A close-up photograph of a chef's hands. The chef is wearing a white button-down shirt with the sleeves rolled up. They are holding a fresh red strawberry over a large, shiny metal mixing bowl. A thick, dark chocolate sauce is being poured from the strawberry into the bowl, creating a thin stream. The background is a rustic wooden surface.

Lea Eberle

Süße Verführung

Backen mit Genuss und Leidenschaft

Impressum

©2022 Lea Eberle

2. überarbeitete Auflage

Herausgeberin und Autorin: Lea Eberle

Verlag: Buchschmiede von Dataform Media GmbH, Wien
www.buchschmiede.at

ISBN:

978-3-99139-125-8 (Hardcover)

978-3-99139-126-5 (E-Book)



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

Vorwort

Backe, backe Kuchen, der Bäcker hat gerufen. Wer will guten Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen... Bestimmt kennt jeder von Ihnen dieses bekannte Kinderlied und weiß auch, wie es weitergeht. Allerdings möchte ich anstelle von Butter und Schmalz eine Zutat nennen, die meiner Meinung nach die wichtigste ist, wenn man ein gutes Ergebnis erzielen will – die Leidenschaft. Beim Backen verspüre ich genau diese Leidenschaft mit jeder Faser meines Körpers und oft tauche ich dabei auch in eine andere Welt ein. Eine Welt, in der es nur mich und die süßen Köstlichkeiten gibt.

Mein Ziel mit diesem Backbuch ist es, die Leidenschaft, die ich beim Backen verspüre, auch an Sie weiterzugeben, damit Sie sowohl sich selbst als auch allen, die Ihre Kunstwerke verkosten dürfen, eine Freude bereiten können.

In diesem Buch finden sich alle meine Lieblingsrezepte, die ich in den letzten Jahren gesammelt, ausprobiert und verändert habe – von Torten über Kuchen, Gebäck und Weihnachtskekse ist von allem etwas dabei. Damit auch schwierigere Rezepte ohne Probleme von der Hand gehen oder Sie Anregungen für mögliche Dekorationen bekommen, habe ich die Rezepte anschaulich mit Bildern gestaltet. Zudem finden sich am Ende des Buches einige Grundrezepte und Tipps, damit Ihrem süßen Glück nichts mehr im Wege steht.

Und nun ziehen Sie ihre Kochschürze an, heizen Sie den Ofen ein und lassen Sie Ihrer Leidenschaft freien Lauf – denn so wird bestimmt jede Ihrer Kreationen ein wahrer Genuss!

Les Berle



Inhalt

1

Fruchtträume

2

Die Schokoseiten des
Lebens

3

Klassiker und allerlei
Leckeres

4

Kleine Naschereien

5

Grundrezepte und
Dekotipps

Symbole und Abkürzungen

°C

Bei dieser Temperatur wird im Backofen gebacken. Die verwendete Backfunktion ist dabei Ober-/Unterhitze. Für Heißluft einfach bei 20°C weniger backen.

min

Die Zeitangabe in Minuten (min) bzw. Sekunden (sec) gibt die durchschnittliche Backdauer an. Diese kann je nach Backofen etwas variieren.

Std

Die Stundenangabe steht bei Kuchen, Torten und Gebäck dabei, bei deren Zubereitung eine Kühl- oder Rastzeit miteinberechnet werden muss. Die Angabe bezieht sich dabei jeweils auf die Mindestzeit.

g.....Gramm
kg.....Kilogramm
mlMilliliter
L.....Liter
cm.....Zentimeter
TL.....Teelöffel
EL.....Esslöffel
Pck.....Päckchen/Packungen

Gut zu wissen

Raumtemperatur der Zutaten: Bei der Herstellung von Rührteigen ist es sehr wichtig, dass alle Zutaten dieselbe Temperatur haben. Deshalb ist es von Vorteil, wenn etwa eine halbe Stunde vor Backbeginn alle Zutaten hergerichtet werden. Dadurch kann verhindert werden, dass die Butter bei der Herstellung eines Abtriebs (Butter, Zucker und Eidotter werden schaumig gerührt) auszuflocken beginnt.

Unterschied Schokolade und Kuvertüre: Kuvertüre unterscheidet sich von Schokolade durch einen höheren Anteil an Kakaobutter. Dadurch ist sie in geschmolzener Form dünnflüssiger und eignet sich daher perfekt als Schokoüberzug oder zur Herstellung einer Glasur.

Qimiq: Qimiq ist ein natürliches Sahne-Produkt mit weniger Fett als übliche Sahne. Qimiq Classic besteht zu 99% aus Sahne (15% Fett) und 1% Speisegelatine. In der Packung ist das Sahne-Produkt schnittfest und muss vor Verwendung glattgerührt werden.

Gelatine und Agar-Agar: Gelatine ist ein tierisches Produkt, das aus Knochen gewonnen wird. Vor der Verwendung müssen die Gelatineblätter oder das Pulver (1 Briefchen entspricht 6 Blatt Gelatine) 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und dann ausgedrückt werden. Dann wird sie in erhitzter Flüssigkeit aufgelöst. Gelatine verliert durch Hitze und Säure an Qualität. Deshalb sollte sie nie in kochende Massen eingerührt und nicht in zu säurehaltige Grundmassen gegeben werden. Geschlagene Sahne wird immer erst dann beigegeben, wenn die Creme nicht mehr zu flüssig ist, da sie ansonsten nicht gleichmäßig geliert.

Als vegetarische Alternative zur Gelatine bietet sich Agar-Agar an, das aus Rotalgen gewonnen wird. Agar-Agar wird mit wenig kalter Flüssigkeit oder einem Teil der zu gelierenden Creme verrührt, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Anschließend wird die Flüssigkeit aufgeköcht und etwa 2 Minuten geköchelt. Nun kann das Agar-Agar zur restlichen Creme gerührt werden. Ein Teelöffel (4 g) Agar-Agar entspricht 6 Blättern Gelatine.

Bei den Rezepten in diesem Buch ist als Geliermittel Gelatine angegeben. Diese kann jedoch nach Belieben durch Agar-Agar ersetzt werden.

Größe der Backformen: Wenn im Rezept nichts anderes angegeben ist, hat der Tortenring einen Durchmesser von 26 cm und der eckige Backrahmen die Maße 25x25 cm.

Biskuit am besten am Vortag backen: Wird der Biskuit horizontal geteilt, ist es am besten, wenn er bereits am Vortag gebacken wird und über Nacht anziehen kann. Ansonsten kann es passieren, dass der Teig beim Schneiden bröselt.

Apfelsaft und Rum im Schokobiskuit: Ein Schuss Apfelsaft im Schokobiskuit sorgt dafür, dass er nicht so trocken wird. Durch die Zugabe von einem Esslöffel Rum wird der Teig lockerer, da der Alkohol beim Backen verdunstet. Der Schokobiskuit funktioniert und schmeckt natürlich auch ohne Zugabe dieser beiden Zutaten.

Feine Zutaten sieben: Um Klümpchen im Teig oder der Creme zu vermeiden, sollten feine Zutaten wie Mehl, Staubzucker, Backpulver, Kakaopulver, usw. vor dem Untermengen immer gesiebt werden.



Fruchtträume





ERDBEER- SAHNETORTE

180
°C

20
min

8
Std

BISKUIT

6 Eier
180 g Zucker
180 g Mehl

CREME

250 g Qimiq Classic
250 g Topfen
300 g Erdbeeren
130 g Zucker
2 Blatt Gelatine
2 EL Zitronensaft
200 ml Sahne

ZUM DEKORIEREN

100 g Erdbeeren

Die Eier für den Biskuit trennen und das Eiweiß steif schlagen. Anschließend den Zucker langsam einrieseln lassen und die Dotter zugeben. Zuletzt das gesiebte Mehl unterheben. Den Teig in einen befetteten Tortenring füllen und backen. Nach dem Abkühlen den Biskuit aus der Form lösen, und den Ring gleich wieder anlegen.

Für die Creme das Qimiq glattrühren und den Topfen zugeben. Die Erdbeeren mit dem Zucker pürieren, durch ein Sieb streichen und unter das Qimiq rühren. Die eingeweichte Gelatine im erwärmten Zitronensaft auflösen und zur Erdbeercreme mengen. Zuletzt die steif geschlagene Sahne unterheben.

Für den Erdbeerrand die Erdbeeren in schmale Scheiben schneiden und an den Tortenring legen. Die Creme einfüllen und die Torte kühl stellen.



Erdbeeren in 3-4 mm schmale Scheiben schneiden



Erdbeerscheiben an den Rand des Tortenrings legen



Creme einfüllen

Dieses Rezept
gelingt auch
mit anderen Beeren
wie Brombeeren
sehr gut!



ERDBEER-MASCARPONE-SCHNITTEN

o o o o o o o

BISKUIT

4 Eier

120 g Zucker

120 g Mehl

CREME

500 g Mascarpone

250 g Topfen

2 EL Zucker

500 g Erdbeeren

2 EL Staubzucker

4 Blatt Gelatine

1 ½ Pck. Biskotten

200 ml Rum

ERDBEERSPIEGEL

250 g Erdbeeren

1 EL Staubzucker

2 Blatt Gelatine

180
°C

20
min

8
Std

Die Eier für den Biskuit trennen und das Eiweiß steif schlagen. Anschließend den Zucker langsam einrieseln lassen und die Dotter zugeben. Zuletzt das gesiebte Mehl unterheben. Den Teig in einen befetteten, eckigen Backrahmen füllen und backen. Nach dem Abkühlen den Biskuit aus der Form lösen und diese gleich wieder anlegen.

Mascarpone, Topfen und Zucker glattrühren. Erdbeeren mit Staubzucker pürieren, durch ein Sieb streichen und unter die Mascarponecreme heben. Die eingeweichte Gelatine in etwas erwärmter Creme auflösen und zur restlichen Masse rühren.

Die Hälfte der Biskotten in Rum tränken, auf den Tortenboden legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Eine weitere Schicht getränkter Biskotten auflegen und die restliche Creme darauf glattstreichen.

Für den Erdbeerspiegel die Erdbeeren mit Staubzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die eingeweichte Gelatine im erwärmten Erdbeerpüree auflösen, auf die Creme gießen und kühl stellen.

JOGHURT-FRUCHTTORTE

o o o o o o o

NUSSBISKUIT

3 Eier

140 g Zucker

150 g geriebene Haselnüsse

1 EL Mehl

CREME

500 g Naturjoghurt

100 g Zucker

6 Blatt Gelatine

2 EL Zitronensaft

250 ml Sahne

200 g Früchte nach Wahl

100 ml Rum

170
°C

20
min

8
Std

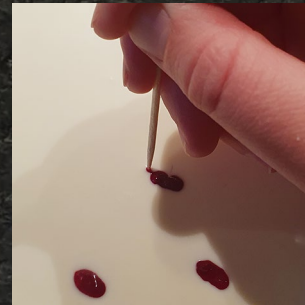
Die Eier für den Biskuit trennen und das Eiweiß steif schlagen. Anschließend den Zucker langsam einrieseln lassen und die Dotter zugeben. Zuletzt die geriebenen Nüsse sowie das gesiebte Mehl unterheben. Den Teig in einen befetteten Tortenring füllen und backen. Nach dem Abkühlen den Biskuit aus der Form lösen und einen Tortenring mit einem Durchmesser von 28 cm rundherum legen.

Das Naturjoghurt mit Zucker glattrühren. Die eingeweichte Gelatine im erwärmten Zitronensaft auflösen, zur Joghurtcreme geben und gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Die Früchte rund 15 Minuten im Rum einlegen, auf dem Biskuit verteilen und die Creme darauf verstreichen. Dabei beachten, dass die Creme am Rand bis an den Boden hinunterreicht. Nach Belieben wie rechts beschrieben dekorieren und die fertige Torte kühl stellen.



mit Himbeermark ovale Flecken aufspritzen und von der Creme von oben ins Mark fahren



vom Mark seitlich nach außen streichen



die fertige Torte kühl stellen



220
°C

20
min

GEFÜLLTE BRANDTEIGKRAPFEN

o o o o o o o

BRANDTEIG

40 g Butter
240 ml Wasser
1 Prise Salz
140 g Mehl
2 Eier

CREME

150 g Himbeeren
1 Pck. Sahnesteif
1 EL Zucker
250 ml Sahne

Staubzucker

Für den Brandteig Butter mit Wasser und Salz aufkochen lassen und mit einem Kochlöffel das gesiebte Mehl einrühren. So lange rühren, bis sich der Teig vom Kochtopfboden löst. In eine Schüssel geben und überkühlen lassen. Dann den Teig kurz durchmixen und nach und nach die Eier zugeben. Die glatte Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen, walnussgroße runde Krapfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und backen. Dabei eine Tasse Wasser in den Ofen stellen, damit sich Dampf bilden kann. Nach dem Abkühlen die Krapfen horizontal auseinanderschneiden.

Für die Creme die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahnesteif mit Zucker verrühren und mit der Sahne steif schlagen. Zuletzt die passierten Himbeeren unterheben und mit einem Spritzsack auf den unteren Teil der Krapfen spritzen. Den Deckel aufsetzen und das fertige Gebäck mit gesiebttem Staubzucker bestreuen.

170
°C

20
min

10
Std

