

Rezepte rund ums Backen

**PLUS: DIE WICHTIGSTEN GRUNDTEIGE
UND VIELE GELINGTIPPS**



Aus Freude am Genuss

Back mal wieder!

Ein Kuchen zum Geburtstag, das muss sein. Aber auch außerhalb traditioneller Anlässe gibt es viele Gelegenheiten für selbst gebackene Köstlichkeiten, sei es zum Sonntagsfrühstück als kleines Geschenk für Freunde oder einfach nur zum gemütlichen Nachmittagskaffee.

Wir möchten Ihnen Appetit machen auf Fruchtiges und Nussiges, Knuspriges und Zartes, kleine Törtchen und große Kuchen vom Blech. In leicht verständlichen Anleitungen stellen wir Ihnen die wichtigsten Grundteigarten vor, geben zahlreiche Gelingtipps und präsentieren Ihnen die leckeren Backrezepte mit den Backspezialisten von Diamant. So werden auch Anfänger feststellen: Backen ist kinderleicht.

Wir danken noch einmal allen Teilnehmern an unserem Backwettbewerb. Die verwendeten Teilnehmerrezepte sind in diesem Heft mit einem Sternchen versehen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Backen und Genießen.



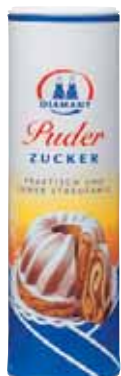
Diamant Feinster Zucker ist ideal für alle feinen Teige und zum Schlagen von Eiweiß. Mit seinen gleichmäßigen, sehr kleinen Kristallen ist er schnell löslich und lässt sich besonders leicht verrühren.



Diamant Golden Sugar ist ein unraffiniertes Rohr-Rohrzucker, der mit seiner aromatischen Süße vielseitig einsetzbar und vor allem in der Vollwertküche beliebt ist.



Diamant Zimt Zucker, eine Mischung aus feinem Kristallzucker und gemahlenem Zimt, süßt und würzt zugleich.



Diamant Puderzucker nimmt man vor allem zur Herstellung von Glasuren sowie zum Bestäuben und Dekorieren von Kuchen und Kleingebäck.



Diamant Brauner Zucker, auch Kandisfarin genannt, verstärkt mit seinen Karamell- und Bräunungsstoffen das Aroma und verbessert Bräunung und Porung von Kuchen und Gebäck.



Diamant Coffee Sugar ist ein feiner brauner Farinzucker mit einer milden Süße und einem unvergleichlichen karamelligen Aroma.



Diamant Hagelzucker ist ein grobkörniger Zucker, der hauptsächlich zum Bestreuen und Dekorieren von Gebäck verwendet wird.



Inhalt

Biskuitteig	4
Nusstorte mit Schokosahne*.....	5
Erdbeer-Vanille-Torte	6
Rührteig	7
Mandarinentorte mit Nussbaiser*	8
Rhabarberkuchen mit Baiserdecke	9
Feiner Orangenkuchen	10
Bananen-Nuss-Gugelhupf	11
Mürbeteig	12
Eissplitter-Torte*	13
Apfel-Marzipan-Kuchen	13
Nussecken*	14
Käsekuchen*	15
Hefeteig	16
Dresdner Eierschecke*	17
Hefezopf	18
Butterkuchen	18
Quark-Öl-Teig	19
Zwetschenkuchen mit Knusperstreuseln	19
Blätterteig	20
Kleine Birnentartes	20
Waffeln & Pfannkuchen	21
Waffeln	21
Kleine Heidelbeer-Pfannkuchen	21
Backen für Kinder	22
Kalter Hund	22
Möhren-Muffins	22
Schnelle Böden	23
Lemon Cake	23
Brownies, Muffins & Amerikaner	24
Brownies	24
Amerikaner	24
Schoko-Espresso-Muffins	25
Tipps & Tricks	26/27

Bitte beachten: Bei Eiern ist immer die Gewichtsklasse M zugrunde gelegt, es sei denn es ist etwas anderes vermerkt. Beim Backen gilt: wenn nicht anders beschrieben, wird in der Mitte des Ofens gebacken. Da sich jeder Backofen anders verhält, handelt es sich bei den Temperaturen und Backzeiten um ungefähre Angaben.

E = Elektroherd, HL = Heißluft



Biskuitteig

Der Luftig-Leichte

Grundrezept



4 Eier

180 g Diamant
Feinster Zucker

200 g Mehl

Feine Gebäcke wie Tortenböden und Biskuitrollen werden aus Biskuitteig hergestellt. Das wichtigste Triebmittel ist die eingerührte Luft. Daher den Teig sofort nach der Zubereitung in den vorgeheizten Backofen geben, da er sonst schnell wieder zusammenfällt. Ideal für Biskuit ist Diamant Feinster Zucker, der sich besonders schnell auflöst.

Das ist zu beachten

- Zum Schlagen des Eiweiß müssen Schüssel und Rührgerät absolut fettfrei sein.
- Das Eiweiß darf kein Eigelb enthalten und sollte zimmerwarm sein.
- Direkt eine Prise Salz hinzugeben, den Zucker erst zum Schluss unterrühren.
- Den Eischnee möglichst direkt weiter verarbeiten.



Zubereitung

- Eier sorgfältig trennen und das Eigelb mit dem Zucker hellcremig schlagen.
- Eiweiß zu Schnee schlagen und locker unter die Eigelbmasse ziehen.
- Mehl obenauf geben. Alles vom äußeren Rand zur Mitte hin vorsichtig unterheben und dabei die Schüssel drehen.
- Nur den Boden einfetten oder einfach Backpapier in die Springform einspannen. Sonst rutscht der Teig ab und kann nicht richtig aufgehen.
- Backofentür während des Backens geschlossen halten.
- Zum Halbieren den Boden vollständig auskühlen lassen. Die Schnittstelle mit dem Messer einritzen. Dann einen Zwirn umlegen, vorne zusammenziehen und den Boden teilen.



Teigvariationen

Nüsse

Mehl durch Haselnüsse oder Mandeln ersetzen.

Zitrusfrüchte

Abgeriebene Orangen- oder Zitronenschale zugeben. Oder nach dem Backen den Boden mit dem ausgepressten Saft tränken.

Schokolade

100 g gehackte Schokolade mit dem Mehl zufügen.

Oder 140 g flüssige Kuvertüre mit der Eigelbzuckermasse verrühren.

*Nusstorte mit Schokosahne**



Für 1 Springform (26 cm Ø)

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 ml Schlagsahne

100 g Vollmilchschokolade

1 Riegel Zartbitter-Schokolade

1 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillezucker

FÜR DEN TEIG:

6 Eier

1 Prise Salz

150 g Diamant Feinster Zucker

250 g gemahlene Haselnüsse

ZUM VERZIEREN:

Schokoraspel

Am Vortag oder einige Stunden vor dem Backen Sahne erhitzen und Schokolade darin auflösen. Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Für den Teig Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zuerst Nüsse, dann Eiweiß auf die Eigelbmischung geben und unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd)/ 160 °C (HL-Herd) ca. 35 Minuten backen.



Teigboden abkühlen lassen und 1 x quer durchschneiden. Sahnesteif mit Vanillezucker vermischen. Schoko-Sahne damit steif schlagen. Unteren Boden mit

einem Teil der Füllung bestreichen, oberen Boden darauf setzen und restliche Sahne um den Kuchen herum verteilen. Mit Schokoraspeln verzieren.

Erdbeer-Vanille-Torte



Für 1 Springform (26 cm Ø)

FÜR DEN TEIG:

4 Eier

1 Prise Salz

100 g Diamant Feinster Zucker

80 g Mehl

60 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN BELAG:

1 kg Erdbeeren

2 Päckchen klarer Tortenguss

400 ml Apfelsaft

4 El Zitronensaft

80 g Diamant Feinster Zucker

FÜR DIE VANILLECREME:

200 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillezucker

500 g Vollmilchjoghurt

2 El Zitronensaft

2 Päckchen Vanillesoße
(ohne Kochen)

ZUM VERZIEREN:

200 ml Schlagsahne

250 g Erdbeeren

2-3 El gehackte Pistazien

Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eigelb kurz unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, über die Eimasse sieben und unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform füllen.



■ Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (E-Herd) / 180 °C (HL-Herd) 20-25 Minuten backen.

Boden aus der Form lösen, Backpapier abziehen und gut auskühlen lassen. Dann mit Hilfe eines Zwirns Boden quer in 3 Teile teilen. Unteren Teil auf eine Kuchenplatte legen, Springformring oder Tortenring darum legen.

Erdbeeren waschen, sehr gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Joghurt, Zitronensaft und Vanillesoßenpulver gut verrühren, Sahne unterheben. Wenn die Creme zu dick erscheint, noch 2 El flüssige Sahne unterrühren. Tortenguss nach Packungsanweisung mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zucker zubereiten. Biskuitboden mit der Hälfte der Erdbeerscheiben bele-

Tip Wenn die Erdbeeren nicht sehr aromatisch sind, kann man die Böden vor dem Belegen jeweils noch mit 2-3 El Erdbeerkonfitüre bestreichen.

gen, Hälfte des Tortengusses darüber geben und die Hälfte der Vanillecreme darauf streichen. Zweiten Boden darauf legen und mit restlichen Erdbeeren, Guss und Vanillecreme belegen. Mit dem dritten Boden abschließen. Torte mind. 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Dann Torte aus dem Ring lösen. Sahne steif schlagen und Torte damit rundherum bestreichen. Erdbeeren waschen, halbieren und Torte damit belegen. Rand mit gehackten Pistazien verzieren.



Rührteig

Locker von der Hand

Grundrezept



**Mehl, Butter oder Margarine,
Zucker und Eier**

Als Grundrezept kann man sich merken: Alle Zutaten zu gleichen Teilen. Das Gewicht richtet sich nach dem Gewicht der Eier (mit Schale).

Die einfachste Art einen Kuchen zu backen ist der Rührteig. Er kommt in den häufigsten Backrezepten vor und lässt sich vielseitig variieren. Die perfekte Konsistenz hat er, wenn er reißend vom Löffel fällt. Der Rührteig passt sich jeder Form an und kann als Kastenkuchen, Kranz, Osterlamm oder beispielsweise in einer Teddybärform für den Kindergeburtstag gebacken werden.

Zubereitung

- Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- Für einen besonders luftigen hohen Teig wird erst Eigelb und Zucker verrührt, dann kommt die Butter dazu.
- Für einen festeren, feinporigeren Teig werden zuerst Butter und Zucker schaumig gerührt, dann kommen nach und nach die Eier dazu.
- Werden alle Zutaten zusammen verrührt, erhält man einen saftigen, schweren Teig.
- Teig sollte reißend vom Löffel fallen; sonst etwas Milch zugeben.
- Stäbchenprobe: Um zu testen, ob der Kuchen gar ist, ein Holzstäbchen in die Mitte stecken. Bleiben Teigreste hängen, noch einige Minuten länger backen.



Teigvariationen

Sandkuchen

Das Mehl durch Speisestärke ersetzen.

Nusskuchen

Einen Teil des Mehles durch gemahlene Nüsse oder Mandeln ersetzen.

Mamorkuchen

Die Hälfte des Teiges mit 20 g Kakaopulver, 2 El Rum oder Milch und 20 g Zucker vermischen. Den dunklen Teig auf den hellen in die Backform geben und mit einer Gabel durchziehen.

Nach Belieben

Werden Obststücke im Kuchen mitbacken, wird dieser mit mehr Mehl zubereitet, damit er nicht zu flüssig wird.



*Mandarinen-Torte mit Nussbaiser**



Für 1 Springform (26 cm Ø)

FÜR DEN TEIG:

6 Eier

190 g Margarine

190 g Diamant Feinster Zucker

190 g Mehl

1 1/2 Tl Backpulver

FÜR DAS BAISER:

150 g Diamant Feinster Zucker

150 g gemahlene Haselnüsse

FÜR DEN BELAG:

**4 Dosen Mandarinen
(je 175 g Abtropfgewicht)**

1 Pck. Tortenguss, weiß

500 ml Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

ZUM BESTÄUBEN:

Diamant Puderzucker

Eier trennen. Margarine mit Zucker schaumig rühren. Eigelb nach und nach zugeben und zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl kurz unterrühren. Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Rührteig hineinfüllen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Haselnüsse unterrühren und Baiser auf den Rührteig streichen.



■ Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (E-Herd) / 155 °C (HL-Herd) ca. 55 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen. Letzte 10 Minuten mit Alufolie abdecken. Abkühlen lassen.

Boden zwischen Rührteig und Baiser quer durchschneiden. Um den Rührteigboden einen Tortenring oder den Springformring legen. Mandarinen abtropfen las-

sen. 1/4 l (250 ml) Saft auffangen. Boden mit Mandarinen belegen. Aus dem Saft nach Anweisung einen Tortenguss herstellen und diesen darüber gießen. Abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf den Mandarinen verteilen. Baiserdecke darauf legen und mit Puderzucker bestäuben. Vor dem Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Rhabarberkuchen mit Baiserdecke



Für 1 Springform (26 cm Ø)

FÜR DEN TEIG + BELAG:

500 g Rhabarber

125 g weiche Butter

125 g Diamant Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

125 g Mehl

125 g gemahlene Mandeln

1/2 Pck. Backpulver

Fett für die Form

FÜR DAS BAISER:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

50 g Diamant Feinster Zucker

50 g Diamant Puderzucker

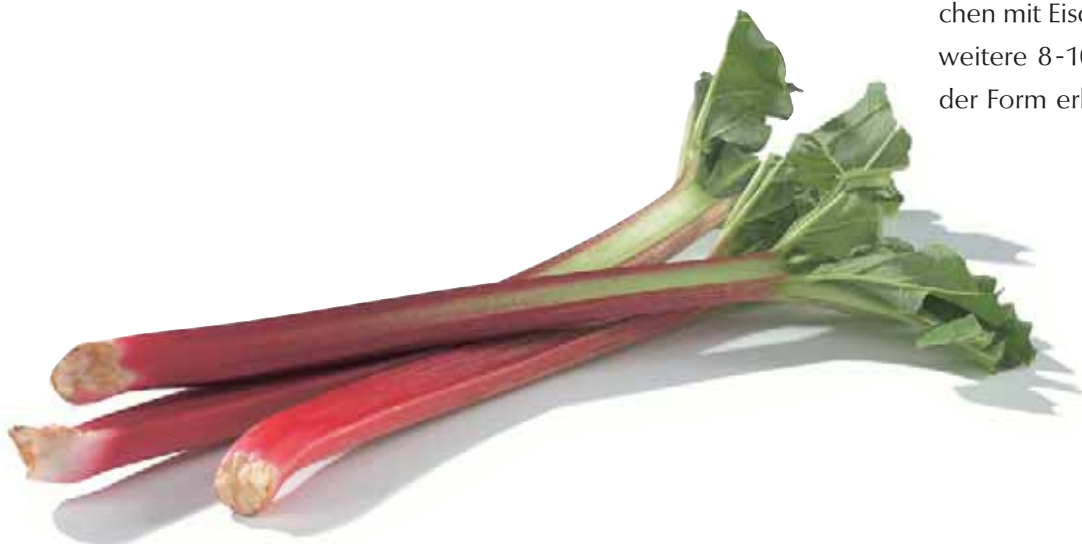
2 Tl Speisestärke



Rhabarber waschen, evtl. Haut abziehen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Butter mit Zucker verrühren, bis sich dieser gelöst hat. Salz und Eier gut unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Rhabarber zugeben und unterheben. Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) / 160 °C (HL-Herd) 30-35 Minuten backen.

Kuchen herausnehmen, Backofen auf 200 °C erhitzen. Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen, Feinster Zucker nach und nach darunter rühren. Puderzucker und Stärke vermischen und unterrühren. Kuchen mit Eischnee überziehen und weitere 8-10 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.



Feiner Orangenkuchen



Für 1 Kastenform (28-30 cm Länge)

FÜR DEN TEIG:

250 g weiche Butter

200 g Diamant Feinster Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

2 El Orangenlikör (z.B. Cointreau)
abgeriebene Schale von 2 Oran-
gen und 1 Zitrone (unbehandelt)

2 El Orangensaft

1 El Zitronensaft

100 g Mehl

100 g Speisestärke

100 g gemahlene Mandeln

Fett und Semmelbrösel
für die Form

ZUM VERZIEREN:

50 g Mandelblättchen

80 g Orangengelee

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier zugeben. Salz, Likör, Schale und Saft unterrühren. Mehl, Stärke und Mandeln mischen und kurz unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen und glatt streichen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) / 160 °C (HL-Herd) ca. 50 Minuten backen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Orangengelee erwärmen. Noch warmen Kuchen mit Gelee bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.



Tipp Statt der Gelee-Mandel-Verzierung können Sie den Kuchen auch mit einem Guss aus 2 El Orangensaft und 125 g Diamant Puderzucker überziehen.

Bananen-Nuss- Gugelhupf



Für 1 Gugelhupf-Form (2,2 l Inhalt)

FÜR DEN TEIG:

5 Bananen

(ca. 700 g mit Schale gewogen)

4 El Zitronensaft

250 g weiche Butter

200 g Diamant Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

250 g Mehl

3 Tl Backpulver

150 g gehackte Haselnüsse

75 g Schokotröpfchen

**Fett und Semmelbrösel
für die Form**

FÜR DIE GLASUR

125 g Diamant Puderzucker

2 El Zitronensaft

Bananen schälen, klein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.



Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss Nüsse, Schokotröpfchen und Bananwürfel unterheben. Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (E-Herd)/150 °C (HL-Herd) ca. 60 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen.

Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen. Glasur anrühren und Kuchen damit bestreichen.



Mürbeteig

Eine gute Basis

Grundrezept



50 g Diamant
Feinster Zucker

100 g kalte Butter

150 g Mehl

1 Eigelb

Ein guter Mürbeteig ist trocken, zergeht aber trotzdem auf der Zunge. Das liegt vor allem am Fettanteil, der höher ist, als bei anderen Teigen. Mürbeteig wird meist für Kekse, knusprige Tortenböden, süße und herzhaft Tarts verwendet. Ein süßer Mürbeteig enthält 1 Teil Zucker, 2 Teile Butter, 3 Teile Mehl. Ideal ist Diamant Feinster Zucker, da er sich am schnellsten auflöst.

Eselsbrücke: 1-2-3 Teig
100 g Zucker – 200 g Butter – 300 g Mehl, 1 Ei

Zubereitung

- Alle Zutaten müssen kühl sein. Den Teig mit kühlen Händen oder dem Knethaken der Küchenmaschine schnell zubereiten, sonst wird er weich und klebrig.
- Mehl, Zucker und Ei in eine Schüssel geben, kalte Butter, in Stückchen geschnitten, hinzugeben und alles rasch verkneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und beliebig weiterverarbeiten.
- Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen, damit er keine Blasen wirft.
- Ist der Teig sehr bröselig, kann man ihn auch direkt in die Backform geben und in Form drücken. Danach kühlen.
- Je mehr Zucker der Teig enthält, desto knuspriger wird er, bricht aber auch leichter. Deshalb Tarteletts und Tortenböden kurz in der Form abkühlen lassen.
- Tortenböden für einen saftigen Belag werden blind gebacken. Dafür den Teig mit Backpapier abdecken und mit getrockneten Erbsen beschweren. 10-15 Minuten bei 180° C backen. Die Erbsen können immer wieder verwendet werden.



Tip Ungebackener Teig ist ca. eine Woche im Kühlschrank haltbar und lässt sich gut einfrieren.

Eissplitter-Torte*



Für 1 Springform (26 cm Ø)

FÜR DEN TEIG:

150 g Mehl

1 Eigelb

50 g Diamant Feinster Zucker

100 g kalte Butter

FÜR DIE CREME:

3/4 l (750 ml) Schlagsahne

60 g Diamant Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50 g Raspelschokolade, zartbitter

100 g Krokant

2 El Orangenlikör (z.B. Cointreau)

ca. 100 g Baisers



Mehl in einer Schüssel abwägen. Eigelb und Zucker in die Mitte geben, Butter in Stückchen am Rand verteilen. Rasch verkneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (E-Herd) / 180 °C (HL-Herd) ca. 15 Minuten backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Springform oder Tortenring um den Boden legen. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Schokolade, Krokant und Orangenlikör unterheben. Baiser etwas zerbröseln und ebenfalls unterheben. Creme auf Boden verteilen und Torte über Nacht in den Gefrierschrank stellen. Vor dem Anschneiden ca. 20 Minuten antauen lassen, aber noch gefroren servieren.

Apfel-Marzipan-Kuchen



Für 1 Tarte- oder Springform
(26 cm Ø)

FÜR DEN TEIG:

200 g Dinkelmehl (Type 1050)

1 Ei

**80 g Diamant Golden Sugar
Rohr-Rohrzucker**

1 Prise Salz

100 g kalte Butter

Fett für die Form

FÜR DEN BELAG:

700 g Äpfel

200 g Marzipan-Rohmasse

150 g Schmand

1 Ei

Mehl in einer Schüssel abwägen. Ei, Zucker und Salz in die Mitte

geben, Butter in Stückchen am Rand verteilen. Zu einem glatten verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Gefettete Form damit auskleiden und am Rand hochdrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) / 160 °C (HL-Herd) 10 Minuten backen.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Marzipan in Würfel schneiden und mit Schmand und Ei pürieren. Äpfel mit den Schnittkanten nach unten auf den vorgebackenen Boden legen, Oberseite mit einem Messer mehrmals längs einschneiden und Marzipanmasse darüber gießen. Dann nochmals ca. 45 Minuten backen.

Nussecken*



Für 1 Blech (30 x 40 cm)

FÜR DEN TEIG:

300 g Mehl

1 Tl Backpulver

100 g Diamant Feinster Zucker

2 Eier

140 g kalte Butter

Fett für das Blech

FÜR DEN BELAG:

200 g Butter

200 g Diamant Feinster Zucker

2 Pck. Vanillezucker

je 100 g Haselnüsse und
Mandeln (gehackt)

je 100 g Haselnüsse und
Mandeln (gemahlen)

4 El Aprikosenkonfitüre

ZUM VERZIEREN:

200 g Zartbitterkuvertüre

Mehl, Backpulver, Zucker, Eier und Butter zu einem glatten Teig verkneten, flach drücken und ca. 1 Stunde in Folie gewickelt kalt stellen. In der Zwischenzeit Butter und Zucker in einem großen Topf schmelzen, 6 El warmes Wasser zugeben und aufkochen. Haselnüsse und Mandeln unterrühren, etwas abkühlen lassen. Teig auf einem gefetteten Backblech aus-



rollen. Konfitüre glatt rühren und darauf streichen. Zuletzt Nussmasse darauf verteilen und ebenfalls glatt streichen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd)/160 °C (HL-Herd) ca. 30 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen und in Dreiecke schneiden. Dann vollständig abkühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Spitzen der Nussecken hineintauchen.



Käsekuchen*



Für 1 Springform (26 cm Ø)

FÜR DEN TEIG:

250 g Mehl

1 Tl Backpulver

1 Ei

80 g Diamant Feinster Zucker

1 Prise Salz

100 g kalte Butter oder Margarine

Fett für die Form

FÜR DEN BELAG:

4 Eier

240 g Diamant Feinster Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 kg Magerquark

2 Pck. Vanillepudding-Pulver

1/4 l (250 ml) Milch

200 ml Schlagsahne

2 El Zitronensaft

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Ei, Zucker und Salz in die Mitte geben, Fett in Stückchen am Rand verteilen. Mit dem Handrührgerät gut verkneten und die gefettete Form damit auslegen, Rand hochziehen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Eier, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, Quark, Puddingpulver und Milch unterrühren. Sahne steif schlagen und mit dem Zitronensaft unterheben. Quarkmasse auf den Teigboden gießen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd)/160 °C (HL-Herd), 60-70 Minuten backen.

Wird der Kuchen zu dunkel, mit Alufolie abdecken. Nach der Backzeit Ofen ausschalten und Kuchen darin abkühlen lassen. So fällt er nicht zusammen. Vor dem Verzehr in den Kühlschrank stellen.



Hefeteig

Der mit der Zeit geht

Grundrezept für einen süßen Hefeteig



Für ein Blech:

400 g Mehl

30 g Hefe

50 g Zucker

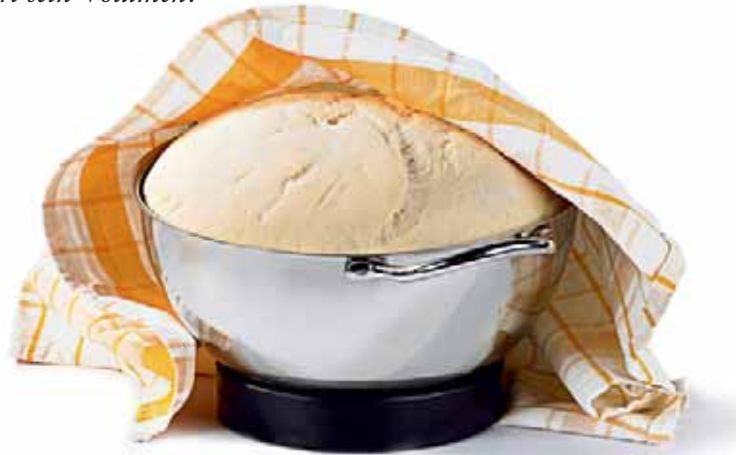
gut 1/8 l (125 ml) Milch

1 Ei

60 g Butter

1 Prise Salz

Hefeteig, ob herzhaft oder süß, ist sehr vielseitig. Er eignet sich für unterschiedliche Gebäcke wie saftige Obstkuchen und Pizzen vom Blech, knuspriges Brot und Brötchen, klassische Hefezöpfe, Brioches und vieles mehr. Damit der Hefeteig auch immer gut gelingt, gibt man ihm Zeit und lässt ihn gehen. In aller Ruhe verdoppelt er dann an einem warmen Ort sein Volumen.



Zubereitung

- Während der Zubereitung und Ruhezeit braucht der Hefeteig eine warme Umgebung und muss vor Zug geschützt sein.
- Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- Für den Vorteig Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, 1 El Zucker und die Hälfte der lauwarmen Milch zufügen. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15-20 Minuten gehen lassen.
- Restlichen Zucker, weiche Butter, Ei, Salz und Milch zufügen und mit dem Knet-
- haken so lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselboden löst.
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.
- Danach ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Backofen immer vorheizen.
- Trockenhefe ist einfacher anzuwenden als frische Hefe, denn sie erspart den Vorteig. Unter das Mehl gemischt wird sie direkt mit den anderen Zutaten verknetet. Danach muss der Teig gehen.



Das ist zu beachten:

Kuchen aus Hefeteig schmeckt frisch am besten.

Achtung: Zu große Hitze über 45 °C, z. B. beim Ruhen im Backofen oder zu heiße Milch, lassen die Hefepilze absterben und der Teig geht nicht auf.

Hefegebäck erhält einen goldgelben Glanz, wenn man es vor dem Backen mit Milch und/oder Eigelb bestreicht.

*Dresdner Eierschecke**



Für 1 Springform (26 cm Ø)

FÜR DEN TEIG:

200 g Mehl

10 g Hefe

50 g Diamant Feinster Zucker

100 ml lauwarme Milch

1 Prise Salz

**75 g Margarine oder
weiche Butter**

**abgeriebene Schale von
1 Zitrone (unbehandelt)**

Fett für die Form

FÜR DIE QUARKSCHICHT:

400 g Magerquark

50 g Diamant Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

FÜR DIE PUDDINGSCHICHT:

1 Pck. Vanillepudding-Pulver

1/2 l (500 ml) Milch

40 g Diamant Feinster Zucker

3 Eier

150 g weiche Butter

100 g Diamant Feinster Zucker

Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken, Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker vermischen. Wenig lauwarme Milch dazugeben und leicht mit der Hefe vermengen. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Pudding für die



2. Schicht nach Packungsanweisung kochen und erkalten lassen. Restliche Zutaten und die Hälfte der Zitronenschale zum Vorteig geben. Gut verkneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nochmals zugedeckt gehen lassen und anschließend in der gefetteten Springform verteilen. Einen dünnen Rand hochdrücken. Alle Zutaten für die Quarkschicht mit einem Schneebesen verrühren und auf den Teig geben. Für die Puddingschicht Eier trennen. Butter mit Zucker gut verrühren, Eigelb und restliche Zitronenschale dazugeben und abgekühlten Vanillepudding unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Masse auf den Kuchen geben.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (E-Herd) / 150 °C (HL-Herd) ca. 70 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen.

Nach dem Backen Kuchenrand vorsichtig mit dem Messer lösen und Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Hefezopf



500 g Mehl

30 g frische Hefe

3 El Diamant Feinster Zucker

300 ml lauwarme Milch

50 g Butter

1 Ei

1/2 Tl Salz

ZUM
BESTREICHEN/BESTREUEN

1 Eigelb

etwas Milch

1-2 El Diamant Hagelzucker

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker, etwas Milch und etwas Mehl bedecken. Zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Alle restlichen Zutaten zum Teig geben und diesen gut verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Dann in drei gleiche Teile teilen, Rollen formen und diese zu einem Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen, Zopf damit einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd)/160 °C (HL-Herd) 25-30 Minuten backen.



Tipp Nach Belieben noch 50 g Rosinen unter den Teig kneten.

Butterkuchen



Für 1 Backblech (ca. 30 x 40 cm)

FÜR DEN TEIG:

400 g Mehl

30 g Hefe

60 g Diamant Feinster Zucker

1/8 l (125 ml) lauwarme Milch

100 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Fett für das Blech

FÜR DEN BELAG:

75 ml Schlagsahne

100-150 g Diamant Zimt Zucker

75 g weiche Butter

Mehl in eine Schüssel geben, in eine Vertiefung in der Mitte Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker, wenig lauwarmen Milch

und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Butter zerlassen. Restliche Milch, Ei, Salz und Butter zugeben und alles so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Backblech einfetten. Teig ausrollen, darauf legen und den Rand etwas hochziehen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Mit Sahne einpinseln. Hälfte des Zimt Zuckers auf den Kuchen streuen. In gleichmäßigen Abständen kleine Mulden in den Teig drücken und Butterflöckchen hineingeben. Mit dem restlichen Zimt Zucker bestreuen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (E-Herd)/180 °C (HL-Herd) ca. 20 Minuten backen.



Quark-Öl-Teig

Die schnelle Alternative

Quark-Öl-Teig ist eine beliebte Alternative zum Hefeteig. Schnell zubereitet und universell einsetzbar, eignet er sich für alle Obstkuchen vom Blech, süßes Kleingebäck sowie ungesüßt für pikante Pizzen oder Quiches.

Zwetschkuchen mit Knusperstreusel



Für 1 Backblech (ca. 30 x 40 cm)

FÜR DEN TEIG:

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

150 g gehackte Mandeln

250 g Magerquark

120 g Diamant Brauner Zucker

3-4 El Milch

100 ml Öl

Fett für das Blech

FÜR DEN BELAG:

2 kg Zwetschgen

**100 g Amaretti
(ital. Mandelkekse)**

FÜR DIE STREUSEL:

300 g Mehl

150 g Diamant Brauner Zucker

200 g weiche Butter

3-4 El gehackte Mandeln

1 Tl Zimt

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten und auf dem Backblech ausrollen. Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren und



entsteinen. Amaretti zerbröseln und auf den Teig streuen. Zwetschgen dachziegelartig darauf verteilen. Streuselzutaten krümelig verkneten und darauf geben.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (E-Herd)/170 °C (HL-Herd) ca. 45 Minuten backen.

Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und halbsteife Zimt-Sahne dazu servieren.



Das ist zu beachten:

Nur ein geschmacksneutrales Öl verwenden.

Den Teig zunächst mit dem Knethaken des Rührgeräts und dann mit den Händen weiterkneten, dann wird er besonders glatt.

Quark-Öl-Teig-Gebäcke schmecken frisch am allerbesten. Sie können aber auch sehr gut eingefroren werden.



Blätterteig

Der Vielschichtige



Kleine Birnentartes



Für 8 Stück

300 g tiefgefrorener Blätterteig

30 g weiche Butter

5-6 kleine Birnen

80 g Diamant Golden Sugar

Rohr-Rohrzucker

1 gestr. Tl Zimt

Blätterteig auftauen lassen. Butter schmelzen. Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Viertel in dicke Spalten schneiden. 8 Tortelettförmchen (ca. 10-12 cm Ø) dick mit Butter einfetten und mit der Hälfte des Zuckers austreuen. Birnenstücke fächerartig in die Förmchen schichten,

restlichen Zucker und Zimt darüber streuen. Blätterteig in Größe der Förmchen ausstechen und auf die Birnen legen. Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Tipp Schmeckt auch lecker mit Äpfeln oder gedünsteten Quittenspalten.

Mille feuille, tausend Schichten, heißt in Frankreich der Blätterteig. Typisch für dieses knusprig-zarte Gebäck ist seine blättrige Beschaffenheit. Die liegt in der besonderen Art der Zubereitung, bei der Teig und Butter abwechselnd in so genannten Touren geschichtet werden, so dass er blättrig aufgeht.

Blätterteig eignet sich für Süßes und Pikantes, kleine Gebäcke und große Tartes. Es ist sehr aufwändig Blätterteig selbst herzustellen, daher ist es praktisch, dass es fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal des Supermarkts oder tiefgekühlten gibt. Vor allem, wenn überraschend Gäste vor der Tür stehen. Den tiefgekühlten Blätterteig antauen, beliebig füllen und formen, dann backen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd)/160 °C (HL-Herd) 40-45 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Törtchen etwas abkühlen lassen, auf Teller stürzen und noch warm mit Vanilleeis oder Vanillesauce servieren.



Waffeln & Pfannkuchen

Immer wieder gern

Waffeln



Für 5-6 Stück

150 g weiche Butter

125 g Diamant Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Eier

150 g Mehl

1 Tl Backpulver

abgeriebene Schale von
1/2 Zitrone (unbehandelt)

Fett für das Waffeleisen

ZUM BESTREUEN

Diamant Puderzucker oder
Diamant Zimt Zucker

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren und zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl und die Zitronenschale zugeben. In einem gefetteten Waffeleisen goldbraune Waffeln backen. Mit Puderzucker oder Zimt Zucker bestreuen.

Nach Belieben mit Schlagsahne und heißen Kirschen servieren.



Kleine Heidelbeer-Pfannkuchen



Für ca. 12 Stück (von 8 cm Ø)

100 g Vollkorn-Weizenmehl

75 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1/2 Tl Natron

1/2 Tl Salz

3-4 El Diamant Golden Sugar
Rohr-Rohrzucker

200 g Buttermilch

2 Eier

150 g Heidelbeeren
(frisch oder TK)

Öl für die Pfanne

ZUM BESTREUEN

Diamant Puderzucker

Tipp Tiefgekühlte Heidelbeeren nur kurz antauen lassen.
Die Pfannkuchen können auch mit Weißmehl zubereitet werden.

Alle Zutaten außer Heidelbeeren zu einem glatten Teig verrühren. 20 Minuten ruhen lassen. Pfannkuchenteig mit einer Kelle in die Pfanne mit dem heißen Öl geben, einige Heidelbeeren darauf streuen und bei schwacher Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Ahornsirup servieren.



Backen für Kinder

Macht Spaß

Kalter Hund



Für 1 Kastenform (ca. 21 cm Länge)

150 g Kokosfett (z. B. Palmin)

1 Ei

150 g Diamant Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50 g Kakaopulver

3-4 El Milch

ca. 25 Butterkekse

1 El bunte Streusel

Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Abwechselnd Kokosfett und Kakao unterrühren, zuletzt die Milch zugeben. Kastenform mit Alufolie und Keksen auskleiden. Mit Creme beginnen, dann immer abwechselnd Kekse und Creme einschichten. Kekse dabei immer etwas herunterdrücken, damit die Kakaoschicht nicht zu dick wird. Für ca. 4 Stunden kaltstellen. Auf eine Kuchenplatte stürzen, Folie abziehen und Kuchen mit Streuseln verzieren.



Möhren-Muffins



Für 12 Stück

200 g Möhren

100 g Butter oder Margarine

150 g Diamant Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Eier

150 g Mehl

150 g gemahlene Haselnüsse

2 Tl Backpulver

1/2 Tl Natron

Papier-Muffinsförmchen oder Muffinsblech

FÜR DIE VERZIERUNG:

100 g Zartbitter-Kuvertüre

250 g weiße Kuvertüre

12 getrocknete Soft-Aprikosen

grüne Back- und Speisefarbe

Möhren schälen und fein raspeln. Fett mit Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Eier nach und nach zugeben und so lange verrühren, bis eine hellgelbe luftige Masse entsteht. Möhren unterheben. Mehl, Nüsse, Backpulver und Natron mischen und rasch unterheben. Teig in Förmchen füllen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) /160 °C (HL-Herd) ca. 25 Minuten backen.

Für die Käfer dunkle und weiße Kuvertüre getrennt im Wasserbad schmelzen. Getrocknete Aprikosen zur Hälfte in die dunkle eintauchen. Etwas Kuvertüre in jeweils einen Gefrierbeutel füllen, eine sehr kleine Spitze abschneiden und die Aprikosen wie Käfer verzieren. Restliche weiße Kuvertüre mit der Speisefarbe grün färben und Muffins damit bestreichen. Jeweils einen Käfer darauf setzen.





Schnelle Böden

Mit Keksen und Krümel

Knusprige Tortenböden lassen sich auch schnell und einfach aus fertigem Gebäck wie Zwieback, Amarettikeksen, Löffelbiskuits, Butterkeksen, Vollkornkeksen oder Cornflakes herstellen.

Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit der Teigrolle zerkleinern. Anschließend werden die Krümel mit der Butter und dem Zucker verknetet. Durch das kurze Backen werden die Böden stabil und knusprig.

Lemon Cake



Für 1 Springform (26 cm Ø)

FÜR DEN TEIG:

200 g Vollkorn-Butterkekse

40 g Diamant Feinster Zucker

75 g Butter

Fett für die Form

FÜR DIE
ZITRONENFÜLLUNG:

1 Ei

60 g Speisestärke

450 ml Milch

50 g Diamant Feinster Zucker

1 Prise Salz

250 g Magerquark

**Saft und Schale von
2 Zitronen (unbehandelt)**

FÜR DAS BAISER:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

100 g Diamant Feinster Zucker

Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit der Teigrolle fein zer-

kleinern. Mit Zucker und Butter verkneten und in eine gefettete Springform drücken.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (E-Herd)/150 °C (HL-Herd) 8-10 Minuten backen.

Ei trennen. Eigelb und Stärke in 5 El Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen dazugeben und alles nochmals kurz aufkochen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und zusammen mit Quark, Zitronensaft und -schale zugeben und unterheben. Quarkmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und einige Stunden kalt stellen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen, bis die Masse sehr cremig ist. Auf den Kuchen streichen. Anschließend 8-10 Minuten bei 200 °C backen. Die Oberfläche sollte nur leicht gebräunt sein. Kuchen danach nochmals bis zum Servieren kalt stellen.





Brownies, Muffins, Amerikaner

Mit Keksen und Krümel

Brownies



Für eine rechteckige Backform
(ca. 30 x 25 cm)

400 g weiche Butter

400 g Zartbitterschokolade

6 Eier

500 g Diamant Brauner Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

1 Tl Salz

300 g gehackte Walnuskerne
oder Pekannüsse

ZUM BESTÄUBEN

Diamant Puderzucker

Butter und Schokolade in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel schaumig rühren. Schokolade unter Rühren zur Eiermischung gießen. Mehl mit Salz mischen und zusammen mit den Nüssen unterheben. Blech oder Form mit Backpapier auslegen und Teig darauf gießen. Die Form kann auch auf einem Backblech mit einem Backrahmen oder Alufolie abgesteckt werden.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd)/160 °C (HL-Herd) 40-45 Minuten backen. In ca. 30 Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.



Tipp Bei der typischen Brownie-Konsistenz ist der Teig innen noch etwas feucht.

Amerikaner



Für ca. 12 Stück

FÜR DEN TEIG:

100 g weiche Butter

100 g Diamant Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 Pck. Puddingpulver
(Sahne-Geschmack)

250 g Mehl

3 Tl Backpulver

4-5 El Milch

FÜR DIE GLASUR:

250 g Puderzucker

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Salz und Eier zufügen. Puddingpulver mit Mehl und



Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Mit 2 Esslöffeln Teighäufchen in großen Abständen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und flach streichen.

■ Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd)/160 °C (HL-Herd) ca. 20 Minuten backen.

Für die Glasur Puderzucker sieben und mit ca. 4 El heißem Wasser verrühren. Die noch warmen Amerikaner auf der Unterseite mit der Glasur bestreichen.

Schoko-Espresso-Muffins

Für 12 Stück

FÜR DEN TEIG:

50 g Zartbitter-Schokolade

125 g weiche Butter

125 g Diamant Coffee Sugar

2 Eier

125 g Mehl

1 Tl Backpulver

1 El Kakaopulver

1 El Instant-Espressopulver

1-2 El Milch

Papier-Muffinsförmchen oder
Muffinsblech

evt. Fett für die Form

FÜR DIE GLASUREN:

125 g Diamant Puderzucker

1/2 El Instant-Espressopulver

1 Tl Kakaopulver

12 Schokokaffeebohnen zum
Verzieren

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker gut verrühren, Eier zugeben. Mehl mit Backpulver, Kakao und Espressopulver mischen und rasch unterrühren. Geschmolzene Schokolade und 1-2 El Milch zugeben; der Teig sollte reißend vom Löffel fallen. Teig in Papier Muffinsförmchen oder ein gefettetes Muffinsblech füllen.



■ Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (E-Herd)/180 °C (HL-Herd) 15-20 Minuten backen.

Für die helle Glasur Puderzucker und Espressopulver mit 2 Esslöffeln heißem Wasser glatt rühren und die Hälfte der abgekühlten Muffins damit bestreichen. Restliche Glasur mit Kakao verrühren und restliche Muffins bestreichen. Mit jeweils einer Kaffeebohne verzieren.





Tipps & Tricks

Glasuren



Grundrezept Zuckerglasur

250 g Diamant Puderzucker

3-4 El heißes Wasser

Puderzucker sieben und mit so viel heißem Wasser verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Statt heißem Wasser können auch Zitronen- oder Orangensaft, anderer Fruchtsaft, Rum oder Kirschwasser verwendet werden.

Weißer Spritzglasur

125 g Diamant Puderzucker

1 Eiweiß

einige Tropfen Zitronensaft

Puderzucker sieben und mit Eiweiß gut verrühren. Nach und nach tropfenweise Zitronensaft unterrühren, bis die Glasur dick und spritzfähig ist. Glasur in einen Folienbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und Gebäck damit verzieren.

Schokoglasur I

100 g Schokolade

150 g Diamant Puderzucker

3-4 El heiße Milch

15 g zerlassenes Kokosfett

Geriebene Schokolade im Wasserbad schmelzen. Gesiebten Puderzucker, Milch und Kokosfett dazugeben und alles gut verrühren.

Schokoglasur II

250 g Diamant Puderzucker

30 g Kakaopulver

**3-4 El heiße Milch
oder heißes Wasser**

25 g zerlassenes Kokosfett

Puderzucker und Kakao sieben und mit so viel heißer Milch oder heißem Wasser verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Kokosfett unterrühren.

Mokkaglasur

250 g Diamant Puderzucker

1 geh. TL Pulverkaffee (Instant)

3-4 El heiße Milch

Puderzucker sieben und mit so viel heißer Milch oder heißem Wasser verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Pulverkaffee unterrühren.

Aufbewahren und Einfrieren von Gebäck



Rühr- und Sandkuchen hält sich in Alufolie verpackt ca. 1 Woche frisch, schmeckt häufig am nächsten Tag sogar besser als ganz frisch.

Sahne- und Buttercremetorten sowie Obstkuchen halten sich im Kühlschrank bis zu 3 Tagen.

Zum Einfrieren eignet sich jedes Gebäck außer Baisers und Makronen. Gebäck und

Kuchen aus Hefe-, Rühr- und Mürbeteig noch lauwarm einfrieren; nach dem Auftauen schmeckt es dann wie frisch. Sahne- und Cremetorten zuerst ohne Verpackung anfrischen lassen, damit sie in Form bleiben, dann verpackt einfrieren.

Folgende rohe Teige eignen sich zum Einfrieren: Hefeteig, Blätterteig und Mürbeteig.



Kuvertüre



Richtig temperieren

Damit die Kuvertüre schön glänzt, darf sie nicht zu stark erhitzt werden. Deshalb die gehackte Kuvertüre nur im warmen, nicht kochenden Wasserbad, am besten in einer Edelstahl-Schüssel, erwärmen und langsam schmelzen. **Achtung:** Es darf kein Wasser in die Kuvertüre gelangen.

Aus dem Wasserbad nehmen und bis kurz vor dem Erstarren abkühlen lassen. Dann nochmals im warmen Wasserbad erwärmen. Jetzt kann die Kuvertüre verarbeitet werden. Richtig temperierte Kuvertüre kann nach dem Erstarren immer wieder neu erwärmt werden.

Schokoladenfiguren

Kuvertüre 3 mm dünn auf Backpapier streichen. Erstarren lassen. Ausstechförmchen in heißes Wasser tauchen und Figuren aus der Schokoschicht ausstechen.

Schokoröllchen

(siehe Foto)

Kuvertüre auf einer Marmorplatte oder auf einem leicht mit Öl bestrichenem Backblech dünn aufstreichen. Erstarren lassen. Einen Metallspatel ansetzen und ruckartig einige Zentimeter vorwärts schieben.

Zuckerblüten



20 frische ungespritzte Blütenblätter
oder 10 ganze Blüten

2 Eiweiß

100 g Diamant Puderzucker

Blütenblätter oder Blüten vorsichtig waschen und trocken tupfen. Eiweiß nicht ganz steif schlagen. Blätter/Blüten hineintauchen, auf einen mit Puderzucker bestreuten Teller legen und mit Puderzucker bestäuben. Hübsch zum Dekorieren von Torten und feinem Gebäck.

Gelatine



Vor dem Verwenden wird Blattgelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten eingeweicht, dann ausgedrückt; gemahlene Gelatine verrührt man mit kaltem Wasser und lässt sie ebenfalls 5 Minuten quellen. Bei warmen Zutaten kann die Gelatine direkt eingerührt werden, am besten mit dem

Schneebeesen. Bei kalten Cremes löst man die Gelatine bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf auf, gibt dann ein wenig von der kalten Creme zu und rührt diese dann mit dem Schneebeesen in die restliche Creme ein.

Umrechnungstabelle für Maßeinheiten



	1 gestr. Teelöffel = ca.	1 gestr. Esslöffel = ca.
Gemahlene Nüsse	3 g	8 g
Grieß	3 g	12 g
Haferflocken	2 g	8 g
Kakaopulver	2 g	6 g
Mehl	3 g	10 g
Öl	4 g	12 g
Puderzucker	3 g	10 g
Sahne	5 g	15 g
Salz	5 g	15 g
Semmelbrösel	3 g	10 g
Speisestärke	3 g	9 g
Wasser/Milch	5 g	15 g
Zimt	2 g	6 g
Zucker	5 g	15 g

