

Unser Dank

*geht vor allem an unsere Familie & Freunde,
die unsere Köstlichkeiten bei jeder unserer Feiern
immer mit Genuss verspeisen.*

*Außerdem möchten wir uns bei all unseren Lesern
bedanken, die uns dazu motivieren, unsere
Lieblingsgerichte mit ihnen zu teilen!*

Beate & Lena Schoberl

Mama, lass uns BACKEN

Süßes und Herzhaftes
für jeden Anlass

© 2020, Beate & Lena Schoberl
1.Auflage

Herausgeber: Beate Schoberl
AutorInnen: Beate & Lena Schoberl
Umschlaggestaltung: Isabel Zarfl (IsaZ Kreativagentur)
Illustration: Beate Schoberl (Fotografien), IsaZ Kreativagentur
Lektorat, Korrektorat: Beate Schoberl, Susanne & Wolfgang Sumitsch
Übersetzung: Beate Schoberl

Verlag: Buchschmiede von Dataform Media GmbH
ISBN:
978-3-99118-093-7 (Paperback)
978-3-99118-094-4 (Hardcover)
978-3-99118-095-1 (E-Book)
Printed in Austria

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Rezeptverzeichnis

Süßes

Apfel-Muffins
Cheesecake
Cheesecake Törtchen
Erdbeercreme-Biskuit-Torte
Karottenkuchen
Kirschkuchen
Marillen-Blechkuchen
No-bake Erdbeer-Jogurt Cake
Nuss-Palatschinken-Torte
Prinzessinnen Muffins
Rhabarber Streuselkuchen
Ribisel-Brombeer-Küchlein
Ribisel Kuchen
Sachertorte
Schoko Guglhupf

Herzhaftes

Brot-Torte
Fisch-Pralinen auf Gurke & Toast
Fleischbällchen mit Dip
Gemüsegarten-Focaccia
Käse-Speck-Muffins
Mini Pizzen
Pizza Roles
Pizza-Tascherl
Schinken-Blätterteig-Rolle
Spagetti Carbonara Muffins
Veggie-Teigtaschen
Zucchini Muffins

Dips, Aufstriche & Gebäck

Avocado-Zitronen Dip
Curry-Feigen Dip
Ei-Aufstrich
Fisch-Aufstrich alla Bea & Lena
Frühlingszwiebel Aufstrich
Knoblauch-Käse Aufstrich
Liptauer
Mayonnaise
Schnittlauchblütenbutter
Shrimps-Cocktail

Blütensalz-Brotstangerl
Vollkornflocken Brötchen
Zupfbrot

Kekse

Brotlaibchen
Mürbteig-Kekse zum Verzieren
Linzer Radl
Vanille Wölkchen
Zimtsterne

Vorwort

Für mich als Mama gehört es mitunter zu den schönsten und freudigsten Momenten für unser Mäuschen zum Beispiel ihre Geburtstagsfeier oder andere Motto-Partys kulinarisch vorzubereiten.

Auch Lena hat über die Jahre hinweg immer mehr Interesse daran gezeigt, bei den Vorbereitungen zu helfen, um ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu können. Wenn sie für unsere Party-Snacks dann auch noch großes Lob ausgesprochen bekommt, lassen ihre strahlenden Kinderaugen mein Mama-Herz umso höher schlagen und ihr eigenes Selbstvertrauen wächst ungemein.

Am wichtigsten für uns ist aber nach wie vor die gemeinsame Zeit, ganz im Sinne von „Family Time ist Quality Time“.

Neben den Tipps, die ihr vielleicht schon aus unserem ersten Kochbuch „Mama, lass uns kochen. Lieblingsgerichte gemeinsam zubereitet“ kennt, gibt es diesmal auch Zutaten-Empfehlungen.

Wir verraten euch unsere Lieblingsprodukte, die unsere Rezepte unserer Ansicht nach zu etwas ganz Besonderem machen.

Die Rezepte sind in süße und herzhafte Backrezepte aufgeteilt. Ihr findet aber auch Rezepte zu Aufstrichen und Dips, die perfekt zu den selbst kreierten Brot-Backrezepten passen, die hier ebenso ein Kapitel einnehmen. Außerdem dürfen auch Kekse in einem Back-Buch natürlich nicht fehlen – unsere 5 Lieblings-Keksrezepte sind also auch vertreten!

Manche Rezepte werdet ihr vielleicht kennen, trotzdem haben wir alles so abgewandelt, wie es uns und unseren Gästen am besten schmeckt. Es gibt auch wieder viele neue, selbst zusammengestellte Rezepte, die alle „Lena-erprobt“ sind – es erwarten euch also sehr leckere Geschmackserlebnisse – on Top teilt sie bei jedem Rezept ihr Geschmacks-Urteil in Form einer „Sterne-Bewertung“ mit euch!

Eure Beate & Eure Lena

Süße Backrezepte

*Hier zeigen wir euch unsere Favoriten der süßen
Party-Snacks.*

*Ob Muffins, Torten, Törtchen oder Kuchen,
hier ist bestimmt für alle Geschmäcker das Passende
dabei.*

*Wir wünschen euch Naschkatzen viel Freude beim
gemeinsamen Nachbacken und gutes Gelingen!*



Apfel-Muffins



ca. 60 Minuten



12 Muffins

Wir brauchen

6 Äpfel
225g Mehl (universal)
150g Zucker
125g weiche Butter
2 Eier

1 Pkg. Vanillezucker
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Butter für die Muffins-Formen oder
Muffins-Papierformen

So wird's gemacht

die weiche Butter schaumig schlagen, währenddessen den Zucker einrieseln lassen und so lange weitermixen, bis sich Butter und Zucker gut verbunden haben

Eier aufschlagen und beimengen, weitermixen

Mehl mit Backpulver und einer Prise Salz vermengen und mit einem Schneebesen in die Butter-Zucker-Ei Mischung rühren

Äpfel schälen, klein würfelig schneiden (0,5-1cm) und in die Teigmasse einrühren

Backrohr auf 180 Grad O/U vorheizen

Muffins-Formen mit etwas Butter einfetten oder mit Papierförmchen auslegen
die Muffins auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen



Hier kann ich mithelfen:

mixen

Eier aufschlagen

Äpfel grob schneiden (Mama, macht die „Feinarbeit“) und in den Teig rühren



Muffins-Formen mit Butter einstreichen
und den Teig einfüllen

Cheesecake ★★★



ca. 90 Minuten



10-12 Kuchenstücke



Wir brauchen

für den Teig:

180g Mehl
100g Zucker
100g weiche Butter
1 Ei

für die Füllung:

650g Speise-Topfen
150g Zucker
150ml Schlagsahne
4 Eier
60g Butter, zimmerwarm
60g Mehl

So wird's gemacht



*Hier kann ich
mithelfen:*



alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel vermengen und zu einem Mürbteig kneten

den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen

nun die Eier für die Füllung trennen und das Eiklar zu Eischnee schlagen

alle restlichen Zutaten für die Füllung inklusive Eidotter in einer Schüssel gut verrühren und den Eischnee mit einem Kochlöffel unterheben

eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand mit etwas Butter einfetten

das Backrohr auf 160 Grad O/U vorheizen

nun den Mürbteig per Hand am Boden der Springform auslegen bzw. andrücken

anschließend die Füllung darauf verteilen und den Kuchen etwa 1 Stunde auf mittlerer Schiene backen



Cheesecake Törtchen



ca. 45 Minuten



10 Törtchen

Wir brauchen

für den Boden:

135g Butterkekse
65g flüssige Butter
40g Zucker

Butter für die Muffins-Formen

für die Füllung:

250g Speise-Topfen
100g Sauerrahm
50ml Milch
1 Pkg. Vanillezucker
4 EL Maizena

So wird's gemacht



*Hier kann ich
mithelfen:*

Butterkekse zu
Brösel
verarbeiten und
mit Zucker &
Butter verrühren



Füllung herstellen
& auf die Böden
verteilen

die Muffins-Formen mit etwas Butter einfetten

Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen und im Beutel mit z.B. einem Fleischhammer zerschlagen, sodass Keksbrösel entstehen

die Keksbrösel mit dem Zucker und der flüssigen Butter gut vermengen und damit den Boden der Muffins-Formen füllen (ca. 1cm hoch)

Backrohr auf 160 Grad Heißluft vorheizen

alle Zutaten für die Füllung miteinander verrühren – Maizena erst zum Schluss einrühren

die Füllung auf den Keksböden in den Förmchen verteilen

das Muffins-Blech bzw. die Muffins-Förmchen etwa 17 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen lassen

Erdbeercreme-Biskuit-Torte



ca. 3 Stunden



12-14 Tortenstücke

Wir brauchen

für den Teig (3 Böden) :

3x 100g Mehl
3x 120g Staubzucker
3x ½ Pkg. Backpulver
3x 3 Eier
3x 2-3 EL Wasser

für die Creme bei 3 Böden:

750g Topfen
140g Zucker
400ml Schlagsahne
2 Pkg. Sahnesteif
360g Erdbeer-Jogurt
1 Glas Erdbeer-Marmelade

Butter und Backpapier für die
Kuchenform

So wird's gemacht

der Boden:

Backrohr auf 195 Grad O/U vorheizen

Eier trennen und das Eiklar steif schlagen, gekühlt beiseite stellen

Dotter, Staubzucker und Wasser schaumig rühren

Mehl mit dem Backpulver vermengen

den Eischnee auf die Dotter-Zucker-Mischung häufen, das Mehl darüber sieben
und alles mit einem Kochlöffel durchmengen

(💡 die Masse vorsichtig und immer per Hand durchmengen, damit der
Eischnee nicht zusammenfällt – so bleibt der Teig fluffig)

den Teig in die Springform füllen, die vorab am Boden mit Backpapier
ausgelegt wurde, der Rand soll mit Butter ausgestrichen sein

den Teig im Backrohr etwa 17 Minuten backen, die Backfarbe soll goldig sein

(💡 ACHTUNG: die Backzeit kann sich bei den nachfolgenden Böden
verringern, da die Springform schon warm ist, deshalb soll ab 12 Minuten
Backzeit die Backfarbe kontrolliert werden und der Teig bei Bedarf vor Ablauf
der 17 Minuten aus dem Backrohr genommen werden



Hier kann ich mithelfen:

Eier trennen, alle Zutaten
zum Teig verarbeiten

alle Zutaten für die Creme
verarbeiten

die Creme:

Topfen, Zucker, Jogurt und die Marmelade gut miteinander verrühren

Schlagsahne mit dem Sahnesteif verrühren und steif schlagen

die Topfen-Mischung mit der aufgeschlagenen Sahne gut durchmengen

die Böden sollten mittlerweile ausgekühlt sein: auf den ersten Boden je nach Geschmack 0,5–1cm dick Creme aufstreichen, den nächsten Boden daraufsetzen, Creme aufstreichen, den 3. Boden aufsetzen und die restliche Creme über die gesamte Torte verstreichen

dann kann die Torte nach Belieben verziert werden: mit echten Blüten oder anderem Torten-Dekor, hier sind eurer Fantasie keine Grenzen gesetzt



Karottenkuchen



ca. 1½ Stunden



8-10 Tortenstücke



je nach Belieben kann
der Kuchen mit
Staubzucker oder einer
Glasur verfeinert werden



Wir brauchen

100g Mehl
250g Zucker
130g geriebene Mandeln
4 Karotten
4 Eier

3 EL Wasser, lauwarm
1 TL Backpulver
1 Prise Zimt
1 Prise Nelken gemahlen

So wird's gemacht

die Karotten bei Bedarf schälen und dann reiben

das Backrohr auf 180 Grad O/U vorheizen

Eier trennen, das Eiklar zu Eischnee schlagen und gekühlt beiseite stellen

Dotter, Zucker und Wasser schaumig rühren

Mehl mit Backpulver vermengen, die geriebenen Karotten untermengen und das Ganze in die Dotter-Zucker-Masse einrühren, anschließend den Eischnee mit einem Kochlöffel unterheben

den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Spring- oder Kastenform füllen und im vorgeheizten Backrohr etwa 45 Minuten backen



Hier kann ich mithelfen:

Karotten reiben

Eier trennen und die Küchenmaschine bzw. den Mixer bedienen

die restlichen Zutaten vermengen und verrühren

