

MARTINA KITTLER | CORNELIA SCHINHARL
CHRISTA SCHMEDES | NICO STANITZOK

DAS NEUE BACK VERGNÜGEN

GU



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

Vorwort: Wie das duftet! . . . 7

Backen mit Vergnügen . . . 8

So gelingt's garantiert . . . 10

Von Zimtzucker bis Schokoglasur . . . 12

Grundteige . . . 14



16

Einfache KUCHEN für jeden Tag

Rühren, ab in die Form und backen – schon steht im Handumdrehen ein herrlich duftender Kuchen auf dem Tisch. Marmorkuchen, Käsekuchen und Gugelhupf schmecken jeden Tag, das ganze Jahr.

Wandlungskünstler

Biskuitrolle und 3 Füllungen . . . 38

52

Beliebte BLECH- kuchen

Ob mit Schokolade, Streuseln oder Frucht – diese Kuchen vom Blech sind genau richtig, wenn viele Kuchenhungrige am Tisch sitzen. Stück für Stück ein Genuss!

78

Süße TEILCHEN auf die Hand

Schnecke, Muffin & Co. sind superpraktisch zum Mitbringen und Mitnehmen – die kann man nämlich ohne Gabel ganz nebenbei verknuspern! Kein Wunder, dass sie ratzfatz weggenascht sind ...

Schneckenparade

mit Pudding, Zimt und Nuss . . . 86

106

TORTEN süß und sündig

Bei Sahne und Buttercreme, Trüffelfüllung und Schokoglasur dürfen Sie zeigen was in Ihnen steckt. So zart und cremig – das sind echte Traumtorten!

Klassisch und gut

Buttercreme viermal anders . . . 128

136

Feines FESTTAGS- gebäck

Ob Weihnachten, Ostern oder Geburtstag – für Gäste und Feste darf es ruhig etwas Besonderes sein. Überraschen Sie Ihre Lieben zu jedem Anlass mit festlich dekoriertem Gebäck!

Weihnachtsfreuden

Plätzchen, Torten & Stollen 138

Osterfeier

Häschen, Ostertorten und
Hefezopf 160

Sag's mit Herz

Torten für Valentinstag und
Muttertag 172

176

Brötchen & BROT frisch vom Blech

Zarte Krume und knusprige Kruste – selbst gemacht schmecken Frühstückssemmeln und Körnerbrot gleich doppelt so gut. Also nichts wie ran und flott losgeknetet!

Brötchen 178

Knäckebröt 186

Brot 188

Knabberspaß

Cracker und Dips 190

198

Pizza, QUICHE & pikante Snacks

Heute mal Lust auf was Herzhaftes? Wie wäre es mit pikanten Kuchen, herzhaften Waffeln oder Pizzaschnecken? Das perfekte Abendessen – aber auch auf Partys heiß begehrt!

Herzhafte Bissen

Waffeln 216

Kuchenbüfets

für alle Gelegenheiten 230

Register von A–Z 232

Impressum 240

Softiger MARMORKUCHEN

FÜR 1 GUGELHUPFFORM (24 CM Ø,
16 STÜCKE)

300 g weiche Butter
250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
5 Eier (M)
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Salz
100 ml Milch
30 g Kakaopulver
1 TL Zimtpulver

Außerdem:

Butter und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 25 Min.

+ 1 Std. Backzeit

Pro Stück ca. 345 kcal,

6 g E, 19 g F, 39 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts in ca. 2 Min. hellcremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und 80 ml Milch zufügen und alles zu einem cremigen Teig verrühren.

2 Etwa zwei Drittel des Teiges in die Form füllen. Kakaopulver, Zimt und die übrigen 20 ml Milch zum restlichen Teig in die Rührschüssel geben und glatt rühren. Den dunklen Teig auf den hellen in der Backform verteilen. Dann mit einer Gabel spiralförmig durch die beiden Teigschichten ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht.

3 Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Die Stäbchenprobe machen. Den Kuchen ca. 10 Min. in der Form ruhen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.



MANDELBISKUIT

mit Himbeercrème

FÜR 1 BACKBLECH (20 STÜCKE)

Für den Biskuit:

- 5 Eier (M)
- 125 g Zucker
- 200 g gemahlene gehäutete Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 20 g Mehl
- 4 Tropfen Bittermandelöl

Für den Belag:

- 8 Blatt Gelatine
- 600 g Himbeeren
- 200 g Sahne
- 500 g Joghurt
- 60 g Himbeersirup
- 300 g Magerquark
- 2 EL Zucker

Außerdem:

- 3 EL gehackte Pistazien
- 2 EL Puderzucker
- Backrahmen

Zubereitungszeit: 50 Min.

+ 12 Min. Backzeit

+ 2 Std. Kühlzeit

Pro Stück ca. 215 kcal,

9 g E, 12 g F, 17 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Biskuit Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts in ca. 3 Min. hell-schaumig rühren. Mandeln, Backpulver, Mehl und Bittermandelöl unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen und im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Danach herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2 Für den Belag die Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren verlesen, bei Bedarf waschen und trocken tupfen. Die Sahne in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen, dann kühl stellen.

3 Den Biskuitboden mit dem Backrahmen umschließen und die Himbeeren darauf verteilen. Joghurt, Himbeersirup, Quark und Zucker in einer Schüssel verrühren.

4 Die Gelatine tropfnass in einen Topf geben und bei schwacher Hitze auflösen. Von der Joghurtmasse 4 EL abnehmen und unter die Gelatine rühren. Die Gelatine dann zur Joghurtmasse geben und alles mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Sahne mit dem Küchenspatel unterheben und die Creme gleichmäßig auf den Himbeeren verstreichen. Den Kuchen ca. 2 Std. kühlen und die Creme gelieren lassen. Mit Pistazien und Puderzucker bestreut servieren.



Mandel- NUSS-ECKEN

FÜR 40 STÜCK

Für den Mürbeteig:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier (M)
125 g kalte Butter

Für den Belag:

150 g Aprikosenkonfitüre
200 g Butter
200 g Zucker
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g gehackte Mandeln

Außerdem:

200 g Zartbitter-Kuvertüre
Mehl zum Arbeiten

Zubereitungszeit: 40 Min.

+ 25 Min. Backzeit

+ 3 Std. 20 Min. Abkühlzeit

Pro Stück ca. 195 kcal,

3 g E, 13 g F, 17 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts vermischen. Die Butter in kleinen Stücken zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig dann mit leicht bemehlter Teigrolle auf dem Backblech ausrollen.

2 Für den Belag die Aprikosenkonfitüre mit Butter, Zucker und 50 ml Wasser in einem kleinen Topf erwärmen. Mit dem Schneebesen glatt verrühren. Haselnüsse und Mandeln unterrühren. Die Nussmasse mit einem Teigspatel auf dem Boden verteilen und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.

3 Das Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchengitter ca. 20 Min. abkühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer zuerst in Quadrate (ca. 8 × 8 cm) schneiden, dann diagonal zu Dreiecken halbieren. Die Ecken mindestens 2 Std. auf dem Blech abkühlen lassen.

4 Die Kuvertüre grob hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Jeweils die beiden spitzen Enden der Dreiecke in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Die Nussecken auf ein Kuchengitter oder Backpapier legen und die Schokoglasur ca. 1 Std. trocknen lassen.

Bleiben in einer
Blehdose bis zu
2 Wochen frisch.





Apple-Chocolate- CHEESECAKE

FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø, 12 STÜCKE)

100 g Cornflakes | 150 g Zartbitter-Schokolade |
50 g Butter | 1 Pck. gemahlene Gelatine (27 g) |
150 ml Apfelsaft | 3 rotschalige Äpfel (500 g) |
3 EL Zitronensaft | 80 g Zucker | 1 Pck. Vanillezucker |
400 g Schmand | 400 g Doppelrahmfrischkäse
Zubereitungszeit: 30 Min. + 3 Std. Kühlzeit
Pro Stück ca. 335 kcal, 6 g E, 24 g F, 24 g KH

1 Den Formboden mit Backpapier belegen und mit dem Rand umschließen. Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle grob zerdrücken. Schokolade fein hacken und ½ EL für die Deko beiseitelegen. Butter und Schokolade in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Flakes untermischen. Die Masse in der Form zu einem Boden festdrücken.

2 In einem kleinen Topf die Gelatine ca. 5 Min. im Apfelsaft einweichen. 2 Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker, Schmand und Frischkäse in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Apfelstücke unterrühren. Die Gelatine auf dem Herd bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen, dann unter die Apfelcreme mischen. Die Creme in die Form füllen und ca. 3 Std. kühlen.

3 Den Formrand lösen. Den übrigen Apfel waschen, vierteln, entkernen und in hauchdünne Spalten schneiden. Die Spalten auf die Torte legen und mit den übrigen Schokostückchen bestreuen.

TIRAMISU-TORTE

mit Aprikosen

FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø, 12 STÜCKE)

100 g Löffelbiskuits | 100 g Amarettini | 100 g Butter |
120 ml starker Kaffee | 500 g Aprikosen |
500 g Mascarpone | 250 g griech. Joghurt (10 % Fett) |
80 g Zucker | 1 EL Vanillezucker | 40 ml Mandellikör
(z. B. Amaretto) | 6 Blatt Gelatine | Kakaopulver
zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 30 Min. + 5 Std. Kühlzeit

Pro Stück ca. 415 kcal, 6 g E, 30 g F, 21 g KH

1 Den Formboden mit Backpapier belegen und mit dem Formrand fest umschließen. Löffelbiskuits und Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle fein zerdrücken. Butter und 20 ml Kaffee in einen Topf geben und schmelzen. Die Keksbrösel untermischen. Die Masse in der Form zu einem Boden festdrücken.

2 Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Ein Drittel davon für die Deko beiseitelegen, den Rest klein würfeln und auf dem Boden verteilen. Mascarpone, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Likör mit dem Schneebesen cremig rühren.

3 Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die übrigen 100 ml Kaffee in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann schnell mit dem Schneebesen in die Creme rühren. Die Creme auf die Aprikosen streichen und die Torte mindestens 5 Std. kühlen. Danach aus der Form lösen und mit Kakao bestäuben. Die übrigen Aprikosen in Spalten schneiden und darauflegen.



Honig- LEBKUCHEN

FÜR CA. 40 STÜCK

Für den Honigkuchenteig:

300 g Honig

150 g Rohrohrzucker

100 g Butter

1 EL Kakaopulver

1 Pck. Lebkuchengewürz (15 g)

1 Ei (M)

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Für Glasur und Deko:

1 ganz frisches Eiweiß (M)

250 g Puderzucker

flüssige Speisefarbe (grün, rot)

Zuckerstreusel

Kokosraspel

Außerdem:

Butter für das Blech

Mehl zum Arbeiten

Ausstecher (Tannenbaum,

Nikolausstiefel)

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

+ 20 Min. Ruhezeit

+ 30 Min. Backzeit

Pro Stück ca. 135 kcal,

2 g E, 3 g F, 26 g KH

1 Für den Teig Honig, Zucker und Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren kochen. Die Mischung in eine Rührschüssel umfüllen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Ei zufügen und mit dem Schneebesen zügig unterrühren. Mehl und Backpulver zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 1 Min. verrühren. Die Masse auf der Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und dünn mit Butter einfetten, damit die Lebkuchen beim Backen nicht austrocknen. Den Teig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Tannenbäume und Stiefel ausstechen, auf die Backbleche legen und ca. 20 Min. ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Lebkuchen nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

4 Für die Glasur das Eiweiß in einer kleinen Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe ca. 1 Min. aufschlagen. Puderzucker zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Die Glasur auf drei Schüsseln verteilen. Eine Portion mit Speisefarbe grün, eine Portion rot einfärben, eine Portion weiß lassen.

5 Die Tannenbäume mit grüner Glasur bestreichen und den Rand mit Zuckerstreuseln bestreuen. Die Stiefel mit roter Glasur bestreichen und leicht antrocknen lassen. Dann den Schaft mit weißer Glasur bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.



Kokos-Schoko- MAKRONEN

FÜR 40 STÜCK

1 Bio-Zitrone | 3 Eiweiß (M) | Salz | 200 g Puderzucker |
50 g gemahlene Mandeln | 200 g Kokosraspel |
200 g Zartbitter-Kuvertüre | Spritzbeutel
mit Lochtülle (13 mm Ø)

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. 15 Min. Backzeit
Pro Stück ca. 85 kcal, 1 g E, 5 g F, 8 g KH

1 Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Hälfte der Schale abreiben und 2 TL Saft auspressen. Eiweiße, 1 Prise Salz und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Mandeln, 170 g Kokosraspel und Zitronenschale mit dem Küchenspatel zügig unter den Eischnee heben.

2 Den Backofen auf 150° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und Tupfen (3 cm Ø) mit ca. 2 cm Abstand auf das Blech spritzen. Mit den übrigen 30 g Kokosraspeln bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Den Ofen dann auf 50° schalten und ca. 1 Std. weiterbacken. Die Makronen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3 Die Kuvertüre mit einem Messer hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Böden der Makronen in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier trocknen lassen.

ZIMTSTERNE mit Mandeln

FÜR 40 STÜCK

1 Bio-Zitrone | 3 Eiweiß (M) | Salz | 300 g Puderzucker |
400 g gemahlene Mandeln | 1 EL Zimtpulver |
1 Msp. gemahlene Nelken | Zucker zum Arbeiten |
Ausstecher (Stern, 4 cm Ø)

Zubereitungszeit: 40 Min. + 30 Min. Kühlzeit
+ 24 Min. Backzeit

Pro Stück ca. 95 kcal, 2 g E, 5 g F, 9 g KH

1 Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Hälfte der Schale abreiben und 2 TL Saft auspressen. Eiweiße, Zitronensaft und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei den Puderzucker einrieseln lassen.

2 Von der Schaummasse 4 EL für die Glasur abnehmen und abgedeckt kühlen. Mandeln, Zitronenschale, Zimt und Nelken unter die übrige Masse rühren. Dann abdecken und ca. 30 Min. kühlen.

3 Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Masse auf der mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche 4–5 mm dick ausrollen. Auch die Oberfläche leicht zuckern, damit der Teig nicht an der Teigrolle festklebt. Sterne ausstechen, dabei den Ausstecher regelmäßig in Zucker tauchen. Die Sterne mit der Glasur bestreichen, auf die Bleche legen und im Ofen (Mitte) nacheinander in ca. 12 Min. hell backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.







Kräftiges BAUERNBROT

FÜR 1 BROT (25 SCHEIBEN)

450 g Weizenmehl (Type 1050) | 150 g Roggenmehl
(Type 997) | 42 g frische Hefe (1 Würfel) | Salz |
Mehl zum Arbeiten

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. Ruhezeit
+ 1 Std. Backzeit

Pro Scheibe ca. 80 kcal, 3 g E 0 g F, 17 g KH

1 Beide Mehlsorten, Hefe, 3 TL Salz und 340 ml warmes Wasser in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 3 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

2 Den Backofen auf 250° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem länglich-ovalen Laib formen und auf das Backblech legen. Eine hitzebeständige Schale mit 500 ml heißem Wasser auf den Ofenboden stellen und das Brot im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Den Backofen dann auf 180° schalten und das Brot in ca. 30 Min. fertig backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

VOLLKORNBROT mit Leinsamen

FÜR 1 KASTENFORM (30 CM LANG, 24 SCHEIBEN)

42 g frische Hefe (1 Würfel) | 1 TL Zucker | Salz |
100 g Leinsamen | 50 g Kürbiskerne | 500 g Vollkorn-
Dinkelmehl | 1 EL Apfelessig

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Backzeit

Pro Scheibe ca. 105 kcal, 5 g E, 3 g F, 14 g KH

1 Die Form mit Backpapier auslegen. Dafür einen Bogen Backpapier mit den Händen kräftig zerknüllen, wieder auseinanderfalten und in die Backform drücken. Hefe, 500 ml warmes Wasser, Zucker, 2 TL Salz, Leinsamen und Kürbiskerne in einer Rührschüssel verrühren und ca. 10 Min. ruhen lassen. Dann Mehl und Essig zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 3 Min. verkneten.

2 Den Teig in die Form füllen und in den kalten Backofen (Mitte) schieben. Den Ofen auf 200° schalten und das Brot ca. 1 Std. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



DUFTENDES AUS DER BACKSTUBE

*Die besten Rezepte für süße und pikante Kuchen,
Torten, Brote und Gebäck*



MAL KLASSISCH, MAL MODERN

Ob fruchtige Käsesahnetorte oder knusprige Schoko-Cookies – hier sind die besten Rezepte aus der GU-Backstube. Von schnellen Alltagskuchen bis zum festlichen Weihnachtsstollen findet hier jeder seinen Lieblingskuchen!

MAL SÜSS, MAL PIKANT

Süßen Verführern wie Sachertorte, Nussecken oder Schwarzwälder Kirschtorte kann keiner widerstehen! Und wenn es etwas Herzhaftes sein darf: Wie wäre es mit fluffigem Fladenbrot, würziger Tomatentarte oder selbst gemachter Pizza?

FÜR ANFÄNGER UND MEISTERBÄCKER

Klare Anleitungen – genaue Angaben – Schritt für Schritt erklärt: So gelingen Kuchen, Torte & Co. garantiert. Für Genuss bis zum letzten Krümel!

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-7317-1



€ 15,00 [D]
€ 15,00 [A]

www.gu.de