

**TOPP
LAB**

PATRICK ROSENTHAL ★ ★ ★ ★ ★
**Ich
machs mir
einfach**

Süßes, Mini-Kuchen,

einfach lecker

*Desserts, Eis &
mehr*





Süßes, Mini-Kuchen,

einfach lecker

Desserts, Eis & mehr

Patrick Rosenthal





*Mein erstes Backbuch.
Yeah! Das möchte ich meiner Mama
widmen, die sicherlich ganz stolz
darauf wäre, wenn sie es in
der Hand halten könnte.*

Inhalt

Patrick backt

Clafoutis mit frischen Brombeeren.....	10
Schoko-Fondant-Kuchen mit weichem Marshmallow-Kern.....	13
Schokoladen-Minze-Kuchen.....	14
Bananen-Mini-Donuts.....	16
Vanille-Cupcakes mit Zimt-Cornflakes.....	19
Crunchy Apfel-Zimt-Kuchen.....	20
Apfel Donuts.....	23
Walnussbrot mit Blaubeeren.....	24
Toffee-Apfel-Brownies.....	26
Windbeutel mit Meringue-Füllung.....	28
Mein pinker Brombeerkuchen.....	30
Muffnuts.....	32
Kleine Kaffeekuchen.....	34
Kidneybohnen-Schokoladenkuchen.....	36
Erdnussbutter-Malztörtchen.....	39
Gegrillter Orangenkuchen mit Schokoladen-Kaffeesauce.....	41
Sangria Cupcakes.....	43
Cheesecake-Party.....	44
Toppings für Cheesecake.....	46

Patrick eiskalt und ganz heiß

Die perfekte Eiswaffel.....	50
Tiramisu-Eis.....	53
Baileys-Eiscreme mit gerösteter Brioche.....	54
Kokosnuss-Lavendel Limonade.....	56
Mein „Wir machen das Krümelmonster neidisch“-Eis.....	58
Schokoladen-Pekannuss-Eis.....	61
Weinsorbet.....	62
Weißer heiße Schokolade.....	64
Heiße Erdnussbutter-Schokolade.....	66

Patrick frühstückt

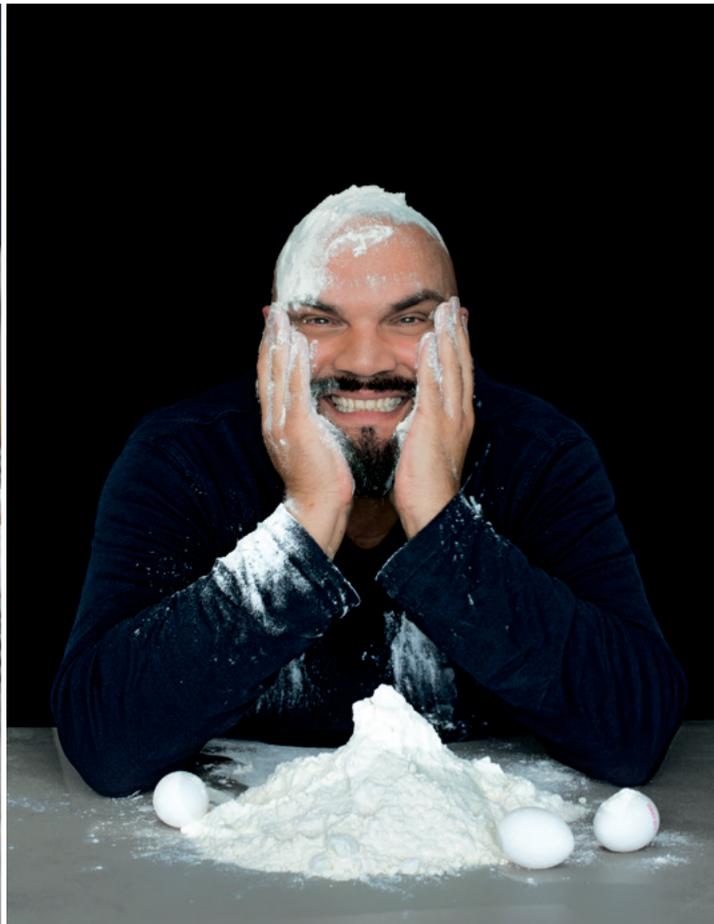
Bananen-Kardamom-Frühstückskekse.....	70
B.E.S.P.A.....	72
Kokos-Brioche.....	74
Frischkäse-Waffeln mit warmer Zitronensauce.....	77
Schokoladenpudding mit geröstetem Brioche.....	78
Ricotta Hotcakes.....	80

Patricks Desserts

Bananen-Auflauf mit Karamell.....	84
Brownie-Trifle mit Schoko-Sahne.....	87
Der schnellste Kokosnuss-Pudding.....	88
Champagnercreme mit weißer Schokolade.....	90
Irish Cream Küchlein.....	92
Kirsch Curd.....	95
Kirsch-Trifle mit weißer Schokolade.....	96
Knackiges Brombeer-Dessert.....	98
Apfel-Toffee-Auflauf.....	101
Panna Cotta mit gerösteten Trauben.....	102

Patricks kleine Sünden

Schokoladen-Orangen-Fudge.....	106
Kirsch-Müsliriegel.....	108
Erdnussriegel-Popcorn.....	111
Vanille-Zitronen Becher.....	112
Kokos-Riegel.....	114
Crunchy Madeleines.....	117
Schokoladen-Meringue-Riegel.....	119
Orangen-Polenta-Mini-Gugel.....	121
Mini-Espresso-Gugel.....	122
Brezelwaffel-Stückchen.....	125
Macadamia Toffee Crunch.....	126
Popcorn-Kokos-Schoko-Schnittchen.....	128
Toffee Bits.....	131
All in One-Riegel.....	132
Sesam Würfel.....	134
Bananen-Karamell Schnittchen.....	136
Kokos-Popovers.....	139
Toffee Popcorn.....	140
Pop it – Tipps für die Popcornzubereitung.....	142



Vorwort

Als ich meinen Blog www.ichmachsmireinfach.de im September 2014 startete, habe ich nicht geahnt, wie sehr das auch mein Leben verändern würde. Plötzlich hatte ich eine Plattform, bei der man selbst etwas in den Hintergrund rückt und das, was auf dem Teller liegt zum Star wird. Verrückt. Ich fing an mich mit der Bedienungsanleitung meiner Kamera zu befassen, ging auf die Jagd nach Tellern, Tischdecken und Besteck, versuchte Tageslicht einzufangen und stöberte weltweit nach Rezeptideen. Eine große Leidenschaft wurde entflammt. Ich traf auf viele Bloggerkollegen/innen und tolle Leser/innen. Ganz großes Glück. Und ich kann mir nicht vorstellen jemals damit aufzuhören.

Und nun mein erstes Backbuch. Monatelang habe ich über der Rezeptauswahl gebrütet, in der Küche gestanden, ausprobiert, abgeändert, neu gemacht und gegessen. Und da ich den Anspruch hatte alles selbst zu fotografieren, habe ich mir noch eine neue Kamera gekauft und mir zahlreiche Tipps geholt. Und nun ist es vollbracht – du hältst mein erstes Backbuch in den Händen. Das macht mich unglaublich stolz. Du wirst schnell merken, dass du gar nicht viele Zutaten brauchst, um die Leckereien selbst zu machen. Und schnell gehen die meisten auch noch. So haben wir beide mehr Zeit zum Genießen!

Ein kleiner Hinweis zu den Rezepten in diesem Buch: Wenn nicht anders bei den Rezepten angegeben, backe ich alles mit **Umluft auf der mittleren Schiene**, das klappt bei mir hervorragend. Wenn du Fragen haben solltest, kannst du mich jederzeit unter patrick@ichmachsmireinfach.de kontaktieren. Ich freue mich immer über Feedback, Anmerkungen und Anregungen!

Viel Spaß beim Ausprobieren und vor allem beim Schlemmen,



Patrick Rasent



*Patrick
backt*



Clafoutis

mit frischen Brombeeren

//////
Diese französische Nachspeise hat es mir einfach angetan. Ich erinnere mich an viele Grillnachmittage in Frankreich: Zum Abschluss stellte immer jemand eine Clafoutis, diese besondere Mischung aus Kuchen und Auflauf, auf dem Tisch und jeder nahm sich sofort einen Löffel und langte zu. Traditionell werden Kirschen verwendet, aber man kann (fast) alle Obstsorten nehmen. Eine Clafoutis für das ganze Jahr:
//////

Zutaten

für 1 Tarteform (ϕ 26 cm)

250 g frische Brombeeren

6 Eier

50 g Zucker

300 ml Milch

150 g Sahne

40 g gemahlene Mandeln

1 EL Mehl

Außerdem

etwas Butter für die Form

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Eine Tarteform einfetten und die gewaschenen Brombeeren (kurz trocken tupfen) in die Form geben.

Eier, Zucker, Milch, Sahne, Mandeln und Mehl mit dem Rührbesen gut verrühren und über die Brombeeren gießen. Keine Angst, der Teig ist ziemlich flüssig, was sich beim Backen schnell ändert. Für 50 Minuten in den Ofen geben.

Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Clafoutis schmecken lauwarm am besten!





Tipp

*Wenn du keine
Fluff Marshmallowcreme
findest, nimmst du einfach ein
paar Schokoküsse (ohne Waffel).
Funktioniert hervorragend!*



Schoko-Fondant-Kuchen

mit weichem Marshmallow-Kern

//////////
Dieser Kuchen ist knusprig und bekommt seinen Kick durch die weiche Marshmallowcreme. Ich habe die Geschmacksrichtung Himbeere genommen, aber alle anderen eignen sich ebenso hervorragend. Der Kuchen ist innendrin noch leicht weich und oben schön knusprig.
//////////

Zutaten

*für 1 Springform (ϕ 26 cm)
oder 6 kleine Tarteförmchen*

Boden

*50 g Zartbitterschokolade, gehackt
125 g Butter, weich
170 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
170 g Mehl
1 TL Backpulver*

Fondant

*100 g Zartbitterschokolade, gehackt
100 g Vollmilchschokolade, gehackt
200 g Butter
50 g Mehl
4 Eier
200 g Zucker*

Außerdem

*1 Glas (200 g) Fluff Marshmallow-
creme in deiner Liebessorte
Mark von 1 Vanilleschote (oder aus
der Mühle)
etwas Butter für die Form*

Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

Für den Boden die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Ei und Schokolade unterrühren.

Mehl mit dem Backpulver vermengen und zur Schokoladenmasse geben. Kurz verrühren. Teig in die Form füllen und die Ränder etwas andrücken.

Nun für den Fondant die Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Mehl unterrühren. Eier und Zucker schaumig aufschlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.

Die Marshmallowcreme mit Vanille im Wasserbad erhitzen und verrühren. Creme auf den Boden verteilen und den Fondant darauf geben. Im Ofen ca. 25–30 Minuten backen. Abkühlen lassen.