

KATRIN HEINATZ

# KUCHEN & COOKIES

MIT LIEBE  
VERPACKT

BAKE &  
STYLE



**G|U**



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln der Rezepte

KATRIN HEINATZ

# KUCHEN & COOKIES

MIT LIEBE  
VERPACKT

BAKE &  
STYLE



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln der Rezepte

## MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD DIESES BUCH INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



### 1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihr Buch aus.



### 2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



### **3. FUNKTIONEN NUTZEN**

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



## MORE THAN A CAKE!

---

Ab in die Dose und ein Schleifchen drum – so einfach ging die Verpackung meiner ersten selbst gebackenen Geschenke. Schon als Kind habe ich gerne Plätzchen gebacken und verschenkt. Die Liebe zum Basteln und Dekorieren ist mir bis heute geblieben: In meinem Job als Stylistin entwickle ich ständig neue Ideen, um Geschenken ein schönes Gesicht zu verleihen. Und ich verwende noch immer gerne Dinge, die man einfach zu

Hause hat. Meine Verpackungen sind jetzt raffinierter, aber trotzdem leicht nachzumachen.

In diesem Buch finden Sie alles: von Ruck-zuck-Verpackungen über stylisches Upcycling, z. B. von Eierkartons, bis hin zu aufwendigeren Kreationen.

Suchen Sie sich etwas ganz nach Ihrer Bastellust aus!

Sie werden sehen: Das neue Outfit macht aus Ihren mit Liebe gebackenen Sweethearts echte Herzensbrecher.

Viel Freude beim Basteln, Backen und Stylen!

A handwritten signature in black ink, reading "Kati Hnat". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal stroke at the end.



## **FEIN GELOCHT**

Mit einem Handlocher bzw. einer Lochzange (3 mm Lochstärke)

lassen sich schnell an den markierten Stellen die richtigen Löcher setzen. Und mit dem Kreisstanzer sind fix kleine Kreise für eine Girlande ausgestanzt.

## **AM LAUFENDEN BAND**

Eine schön gebundene Schleife ist die einfachste Art, ein Mitbringsel zu verzieren, schon deshalb sollte man Geschenkbänder oder -schnüre in verschiedenen Farben und Mustern immer in der Schublade haben.

## **HERRLICH NOSTALGISCH**

Hübsche Deko-Motive wie Messer und Kuchengabeln können Sie ebenso wie die genauen Vorlagen für unsere Kuchenschachteln unter folgendem Link herunterladen: [www.gu.de/selbermachen/downloads](http://www.gu.de/selbermachen/downloads). Die groben Skizzenpläne bei den Anleitungen dienen nur der ersten Orientierung.

## **BUNTER KLEBESPASS**

Mit unterschiedlich breiten und bunt gemusterten Maskingtapes lassen sich viele Verpackungen ganz einfach und vor allem dekorativ zusammenkleben.

## **EINFACH BEEINDRUCKEND**

Nichts ist leichter, als Etiketten mit Stempeln zu bedrucken. Schöne Figuren-, Motiv-, Typo- oder Emblemstempel findet man z. B. unter [perlenfischerdesign.de](http://perlenfischerdesign.de), ebenso die dazu passenden Stempelkissen (siehe auch [≥](#)). Außerdem

wurden witzige Stempelmotive eigens für dieses Buch kreiert – die Vorlagen gibt's zum Downloaden (siehe [≥](#)).

## **SCHARFE KANTEN**

Eine gut schneidende Haushaltsschere ist fürs Basteln unerlässlich. Nützlich sind darüber hinaus Spezialwerkzeuge wie Cuttermesser, Schneidematte, Falzbein oder Wellenschere.



## SCHOKOTARTE

---

Klassische Schönheit: Ein Schokokuchen kommt nie aus der Mode und passt einfach immer. Vorsicht, Suchtgefahr!

## BAKE!

### DAS BRAUCHT MAN:

100 g Zartbitterschokolade  
100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Msp. gemahlene Vanille  
100 g gemahlene Mandeln  
2 Eier (M)  
1 EL Mehl  
1 TL Backpulver  
Salz  
neutrales Pflanzenöl und Mehl für die Form  
Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

---

Für 1 Springform  
(20 cm Ø, 8 Stücke)  
15 Min. Zubereitung  
30 Min. Backen

| 1 | Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten und mit Mehl ausstäuben.

| 2 | Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zucker, Vanille, Mandeln und Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und ebenfalls unterrühren.

| 3 | Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 25 – 30 Min. backen. Die Tarte herausnehmen,