verteilen. Icing in einem Schälchen weiß lassen, restliche Icings mit Gelfarben einfärben. Das weiße, das dunkelgrüne und das lilafarbene Icing für die spätere Konturenzeichnung und den Zusammenbau unverdünnt in Spritzbeutel füllen. Die restlichen bunten Royal Icings mit etwas Wasser verdünnen und ebenfalls in Spritzbeutel geben.

Für die Dekoration Keks-Vasen mit blauem Fondant bekleben. Restliche Kekse mit weißem, dunkelgrünem und lilafarbenem Icing umranden. Konturen trocknen lassen, dann die Kekse mit den restlichen bunten Royal Icings und den Zuckerperlen nach Belieben dekorieren, alles gut trocknen lassen.

Für die Fertigstellung die beiden Vasenteile mit den Fondant-Seiten nach außen mit etwas Royal Icing zusammenkleben. Jeweils 3 Halbkreis-Kekse von groß nach klein flach übereinanderlegen und mit Royal Icing festkleben. Die Halbkreis-Türmchen sollen – mit einer Lücke dazwischen – wieder einen kompletten Kreis bilden. Vasenkörper mit Royal Icing senkrecht in der Lücke zwischen den Bodenplatten fixieren. Einen Teil der Blumen- und Blätterdekorationen mit Royal Icing aneinanderkleben und oben auf dem Vasenkörper fixieren. Einzelne Blüten und die Schmetterlingskekse mit Royal Icing zusammensetzen und um die Vase drapieren.

Backformen: 2 Backbleche, diverse Ausstecher

Backtemperatur: 170 Grad Ober-/Unterhitze – 150 Grad Umluft

Backzeit: 12–14 Minuten pro Blech

Kühlzeit: 60 Minuten

Flower Power

Tonkabohnen-Mandel-Mürbeteig:

180 g gemahlene Mandeln

360 g kalte Butter

180 g Puderzucker

¼ TL Salz

1 TL Vanilleextrakt

2 TL Bio-Orangenabrieb

1 Prise Tonkabohne (s. S. 142/143)

1 Ei (M)

1 Eigelb (M)

570 g Weizenmehl

Weizenmehl zum Bearbeiten

Für den Tonkabohnen-Mandel-Mürbeteig Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, vom Herd nehmen und beiseitestellen. Butter, Puderzucker, Salz, Vanilleextrakt, Orangenabrieb, geriebene Tonkabohne, Ei und Eigelb verkneten. Mehl und geröstete Mandeln vermischen und zur Butter-Tonkabohnen-Masse geben. Alles kräftig zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

Gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dick ausrollen, mit Ausstechern und Schablonen Blumen, Blätter, Schmetterlinge, zwei Vasen, sowie drei verschieden große Kreise ausstechen. Kreise halbieren, sodass sechs Halbkreis-Kekse entstehen.





Janet

„Ich versuche immer, meine Ziele und Träume zu verwirklichen!“

Neben ihrer Familie, ihrem kleinen Sohn und ihrem Beruf als Projektmanagerin sowie ihrem Taekwondo-Sport (schwarzer Gürtel!) hat Janet während ihrer Schwangerschaft das „Backfieber“ gepackt – seitdem ist Backen ihre Leidenschaft und sie verwöhnt ihre Lieben mit den schönsten selbst gebackenen Kuchen und Torten.

Paella

Kokos-Kakao-Biskuit:

6 Eier (M) | 1 Prise Salz
230 g Zucker | 1 Pck. Vanillezucker
1½ TL Vanilleextrakt
180 g Weizenmehl | 25 g Speisestärke
25 g Kakaopulver | 1 TL Backpulver
50 g zerlassene Butter | 40 g Kokosflocken
Weizenmehl für die Form

Ganache:

200 ml Sahne
650 g weiße Schokolade
Mark von 1 Vanilleschote

Für den Kokos-Kakao-Biskuit Eier, Salz, Zucker, Vanillezucker und Vanilleextrakt cremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver vermischen. Mehlmischung nach und nach zum Eier-Zucker-Mix geben und unterheben. Butter und Kokosflocken unterrühren.

Backofen vorheizen, Springform mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, alles im Ofen auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und Kuchen aus der Form lösen.

Für die Ganache Sahne einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, gehackte Schokolade zugeben und schmelzen lassen. Vanillemark untermischen, alles in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Maracuja-Buttercreme:

300 ml Maracujasaft
200 g Maracujapüree
60 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
45 g Speisestärke
3 Eigelb (M)
320 g weiche Butter

Mango-Fruchtpüree:

300 g tiefgekühltes Mangofruchtfleisch
1 EL Zitronensaft
7 g Agartine (s. S. 142/143)

Fertigstellung:

40 ml Kokoslikör
4 EL Kokoscreme
50 ml Maracujasaft
50 g gehackte Mandeln
50 g Kokosflocken

Dekoration:

Rollfondant (400 g schwarz, 200 g weiß, je 100 g grün, rot, gelb, 50 g braun; s. S. 142/143)
Zuckerkleber (s. S. 142/143)
Lebensmittel-Gelfarben (gelb, rot, braun, blau, grün, weiß)
2 cl Wodka

Für die Maracuja-Buttercreme Maracujasaft, -püree, Zucker, Vanilleextrakt, Salz, Speisestärke und Eigelbe in einen Topf geben. Alles unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Maracuja-Pudding in eine Schüssel füllen, auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Abgekühlten Pudding noch einmal cremig aufschlagen. Butter ebenfalls cremig aufschlagen, Maracuja-Pudding nach und nach zugeben, alles gut vermischen. Maracuja-Buttercreme abgedeckt kalt stellen.

Für das Mango-Fruchtpüree Mango in einem Topf mit Zitronensaft und Agartine aufkochen und unter Rühren köcheln lassen, bis die Masse andickt. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung Kokoslikör und -creme vermischen. Kokos-Kakao-Biskuit zweimal waagrecht teilen, sodass drei gleich hohe Böden entstehen. Ersten Boden mit jeweils der Hälfte Kokoslikör-Mix und Maracujasaft tränken, mit Maracuja-Buttercreme bestreichen, gehackte Mandeln und Kokosflocken darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen, mit dem restlichen Kokoslikör-Mix und Maracujasaft tränken und das Mango-Fruchtpüree gleichmäßig darauf verstreichen. Torte mit dem dritten Boden abschließen und für 20 Minuten kalt stellen. Gekühlte Torte rundherum mit Ganache einstreichen und noch einmal für 10 Minuten kalt stellen.

Für die Dekoration gekühlte Torte komplett mit schwarzem Fondant eindecken. Henkel und Stiel der Pfanne mit schwarzem und braunem Fondant modellieren und mit Zuckerkleber an der Torte anbringen. Aus verschiedenfarbigem Fondant nach Belieben „Paella-Zutaten“ modellieren (z. B. Reis, Erbsen, Paprika, Zitrone, Garnelen, etc.) und die Torte damit belegen. Lebensmittelfarben mit etwas Wodka verflüssigen und die fertig modellierten „Paella-Zutaten“ nach Belieben noch bemalen.

Backform: 1 Springform (Ø 26 cm)
Backtemperatur: 180 Grad Ober-/Unterhitze – 160 Grad Umluft
Backzeit: 25–30 Minuten
Kühlzeit: 30 Minuten



Lucille

„La Vita e bella –
ich mache alles
mit einem Lächeln!“

Neben ihrem Brautmoden-
geschäft und ihrer Familie ist
Backen die große Leiden-
schaft der Modedesignerin.
Von ihrem italienischen Papa
hat sie die Liebe für kulinar-
ische Köstlichkeiten geerbt –
und sie macht ihre Kuchen
und Torten wie er mit
mediterranem Temperament
und viel Amore!



Streets of Japan

Kokos-Rührteig:

360 g Weizenmehl
1 EL Backpulver
120 g Kokosraspel
230 g weiche Butter
460 g Zucker
2 TL Vanilleextrakt
4 Eier (L)
4 Eiweiß (L)
560 ml Kokosmilch

Mango-Maracuja-Aufstrich:

6 Maracujas
600 g tiefgekühltes Mangofruchtfleisch
3 EL Limettensaft
250 g Puderzucker
380 g Gelierzucker 2:1

Kokos-Mascarpone-Buttercreme:

750 g Butter
450 g Puderzucker
150 g Mascarpone
150 g Kokos-Aroma
100 g Kokosraspel
8 cl Kokoslikör

Süße Pasta:

300 g Hartweizengrieß
Weizenmehl zum Bearbeiten
1 TL Zucker
50 g Butter
2 Pck. Vanillezucker

Fertigstellung:

1 fein gewürfelte Mango

Für den Kokos-Rührteig Mehl, Backpulver und Kokosraspeln in einer Schüssel verrühren. In einer zweiten Schüssel Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig aufschlagen. Eier und Eiweiße nach und nach zugeben und unterrühren. Mehl-Kokos-Mischung abwechselnd mit der Kokosmilch zur Butter-Eier-Masse geben und alles gut verrühren.

Backofen vorheizen, die Halbkugel-Backform mit Backpapier und Backtrennspray (s. S. 142/143) vorbereiten. Teig in die Form füllen und im Ofen auf der mittleren Schiene 50–55 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und den Kuchen aus der Form lösen.

Für den Mango-Maracuja-Aufstrich Maracujas halbieren, Fruchtfleisch herausschaben, durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Maracujasaft mit Mango, Limettensaft und Puderzucker in einem Topf erhitzen und 3–4 Minuten köcheln lassen. Mango-Maracuja-Masse fein pürieren. Gelierzucker zugeben, alles nach Packungsanweisung noch einmal kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einen Spitzbeutel füllen und kalt stellen.

Für die Kokos-Mascarpone-Buttercreme Butter schaumig aufschlagen, dabei den Puderzucker nach und nach unterrühren. Mascarpone, Kokos-Aroma, Kokosraspeln und -likör untermischen. Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

Für die süße Pasta Hartweizengrieß und 150 ml lauwarmes Wasser vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Hartweizen-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer Nudelmaschine dünn ziehen. Teig mit einem Spagetti-Aufsatz für die Nudelmaschine zu Spaghetti verarbeiten. Nudeln in kochendem Wasser mit Zucker 4–5 Minuten kochen, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Butter mit Vanillezucker in einer Pfanne schmelzen lassen und abgetropfte Pasta untermischen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung Kokos-Kuchen waagrecht in vier gleich hohe Böden schneiden. Auf den unteren, größten Tortenboden abwechselnd Ringe aus $\frac{2}{3}$ Buttercreme und $\frac{1}{3}$ Aufstrich spritzen. $\frac{1}{3}$ der frischen Mangowürfel darauf verteilen, zweiten, kleineren Tortenboden auflegen, $\frac{1}{6}$ Buttercreme und $\frac{1}{3}$ Aufstrich aufspritzen, $\frac{1}{3}$ Mangowürfel darauf verteilen. Dritten Boden auflegen, genauso füllen, mit dem vierten Boden abschließen. Torte rundherum mit $\frac{1}{6}$ Buttercreme einstreichen und für 30 Minuten kalt stellen. Gekühlte Torte noch einmal mit der restlichen Buttercreme bestreichen und wieder für 30 Minuten kalt stellen.



Barbara

„Alles wird gut ist mein Lebensmotto – natürlich auch beim Backen!“

Ihr Mann, die drei Kinder und die beiden Enkelkinder sind absolute Fans von Barbaras Backkünsten. Die Hausfrau aus Hanau ist seit über 30 Jahren begeisterte Hobby-Bäckerin und verwöhnt Familie und Freunde mit ihren köstlichen Spezialitäten aus der heimischen Backstube.

Mein lieber Schwan

Dekoration:

400 g Blütenpaste (weiß; s. S. 142/143)

Mohnbiskuit (große Form):

6 Eier (M)
225 g Zucker
1 TL gemahlene Vanille
1 Prise Salz
240 g Weizenmehl
75 g gemahlener Mohn
1½ TL Backpulver
180 ml heiße Milch
80 ml Sonnenblumenöl
Weizenmehl für die Formen

Für die Dekoration bereits 2–3 Tage vor dem Backen aus der Blütenpaste einen Schwanenkopf mit Schwanenhals formen und 5 Stunden trocknen lassen. Alles mit einer kleinen Schere gleichmäßig an der Oberfläche einschneiden, um das Federmuster zu erhalten und gut austrocknen lassen.

Für beide Mohnbiskuits in zwei Schüsseln jeweils Eier, Zucker, Vanille und Salz cremig aufschlagen. Mehl, Mohn und Backpulver vermischen, Mehl-Mischung nach und nach zum Eier-Mix geben und vorsichtig unterheben. Heiße Milch und Öl abwechselnd zugeben, alles gut vermischen.

Backofen vorheizen, Springformen mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestäuben. Teig in die Backformen füllen, alles 40–45 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus den Formen lösen.

Mohnbiskuit (kleine Form):

4 Eier (M)
150 g Zucker
1 TL gemahlene Vanille
1 Prise Salz
160 g Weizenmehl
50 g gemahlener Mohn
1 TL Backpulver
120 ml heiße Milch
60 ml Sonnenblumenöl

Heidelbeer-Buttercreme:

600 g tiefgekühlte Heidelbeeren
130 g Zucker
50 g Speisestärke
1 TL gemahlene Vanille
320 g Butter

Suisse-Meringue-Buttercreme:

5 Eiweiß (M)
½ TL Vanilleextrakt
200 g Zucker
250 g weiche Butter

Fertigstellung:

200 g Heidelbeeren
(gewaschen und getrocknet)

Dekoration:

Zuckerkleber
Puderfarbe (orange, blau, schwarz; s. S. 142/143)
3 cl Wodka
je 350 g Candy Melts (weiß, hellblau; s. S. 142/143)

Für die Heidelbeer-Buttercreme Heidelbeeren mit Zucker erhitzen. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren und zusammen mit der Vanille untermischen, alles köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Butter cremig aufschlagen, abgekühlten Heidelbeerpudding nach und nach zugeben und unterrühren.

Für die Suisse Meringue-Buttercreme Eiweiße mit Vanilleextrakt und Zucker in einer Metallschüssel verrühren. Alles im heißen Wasserbad unter Rühren auf ca. 60 Grad erhitzen (Zuckerthermometer; s. S. 142/143). Aus dem Wasserbad nehmen und so lange schlagen, bis die Masse weiß-glänzend und auf etwa 25 Grad abgekühlt ist. Butter nach und nach zugeben, alles zu einer homogenen Creme verrühren.

Für die Fertigstellung Mohnbiskuit-Kuchen leicht oval zuschneiden und jeden Kuchen zweimal horizontal durchschneiden. Böden mit der Heidelbeerbuttercreme bestreichen, Heidelbeeren darauf verteilen, alles zusammensetzen und für 30 Minuten kalt stellen.

4 EL Suisse-Meringue-Buttercreme beiseitestellen, Torte mit der restlichen Suisse-Meringue-Buttercreme bestreichen und noch einmal für 30 Minuten kalt stellen.

Bereits vorgefertigten Schwanenkopf mit Zuckerkleber an der Torte anbringen. Puderfarbe in Orange, Blau und Schwarz in drei Schüsselchen mit je 1 cl Wodka verdünnen. Blauen Mix beiseitestellen, Schnabel in Orange und Schwarz bemalen. Weiße Candy Melts schmelzen, geschmolzene Masse mit einem Teelöffel als kleine und größere Kleckse auf ein Backpapier geben. Einen Pinsel an einer Seite der Kleckse ansetzen und mehrmals in eine Richtung nach oben ziehen, um unterschiedlich große „Brushstroke-Federn“ zu formen. „Federn“ im Kühlschrank in 60 Minuten fest werden lassen. Blaue Candy Melts ebenfalls schmelzen, auf Backpapier geben, kleine „Wellen“ herstellen und ebenfalls gekühlt fest werden lassen. „Brushstroke-Federn“ mit der restlichen Suisse-Meringue-Buttercreme von unten nach oben und von außen nach innen an der Torte befestigen, sodass ein „Schwan“ entsteht. „Brushstroke-Wellen“ mit Zuckerkleber am unteren Tortenrand anbringen. Die Enden der „Schwanenfedern“ mit dem beiseitegestellten blauen Farb-Mix verzieren.

Vorbereitungszeit

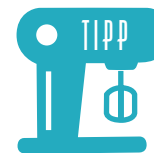
für die Dekoration: 2–3 Tage

Backformen: 1 Springform (Ø 26 cm), 1 Springform (Ø 24 cm)

Backtemperatur: 200 Grad Ober-/Unterhitze – 180 Grad Umluft

Backzeit: 40–45 Minuten je Form

Kühlzeit: 2 Stunden



Noch köstlicher:
Verwenden Sie frische
Heidelbeeren!

Im Tortenhimmel: Backen und Dekorieren von A bis Z

Agar-Agar

wird auch chinesische oder japanische Gelatine genannt und aus den Zellwänden spezieller ostasiatischer Algenarten gewonnen – gibt es in gut sortierten Supermärkten, Bio-Läden und Reformhäusern

Agartine

ist ein rein pflanzliches Geliermittel auf Agar-Agar-Basis – gibt es in gut sortierten Supermärkten

Airbrush-Gerät und Airbrush-Farben

sind Spezial-Geräte und Spezial-Farben zum „Lackieren“ von Torten – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Alkohol „Rejuvenator Spirit“

ist speziell zum Verdünnen und Mischen von Farb- und Glanzpuder geeignet – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Backtrennspray

ist ein Backhilfsmittel auf Ölbasis zum Einfetten von Backformen – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Beurre sec

ist eine weiche französische Butter mit 84% Fettgehalt – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Blätterkrokant

ist eine Mischung aus gehackten Nüssen und karamellisiertem Zucker, die in Schichten wie beim Blätterteig übereinander gefaltet wird – gibt es im Fachhandel, in gut sortierten Supermärkten und im Internet

Blindbackbohnen

gibt es als „Ceramic Baking Beans“ im Internet

Blütenpaste

ist eine Zuckerpaste für feine Dekorationen, die sich besonders gut formen lässt – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Bourbon-Vanillepaste

ist eine Paste auf Sirupbasis aus echter Bourbon-Vanille – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Cake Cards

oder Cake Boards sind spezielle Tortenplatten zur Präsentation und zum Transport von Motivtorten – gibt es im Fachhandel und im Internet

Cakepop-Stiele

gibt es in gut sortierten Supermärkten, Drogeriemärkten und im Internet

Candy Melts

sind farbige Glasuren in Form von Schmelzdrops – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Cannoli-Förmchen

werden auch „Schillerlockenformen“ genannt – gibt es im Internet

Gingerbeer

ist ein alkoholfreies Bier mit natürlichem Ingwer – gibt es in gut sortierten Supermärkten, Getränkeläden und im Internet

Glimmerzucker

sind glitzernde Zuckerkristalle zum Dekorieren – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Gojibeeren

sind ursprünglich aus China stammende „Superfood“-Beeren – gibt es in gut sortierten Supermärkten, Bio-Läden und im Internet

Isomalt

ist ein Spezial-Zucker für Zucker-Deko und Glasuren – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Kakao-Glanzspray

oder Kakaobutterspray gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Karamellisierte Kondensmilch

gibt es in Supermärkten und im Internet

Lebensmittelkleber

braucht man zum Befestigen von Torten-Deko – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Light Brown Soft Sugar

ist Zucker aus Zuckerrohr – gibt es im Internet

Marc-de-Champagne-Aromapaste

gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Matcha-Pulver

oder japanisches Grüntee-Pulver – gibt es im Fachhandel oder im Internet

Meringue-Pulver

ist ein Baiserpulver (Eiweißersatz) – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Nonpareilles

sind Mini-Zuckerstreusel – gibt es in gut sortierten Supermärkten und im Internet

Pailleté Feuilletine

sind kleine, karamellige Knusperstückchen – gibt es im Internet

Pearl Spray Metallic

ist ein Lebensmittelspray zum Dekorieren – gibt es im Internet

Puderfarben

kann man mit einem Pinsel auftragen oder mit etwas Alkohol verdünnt zum „Malen“ verwenden – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Rollfondant

ist eine weiche, pastöse Zuckermasse zum Überziehen von Torten und zum Modellieren von Dekorationen – gibt es in vielen Farben im Konditorenbedarf (Internet)

Rosa Beeren

sind mild-süßliche Beerenfrüchte aus Brasilien – gibt es im Internet

Rosenwasser

zum Aromatisieren gibt es im Internet

San-apart

ist ein rein pflanzlicher Sofort-Stabilisator für Sahne und Cremes – gibt es in gut sortierten Supermärkten und im Internet

Tonkabohnen

sind mandelförmiger Samen des Tonkabaums mit Vanillegeschmack – gibt es in Apotheken oder im Konditorenbedarf (Internet)

Tortenstützen

sind spezielle Stützhilfen für Etagentorten – gibt es im Internet

Tour

ist ein Spezialbegriff bei der Herstellung von Blätterteig – bei den Touren unterscheidet man die einfache Tour, bei der der Teig in drei Lagen gefaltet ist und die doppelte Tour, die vierlagig ist.

Vanillesalz

ist Meersalz mit echter Bourbon Vanille – gibt es in Bio-Läden, Gewürzläden und im Internet

Weinstein-Pulver

ist ein Backtriebmittel – gibt es in Bio-Läden oder im Internet

Weizenmehl Typ 00

heißt auch „italienisches Mehl“ oder „Pizzamehl“ – gibt es in Supermärkten oder im Internet

Zuckerblumen, Zuckerherzen und Zuckerperlen

sind fertige Deko-Teile für Torten – gibt es im Internet

Zuckerkleber

braucht man für die Befestigung von Deko-Elementen auf Torten – gibt es in gut sortierten Supermärkten und im Internet

Zuckerthermometer

ist ein Messgerät für die Zubereitung von selbst gemachtem Zuckersirup, von Bonbons, Karamell oder Marmeladen – gibt es im Fachhandel oder im Internet



das GRÖSSE *B*ACKEN

Deutschlands beste Hobbybäckerin

Mit den Siegerrezepten von
Deutschlands bester
Hobbybäckerin Susanne Breyer

Das ultimative Buch zur SAT.1-TV-Show

TRETORRI



DANKSAGUNG

Ein besonderer Dank geht an Enie van de Meiklokjes, die Juroren Bettina Schliephake-Burchardt und Christian Hümb's sowie an Susanne Breyer und an alle anderen „Das große Backen“-Hobbybäckerinnen und -bäcker. Des Weiteren geht ein großes Dankeschön an das Team von TOWER PRODUCTIONS GMBH sowie an Heidi Sommerhäuser (Programm Management SAT.1), Clarissa Schreiner (Bildredaktion SAT.1) und Veronika Frohn und Bianca Uzuber (Licensing Management SAT.1).

IMPRESSUM

Das große Backen
Deutschlands beste Hobbybäckerin

© 2013 „DAS GROSSE BACKEN“ is based on the original format „Great British Bake Off“ devised by Love Productions.
This book is produced under licence from BBC Worldwide Ltd.
© 2018 SAT.1, Lizenz durch: ProSiebenSat.1 Licensing GmbH
www.prosiebensat1licensing.de

Herausgeber
Ralf Frenzel

© 2018 Tre Torri Verlag GmbH, Wiesbaden
www.tretorri.de

Redaktion: Cornelia Trischberger, München
Gestaltung: königsblau design – Nicole Gehlen, Heidelberg
Fotografie: Maria Brinkop, Hildesheim
außer Vorsatz, 2, 4, 5, 7 oben rechts und unten links, 31, 33, 34, 37, 38, 77, 89,
91, 93, 94, 128, 129, 138 © SAT 1/Claudius Pflug
Reproduktion: Lorenz & Zeller, Inning a. Ammersee

ISBN 978-3-96033-038-7

Printed in Oosterbeek, Netherlands

Haftungsausschluss
Die Inhalte dieses Buchs werden von Herausgeber und Verlag sorgfältig erwogen und geprüft. Dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Die Haftung des Herausgebers bzw. Verlags für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Für Überarbeitungen und Ergänzungen der vorliegenden Auflage besuchen Sie uns unter: www.tretorri.de





DIE SCHÖNSTEN KUCHEN UND TORTEN AUS DEUTSCHLANDS GRÖSSTER BACKSHOW

Backe, backe, Kuchen – so schön kann Backen sein! Im Siegerbuch zur erfolgreichen Show „Das große Backen“ finden Sie die wunderbaren süßen Kreationen unserer Staffelsiegerin Susanne Breyer und die köstlichen Backkunstwerke der anderen Kandidatinnen und Kandidaten. Wir haben die Rezepte für Sie aufgeschrieben – so können Sie alles auch zu Hause nachbacken und die ganzen Backabenteuer der Show noch einmal kulinarisch erleben. Außerdem im Buch: eine Homestory unserer Nummer 1 „Sazza Sue“, raffinierte Rezepte mit Back-Know-how von unseren Jury-Profis Bettina Schliephake-Burchardt und Christian Hümb's und natürlich viele Tipps und Infos ...

das GRÖSSE
BACKEN



TRETORRI
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS