

Die besten Rezepte aus der Sendung »KAFFEE ODER TEE«

Geliebte SONNTAGS- KUCHEN



SWR >>

FERNSEHEN

Das Buch
zur Sendung

G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Monika Greiner

Lektorat und Texte: Margarethe Brunner

Korrektur: Ulrike Wagner

Covergestaltung: ki36, Sabine Krohberger, München

Foodstyling: Mareike Hill

eBook-Herstellung: Christina Bodner

 ISBN 978-3-8338-8236-4

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Mathias Neubauer

Fotos: Mathias Neubauer; SWR; Annabatterie; Bernd Hartung; Sven Cichowicz; privat

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8236 09_2021_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München



Unsere Lieblingskuchen, gekürt aus den beliebtesten Rezepten aus der Sendung und den beliebtesten Rezepten der Beteiligten am Buch, sind mit diesem Herzchen versehen!

Backofenhinweis:

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Die Temperaturangaben in unseren Rezepten beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze und können bei Gasherden oder Backen mit Umluft abweichen. Details entnehmen Sie bitte Ihrer Gebrauchsanweisung.

Abkürzungsverzeichnis:

E = Eiweiß

EL = Esslöffel (gestrichen)

F = Fett

kcal = Kilokalorien

KH = Kohlenhydrate

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

TK = Tiefkühl

TL = Teelöffel (gestrichen)

Ø = Durchmesser

Das Beste aus zwei Jahrzehnten »Kaffee oder Tee«

Seit mehr als 20 Jahren backen die Konditorinnen und Konditoren von »Kaffee oder Tee« jeden Freitag um 16 Uhr im SWR einen neuen Sonntagskuchen und begeistern damit Zuschauerinnen und Zuschauer in ganz Deutschland. Im Lauf der Zeit sind so über 1000 Rezepte zusammengekommen, die den knallharten Geschmackstest unseres Redaktionsteams mit Bravour bestanden haben. Höchste Zeit also, die schönsten Ideen und die leckersten Kuchen aus diesem riesigen Fundus in einem Buch zu versammeln! Egal, ob Sie auf der Suche nach einem Rezept für Ihren Lieblingskuchen sind oder sich von neuen Kreationen inspirieren lassen wollen: Hier werden Sie garantiert fündig! In vier üppig bebilderten Kapiteln tummeln sich Lieblingskuchen von blitzschnell bis aufwendig, Obstkuchen in vielen Variationen, herrliche Torten und leckere Teilchen, die nur darauf warten, auf dem Kuchenteller zu landen. Anhand der farbigen Symbole, die jedes Rezept kennzeichnen, ist es ganz einfach, sich innerhalb der Kapitel zu orientieren: Die Kuchen sind nach Jahreszeiten und besonderen Anlässen wie Ostern und Weihnachten sortiert. Am Kapitelende versammeln sich Klassiker aus jeder Kategorie – ab und zu in neuem Gewand. Auch unsere köstlichen veganen Backrezepte lassen sich mithilfe eines eigenen Symbols leicht identifizieren.



Von links nach rechts: Claudia Hennicke-Pöschk, Lucia Kranz und Robert Schorp tragen in der Sendung ihre Backbegeisterung zum Publikum.

Da kommt garantiert keine Langeweile auf!

Vom einfachen Rührkuchen über klassischen Hefeteig, Mürbeteig, Brandteig und Biskuit bis hin zu Baiserböden und Parfait enthält unsere Auswahl alles, was die Herzen waschechter Kuchenfans höher schlagen lässt. Das alles ist natürlich keine Zauberei, sondern vor allem solides Handwerk gepaart mit Sorgfalt und ganz viel Liebe. Die meisten Rezepte in diesem Buch sind auch für Backanfänger leicht nachzubacken. Es sind aber auch anspruchsvolle Torten dabei, die passionierte Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker sofort nach dem Schneebesen greifen lassen. Der angegebene Schwierigkeitsgrad hilft bei der schnellen Orientierung.



Von links nach rechts: Gesa Kohlenbach, Lucia Kranz mit Moderator Jens Hübschen und Moderatorin Evelin König live im SWR-Studio.

Tipps und Tricks auf einen Blick

Wie war das noch mit der Gelatine? Wie kann ich einen unschönen Grauschleier auf der Kuchenglasur vermeiden? Wie geht man mit Spritzbeutel und Lochtülle um? Spezialfragen zur Backpraxis lassen sich mit-hilfe der Tipps und Tricks, die extra auf die Rezepte des jeweiligen Kapitels zugeschnitten sind, rasch klären. Auch die Deko kommt nicht zu kurz: Zwei ganze Seiten widmen sich allein der Frage, wie sich die eigene Kreation am besten ins rechte Licht rücken lässt. Ein Kuchen hat Sie ganz besonders überzeugt? Dann probieren Sie doch auch die anderen Rezepte Ihrer Lieblingsbäckerin, Ihres Lieblingsbäckers. Der Name steht bei jedem Rezept dabei, und über das Register finden Sie ganz schnell heraus, welche Köstlichkeiten sie bzw. er zu unserem Best-of-Sonntagskuchen noch beigesteuert hat.

Übrigens: Unsere Kuchen und Torten dürfen Sie natürlich auch unter der Woche genießen – denn mit unseren Rezepten kommt von ganz alleine Sonntagsstimmung auf.

In diesem Sinne guten Appetit!

Ihre Kaffee-oder-Tee-Redaktion



LIEBLINGSKUCHEN

... einfach, luftig, fluffig

Tipps und Tricks für Lieblingsskuchen

Eins, zwei, drei, fertig ist die Leckerei! Damit das Kuchenbacken schnell und leicht von der Hand geht, ist es gut, ein paar Profitricks zu kennen. Die Zubereitung von Hefeteig und Co. braucht dann niemandem mehr Respekt einzuflößen. Und mit ein bisschen Übung backt der Lieblingsskuchen sich fast von allein.



1

Hefevorteig

Für den Vorteig die Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, frische

Hefe hineinbröckeln, etwas Zucker dazugeben, verrühren. Vorteig zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich Blasen bilden. Im relativ flüssigen Vorteig kann sich die Hefe so vermehren, dass sie im Hauptteig gleich ordentlich loslegen kann.



2

Zur Rose abziehen

Eine Probe, die zeigt, ob eine Eiercreme bereits richtig andickt: Man schlägt die Eiercreme bis zu einer Temperatur von 85° auf und pustet auf den zuvor in die Creme getauchten Kochlöffel. Hat die Creme die richtige Konsistenz, bilden sich auf der Oberfläche Kringel, die an

eine Rose erinnern. Achtung! Wird die Creme heißer als 85°, stockt sie allmählich, gerinnt und wird unansehnlich.



3

Aprikotieren

Die Aprikosenkonfitüre unter Rühren kurz aufkochen, nach Belieben durch ein feines Sieb streichen. Den noch warmen Kuchen mit einem Pinsel mit der heißen Konfitüre aprikotieren (bestreichen). Auskühlen und die Glasur antrocknen lassen. Aprikotieren hält Kuchen länger frisch, verleiht ihm einen tollen Glanz und ein feines, fruchtiges Aroma.



4

Blindbacken

... mit Hülsenfrüchten kommt vor allem bei Mürbeteig, der einen feuchten Belag bekommt und mit Obst oder Eier-Sahne-Guss belegt wird, zum Einsatz. Die Hülsenfrüchte verhindern, dass der Teig zu sehr aufgeht und Blasen wirft, lassen aber so viel Hitze durch, dass er leicht vorbräunt und knusprig wird. Den Mürbeteig in die Form legen, mit Backpapier abdecken, mit Tellerlinsen, Bohnen oder getrockneten Erbsen beschweren und 10-15 Min. bei 180° backen.



5

Kuvertüre schmelzen

Kuvertüre verträgt keine hohen Temperaturen über 50°, weiße Schokolade höchstens 38°. Wird sie zu heiß, bekommt sie beim Abkühlen einen Grauschleier und sieht unschön aus bzw. klumpt und lässt sich nicht mehr schmelzen. Zum Schmelzen gehackte Schokolade in eine Metallschüssel füllen. Die Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser setzen und die Schokolade bei niedriger Temperatur langsam schmelzen.



Rüblischnitten

von Claudia Hennicke-Pöschk



OSTERN

Die Schweizer Kuchenspezialität ist ein Klassiker zum Osterfest. Möhren und Nüsse machen die Biskuitmasse herrlich saftig. Marzipan punktet mit Mandelaroma.

Für 1 Backblech (30 × 40 cm)

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zubereitungszeit: **1 Std.**

Backzeit: **40 Min.**

Nährwerte pro Stück (bei 24 Stücken): 380 kcal | 6 g E | 23 g F | 34 g KH

Für den Biskuit:

300 g Möhren

200 g gemahlene Haselnüsse

5 Eier (M)

200 g Marzipanrohmasse

40 ml Kirschwasser

100 g Zucker

Salz

50 g Weizenmehl (Type 405)

1 TL Backpulver

Für die Buttercreme:

2 Eier (M)

100 g Zucker

½ Pck. Vanillezucker

Salz

220 g weiche Butter

Für die Tränke:

100 g Zucker

50 ml Kirschwasser

Außerdem:

250 g Zartbitter-Kuvertüre

200 g Marzipanrohmasse

50 g Puderzucker

24 kleine Marzipankarotten zum Dekorieren

gehackte Pistazien zum Bestreuen

1 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180° vorheizen. Für den Rüblikuchen die Möhren schälen und fein raspeln. Die gemahlenen Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Die Eier trennen. Die Marzipanrohmasse fein raspeln, mit den Eigelben glatt verrühren und zusammen mit dem Kirschwasser schaumig rühren. Eiweiße, Zucker und 1 Prise Salz zu einem cremigen Eischnee schlagen.

2 Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit den gerösteten gemahlenen Haselnüssen mischen. Eischnee unter die Marzipanmasse heben und zum Schluss die Möhrenraspel und die Mehl-Nuss-Mischung dazugeben. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 35–40 Min. backen. Danach den Rüblikuchen abkühlen lassen.

3 Für die Buttercreme die Eier mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz sehr cremig aufschlagen. Die weiche Butter schaumig rühren, auf die Eimasse geben und nochmals mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt rühren.

4 Für die Tränke 70 ml Wasser und Zucker in einem kleinen Topf mischen, aufkochen, etwas abkühlen lassen. Das Kirschwasser hinzufügen.

5 Zum Fertigstellen die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den abgekühlten Boden einmal horizontal durchschneiden, die eine Hälfte mit geschmolzener Kuvertüre dünn bestreichen und trocknen

lassen. Dann die Hälfte mit der Kuvertüreseite nach unten drehen. Marzipan mit Puderzucker glatt verkneten, ca. 2 mm dick ausrollen und auf 30 × 40 cm zuschneiden.

6 Den mit Kuvertüre bestrichenen Boden mit Tränke beträufeln. Die Hälfte der Buttercreme darauf verstreichen. Die zweite Hälfte des Rüblikuchens daraufsetzen. Die restliche Buttercreme auf der Oberfläche verteilen, glatt streichen und den Marzipandeckel auflegen. Rüblikuchen in gleichmäßige Stücke (ca. 6 × 6 cm) einteilen und jede Rüblicsnitte mit einer kleinen Marzipankarotte und gehackten Pistazien dekorieren.



Osterlamm aus Eierlikör-Rührteig

von Dorothea Steffen



OSTERN

Ein süßes Rührteig-Osterlamm mit Schokoladenglasur darf traditionell bei keinem Osterbrunch fehlen. Hübsch verpackt ist es ein tolles Mitbringsel.

Für 2 Lamm-Backformen (à 1 l Inhalt)

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Zubereitungszeit: **1 Std.**

Backzeit: **50 Min.**

Nährwerte pro Stück (bei 10 Stücken): 750 kcal | 9 g E | 42 g F | 80 g KH

Für den Rührteig:

200 g weiche Butter

180 g Zucker

4 Eier (M)

200 g Weizenmehl (Type 405)

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

150 ml Eierlikör

Für die Deko:

400 g weiße Kuvertüre

40 g Kokosöl

50 g Zartbitter-Kuvertüre

Außerdem:

Butter für die Form

2 EL Semmelbrösel für die Form

Spritzbeutel mit Lochtülle

1 Die weiche Butter und den Zucker in eine Rührschüssel füllen und mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig

rühren. Die Eier einzeln nacheinander dazugeben und unterrühren.

2 Mehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Im Wechsel mit dem Eierlikör zur Eimasse geben und weiter schaumig schlagen.

3 Die Lammformen sorgfältig fetten, zusammenbauen und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

4 Den Rührteig jeweils zu zwei Dritteln in die Formen einfüllen, da der Teig während des Backens aufgeht. Zuerst den Kopf sorgfältig füllen, dann den Körper. Im Ofen (Mitte) ca. 40–50 Min. backen.

5 Inzwischen die Hälfte der weißen Kuvertüre grob hacken. In einer Metallschüssel mit dem Kokosöl über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Zartbitter-Kuvertüre ebenfalls grob hacken und in einer weiteren Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die übrige weiße Kuvertüre in dünne Späne hobeln.

6 Die Lämmer aus dem Ofen nehmen, die Formen öffnen und die Lämmer abkühlen lassen. Für mehr Standfestigkeit den Fuß unten mit einem Messer gerade schneiden. Die Lämmer mit der weißen Kuvertüre bestreichen, etwas antrocknen lassen und mit weißen Schokospänen bestreuen.

7 Die Zartbitter-Kuvertüre in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und damit Augen und Nase auf die Lämmer spritzen. Trocknen lassen.



Zucchini-kuchen mit Zitronencreme

von Lucia Kranz



SOMMER

Doppelt raffiniert: Mit Haselnüssen und Zucchini die wohl saftigste Überraschung des Sommers. Das Topping überzeugt mit weißer Schokolade, Limetten und Zitronen.

Für 1 Springform (26 cm Ø)

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Backzeit: **40 Min.**

Ruhezeit: **12 Std.**

Nährwerte pro Stück (bei 12 Stücken): 625 kcal | 9 g E | 44 g F | 48 g KH

Für den Zucchinikuchen:

4 Eier (M)

200 g Zucker

120 ml Rapsöl

700 g Zucchini

Saft von 1 Zitrone

abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten

200 g gemahlene Haselnüsse

250 g Weizenmehl (Type 405)

1 Pck. Backpulver

Salz

Für die Zitronencreme:

1 Blatt Gelatine

600 g Sahne

200 g weiße Schokolade

abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten

Saft von 1 Zitrone

1 Msp. gemahlene Vanille

Salz

Außerdem:

abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.

2 Für den Zucchinikuchen Eier, Zucker und Rapsöl ca. 10 Min. schaumig rühren. Zucchini waschen, putzen, mit der Schale fein raspeln und unter die schaumige Eimasse heben. Zitronensaft und abgeriebene Limettenschale einrühren. Haselnüsse, Weizenmehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und unterheben.

3 Teig in die vorbereitete Springform füllen und im Ofen (Mitte) 30–40 Min. goldbraun backen. Nach dem Backen den Zucchinikuchen abkühlen lassen.

4 Für die Zitronencreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. 200 g Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen.

5 Weiße Schokolade hacken, in eine Schüssel geben. Heiße, flüssige Sahne über die weiße Schokolade gießen. Abgeriebene Limettenschale, Zitronensaft, gemahlene Vanille und 1 Prise Salz ebenfalls dazugeben und mit dem Kochlöffel gut verrühren. Die restliche Sahne (400 g) einrühren, das Gemisch mit einem Pürierstab aufmixen, mit Frischhaltefolie abdecken und 4–5 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

6 Vor dem Servieren die Zitronencreme mit den Rührbesen des Handrührgeräts wie Schlagsahne aufschlagen und locker auf dem Zucchinikuchen verteilen. Mit abgeriebener Limettenschale bestreut servieren.

UNSER TIPP: Wenn es schnell gehen soll, kann man den Kuchen auch einfach mit Zitronen-Zuckerguss bestreichen. Dafür 150 g Puderzucker mit Saft und abgeriebener Schale von 1 Bio-Zitrone glatt rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.



Italienische Zitronentarte

von Lucia Kranz



SOMMER

Diese Zitronentarte schmeckt herrlich frisch. Vor dem Servieren wird sie noch kurz übergrillt. Fein, nicht nur im Sommer.

Für 1 Tarteform (26 cm Ø)

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Zubereitungszeit: **1 Std.**

Backzeit: **10 Min.**

Ruhezeit: **14 Std.**

Nährwerte pro Stück (bei 12 Stücken): 755 kcal | 9 g E | 45 g F | 78 g KH

Für den Mürbeteig:

180 g weiche Butter

180 g Zucker

2 Eigelb (M)

1-2 EL Milch

380 g Weizenmehl (Type 405)

Salz

1 Pck. Vanillezucker

100 g weiße Schokolade

Für die Zitronencreme:

3 Blatt Gelatine

180 ml Zitronensaft

260 g Zucker

4 Eier (L)

375 g weiche Butter

1 Pck. klarer Tortenguss (nach Belieben)

Für das Topping:

2 Eiweiß (L)

140 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Außerdem:

Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Spritzbeutel mit Sterntülle
Bunsenbrenner

1 Für den Mürbeteig weiche Butter mit Zucker verkneten, Eigelbe und Milch nach und nach dazugeben. Mehl, 1 Prise Salz und Vanillezucker einarbeiten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und über Nacht kalt stellen.

2 Am nächsten Tag eine Tarteform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170° vorheizen.

3 Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und in die Tarteform legen, mit Backpapier abdecken und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. blindbacken, bis der Teig goldbraun ist. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Die weiße Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Mürbeteigboden mit der geschmolzenen weißen Schokolade dünn bestreichen und fest werden lassen.

5 Für die Zitronencreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Zitronensaft, Zucker und Eier in einer Metallschüssel über einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf ca. 80° erhitzen, bis die Masse andickt. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Masse auflösen. Butter in Stücken in die heiße Masse geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts gründlich unterrühren. Die Zitronencreme in die gebackene Mürbeteigform gießen und im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

6 Nach Belieben Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und mit einem Pinsel dünn auf die Zitronencreme