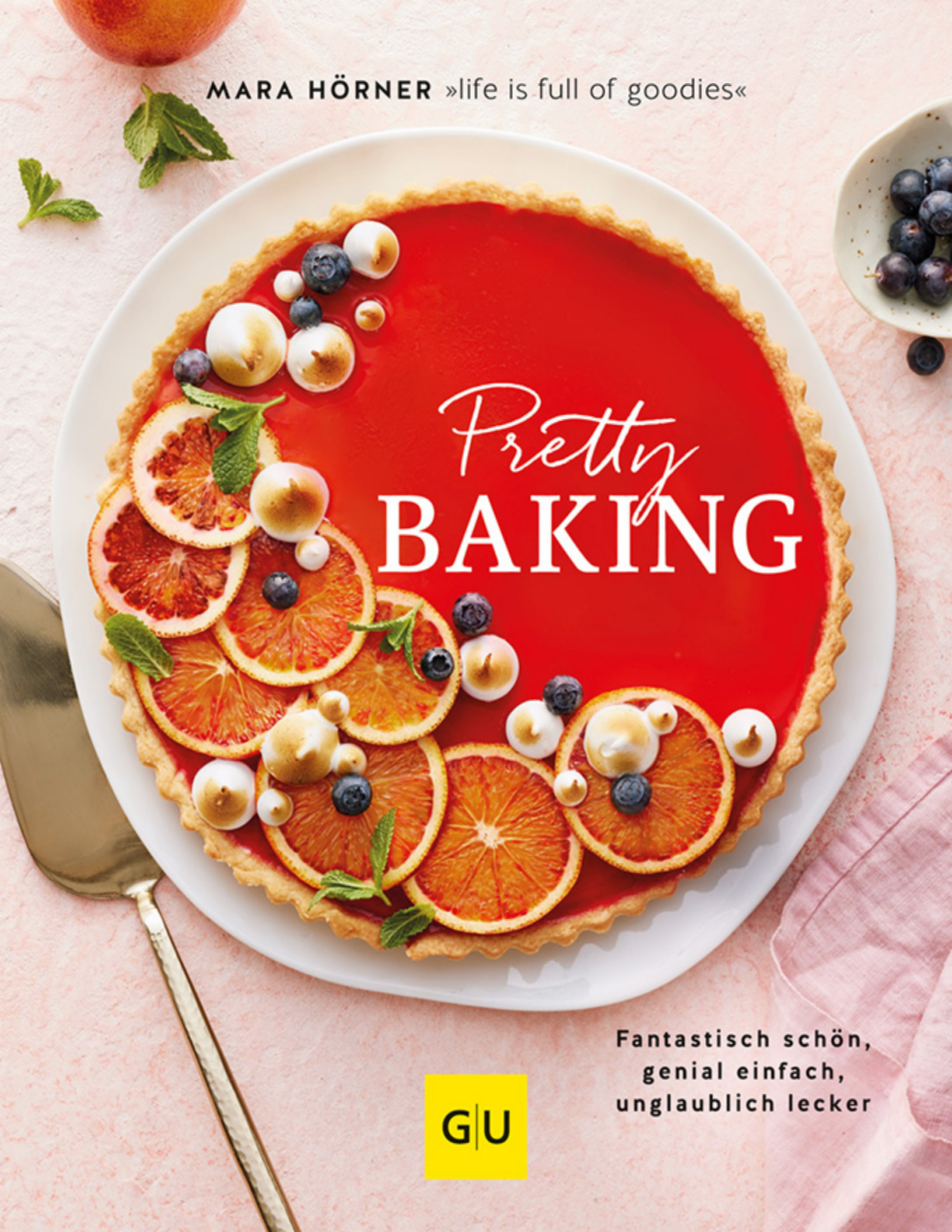
MARA HÖRNER »life is full of goodies«



Pretty BAKING

Fantastisch schön,
genial einfach,
unglaublich lecker

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: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2022 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: Linh Nguyen

Lektorat: Christin Geweke

Innenlayoutgestaltung: independent Medien-Design, München, ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München

Umschlaggestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München

eBook-Herstellung: Maria Prochaska

ISBN 978-3-8338-8726-0

1. Auflage 2022

Bildnachweis
Illustrationen: Dreamtime
Fotos: Katrin Winner, Timm Engel
Syndication: www.seasons.agency
GuU 8-8726 10_2022_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

Backofen-Hinweis:

Unsere Temperaturangaben, wenn es nicht anders angegeben wird, beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Details entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Backofens.

VORWORT

Hi, ich bin Mara!

Wer mich kennt, der weiß womöglich, dass ich schon seit 2013 meinen Blog LIFE IS FULL OF GOODIES (lifeisfullofgoodies.com) schreibe. Egal ob im Bereich »Food«, »Garden« oder »Lifestyle« – alles dreht sich dort um die schönen Dinge im Leben.

Das Thema »Food« bildet allerdings meinen absoluten Schwerpunkt, denn ich LIEBE gutes Essen! So findet ihr auf meinem Blog mittlerweile 1.500 von mir erprobte Rezepte. Diese reichen von herzhaft bis süß, sodass wirklich für jeden Geschmack etwas dabei ist. Mein Herz schlägt jedoch vor allem für süße Backwaren. Schon als Kind liebte ich den verlockenden Duft, wenn meine Oma mal wieder einen ihrer legendären Kuchen aus dem Ofen holte oder wenn meine Mama frische Waffeln mit heißen Kirschen zubereitete. So war es fast klar, dass ich als Teenager irgendwann selbst damit begann, in der Küche zu werkeln und zu backen.

Nun, ein paar Jährchen (oder sind es gar Jahrzehnte …?!) später habe ich schon unzählige Stunden in meiner Küche verbracht. Und das nicht nur, weil ich ständig Kuchen essen möchte, sondern auch deshalb, weil es eine große Passion für mich wurde, die besten, schönsten und leckersten Kuchen überhaupt zu kreieren. Ich hoffe, dass ich euch mit meiner Backleidenschaft anstecken kann und ihr ganz viele Rezepte aus diesem Buch ausprobieren werdet.

Ich wünsche euch viel Spaß damit!

HEY MARA, ERZÄHL DOCH MAL!

Wann hast du deine Leidenschaft fürs Kochen und Backen entdeckt?

Schon als Kind! Zum Kochen und Backen hat mich ganz klar meine Familie inspiriert. Bei uns wurde so oft es ging zusammen am Tisch gegessen. Das war meinen Eltern immer wichtig. Natürlich wurde dafür auch regelmäßig gut gekocht. Sowohl meine Mom als auch mein Paps kochen sehr gerne. Meine Vorliebe fürs Backen hat aber meine »Oma Neudorf« geweckt. Bei ihr gab es jede Woche die besten Kuchen und Mehlspeisen – viele ihrer Kreationen waren legendär. Von daher war klar, dass ich früher oder später selbst in der Küche stehen wollte, um gutes Essen zuzubereiten.

Wann und wie bist du auf die Idee gekommen, einen Foodblog zu betreiben?

Das war vor weit über 10 Jahren. Bei einer Rezeptsuche stolperte ich über den einen oder anderen amerikanischen Foodblog und fand die Idee total toll, seine eigenen Kreationen in Bild und Text festzuhalten. Das wollte ich auch tun. Irgendwann habe ich dann einfach ganz naiv angefangen. Bis ich meinen Blog aber tatsächlich startete, verging noch ein wenig Zeit. Mein erster Beitrag ging Anfang 2013 online.

Warum hast du »Life is full of Goodies« als Namen für deinen Blog gewählt?

Weil ich von Anfang an wusste, dass ich nicht »nur« über Essen schreiben möchte. Ich wollte über alle kleinen und größeren schönen Dinge im Leben schreiben.

Wie war es am Anfang deiner Blogger-Karriere?

Es war einfach ein Hobby. Dass daraus mal ein Beruf werden würde, konnte ich anfangs nicht ahnen. Ich habe damals nicht gedacht, dass man damit überhaupt Geld verdienen

kann. Allerdings war es von Beginn an ein ehrgeiziges Vorhaben für mich. Ich wollte schon, dass mein Blog gefunden, gelesen und gemocht wird.

Du bist eigentlich Antwältin von Beruf. Anwältin und Foodbloggerin – wie passen die zwei Welten zusammen?

Ich habe mich fürs Jurastudium entschieden, weil ich etwas Bodenständiges machen wollte. Und weil ich im Streiten und im sich Durchsetzen echt gut bin … Doch Spaß beiseite, auch wenn ich meine Brötchen mittlerweile mit dem Blog und dem ganzen Business drumherum verdiene, kann ich mein Anwaltsdasein bestens für meine eigenen Angelegenheiten nutzen. Da die ganze Bloggerei und Influencer-Geschichten international ein Riesenmarkt geworden sind, gibt es in rechtlicher Hinsicht auch ziemlich viel zu tun. Diese beiden Welten passen also wunderbar zusammen!

Wie viele Kuchen, Torten & Co. backst du denn eigentlich pro Woche?

Das ist ganz unterschiedlich. Manchmal stehe ich fast jeden Abend in der Küche und backe. In der nächsten Woche sitze ich beinahe ausschließlich am Schreibtisch oder verbringe die Zeit im Fotostudio. Das ist aber auch das Schöne an diesem Job. Er ist immer mal wieder anders und nie monoton.

Welche Kuchen, Torten oder Kekse isst du denn selbst am liebsten?

Ganz klar die Linzertorte meiner Mom, die früher schon meine Oma gebacken hat. Eine halbe Linzertorte auf einmal zu verspeisen wäre tatsächlich kein Problem für mich. Das ist auch das einzige Rezept, das unser Familiengeheimnis bleiben wird.

BASICS

Für leckere und besonders schöne Backwerke braucht man nicht unbedingt außergewöhnliche Zutaten und Hunderte von Geräten. Wichtig ist, dass man hochwertige Zutaten verwendet und eine gute Grundausstattung hat.

DIE UNVERZICHTBAREN

Ohne die folgenden Grundzutaten geht gar nichts! Bei allen Produkten sollte man immer auf Qualität achten – denn die besten Kuchen lassen sich nur mit hochwertigen Zutaten backen.

---

1 MEHL

Ideal für viele Kuchen und Gebäck ist das überall erhältliche Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630). Für Hefeteige eignet sich Weizenmehl (Type 550) besonders gut.

2 EIER

Kaum ein klassischer Teig kommt ohne Eier aus. In der Regel verwende ich frische Bio-Eier in der Größe M. Für Rührteige sollten die Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank geholt werden, damit sie Zimmertemperatur annehmen können.

3 ZUCKER

Zucker macht Kleingebäck, Kuchen und Torten nicht nur süß, sondern trägt auch wesentlich zur Bräunung und zu einem schönen Crunch bei. Wer experimentierfreudig ist, kann herkömmlichen Zucker durch Rohrohrzucker, Kokosblütenzucker, Honig, Ahornsirup, Agavendicksaft oder andere Zuckeralternativen wie Xylit oder Erythrit ersetzen.

4 BUTTER

Ob Rührteig, Hefeteig oder Mürbeteig – Butter macht viele Teige weicher, zarter und mürber. Man kann sie in den meisten Fällen zwar auch gegen Margarine oder ein neutrales Pflanzenöl austauschen, allerdings hat Butter das feinste Aroma.

5 BACKPULVER & HEFE

Damit Kuchen und Gebäck schön locker werden, kann man auf verschiedene Triebmittel zurückgreifen. Backpulver eignet sich für Kuchenteige. Hefe lässt Gebäck aufgehen und macht es besonders fluffig, wenn man ihr etwas Zeit gönnt.

2.
3.
5.
4.
1.

ALLES CREMIG?

Milchprodukte sind die Basis für heiß geliebte Füllungen und Cremes in Torten, Tartes & Co. In Cheesecakes spielen einige von ihnen sogar die absolute Hauptrolle.

1. **Sahne**
2. **Quark**
3. **Frischkäse**
4. **Mascarpone**
5. **Ricotta**
6. **Schmand**
7. **Joghurt**
8. **Saure Sahne**

1
2
3
4
5
6
7
8

KLEINE HELDEN

Diese Extras sorgen für das gewisse Etwas: mehr Aroma, mehr Crunch, die schöne Farbe oder die richtige Konsistenz. Auch hier ist die Qualität der Zutaten von großer Bedeutung!

1 MANDELN & NÜSSE

Gemahlene Mandeln und Nüsse sorgen im Teig für Aroma und Saftigkeit. Auch als Toppings und Dekoration sind sie eine gute Wahl.

2 KUVERTÜRE

Ob Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Kuvertüre – sie eignet sich perfekt zum Dekorieren oder Überziehen von Kuchen, Torten oder Keksen. Wer Zeit und Geduld hat, kann die Kuvertüre temperieren (s. >), so erhält sie einen besonders tollen Glanz.

3 KAKAOPULVER & SCHOKOLADE

Sie dürfen in Schokoladenkuchen, Brownies & Co. natürlich nicht fehlen. Für Kuchen am besten Schokolade mit hohem Kakaoanteil verwenden.

4 ZITRUSFRÜCHTE

Saft und abgeriebene Schale von Zitronen, Orangen und anderen Zitrusfrüchten verleihen Teigen und Füllungen Saftigkeit, eine feine Säure und ein erfrischendes Aroma. Bei Verwendung der Schale sollte man unbedingt zu Bio-Zitrusfrüchten greifen!

5 GEWÜRZE

Nicht nur beim Kochen sollte man clever würzen – beim Backen passt Vanille immer und überall dazu. In der Weihnachtsbäckerei dürfen außerdem Zimt, Nelken, Ingwer & Co. nicht fehlen.

6 GELATINE

Sie sorgt für Standfestigkeit und Stabilität in Füllungen, Cremes und Fruchtspiegeln. Beim Auflösen von Gelatine sollte man immer darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird und keinesfalls kocht.

7 LEBENSMITTELFARBEN

Wer seine Backwerke gerne bunt verzieren möchte, investiert am besten in Bio-Lebensmittelfarbe aus natürlichen Zutaten, die es in den unterschiedlichsten Farben gibt. Je nach Art des Gebäcks empfehlen sich verschiedene Konsistenzen, zum Beispiel eignet sich für Macarons am besten Gel-Lebensmittelfarbe.

1.
TABLESPOON
5.
4.
6.
7.
3.
2.

GERÄTE & UTENSILIEN

Hinter erfolgreichen Bäckerinnen und Bäckern steht meistens auch gutes Equipment. Mittlerweile gibt es viele unterschiedliche Utensilien, Geräte und Maschinen, aber oft reicht eine hochwertige Grundausstattung.

1. **Teigschaber/Winkelpalette**
2. **Backblech**
3. **Kuchengitter**
4. **Siebe**
5. **Pinsel**
6. **Waage**
7. **Backmatte/Backpapier**
8. **Schneebesen**
9. **Spritzbeutel**
10. **Küchenmaschine/Handmixer**
11. **Rührschüssel**
12. **Nudelholz**

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

GUT IN FORM

Backformen gibt es mittlerweile in allen denkbaren Formen und Größen. Die meisten Rezepte im Buch sind auf die gängigen Backformen ausgerichtet. Für Tortenliebhaber lohnt es sich, mehrere Springformen in unterschiedlichen Größen zu kaufen. Wer gerne hübsche Tartelettes backt, sollte in Tartelette-Ringe oder -Förmchen investieren.

1. **Tortenring & Backrahmen**
2. **Tarteform & Tartelette- Ringe**
3. **Ausstecher**
4. **Springform**
5. **Gugelhupfform**
6. **Kastenform**

1
2
3
4
5
6

MARAS BACKTIPPS

Wie gelingt der perfekte Mürbeteig?

Für Mürbeteig verwende ich am liebsten ganz weiche Butter, die beinahe schon geschmolzen ist. Egal ob im Kuchenboden oder in Weihnachtsplätzchen, sie sorgt dafür, dass der Teig nicht klebt und sich perfekt verarbeiten lässt. Wichtig ist jedoch, sich immer genau an die angegebenen Zutatenmengen zu halten.

Was bringt Blindbacken und ist es zwingend notwendig?

Ich gebe zu, dass ich selbst recht selten klassisch blindbacke. Bei manchen Rezepten ist es allerdings durchaus sinnvoll, zum Beispiel wenn die Füllung nicht so lange gebacken werden muss und der Boden trotzdem knusprig werden soll. Oder wenn das Rezept eine Füllung vorsieht, die überhaupt nicht gebacken wird, wie es häufig bei Tartelettes oder Törtchen der Fall ist. Dann ist das Blindbacken unumgänglich.

Warum wird mein Rührkuchen zu trocken und kompakt anstatt schön weich und locker?

Das kann viele Ursachen haben – beispielsweise ein Missverhältnis der Zutaten, fehlendes oder in zu geringer Menge eingesetztes Backtriebmittel oder zu viel Feuchtigkeit im Teig. Rührteige können aber auch dann misslingen, wenn die Zutaten nicht gut und lange genug aufgeschlagen werden. Durch das Rühren gelangt ordentlich Luft in den Teig, die ihn locker macht. Auch geschlagenes Eiweiß kann Teige luftiger werden lassen. Dafür zu Beginn einfach die Eier trennen.

Wie wird Biskuitboden schön fluffig?

Ähnlich wie beim Rührteig verhilft man auch dem Biskuit durch gutes Aufschlagen der Zutaten zu mehr Luftigkeit. Je nach Rezept schlage ich zunächst die Eier mit dem Zucker mehrere Minuten zu einer hellen, schaumigen Masse auf. Oder ich trenne die Eier und schlage die Eiweiße

anschließend mit 1 Prise Salz zu festem Eischnee. Diesen hebe ich zum Schluss mit einem Teigschaber behutsam unter.

Verwendest du in deinen Rezepten lieber frische Hefe oder Trockenhefe?

Am liebsten verwende ich frische Hefe. Ich mag ihren Geruch und empfinde ihr Aroma als intensiver. Dennoch backe ich mittlerweile auch viel mit Trockenhefe. Das hat ganz praktische Gründe: Sie ist im Gegensatz zu Frischhefe sehr lange haltbar und man hat sie eigentlich immer im Vorratsschrank. Letztlich ist es aber Geschmackssache, zu welcher Hefevariante man lieber greift. Man kann mit beiden tolles Gebäck zaubern, solange man ein paar Dinge beachtet. Denn schließlich soll der Hefeteig schön aufgehen und später beim Backen richtig fluffig werden. Meine Tipps für gelingsicheren Hefeteig findest du auf meinem Blog LIFE IS FULL OF GOODIES (lifeisfullofgoodies.com).

Welche Teige kann man gut am Vortag vorbereiten oder einfrieren?

Hefeteig lässt sich super vorbereiten. Ich knete ihn oft am Vorabend zusammen und lagere ihn dann über Nacht im Kühlschrank, wo er ganz langsam aufgehen kann. Und am nächsten Morgen geht es ab in den Ofen mit ihm. Auch hierzu gibt es viele Tipps bei mir auf dem Blog. Einfrieren kann man zum Beispiel Biskuitteig perfekt – das mache ich häufig, bevor ich große Torten mit mehreren Böden backe, die ich nicht alle auf einmal herstellen kann oder will. Einfach in Folie wickeln und einfrieren, vor der Verarbeitung ganz kurz antauen lassen und los geht’s.

Unwiderstehliche

KUCHEN & TEILCHEN

Lust auf richtig leckere Kuchen ohne großen Aufwand? Dann probiere doch Maras saftige Brownies, cremige Cheesecakes oder fluffiges Hefegebäck. Mit ein paar wenigen Handgriffen werden sie außerdem echte Hingucker.

Erfrischend

KEY LIME BARS

Für 1 quadratische Backform (26 × 26 cm)
Zubereitung: ca. 35 Min.
Kühlen: ca. 8 Std.