

The background of the entire page is a light pink color with a repeating pattern of darker pink, slightly textured polka dots. The dots are arranged in a regular grid.

Dr. oetker
Teenie Backbuch



Dr. Oetker
Teenie Backbuch



Dr. oetker
Teenie Backbuch

Dr. Oetker Verlag

VORWORT

KANN ES ETWAS SCHÖNERES GEBEN
ALS NACHMITTAGE MIT DEINER BESTEN FREUNDIN ZU VERBRINGEN?

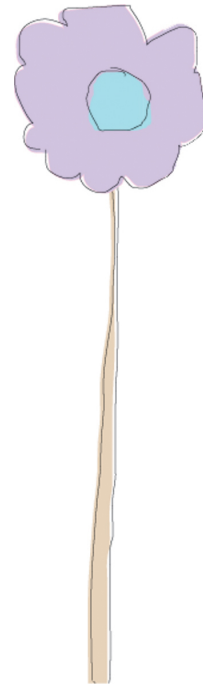
Ihr sucht nach neuen, interessanten Aktivitäten?

Entdeckt doch einfach gemeinsam die Küche! Wir zeigen euch hier mit etwa **40 Rezepten** wie der Coffee Store mit seinen Trend-Gebäcken zu euch nach Hause kommt oder wie geschmackvoll die neue Mode sein kann ;-)). Ein DVD-Nachmittag wird unvergesslich, wenn du deine Freundin mit „Black Swan“ überraschst. Sie wird staunen, dass du ihn selbst gebacken hast.

Und da nach der „Arbeit“ – wie wir alle wissen – das Vergnügen kommt, sollten deine/eure selbst gebackenen Köstlichkeiten anschließend einer intensiven Geschmacksprüfung unterzogen werden. Dabei lässt es sich ganz sicher herrlich **quatschen und chillen**.

Egal ob Smileys, Cupcakes oder cremig gefüllte Whoopies, angesagte Cakepops oder selbst gemachte Marshmallows, hier werden Wünsche erfüllt und (Back-) Träume wahr.

Viele der Rezepte eignen sich, hübsch verpackt, auch als superschönes, sehr persönliches Geschenk. Egal ob für die Freundin, für deine Eltern oder eine besonders nette Lehrerin ... damit sind dir Lob und Anerkennung gewiss.



Die Rezepte sind garantiert an einem Nachmittag fertig und so gut beschrieben, dass auch Anfängerinnen es bestimmt hinbekommen. Im Ratgeber sind besondere Arbeitsschritte, die nicht so geläufig sind, zusätzlich erklärt.

REZEPT

Auf Seite 58







ESPRESSO-COOKIES

48 STÜCK

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN • BACKZEIT: 18-20 MINUTEN JE BACKBLECH



ZUM VORBEREITEN:

2 gestr. EL lösliches Espressopulver
2 EL kochendes Wasser
100 g Edelbitter-Schokolade
(mind. 70 % Kakao)

FÜR DEN RÜHRTEIG:

225 g Butter oder Margarine
(zimmerwarm)
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker
Bourbon-Vanille-Zucker
250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

ZUM DEKORIEREN:

24 Schoko-Kaffeebohnen
1 TL neutrales Speiseöl,
z. B. Sonnenblumenöl
etwa 50 g Kuvertüre (weiß)

AUSSERDEM:

2 Backbleche etwas Fett
2 Bögen Backpapier



- Zum Vorbereiten Espresso pulver in kochendem Wasser auflösen, gut
- ☀ verrühren und erkalten lassen. Schokolade auf der Haushaltsreibe raspeln oder mit einem Messer sehr fein hacken.
 - ☀ Den Backofen vorheizen. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C, **Heißluft:** etwa 160 °C.

Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Vanille-Zucker unterrühren. Erkalte Espresso auf kleiner Stufe unterrühren. So lange rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben und eine glatte Masse (gebundene Masse) entstanden ist.

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Geraspelte oder gehackte Schokolade unterrühren.

Backbleche leicht einfetten (so rutscht das Backpapier nicht weg), mit Backpapier belegen. Auf jedes Backblech von dem Teig mit 2 Teelöffeln 24 walnussgroße, runde Häufchen mit etwas Abstand setzen. Auf 24 Teighäufchen je eine Schoko-Kaffeebohne in die Mitte geben und leicht festdrücken.

Die Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Espresso-Cookies **18–20 Minuten je Backblech backen**. Möchtest du mit Heißluft backen, kannst du beide Backbleche zusammen in den Backofen schieben. Dann backen alle Cookies zusammen 18–20 Minuten.

In der Zwischenzeit Kuvertüre mit dem Öl im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen (siehe Ratgeber S. 92/93 → Wasserbad).

Backbleche aus dem Backofen nehmen. **Achtung:** sehr heiß, Topflappen verwenden! Das Backpapier mit den Cookies auf Kuchenroste ziehen. Cookies erkalten lassen.



Die Cookies ohne Schoko-Kaffeebohnen noch auf dem Backpapier mit einem Löffel mit der geschmolzenen Kuvertüre besprenkeln. Kuvertüre trocknen lassen.

TIPPS: Wenn dir das Besprenkeln zu aufwendig ist, belege alle Cookies mit Schoko-Kaffeebohnen. Du kannst statt der weißen auch Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre verwenden. Verwende doch mal statt der Edelbitter-Schokolade übriggebliebene Weihnachtsmänner- oder Osterhasenschokolade. Hacke sie und gib sie in den Teig. Die Cookies schmecken dann jedesmal etwas anders.

KIRSCH-BROWNIES 48 STÜCKE

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN (OHNE KÜHLZEIT) • BACKZEIT: 25-30 MINUTEN



Die Brownies schmecken auch ohne den Guss sehr lecker.

Du kannst sie dann einfach dünn mit Puderzucker bestäuben.

Besonders hübsch ist es, die einzelnen Brownies in kleine Papierförmchen zu setzen.



ZUM VORBEREITEN:

200 g Zartbitter-Schokolade (etwa 50 % Kakao)
200 g Walnusskerne







FÜR DEN ALL-IN-TEIG:

450 g Weizenmehl
40 g Kakao zum Backen
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin
200 g brauner Zucker
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Bourbon-Vanille-Zucker
½ gestr. TL Salz
400 ml Sonnenblumenöl
100 g Schlagsahne
6 Eier (Größe M)
100 g gehackte Mandeln
350 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

FÜR DEN GUSS:

200 g Zartbitter-Schokolade (etwa 50 % Kakao)
100 g Schlagsahne

ZUM DAHINSCHMELZEN

- 1  Zum Vorbereiten Schokolade und Walnusskerne hacken. Das Backblech leicht einfetten (so rutscht das Backpapier nicht weg) und mit Backpapier belegen.
- ★  Den Backofen vorheizen. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C, **Heißluft:** etwa 160 °C.
- 2  Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Braunen Zucker, Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Öl und Sahne hinzufügen. Eier (siehe Ratgeber S. 92/93 → Eierprobe) hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. Gehackte Walnusskerne, Mandeln und Schokoladenstückchen kurz unterrühren. Sauerkirschen mit einem Löffel vorsichtig unterheben. Teig auf das vorbereitete Backblech geben und glatt streichen.
- 3  Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Teigplatte **25–30 Minuten backen**.
- ★  Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. **Achtung:** sehr heiß, Topflappen verwenden! Gebäck erkalten lassen.
- 4  Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Sahne in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze (siehe

Ratgeber S. 92/93 → Wasserbad) unter Rühren schmelzen lassen. So lange rühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

- 7 Den Guss mit einem Teigschaber oder einem Löffel auf dem Kuchen verteilen. Guss fest werden lassen. Dann den Kuchen in Rechtecke (etwa 6 × 5 cm) schneiden.

AUSSERDEM:

1 Backblech (etwa 30 × 40 cm) etwas Fett
1 Bogen Backpapier

CHEESECAKE IM GLAS 6 GLÄSER

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN (OHNE ABKÜHL- UND KÜHLZEITEN)



ZUM DEKORIEREN:

6-12 Mini-Zitronen- oder
Orangengelee Früchte
oder 6 Schoko-Ornamente
oder 2 TL weiße, gelbe und
rosa Dragéeperlen
oder 12 Schokoladen-Dekor-Stäbchen

Tipps: Hier kannst du bei der Dekoration nach Lust und Laune experimentieren. Du kannst z. B. kleine Namensschilder oder Fähnchen basteln. Dafür Namen oder gute Wünsche usw. auf kleine Papierstreifen (doppelte Länge des fertigen Schildchens) schreiben. Eine Hälfte mit einem Klebestift bestreichen und über ein Holzstäbchen (z. B. Zahnstocher) klappen. Trocknen lassen und vor dem Servieren in die Cheesecakes stecken.

FÜR DEN BRÖSELBODEN:

120 g Butter oder Margarine (zimmerwarm), 150 g
Butterkekse



FÜR DIE CREME:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Zitronen-Geschmack
200 ml Wasser
200 g Doppelrahm-Frischkäse
80 g Puderzucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker,
3 EL Zitronensaft, 400 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett),
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

AUSSERDEM:

1 großer Gefrierbeutel, 6 nicht zu hohe Gläser (je etwa 200 ml Inhalt)