

MARIAN MOSCHEN

Mann backt

*Die besten Rezepte
des österreichischen
Kultbloggers*



TYROLIA

MARIAN MOSCHEN

Mann backt

*Die besten Rezepte
des österreichischen
Kultbloggers*

Tyrolia-Verlag · Innsbruck-Wien

2019

© Verlagsanstalt Tyrolia, Innsbruck

Umschlaggestaltung: Tyrolia-Verlag unter Verwendung
eines Bildes von Blitzkneisser Fotografie

Alle Fotos von Marian Moschen mit Ausnahme von
S. 87, 89, 109: Blitzkneisser Fotografie

Illustrationen Innenteil: Thinkstock, Colourbox

Redaktion: Silke Schneider und Christian Wurzer

Layout: Kristin Glanert

Satz: Barbara Reiser

Lektorat: Ingeborg Pils

Druck und Bindung: L.E.G.O., Vicenza (I)

ISBN 978-3-7022-3772-1

E-Mail: buchverlag@tyrolia.at

Internet: www.tyrolia-verlag.at

*Alle Informationen in diesem Buch sind von Autor, Redaktion, Lektorat
und Verlag sorgfältig erwogen und geprüft worden. Eine Haftung des
Verfassers, des Verlages, der von ihm beauftragten Lektoren und des
Handels für etwaige Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die sich
aus dem Gebrauch dieses Buches ergeben, ist ausgeschlossen.*

www.mannbackt.de



Küchendeutsch ist nicht dasselbe wie Küchenösterreichisch

Das Mann backt-Küchen-ABC Österreichisch ↔ Deutsch

Backrohr = Backofen

Blaubeeren = Heidelbeeren

Dotter = Eigelb

Marillen = Aprikosen

Powidl = Pflaumenmus

Ribisel = Johannisbeeren

Sauerrahm = Schmand

Obers = Schlagsahne

Staubzucker = Puderzucker

Kristallzucker = Haushaltszucker

Topfen = Quark





über den Autor

Marian Moschen, geboren 1983, Gründer von www.mannbackt.de, im echten Leben Kindergartenpädagoge und Familienvater, entdeckte seine Leidenschaft fürs Backen schon in den Kinderschuhen.

Das Backen begleitet den Österreicher schon sein ganzes Leben. Wohnhaft in Tirol, beeinflusste ihn die österreichische Küche schon früh. Strudel, Gugelhupf, Mehlspeisen und Co. gehörten von Anfang an zur große Leidenschaft Marians.

Diese Freude am Backen, am Entwickeln neuer Rezepte, am Dekorieren und später auch Fotografieren wollte Marian Moschen mit anderen Backbegeisterten und Kreativen teilen. Darum rief er 2012 die Website www.mannbackt.de ins Leben.

Es dauerte nicht lange und aus einem einfachen Backblog wurde eine wahre Erfolgsgeschichte. Tausende Backbegeisterte besuchen Marian Moschens Website jeden Tag und holen sich Tipps und Tricks rund ums Backen, neue Rezepte, Dekorationsideen, detaillierte Anleitungen für Motivatorten, Hochzeitstorten und vieles mehr.

*Der backende Mann zählt mittlerweile zu den führenden Tortendesignern Österreichs, arbeitet als Food-Fotograf für führende Unternehmen und erweiterte seine Buchreihe um die Bestseller **Mann backt Glück** und **Mann backt Heimat**.*

Doch bei allem Erfolg hat Marian Moschen eines nie verloren: Die Freude am Backen!



Inhalt



Über den Autor	5
Vorwort	9
Grundlagen und Backtipps	10
Material und Werkzeug	16

1 Torten

White Sacher	20
Himbeer-Mascarpone-Schokoladentorte	24
Himbeer-Balsamico-Torte	26
Bananenbombe	28
Pistazientorte	32
Mohn-Zitronen-Torte	34
Himbeer-Trüffel-Genuss	36
Sachertorte	38
Topfen-Schichttorte	42
Nusstorte	44
Erdbeere-Vanille-Schichttorte	46
Erdnuss-Karamell-Chocolate-Cheesecake	48
Paolova mit frischen Früchten	52
Mousse-au-Chocolat-Tarte	54

2 Kuchen

Marzipangugelhupf	58
-------------------------	----

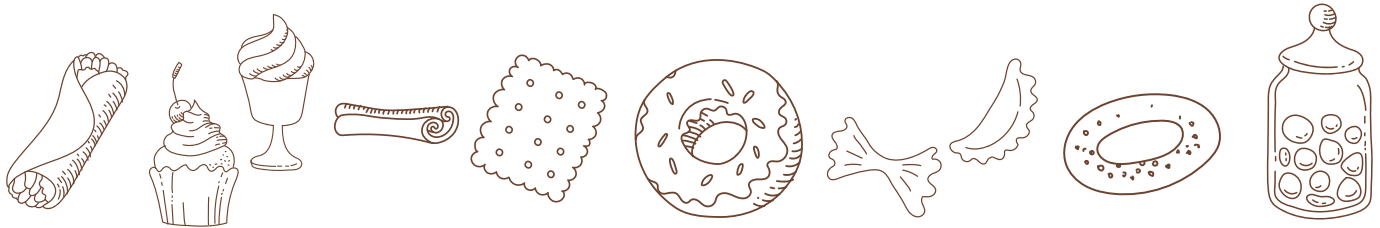
Mohn-Topfen-Tarte	60
Schoko-Biskuitroulade mit Erdbeercreme	62
Brüssler Schnitten	64
Zwetschken-Mandel-Kuchen ohne Mehl	68
Kirschen-Topfen-Torte	70
Frühtecobbler	72
Linzer Torte	76
Marmorkuchen	78
Zimtschnecken	80

3 Whoopies, Cookies & Co.

American Cookies	84
Perfekte Baisers	88
Whoopies mit frischen Himbeeren	90
Cantuccini	94
Macarons mit Pistazien und Schokocreame	96
Cappuccino-Macarons	100
Lavendel-Macarons	102
Coconut Bites	104

4 Muffins und Cupcakes

Mandel-Muffins wie früher	108
Mojito-Cupcakes	110



Vollmilchschokolade-Himbeer-Cupcakes	112
Black-Forest-Cupcakes	116
Chocolate-Vanilla-Cupcakes	118
Blaubeer-Cupcakes	120
Schoko-Bananen-Cupcakes	122

5 Mehlspeisen

Kaiserschmarrn	126
Germknödel	128
Topfenauflauf	130
Ricotta-Gnocchi mit Kirschröster	132
Buchteln mit Vanillesauce	134
Erdbeerknödel	136
Mohnnudeln	140
Mohnstrudel	142
Topfennocken	144
Butterkipferl	146

6 Desserts und Cremes

Mango-Joghurt-Creme	150
Stachelbeercrème	154
Panna cotta	158
Crème brûlée	162

Erdbeertiramisu	164
Piña-Colada-Creme	166

7 Brot

Tiroler Powidl-Bagels	170
10-Minuten-Brot	174
Weißbrot mit langer Teigruhe	176
Hamburger-Brötchen	178
Joghurt-Sauerteig-Brot	182
Sonntagsbrötchen	184

8 Weihnachtsbäckerei

Marshmallow Christmas Cookies	188
Marzipan-Mohn-Torte	192
Marzipan-Nuss-Stollen	194
Nougat Cheesecake	196
Glühweinschnitten	198
Kokoskuppeln	200
Mandelsterne	202

Ausklang und auf Wiedersehen	204
Danksagung	206
Register	208



Vorwort

Mann backt. Zwei Worte, ein Mann und ein Buch über das, was ich schon mein Leben lang liebe: Das Backen!

So oft hört man, dass das Backen schon in früher Kindheit begann. Wer dieses Buch in Händen hält, der kann sehen und fühlen, was geschieht, wenn die Liebe zum Backen ein Leben lang anhält.

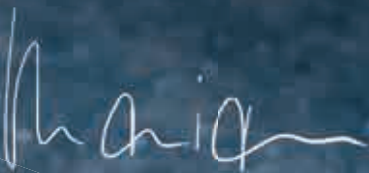
Mein Name ist Marian Moschen und dieses Buch ist das Ergebnis aus über 30 Jahren Freude am Backen, Dekorieren, Ausprobieren, Austausch mit anderen Backbegeisterten und dem Mut, weiterzumachen wenn einmal etwas schief geht.

Backen verbindet, deshalb gründete ich im Jahr 2012 meine Website www.mannbackt.de. Eigentlich als Online-Kochbuch für meine Familie und Freunde gedacht, wurde daraus schnell eine Plattform, die es tausenden Backenthusiasten ermöglicht, sich auszutauschen, zu lernen und auch ihr Wissen weiterzugeben. Hunderte meiner Rezepte haben bisher ihren Weg auf Mann backt gefunden und viele weitere werden folgen.

Doch wie immer gibt es auch auf meinem Foodblog Rezepte, die besonders beliebt sind und auf die ich außergewöhnlich stolz bin. Meine besten Rezepte, aber auch viele neue Kreationen findet ihr in diesem Buch. Tausendfach bewährt, vielfach über die Jahre optimiert und komplett neu von mir fotografiert.

Dieses Buch ist deshalb viel mehr als ein weiteres Backbuch. Es ist ein Spiegel dessen, was ich in den ersten 33 Jahren meines Lebens gelernt und lieben gelernt habe. Es ist: Mann backt.

Ich wünsche euch allen viel Freude mit diesem Buch. Der backende Mann,





Die wichtigen Zutaten

Backen ist viel mehr als Mittel zum Zweck! Es ist Entspannung, Hobby, Herausforderung, kreative Ausdrucksform, ... man kann damit anderen eine Freude machen oder sich selbst verwirklichen ... Kurz: Backen ist eines der schönsten Hobbys, die es gibt. Aber aller Anfang ist schwer und wenn erst mal ein paar Kuchen misslungen sind, verlässt die Backbegeisterten schnell der Mut. Aber hier kommt Mann backt ins Spiel. Ich habe einen erfolgreichen Start geschafft, natürlich nicht ohne den einen oder anderen Ausfall.

Damit ihr schneller zu Erfolgserlebnissen kommt, habe ich im Folgenden 30 hilfreiche Tipps für perfekte Torten und Kuchen gesammelt. Eines solltet ihr euch dennoch immer im Hinterkopf behalten:

Wenn mal was schiefgeht, nicht verzweifeln ... schnell alles aufessen und noch einmal backen.

** Die Qualität der Zutaten bestimmt das fertige Produkt. Im Zweifelsfall lieber den einen oder anderen Euro mehr ausgeben, den Unterschied schmeckt man sofort.*

** Eine gleichmäßige Temperatur der Zutaten ist der Schlüssel zum Erfolg. Alle Zutaten, sofern nicht anders angegeben, Vanillezucker bereits 1 – 2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.*

Achtung! *Zu kalte Eier flocken aus! Um Eier schnell auf Zimmertemperatur zu bringen, legt sie ein paar Minuten in handwarmes Wasser...*

** Rezepte haben durchaus ihre Berechtigung! Sich an die Mengenangaben zu halten sorgt für tolle Ergebnisse. Muss dennoch einmal ein Rezept angepasst werden, immer die Mengen aller (!) Zutaten ändern.*

** Vanillezucker schmeckt, ja, aber nicht nach Vanille. Wenn es der Geldbeutel zulässt, verwendet echtes Vanillemark aus der Schote.*

** Butter aufschlagen bedeutet, dass die Butter schneeweiß und cremig sein soll. Ist sie noch gelblich, ist sie zu wenig geschlagen. Überschlagen geht nicht, also lieber zu lange als zu kurz ...*

** Kochschokolade bzw. Haushaltsschokolade eignet sich sehr gut, um Teige zu aromatisieren. Für Glasuren und Cremes sollte man auf Kuvertüre setzen.*

** Mehl sollte auch wirklich gesiebt werden, am besten direkt in die Schüssel. Der Mehraufwand wird durch spürbar lockerere Teige belohnt.*

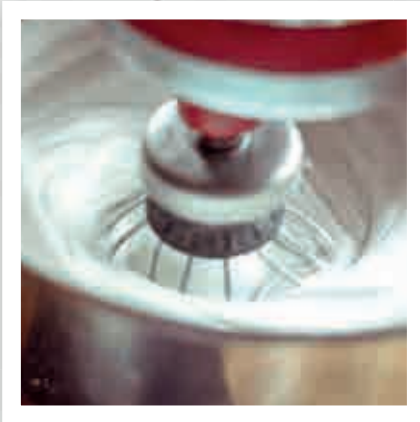
** Salz ist ein Geschmacksverstärker, eine Prise in jeden Teig bewirkt Wunder!*

** Wird Gebäck vor dem Backen mit Ei eingestrichen, sollte zu diesem immer eine Prise Salz und eine Prise Zucker dazugegeben werden. Der Zucker sorgt für Glanz, das Salz verhindert die weißen Eiweißbläschen.*

** Wenn Eier in eine Masse (zum Beispiel Butter und Zucker) eingerührt werden, unbedingt einzeln und warten bis diese vollständig verrührt sind. Das macht die Masse besonders locker.*



30 hilfreiche Backtipps



Die richtige Zubereitung

- * *Eigelb ist ein Eischneekiller! Sollte euch beim Trennen etwas Eigelb ins Eiweiß gelangen, einen Löffel in kaltes Wasser tauchen und das Eigelb vollständig entfernen.*
- * *Fett ist ein Eischneekiller! Achtet auf fettfreie Schüsseln vor dem Aufschlagen des Eiweiß.*
- * *Eischnee immer zuerst ohne den Zucker schaumig rühren, wenn er fest wird, löffelweise den Zucker einrieseln lassen.*
- * *Für den Eischnee immer Kristallzucker verwenden (sofern nicht anders angegeben)!*
- * *Der Eischnee ist fertig geschlagen, wenn die Oberfläche matt wird und nicht mehr glänzt.*
- * *Eischnee vorsichtig unterheben: Der Eischnee ist Schnee, weil er jede Menge Luft enthält, die wir uns erhalten wollen, weil sie den Kuchen fluffig und luftig werden lässt. Die Masse muss deshalb vorsichtig mit einem Schneebesen untergehoben werden, damit der Schnee nicht zusammenfällt.*
- * *Unterheben heißt, eine Masse von Hand (!) vorsichtig zu vermengen. Man beachte: Unterheben ≠ Mixen.*
- * *Manch ein Handmixer kann wunderbare Teige bewerkstelligen. Wer viel backt, sollte sich dennoch die Investition in eine große Küchenmaschine überlegen. Der Unterschied ist weit größer, als Man(n) glaubt.*
- * *Ein Mixer hat mehrere Geschwindigkeitsstufen! Nutzt sie auch!*
- * *Gewöhnt euch die Verwendung von Spritzbeuteln an. Mit ihnen lässt sich Creme gleichmäßiger und einfacher verteilen.*

Das richtige Backen

- * Falls nicht anders angegeben, das Rohr stets ausreichend vorheizen.
- * Die Erfahrung hat gezeigt, dass Kuchen selten mehr als 180 °C brauchen. Es gilt: Nicht zu heiß backen, lieber ein paar Minuten länger im Ofen lassen.
- * Es gibt viele Wege und Anleitungen, einen Kuchen ohne die durch ungleichmäßige Hitzeverteilung im Teig entstandenen Unebenheiten zu backen. Meiner Meinung nach stehen diese Methoden in keinem Verhältnis zum Aufwand. „Schnipp, Schnapp, Knubbel ab“ ist meine Devise. Den Abschnitt kann man ja zum Kaffee essen.
- * Den Kuchen nach dem Backen nicht stürzen. Lasst ihn vorher einige Zeit auskühlen. Dann schneidet ihr die Oberseite gerade ab, damit sie relativ flach ist. Erst dann dreht ihr den Kuchen um! Et voilà, die Oberfläche ist flach wie ein Spiegel.
- * Die Feinarbeit macht den schönen Kuchen: Streicht den ungebackenen Teig in der Form mit einer Teigkarte ganz glatt, das sorgt für eine besonders schöne Oberfläche.
- * Der Ofen als Bösewicht: Viele Öfen sind entweder zu heiß oder zu kalt, was für wenig zufriedenstellende Ergebnisse sorgt. Wer auf Nummer sicher gehen will, besorgt sich ein Backthermometer und misst, bei welcher Temperatur auf der Skala der Ofen auf echte (!) 175 oder 200 °C erhitzt. Ihr werdet definitiv mehr Spaß am Backen haben.
- * Ein Kuchen gehört in die Mitte des Ofens. Sowohl oben als auch unten und zu allen Seiten sollte der Kuchen gleich viel Abstand haben, um gleichmäßig durchzubacken. Dieser Punkt ist wichtiger, als man glaubt!
- * Haltet die Backzeit ein! Sollte der Kuchen trotzdem vorher leicht dunkel werden, keine Panik! Einfach mit etwas Alufolie abdecken, der Knubbel kommt sowieso ab.
- * Nadelprobe: Man sticht mit einem Spieß oder einer Nadel in den Kuchen, um zu testen, ob er fertig ist. Bleibt Teig daran haften, ist der Kuchen noch nicht durchgebacken. Macht die Nadelprobe immer im (!) Backrohr. Nehmt ihr den Kuchen zu früh raus, fällt er zusammen.



Grundrezepte



Kondensmilch-Karamell

Ein in Konsistenz und Geschmack perfektes Karamell zu zaubern, war einmal kompliziert, bis man zum ersten Mal Kondensmilch-Karamell zubereitet hat. Alles, was es dazu braucht, ist eine Dose gezuckerte Kondensmilch aus dem Supermarkt.

- Den Boden eines Topfes mit 2 – 3 Blättern Küchenpapier auslegen und so viele Dosen gezuckerte Kondensmilch darauf stellen, wie benötigt werden oder Platz haben.
- Den Topf mit Wasser auffüllen, alles aufkochen, dann so zurück-regeln, dass das Wasser noch leicht köchelt.
- Einen Deckel auf den Topf legen und die Kondensmilch für 3,5 Stunden kochen lassen.
- Die Dose anschließend öffnen und das Karamell genießen.
- Das fertige Karamell hält sich mehrere Monate und schmeckt zu jedem Eis, Kuchen und verfeinert jedes Dessert.



Vanillesirup

Zutaten: 250 ml Wasser ... 200 g Zucker ... 2 Vanilleschoten

- Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- Das Mark, die Schote, Zucker und Wasser in einen Topf geben. Den Sirup 5 Minuten aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
- Den Vanillesirup über Nacht ziehen lassen und am nächsten Morgen durch ein Sieb in ein Fläschchen umfüllen.
- Der Sirup hält gekühlt über Monate und kann so Kuchen und Desserts stets verfeinern.

Lemon Curd

Es gibt ja so vieles, womit man Kuchen oder das Frühstücksbrot zu einem echten Highlight transformieren kann: Nutella, Erdnussbutter, Marmelade ... oder fruchtiges Lemon Curd.

Zutaten: 150 ml frisch gepresster Zitronensaft ...

Schale von 2–3 Zitronen (fein gerieben) ... 225 g Zucker ... 75 g Butter
3 Eier (Gr. M) ... 1 TL Speisestärke ... 1 Pck. Vanillezucker

- Die Zitronen abwaschen, abreiben und auspressen.
- Alle Zutaten in einen Topf geben. Die Zitronenschale sollte sehr fein gerieben sein.
- Die Zutaten bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen.
Nicht zu schnell, weil sonst die Eier ausflocken können.
- Das noch heiße Lemon Curd in ein Marmeladenglas geben und auskühlen lassen.
- Im Kühlschrank lagern, so hält das Lemon Curd einige Tage frisch.

Übrigens! Man kann den Zitronensaft auch gegen anderen Saft tauschen, z. B. Orangen, Cranberries, Granatapfel, Blutorangen ... die möglichen Variationen sind unendlich und ermöglichen spannende Kontraste in Kuchen und Tartes aller Art.



Material und Werkzeug

Es braucht nicht viel, um richtig gute Kuchen zu backen. Die Freude am Backen und das Durchhaltevermögen, nicht gleich aufzugeben, wenn einmal etwas schiefgeht. Ganz ohne ein paar kleine Werkzeuge geht es dann aber doch nicht. Alles, was ihr braucht, habe ich für euch hier zusammengefasst ...

Schneebesen

Ein guter Schneebesen ist das wichtigste Werkzeug, das es braucht, um erfolgreich süße Köstlichkeiten zu kreieren. Im Prinzip könnt ihr damit von Rührteigen bis zum Eischnee alles aufschlagen, solange ihr ausreichend Muskelkraft besitzt.

Küchenmaschine oder Handmixer

Geht es darum, Eiweiß zu Schnee zu schlagen, Rührteige herzustellen oder schwere Brotteige zu kneten, können ein Mixer oder eine Küchenmaschine wunderbare Dienste leisten. Natürlich muss man nicht in Technik investieren, das Ergebnis wird euch aber schnell die schmalere Geldbörse vergessen lassen.

Teigspachtel

Eine Teigspachtel hilft beim Umrühren, beim Verteilen des Teiges, dabei Spritzbeutel zu füllen, nicht zu viel Teig übrig zu lassen oder Teig zu naschen. Und Letzteres allein ist schon Grund genug, eine Teigspachtel zu kaufen.

Teigpalette

Eine lange Teigpalette hilft dabei, Creme und Füllungen besonders glatt und gleichmäßig auf Torten und Kuchen zu verteilen. Und da es ja heißt, „das Auge isst mit“, ist eine Palette ein Werkzeug, das in jeden Haushalt gehört. Gerne auch in kleine und als Winkelpalette für filigranere Arbeiten.

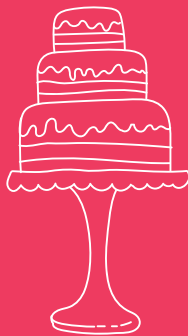
Spritztüllen und Dressiersack

Cupcakes werden erst durch ein wunderschön aufdressiertes Topping zu den optischen Highlights, die sie nun mal sind. Das gilt auch für kleine und größere Details auf Torten und Gebäck. Was meist aufwendig und kompliziert wirkt, erfordert letzten Endes nur zwei Dinge: einen Dressiersack und eine Spritztülle. In diesem Buch verwende ich ausschließlich eine große Rosentülle und eine Sterntülle.



Torten

Kreativ verspielt und köstlich cremig



*Torten sind als wahre Diven unter den Backwerken bekannt.
Sie beanspruchen Zeit, Geduld und Geschick, aber der
Aufwand wird mit unvergleichlichen Geschmacksexplosionen und
toller Optik belohnt. Also traut euch!*



White Sachet





White Sachert

*** Etwas anspruchsvoller ***



Manchmal liegt das Gute so nah. Warum also bei der Sachertorte nicht einfach die dunkle gegen weiße Schokolade austauschen? Das dachte ich mir auch, und plötzlich war eines der außergewöhnlichsten Rezepte geboren, das ihr je backen werdet. Die Weiße Sachertorte – eine Kreuzung aus Obstkuchen und dem Tortenklassiker – verdient das Prädikat: „grandios“.

Zutaten

Für den Teig: 225 g zimmerwarme Butter ... 50 g Staubzucker

8 Eier ... 260 g Kristallzucker ... 250 g weiße Kuvertüre ... 200 g Mehl

Für die Creme: 200 g zimmerwarme Butter ... 200 g Staubzucker

400 g kalter Frischkäse ... Saft von 1 Zitrone

Außerdem: frische Beeren (Himbeeren, Ribisel, Blaubeeren, Brombeeren usw.)

- Das Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter mit dem Staubzucker weißschaumig schlagen. Die Eier trennen. Die Dotter einzeln in die Butter-Zucker-Masse rühren, bis sie cremig ist.
- Die weiße Kuvertüre bei niedriger Temperatur im Wasserbad schmelzen. Dann unter fortwährendem Rühren zur Butter-Dotter-Masse geben.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz halbstreif schlagen, dann den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein cremiger Schnee entsteht. (Der Eischnee sollte seidig-matt aussehen. Wenn er glänzt, ist er überschlagen).
- Nun die Butter-Dotter-Masse abwechselnd mit dem gesiebten Mehl von Hand mit einem Schneebesen unter den Eischnee heben. Die Masse in eine 25 cm große mit Backpapier ausgelegte Springform geben und gleichmäßig in der Form verteilen, die Oberfläche glatt streichen.
- 20 Minuten bei 200 °C backen, dann die Temperatur auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) reduzieren und weitere 40 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.
- Für die Creme die zimmerwarme Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen. Den gekühlten Frischkäse löffelweise dazugeben und verrühren (auf niedriger Stufe mixen!). Zuletzt den Zitronensaft unterrühren.
- Den Kuchenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den untersten Boden mit 1/4 der Creme bestreichen und mit möglichst vielen Beeren belegen. Den zweiten Boden mit 1/4 der Creme bestreichen und auf den ersten setzen. Danach den dritten Boden mit Creme bestreichen und auf die Torte setzen. Zuletzt die Torte rundum mit dem Rest der Creme einstreichen und mit den restlichen Beeren dekorieren.
- Weiße Sachertorte vor dem Anschneiden mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

*** Etwas anspruchsvoller ***

Manchmal muss es schnell gehen – zum Beispiel, wenn sich überraschend Besuch ankündigt. Wenn jetzt ein Kuchen her muss, es aber nicht wieder ein Gugelhupf sein soll, dann ist diese Torte perfekt: Teig backen, während er auskühlt, die Creme zusammenrühren, schnell einstreichen, ein paar Himbeeren drauf – und euer Besuch meint, ihr hättet die halbe Nacht in der Küche gestanden.

Zutaten

Für das Himbeermark: 250 g tiefgefrorene Himbeeren ... 50 g Zucker ... 2 cl Wasser

Für den Teig: 300 g Zucker ... 2 Päckchen Vanillezucker ... 8 Eier (Gr. L), getrennt

125 g Butter ... 85 g dunkles, ungesüßtes Kakaopulver ... 150 g Mehl

Für die Creme: 500 ml Sahne ... 1 Päckchen Sahnesteif ... 500 g Mascarpone ... 100 g Staubzucker

Außerdem: 500 g frische Himbeeren ... Staubzucker, zum Bestreuen

- Für das Himbeermark die gefrorenen Himbeeren mit dem Zucker und dem Wasser ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, dann pürieren und durch ein feines Sieb drücken.
- Das Backrohr auf 175 °C (Ober- / Unterhitze) vorheizen.
- Für den Teig den Zucker mit Vanillezucker und Eiweiß matt glänzend aufschlagen. Langsam die Dotter dazugeben und weiter kräftig schlagen.
- Währenddessen die Butter schmelzen und leicht auskühlen lassen.
- Das Kakaopulver mit dem Mehl vermengen, auf die Eiermasse sieben und von Hand unterheben. Dann unter vorsichtigem Rühren die flüssige Butter unter den Teig ziehen. Hier geht die Masse minimal zusammen, das soll/darf so sein!
 - Den Teig auf zwei 20 cm große gefettete Springformen aufteilen.

Alternativ geht auch eine 24 cm große Springform, dann wird der Kuchen einfach weniger hoch.

- Kuchen 35 – 40 Minuten backen.
- Für die Creme die Sahne halbsteif schlagen, dann das Sahnesteif dazugeben und vorsichtig weiter schlagen (nicht überschlagen!).
- Den Mascarpone mit dem Staubzucker vorsichtig locker verrühren. Die Sahne dazugeben und von Hand unter die Mascarponecreme heben.
- Die 2 Schokoladentorten jeweils einmal waagrecht durchschneiden. 3 Böden großzügig mit dem Himbeermark bestreichen, ein paar Minuten einziehen lassen.
- Zwei Drittel der Mascarponecreme „schlampig“ auf den drei Böden verteilen. Die Böden aufeinanderstapeln und zuletzt den obersten mit dem letzten Drittel der Creme leicht kuppelartig bestreichen. Die frischen Himbeeren auf der Creme verteilen und etwas Staubzucker darüber geben. Die Torte vor dem Anschneiden kurz kalt stellen.

Schlemmen Sie sich von Wien nach New York



Marian Moschen ist Bäcker aus Leidenschaft und einer der erfolgreichsten österreichischen Foodblogger. Rezepte wie White-Sachertorte, Erdnuss-Cheesecake oder Tiroler Powidl-Bagels vereinen das Beste aus der österreichischen Feinbäcker-Tradition und internationalen Backtrends.

Diese Rezepte sind raffiniert und können dennoch leicht nachgebacken werden. Für schnelle Erfolgserlebnisse gibt Marian hilfreiche Insider-Tipps: Welche Geräte erleichtern die Arbeit? Was ist bei den Zutaten zu beachten? Wie funktioniert die richtige Zubereitung?

Stimmungsvoll in Szene gesetzt machen Himbeer-Cupcakes, Marzipan-Mohn-Torte und Lavendel-Macarons Lust darauf, sofort loszubacken!



www.mannbackt.de

