

CHRISTINA BAUER

# SÜSSES BACKEN

Über 70 einfache Rezepte



Von kleinen Törtchen  
über fruchtige Blechkuchen  
bis hin zu aufregenden Torten und  
schnellen No-Bake-Rezepten



Backen  
mit  
Christina

Löwenzahn

# INHALTSVERZEICHNIS

## Süßes geht einfach immer

...

### Ein Teig, so viele Möglichkeiten: Ausstattung, Grundrezepte und Variationen

#### Alles da: Dein Back 1 x 1

Auf einen Blick:

Die wichtigsten Zutaten

Immer an deiner Seite:

Christinas liebste Backhelfer

Top in Form: Die Backformen

Tipps und Tricks fürs beste Gelingen

Das i-Tüpfelchen: Dekoration

#### Gute Basis: Die Grundteige ...

Brandteig

Rührteig

Mürbteig und Streusel

Blätterteig

Plunderteig

Biskuitteig

... und mal was Neues:

Abwandlungen

...

### Klein und fein: Gebäck, Törtchen und Muffins

Waffeln aus Brandteig

Baumkuchen

Streuselige Schnecken

Heidelbeertörtchen

Frühlingstörtchen

Brandteig-Herzen

Eclairs

Churros

Erdbeer-Cupcakes

Beerentörtchen

Schokomuffins

Heidelbeer-Muffins

Mohnschnecken

Schokocroissants

Mini-Hupfs

Schokotörtchen

...

### Gerührt, verziert, fruchtig und alles dazwischen: Kuchen und Schnitten

Butterkuchen

Bienenstich

Johannisbeer-Streuselkuchen

Zitronenkuchen

Schneller Kastenkuchen

Herzerlkuchen

Biskuitroulade mit Herz

Saftiger Vollkorn Gugelhupf

Kaffee-Eierlikör-Gugelhupf

Schokogugelhupf

Zebragugelhupf

Mohngugelhupf

Einfacher Obstkuchen

Kaffeeschnitten

Napoleonschnitten

Himbeer-Cremeschnitten

Kardinalschnitten

Schokobrownie

Erdbeertraum

Knuspriger Rhabarberkuchen

Schneller Becherkuchen

Beerenkuchen

Schoko-Kirsch-Kuchen

Pfirsichkuchen

Schoko-Apfel-Roulade

...

### Von Sahnehäubchen bis No-Bake-Traum: Torten

Mangotorte

Waldfrucht-Naked-Cake

No-Bake-Torte

Obsttorte

Nusstorte mit Eierlikör

Sommerliche Kokostorte

Regenbogenkuchen

Rouladentorte

Number Cake

Cappuccinotorte

Himbeer-Geburtstagstorte

Himbeer-Streusel-Torte

Schoko-Beeren-Torte

Heidelbeer-Tarte

Biskotten-Torte

Nougattorte

Swirl-Cheesecake

...

### Desserts, oder: Ein süßer Abschluss

Klassische Waffeln

Mousse au Chocolat

Crumble

Dessert im Glas

Eispalatschinken

Schokokuchen mit flüssigem Kern

Grießflammerie

Topfensoufflé

Schoko-Tiramisu im Glas

Beerendessert

Karottenkuchen im Glas

Kuchenpralinen

...

### Anhang: Register und Glossar

# SÜSSES GEHT EINFACH IMMER



Was wäre das Leben ohne Süßes? Genau, nur halb so schön – in meiner Familie gibt es selten Einspruch gegen die vielen pudierzuckerarten, flaumig-süßen Gebäcke, Kuchen, Torten und Desserts, die unsere Küche regelmäßig zur hauseigenen Bäckerei werden lassen. Ich variere, kombiniere und experimentiere dabei liebend gern mit unterschiedlichen Teigen und saisonalen Obstsorten. In diesem Buch stecken meine gesammelten Erfahrungen, unkomplizierte Schritt-für-Schritt-Anleitungen, praktische Tipps und über 70 Rezepte für die süßen Momente des Alltags – ob das nun ein bestimmter Anlass ist oder nicht. Denn wenn ihr mich fragt, geht etwas Süßes doch immer!

## **Luftig, knusprig, saftig, schnell: Aller Anfang sind ... die Grundlagen**

Eine Sache, die ich am Backen so gerne mag: Sobald man die Basis kennt, lässt sich auch mit vergleichsweise wenig Aufwand ein Ergebnis zaubern, das richtig was hermacht. Dabei ist das Grundlagenwissen gar nicht kompliziert. Damit du dir selbst ein Bild machen kannst, zeige ich dir im ersten Teil des Buchs, wie du dir von luftigem Biskuitteig über saftigen Brandteig bis hin zu buttrigem Mürbteig die perfekte Back-Basis schaffst und was du dafür an Ausstattung brauchst. Am Ende sind gelungenes Gebäck, Desserts, süße Snacks und Co. nämlich wortwörtlich reine Formsache: Wie bereitet man eine Backform richtig vor, sodass sich der Teig am Schluss ganz leicht lösen lässt? Mit welchen Küchenhelfern wird die Füllung extra cremig, die Glasur wunderbar glatt und die Dekoration so schön, dass man

fast (aber eben nur fast!) nicht mehr zur Gabel oder zum Löffel greifen will? Die Antworten auf diese und weitere Fragen habe ich zum Start zusammengestellt und verrate dir, mit welchen Backformen und Küchenhelfern ich am liebsten arbeite.

Und dann kann's richtig losgehen: Mach deinen Grundteig zum Torten-Traum, bring dein Lieblingsobst ins Spiel, füll die Dessertgläser mit Crumble-Krümeln oder mach mit selbstgebackenen Eclairs einen Abstecher nach Frankreich ... Aus Erfahrung kann ich dir jedenfalls schon die mit Abstand schwierigste Frage an der Sache verraten: Womit soll ich anfangen?

## **Für jede Gelegenheit – und das ganze Jahr**

Ich weiß nicht, wie es dir geht, aber ich finde: Jede Jahreszeit ist die perfekte Zeit für etwas Süßes. Denn wie schon gesagt, gibt es einfach so viele verschiedene Möglichkeiten, dir und anderen den Alltag zu versüßen. Deswegen war mir auch wichtig, in diesem Buch Rezepte für das ganze Jahr zu sammeln. Saftiger geht-immer-Vollkornugelhupf im Frühling, fruchtig-frische Mangotorte oder Eispalatschinken für heiße Sommernachmittage, ein herbstlicher Karottenkuchen im Glas und klassischer Baumkuchen für den Winter: In der Auswahl findest du garantiert für jede Gelegenheit, für jedes Zeitbudget, jede Lust und Laune und jede Jahreszeit etwas Passendes.

Apropos Zeit: Die ist in meinem Alltag oft recht knapp, und damit bin ich sicher nicht die Einzige.



Damit du trotzdem nicht auf etwas Süßes zwischendurch, zum Dessert oder Kaffee verzichten musst, findest du im Buch diverse Rezepte, die sich mit ganz wenig Aufwand umsetzen lassen. Nach dem Motto „gerührt, nicht geschüttelt“ hast du zum Beispiel in Windeseile einen schnellen Becherkuchen parat. Oder überlässt mit einer No-Bake-Torte dem Kühlschrank (fast) die ganze Arbeit. Oder sorgst mit Ruckzuck-Muffins und kurzer Backzeit dafür, dass der Schoko-Hunger zwischendurch nicht allzu groß wird. Oder, oder, oder: Süßes zuzubereiten muss definitiv nicht zeitaufwendig sein! Und

selbst wenn du dir gerne mal etwas mehr Zeit nehmen und für die große Feiertagsrunde eine Rouladen- oder Cappuccinotorte machen willst: Das geht auch ganz unkompliziert.

Aber mach dir am besten selbst ein Bild und leg gleich los: Schnapp dir eine Rührschüssel, Grundzutaten und dein nächstes Lieblingsrezept. Ich wünsche dir ganz viel Spaß beim Nachbacken, Teigkneten, ins-Glas-Schichten, Dekorieren – und Genießen!

*Deine Christina*



## VON SAHNEHÄUBCHEN BIS NO-BAKE-TRAUM: TORTEN



Wer süß sagt, muss auch Torte sagen. Die großen Klassiker der süßen Küche dürfen auf keinen Fall fehlen, wenn es um besondere Anlässe geht. Denn was wäre die Feier mit Freundinnen und Freunden oder das Geburtstagsfest ohne Torte, mit Obst belegt, mit Sahne bestrichen oder Marmelade gefüllt? Ganz eindeutig: nur das halbe Vergnügen. Hier habe ich meine allerliebsten und vielfach erprobten Rezepte zusammengestellt. Und natürlich findest du je nach Jahreszeit, Geschmack und Vorliebe jede Menge Abwandlungen und Variationen.

# MANGOTORTE

 60 MINUTEN

 25 MINUTEN

 170 °C HEISSLUFT

## ZUTATEN

für 1 Torte (Durchmesser 24 cm)

### TEIG

4 Eier

160 g Zucker

100 g Butter

160 g Weizenmehl 700/550 (D)

10 g Backpulver

4 EL warmes Wasser

### FÜLLE

250 g Topfen/Quark

40 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

500 g Schlagsahne

3 Pkg. Sahnesteif

### CREMESPIEGEL

5 Gelatineblätter

350 g Mangopüree

### ZUM VERZIEREN

Schlagsahne, Physalis

## ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Rührteig zubereiten und den Teig in die Tortenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft etwa 25-30 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen die Torte 2 x waagrecht durchschneiden.

Für die Fülle den Topfen/Quark mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Schlagsahne mit dem Sahnesteif (nach Packungsanweisung) aufschlagen und vorsichtig unterheben. Nach Belieben etwas von der Fülle für die abschließende Dekoration zur Seite stellen.

Tortenring auf eine Platte stellen und den Tortenboden hineinlegen. Etwa ein Drittel der Fülle darauf verteilen und anschließend den zweiten Boden darauflegen. Den Vorgang nochmals wiederholen. Zum Abschluss den letzten Boden daraufsetzen und die gesamte Tortemit der restlichen Fülle bestreichen.

Die Gelatineblätter (nach Packungsanweisung) zubereiten. Das Mangopüree in einem Topf kurz erwärmen und die Gelatine im warmen Mangopüree unter ständigem Rühren auflösen. Den Fruchtspiegel abkühlen lassen und gleichmäßig über die fertige Torte gießen. Nach Belieben mit restlicher Fülle und Physalis verzieren.





# KLASSISCHE WAFFELN

 45 MINUTEN

**ZUTATEN**  
für 16 Waffeln

**TEIG**

4 Eier  
120 g Öl  
120 g Staubzucker  
20 g Vanillezucker  
200 g Milch  
10 g Backpulver  
280 g Dinkelmehl 700 bzw.  
900/630 (D)

Waffeleisen

**ZUM EINFETTEN**

Backtrennspray oder geschmolzene Butter

**ZUM VERZIEREN**

50 g Schokolade

**ZUBEREITUNG**

Aus den Zutaten einen Teig zubereiten und danach 10 Minuten rasten lassen.

Das Waffeleisen aufheizen lassen und dann mit etwas geschmolzener Butter oder Backtrennspray einfetten. Etwas Teig auf das Waffeleisen gießen (wie viel Teig man genau verwenden soll, hängt von der Größe bzw. Form des Waffeleisens ab) und ca. 3 Minuten backen. Wenn die Waffeln goldgelb sind und sich gut vom Waffeleisen lösen lassen, sind sie fertig.

Zum Verzieren die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Für das Aufspritzen dünner Schokostreifen am besten einen Frischhaltebeutel oder einen Einwegspritzsack verwenden und nur ein winziges Eck als Spritzöffnung weg-schneiden.

**TIPP**

Waffeln lassen sich gut einfrieren. Wenn sich unerwarteter Besuch ankündigt, sind sie nach ein paar Minuten im Backofen bereits aufgetaut und schmecken wie frisch zubereitet.

# BRANDTEIG-HERZEN

 40 MINUTEN

 25 MINUTEN

 190 °C HEISSLUFT

## ZUTATEN

für ca. 15 Stück

### TEIG

200 g Wasser

70 g Butter

5 g Salz

140 g Weizenmehl 700/550 (D)

4 Eier

### FÜLLE

200 g Schlagsahne

1 Pkg. Sahnesteif

Himbeerpüree

### ZUM VERZIEREN

100 g Himbeerküvertüre

20 g Kokosfett

Kokosflocken

## ZUBEREITUNG

Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl dazugeben und so lange mit dem Schneebesen rühren, bis sich der Teig von Topf und Schneebesen löst. Achtung: Anfangs können sich Klumpen bilden – einfach so langeiterrühren, bis der Teig geschmeidig wird. Anschließend den Teig in eine Rührschüssel leeren, auskühlen lassen und die Eier nach und nach einrühren, bis der Teig glänzt.

Den Teig in einen Spritzsack füllen und Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Heißluft für ca. 25 Minuten backen. Die Herzen auskühlen lassen und waagrecht durchschneiden.

Für die Fülle Schlagsahne mit Sahnesteif (laut Packungsanweisung) aufschlagen und Himbeerpüree einrühren. Die Creme in einen Spritzsack füllen und gleichmäßig auf die Böden der Herzen auftragen. Anschließend die Deckel wieder daraufsetzen. Die Himbeerküvertüre gemeinsam mit dem Kokosfett in einem Wasserbad schmelzen und die Herzen damit verzieren. Zum Schluss mit Kokosflocken bestreuen.





# KUCHENPRALINEN

 60 MINUTEN

## ZUTATEN

für ca. 20 Stück (je nach Größe)

### TEIG

300 g Kuchenreste

200 g Mascarpone

### GLASUR

100 g dunkle Schokolade

100 g weiße Schokolade

40 g Kokosfett

Steckschwamm zum Trocknen

Holzspieße

### ZUM VERZIEREN

Zuckerstreusel

## ZUBEREITUNG

Die Kuchenreste fein zerbröseln und mit dem Mascarpone verrühren. Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln für 20–30 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach einen Spieß durch jede Kugel stecken und die Kugeln für weitere 15 Minuten in den Gefrierschrank legen.

Für die Glasur die dunkle bzw. weiße Schokolade jeweils gemeinsam mit je 20 g Kokosfett in eine hitzebeständige Schüssel legen. Die Schüsseln bei 70 °C in den Backofen stellen und warten, bis die Schokoladen geschmolzen sind. Beide Glasuren glattrühren und die ausgekühlten Pralinenspieße eintauchen.

Nach Belieben mit Zuckerstreuseln oder den Resten der Glasur verzieren und zum Trocknen in einen Steckschwamm stecken.



# ALLES UNTER EINER TORTENHAUBE



Christina Bauer hat ein Standardwerk für Süßes geschaffen und bleibt dabei ihrem Ansatz treu: wenige Grundzutaten, einfache Anleitungen – endlose Möglichkeiten. Wie wäre es zum Beispiel mit klassischem Bienenstich, mürbem Johannisbeer-Streuselkuchen, zuckrigen Churros, französischen Eclairs oder kinderleichten Mohnschnecken?

Christina Bauer zeigt dir, wie schnell und unkompliziert du aus simplen Grundteigen unwiderstehliche Gaumenfreuden zauberst.

Egal, ob für den spontanen Nachmittags-Kaffeebesuch, die ganz besondere Geburtstagstorte oder den krönenden Abschluss eines gelungenen Familienessens.

Kleine Häppchen, saftige Obstschnitten, opulente Torten, unkomplizierte No-bake-Rezepte und köstliche Desserts – mach deine Küche zur Zuckerbäckerei!



**Die Hardcover-Buchhandelsausgabe  
kannst du schon jetzt unter der  
ISBN 978-3-7066-2998-0 vorbestellen.**

