

KLASSIKER  
DR. OETKER  
- VERLAG -  
SEIT 1891

# TEENIE BAKING QUEEN



# Ratgeber

Es gibt nichts Besseres als selbst gebackene Cakes, Torten und Cookies! Besonders wenn du schon etwas Backerfahrung hast, findest du hier die besten Rezepte. Deine Familie, Freunde und Follower werden bestimmt Augen machen. Damit es rund ums Backen nur schöne Erfahrungen gibt, solltest du einige wenige, doch wichtige Dinge beachten:

## Allgemeine Hinweise

Lies vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einmal vollständig durch. So werden Arbeitsabläufe und -zusammenhänge verständlicher. Anschließend kannst du den Einkaufszettel schreiben. Viele Zutaten sind wahrscheinlich ohnehin in eurer Küche vorhanden.

Bevor es losgeht, lege dir alles, was du brauchst, bereit. So musst du nicht während des Backens nach einzelnen Zutaten oder Werkzeugen suchen. Noch einfacher wird es, wenn du alle Zutaten schon fertig abwiegst. Achte beim Hantieren in der Küche auf deine eigene Sicherheit!

Bevor du das Gebäck aus dem Backofen nimmst, achte darauf, dass das Fenster in der Küche geschlossen ist. Manche Gebäcke mögen es nicht, wenn sie nach dem Backen direkt im Durchzug stehen und fallen vor lauter Schreck in sich zusammen.

Nimm dir für das Dekorieren der Gebäcke ausreichend Zeit, denn du weißt ja: Das Auge isst mit.

## Arbeitszeiten

Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich um Anhaltswerte. Es kann, je nach Erfahrung, manchmal etwas schneller gehen oder auch mal ein wenig länger dauern. Eine genauere Angabe der Kühl- und Abkühlzeiten ist nicht möglich, da sie u.a. von äußeren Umständen abhängen, die wir nicht kennen (z.B. Umgebungstemperatur). Plane für die Zubereitung im Zweifel etwas mehr Zeit ein, damit du entspannt ans Dekorieren und Probieren gehen kannst!

## Abkürzungen, Icons & Mengenangaben

EL = Esslöffel

TL = Teelöffel

Msp. = Messerspitze

Pck. = Packung/Päckchen

Prise = so viel, wie zwischen Daumen und Zeigefingerkuppe passt

g = Gramm

kg = Kilogramm

ml = Milliliter

l = Liter

evtl. = eventuell

geh. = gehäuft

gem. = gemahlen

ger. = gerieben

gestr. = gestrichen

TK = Tiefkühlprodukt

°C = Grad Celsius

Ø = Durchmesser



= diese Rezepte sind besonders anspruchsvoll und für wahre Baking Queens

## Backofeneinstellung, Back- & Garzeiten

Die in den Rezepten angegebenen Backofentemperaturen, Back- und Garzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens über- oder unterschritten werden können.

Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen.

Die Möglichkeiten der Temperatureinstellung für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können.

Bitte beachte deshalb bei der Einstellung des Backofens die

Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

## Einschubhöhe

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

## Mixer

Mixer haben unterschiedliche Vorsätze: Kneithaken zum Kneten für schwere Teige. Rührstäbe für leichte Teige, wie Rühr- und Biskuitteig, für Cremes und zum Sahne- oder Eiweiß-Steifschlagen.

## Kuchenrost

Ein Metallgitter, das zum Auskühlen von Gebäck gebraucht wird. Kühlt Gebäck auf einer Kuchenplatte aus, so beginnt die Bodenunterseite zu schwitzen und das Gebäck wird feucht. Kuchenroste sollten Füße haben, damit die Luft von allen Seiten an das Gebäck gelangt.

## Küchenmaschine

Damit spart man Zeit und Kraft – zum Beispiel beim Rühren von normalen Teigen, Schlagen von Sahne oder Kneten von schweren Brotteigen.

Vorsicht: Die Maschinen sind leistungsfähiger als Mixer. Alle Teigarten können schnell „übereuert“ werden. Die Herstellerangaben beachten!

## Blitzhacker

Multizerkleinerer gibt es in verschiedenen Ausführungen, Formen, Farben und Größen. Allen ist gemein, dass sie mit einem rotierenden Messereinsatz bestückt sind.

## Eierprobe

Bei der Eierprobe schlägst du die Eier einzeln in eine Tasse auf, um sicher zu sein, dass sie frisch sind. Darüber hinaus vermeidet man damit, dass Eierschalenstücke in den Teig geraten. Die Eier werden, wenn im Rezept nichts anderes angegeben ist, nach und nach etwa  $\frac{1}{2}$  Minute je Ei unter den Teig

gerührt. Nicht zu lange rühren, sonst kann es passieren, dass das Gebäck wieder zusammenfällt.

## Eier trennen

Zum Trennen von Eigelb und Eiweiß werden die Eier an einer Kante aufgeschlagen und die Schalen auseinandergebrochen. Das Eigelb anschließend vorsichtig von einer Schalenhälfte in die andere gleiten lassen. Dabei das Eiweiß in einem darunter stehenden Gefäß auffangen.



## Eiweiß steif schlagen

Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüsseln und Rührbesen absolut fettfrei sein und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein. Eiweiß immer erst kurz vor der Verwendung steif schlagen. Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Wenn steif geschlagener Eischnee länger steht, verliert er seine Festigkeit. Der Eischnee lässt sich auch nicht noch einmal aufschlagen.

## Gelatine

Beim Verarbeiten von Gelatine achte besonders darauf, die Beschreibung genau einzuhalten. Gelatine darf nicht kochen, da sie dann nicht mehr geliert.

## Garprobe machen

Die gebräuchlichste Garprobe für Rührteiggebäcke ist die Stäbchenprobe: Dafür ein Holzstäbchen an der dicksten Stelle in den Kuchen stechen und wieder herausziehen. Ist das Hölzchen trocken und haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen gar. Biskuit ist gar, wenn er sich nicht mehr feucht, aber noch weich anfühlt und bei leichtem Fingerdruck keine Druckstelle auf der Oberfläche zurückbleibt. Plätzchen sind gar, wenn die Oberfläche gelblich bis goldbraun ist. Bei Hefe- und Quark-Öl-Teig-Blechkuchen sollte die Unterseite leicht gebräunt und trocken sein. Um dies zu prüfen, den Kuchen an einer Ecke vorsichtig mit einem breiten Messer hochheben.

## Lebensmittelfarben

Neben den herkömmlichen Lebensmittelfarben gibt es auch Anbieter wie Eat a Rainbow, die mit natürlichen Zutaten arbeiten. Manche Teige und Cremes lassen sich auch mit Rote-Bete-Pulver (rot), Matcha-Pulver (grün) oder Kurkuma (gelb) einfärben.

## Schokolade reiben oder raspeln

Soll Schokolade gerieben oder geraspelt werden, diese vorher in den Kühlschrank legen. Gut gekühlt lässt sie sich sehr viel besser reiben oder raspeln.

## Wasserbad

Dafür Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Kuvertüre oder Schokolade grob zerkleinern und in eine hitzebeständige Schüssel (gut: Edelstahl) geben. Schüssel in das heiße Wasser stellen und die Kuvertüre oder Schokolade evtl. unter Zugabe von Speiseöl unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Achtung: Es darf kein Wasser in die Kuvertüre gelangen, sonst wird sie klumpig.

## Garnieren & Verzieren

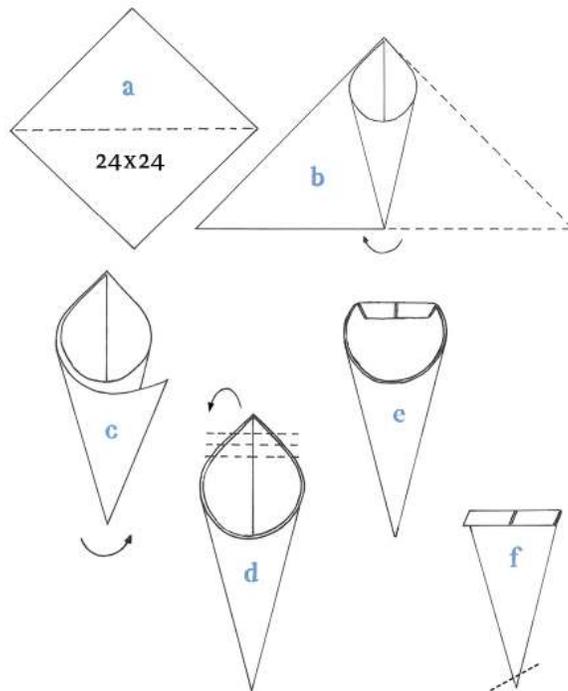
Fertig gebackene Torten oder Kuchen bekommen durch die passende Verzierung das entscheidende Styling für den glamourösen Auftritt oder die

verführerische „Verpackung“. Ob Zuckerguss, Kuvertüre oder Schokolade – es ist gar nicht so schwierig, kleine süße Kunstwerke herzustellen.

## Papierspritztüte basteln und füllen

- 1.** Ein Stück Pergamentpapier (etwa 24 x 24 cm) diagonal durchschneiden **a**. Das Dreieck so halten, dass die rechtwinkelige Spitze nach rechts oben und die längste Spitze nach unten zeigt **b**.
- 2.** Die lange Spitze mit links festhalten, mit rechts die linke obere Spitze zu einer spitzen Tüte drehen **c** und ungefähr auf die rechtwinkelige Spitze legen.
- 3.** Das Loch der Tüte innen mit dem Daumen zuziehen und mit links die längste Spitze um die Tüte wickeln und sie nach oben zu den anderen Spitzen ziehen.
- 4.** Die Ränder, an denen die Spitzen übereinanderliegen, mehrfach nach innen umschlagen **d**, damit die Tüte nicht mehr verrutscht.
- 5.** Zum Füllen die Tüte am umgeschlagenen Rand festhalten **e** und mit einem Teelöffel etwas Zuckerguss oder geschmolzene Schokolade einfüllen – aber nur knapp bis zur Hälfte. Die Ränder zusammenlegen und mehrfach umklappen.
- 6.** Anschließend eine kleine Spitze von der Tüte abschneiden **f** und das Gebäck verzieren.

Alternativ kann man auch einen kleinen Gefrierbeutel verwenden, den Guss einfüllen, die Öffnung der Tüte zusammendrehen und unten eine kleine Ecke abschneiden.



## Spritzbeutel: vorbereiten und drehen

Zuerst die richtige Tülle für den Spritzbeutel auswählen: Die Lochtülle ist z. B. für dünne oder dicke Creme- und Sahnetupfen gedacht, die Sterntülle kommt eher bei Spritzgebäck, Sahne- bzw. Cremeverzierungen zum Einsatz. Dann kann es losgehen:

- Spritzbeutel in die Hand nehmen oder in einen Rührbecher stellen und dabei etwa 5 cm des Spritzbeutelrandes nach außen hin umschlagen.
- Spritzbeutel nur bis zur Hälfte mit Sahne oder Creme füllen. Rand wieder hochklappen.
- Füllung vorsichtig im Spritzbeutel nach unten schieben, damit die Luft entweichen kann. Dafür den Spritzbeutel am Rand über der Füllung vorsichtig zusammendrehen.
- Zum Aufspritzen den Spritzbeutel senkrecht mit der rechten Hand oben zuhalten, gleichzeitig die Füllung vorsichtig herausdrücken und mit der linken Hand den Spritzbeutel führen – bei Linkshändern funktioniert es umgekehrt.



## Sahnetuffs haltbar machen

Bei der Zubereitung schon das richtige Timing bedenken, denn Sahneverzierungen verlieren schnell ihre Standfestigkeit – sie lösen sich in feste und flüssige Bestandteile auf. Wird die Torte bald verzehrt, sind aufgespritzte Sahnehäubchen genau passend und sehr dekorativ. Sollen sie aber auch noch am nächsten Tag hübsch aussehen, dann aufgelöste Gelatine mit unterrühren und die Torte natürlich zwischendurch in den Kühlschrank stellen.

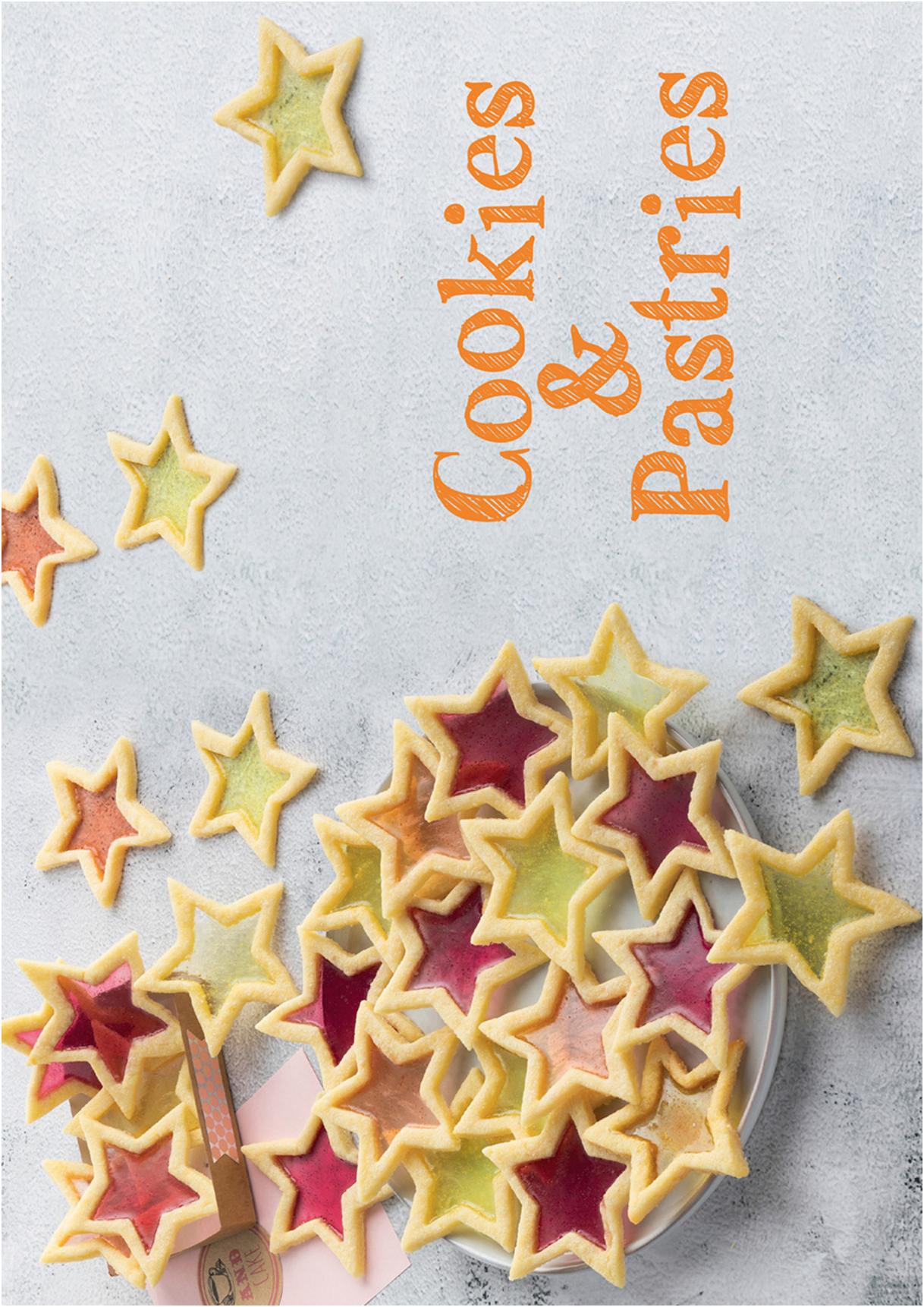
## Verschenken

Viele Backideen aus diesem Buch eignen sich prima zum Verschenken. Achte bei der Verpackung darauf, dass du deine Backwerke so einpackst, dass sie den Transport gut überstehen.

Beschrifte deine Geschenke liebevoll mit dem Namen des Empfängers. Kleine Pappkärtchen sind schnell ausgeschnitten. Mit einem Locher stanzt du ein sauberes Loch, in das dann ein farblich passendes Bändchen gezogen wird.

Und nun wünschen wir dir viel Spaß und gutes Gelingen bei deinen kleinen Backmeisterwerken. Werde auch du zu einer wahren Baking Queen!

# Cookies & Pastries







# Blümchen-Cake-Pops

## ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

### FÜR DIE CAKE-POP-MASSE:

100 g Kokosraspel

abger. Schale und Saft von 1 Bio-Limette (unbehandelt, ungewachst)

6 EL Wasser

125 g Butter (zimmerwarm)

75 g Zucker, 1 Prise Salz

2 Eier (Größe M), 100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

### ZUM GARNIEREN:

2 Pck. Kuchenglasur Zitrone

120 g grüne Nonpareilles (Zuckerperlchen)

120 g Marzipan-Rohmasse

etwas Speisefarbenpaste (gelb, rot, blau)

etwas Puderzucker

etwa 50 weiße und dunkle Knusper-Perlen

### ZUSÄTZLICH:

1 Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø 1 1/2 cm)

1 Cake-Pop-Maker

24 Lollistiele

1 Stück Styropor

Blümchen-Ausstecher (Ø 1 cm, Ø 2 cm)

### ZUBEREITUNGSZEIT:

etwa 2 1/2 Stunden,

ohne Zieh- und Kühlzeit

### BACKZEIT:

etwa 6 Minuten pro Portion

- 1.** Für die Cake-Pop-Masse Kokosraspel mit Limettenschale, -saft und Wasser mischen, etwa 10 Minuten ziehen lassen. Butter, Zucker und Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, daraufsieben und unterheben. Zuletzt Kokosraspel unterheben.
- 2.** Cake-Pop-Maker nach Herstelleranleitung kurz vorheizen. Die Mulden eventuell dünn mit Speiseöl auspinseln (Vorsicht: Das heiße Fett könnte spritzen!). Teig mit dem Spritzbeutel in die Cake-Pop-Maker-Mulden spritzen. Teigkugeln etwa 6 Minuten backen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten.
- 3.** Zum Garnieren 1 Päckchen Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Lollistiele etwa 2 cm tief in die Glasur tauchen, dann in die Teigkugeln stecken. Die Cake Pops etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 4.** Restliche und zweites Päckchen Glasur schmelzen, in eine Schale geben. Cake Pops hineintauchen, gut abtropfen lassen. Kurz bevor die Glasur fest wird, die Cake Pops dicht mit Perlchen bestreuen, dann mit den Stielen in ein Stück Styropor stecken. Die Glasur trocknen lassen.
- 5.** Marzipan halbieren. Eine Hälfte mit Speisefarbenpaste gelb, eine lila (mit Rot und etwas Blau) einfärben. Das Marzipan auf der leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn (etwa 2 mm) ausrollen. Unterschiedlich große Blümchen (Ø 1–2 cm) ausstechen, mit etwas Glasur auf die Cake Pops „kleben“. In die Mitte je 1 Knusper-Perle „kleben“. Glasur trocknen lassen.



# Cakesicles

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### FÜR DIE CAKESICLES:

2 Eier (Größe M)  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
90 g Puderzucker  
75 g Weizenmehl  
20 g Kakaopulver  
2 gestr. TL Backpulver  
45 ml Sonnenblumenöl  
85 ml Milch (3,5 % Fett)  
100 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

### ZUM GARNIEREN:

300 g weiße Kuchenglasur  
rosa Lebensmittelfarbe  
3 EL Zuckerperlen

### ZUSÄTZLICH:

1 Springform (Ø 22 cm)  
2 Bögen Backpapier  
Cakesicle-Silikonformen (7 cm Länge)  
10 Eisstiele

### ZUBEREITUNGSZEIT:

etwa 45 Minuten,  
ohne Kühl- und Trockenzeit

### BACKZEIT:

etwa 20 Minuten

1. Den Backofen vorheizen.  
**Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C – Heißluft: etwa 160 °C** Den Boden der Springform mit 1 Bogen Backpapier belegen.
2. Für die Cakesicles Eier, Vanillin-Zucker und Puderzucker mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 8 Minuten schaumig schlagen.
3. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen. Das Öl und die Milch kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Anschließend die Mehlmischung unterrühren.
4. Die Springform in den vorgeheizten Backofen schieben und **den Kuchen etwa 20 Minuten backen.**
5. Die Springform aus dem Backofen nehmen und auf einen Kuchenrost stellen. Achtung: sehr heiß, Topflappen verwenden! Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und weiter auf dem Kuchenrost abkühlen lassen.
6. Abgekühlten Kuchen in eine Schüssel bröseln und mit dem Mascarpone gut verkneten. Für jede Cakesicle-Mulde etwa 2 Esslöffel Teig fest zusammendrücken und in die Form drücken. Einen Eisstiel in den Teig stecken und die Formen etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, bevor die Kuchen wieder herausgelöst werden können. Alle fertigen Cakesicles über Nacht im Kühlschrank nochmals fest werden lassen.
7. Zum Garnieren die Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und in eine Tasse füllen. Einen Teil der Glasur in eine weitere Tasse füllen und beiseitestellen. Die zuerst abgefüllte Glasur nach Belieben mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben. Die Cakesicles nacheinander in die rosa Kuchenglasur tauchen, kurz abtropfen lassen und am Rand der Tasse leicht abstreifen. Auf Backpapier fest werden lassen. Die getrockneten Cakesicles vorsichtig vom Backpapier lösen und das obere Viertel in die beiseitegestellte weiße Glasur tauchen und abstreifen. Mit einem Teelöffelstiel kleine Nasen nach unten ziehen und die noch feuchte Glasur mit den Zuckerperlen bestreuen.
8. Cakesicles komplett fest werden lassen. Anschließend servieren.



# Eis-Sandwiches

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DEN KNETTEIG:

150 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
100 g Butter  
1 Eigelb (Größe M)

### FÜR DEN BISKUITTEIG:

3 Eier (Größe M)  
1 EL heißes Wasser  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver

### FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g Brombeeren  
80 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
250 g Speisequark (40 % Fett)  
200 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

### ZUSÄTZLICH:

1 Backblech  
etwas Fett  
1 Bogen Backpapier  
1 Backrahmen (20 x 24 cm)

### ZUBEREITUNGSZEIT:

etwa 60 Minuten, ohne Abkühl-,  
Gefrier- und Antauzeit