Das Partywelt Backbuch

von Norbert Reinwand

Geburtstag Kuchen

Ein Geburtstag Kuchen ist ein leckerer und festlicher Höhepunkt für jede Feier. Es gibt viele verschiedene Rezepte für Geburtstag Kuchen, je nach Geschmack und Vorliebe des Geburtstagskindes. Hier ist ein einfaches und schokoladiges Rezept für einen Geburtstag Kuchen, der garantiert jedem schmeckt.

Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zartbitterschokolade
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Schlagsahne
- 100 g Vollmilchschokolade
- Bunte Streusel oder Smarties zum Verzieren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter und die Zartbitterschokolade in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Die Schokoladenbutter etwas abkühlen lassen.
3. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer großen Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Schokoladenbutter unterrühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in einer kleinen Schüssel mischen und nach und nach unter die Schokoladenmasse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 25 bis 30 Minuten backen, bis ein Holzstäbchen, das in die Mitte gestochen wird, sauber herauskommt.
6. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
7. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Vollmilchschokolade grob hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die heiße Sahne darüber gießen und kurz stehen lassen, dann umrühren, bis eine glatte Ganache entsteht.
8. Die Ganache über den Kuchen gießen und mit einem Spatel oder einem Messer gleichmäßig verteilen. Mit bunten Streuseln oder Smarties nach Belieben verzieren.
9. Den Kuchen mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen, bevor er angeschnitten wird.

Guten Appetit und viel Spaß beim Feiern!

Hochzeit Kuchen

Ein Hochzeit Kuchen ist ein besonderer Kuchen, der den schönsten Tag im Leben eines Paares versüßen soll. Es gibt viele verschiedene Arten von Hochzeit Kuchen, je nach Geschmack, Stil und Budget. Hier ist ein einfaches Rezept für einen klassischen Hochzeit Kuchen mit drei Schichten, Buttercreme und Fondant.

Zutaten für den Teig (für eine 26 cm Springform):

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Milch

Zutaten für die Füllung:

- 500 g Mascarpone
- 200 g Sahne
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Erdbeeren

Zutaten für die Buttercreme:

- 250 g weiche Butter
- 500 g Puderzucker
- 2 EL Milch
- Lebensmittelfarbe nach Wunsch

Zutaten für die Dekoration:

- 1 kg weißer Fondant
- Lebensmittelfarbe nach Wunsch
- Ausstecher, Rollfondant, Perlen, Blüten etc.

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.
3. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Den Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden, so dass drei Böden entstehen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen.
5. Für die Füllung die Mascarpone mit der Sahne, dem Puderzucker und dem Vanillezucker verrühren. Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen und mit der Hälfte der

Erdbeeren belegen. Den zweiten Boden darauf legen und mit der restlichen Creme und Erdbeeren bestreichen. Den dritten Boden darauf setzen und leicht andrücken. Die Torte für mindestens zwei Stunden kalt stellen.
6. Für die Buttercreme die Butter mit dem Puderzucker und der Milch cremig rühren. Nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring entfernen. Die Torte rundherum mit einer dünnen Schicht Buttercreme einstreichen und glatt ziehen. Die Torte wieder kalt stellen, bis die Buttercreme fest ist.
7. Für die Dekoration den Fondant auf einer leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Torte mit dem Fondant überziehen und glatt streichen. Den überschüssigen Fondant abschneiden.
8. Mit Ausstechern, Rollfondant, Perlen, Blüten etc. die Torte nach Belieben verzieren.
9. Die Torte bis zum Servieren kühl lagern.
10. Genießen Sie Ihren selbstgemachten Hochzeit Kuchen!

Jubiläum Kuchen

Ein Jubiläum Kuchen ist eine schöne Art, einen besonderen Anlass zu feiern. Ob es sich um eine Hochzeit, einen Geburtstag oder ein anderes Ereignis handelt, ein Jubiläum Kuchen kann die Freude und das Glück der Feiernden widerspiegeln. Hier ist ein einfaches Rezept für einen Jubiläum Kuchen, der sowohl lecker als auch dekorativ ist.

Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Schokolade
- 200 g Sahne
- 100 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe nach Wahl
- Zuckerperlen, Schokolinsen oder andere Süßigkeiten zum Verzieren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und abwechselnd mit der Milch und dem Vanilleextrakt unter die Butter-Ei-Masse rühren.
4. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten backen, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen und unter die geschmolzene Schokolade heben.
7. Den Puderzucker mit etwas Wasser und Lebensmittelfarbe nach Wahl zu einem glatten Guss verrühren.
8. Den Kuchen aus der Form lösen und waagerecht halbieren. Die untere Hälfte mit der Hälfte der Schokoladen-Sahne bestreichen und die obere Hälfte darauf setzen.
9. Den Kuchen mit dem restlichen Schokoladen-Sahne rundherum einstreichen und glatt verstreichen.
10. Den Guss über den Kuchen gießen und mit einem Messer oder einer Palette verteilen, so dass er an den Seiten herunterläuft.
11. Den Kuchen nach Belieben mit Zuckerperlen, Schokolinsen oder anderen Süßigkeiten verzieren.
12. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen oder sofort genießen.

Wie macht man eine Torte ?

Eine Torte ist ein köstlicher und festlicher Kuchen, der aus mehreren Schichten von Biskuitteig, Füllung und Glasur besteht. Um eine Torte zu backen, brauchst du folgende Zutaten:

Für den Biskuitteig:
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:
- 500 g Sahne
- 100 g Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 250 g Erdbeeren

Für die Glasur:
- 150 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter

So gehst du vor:

1. Heize den Backofen auf 180°C vor und fette eine Springform (26 cm Durchmesser) ein.
2. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Stelle es beiseite.
3. Rühre das Eigelb mit dem Zucker schaumig. Siebe das Mehl mit dem Backpulver und hebe es unter die Eigelbmasse.
4. Füge vorsichtig den Eischnee hinzu und vermische alles zu einem glatten Teig.
5. Fülle den Teig in die Springform und streiche ihn glatt. Backe ihn für etwa 25 Minuten oder bis er goldbraun ist.
6. Lasse den Kuchen etwas abkühlen und stürze ihn dann auf ein Kuchengitter. Schneide ihn waagerecht in drei gleich dicke Böden.
7. Schlage die Sahne mit dem Puderzucker und dem Sahnesteif steif. Wasche die Erdbeeren und schneide sie in kleine Stücke.
8. Lege den untersten Boden auf eine Tortenplatte und bestreiche ihn mit einem Drittel der Sahne. Verteile die Hälfte der Erdbeeren darauf.
9. Lege den zweiten Boden darauf und wiederhole den Vorgang mit einem weiteren Drittel der Sahne und dem Rest der Erdbeeren.
10. Lege den dritten Boden darauf und bestreiche die ganze Torte mit der restlichen Sahne. Stelle sie für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.
11. Schmelze die Schokolade mit der Butter in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle. Lasse sie etwas abkühlen und verteile sie dann gleichmäßig über die Torte.
12. Lasse die Schokolade fest werden und dekoriere die Torte nach Belieben.

Guten Appetit!

Wie macht man einen Kuchen ?

Ein Kuchen ist ein leckeres Gebäck, das man zu vielen Anlässen backen kann. Um einen Kuchen zu machen, braucht man einige Zutaten und eine Backform. Hier ist ein einfaches Rezept für einen Rührkuchen:

- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch
- Nach Belieben: Schokolade, Nüsse, Obst, etc.

So geht's:

- Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- Die Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- In einer großen Schüssel den Zucker, die Eier und den Vanillezucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
- Das Mehl und das Backpulver in einer anderen Schüssel mischen und nach und nach unter die Eiermasse rühren.
- Die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Wenn man möchte, kann man jetzt noch Schokolade, Nüsse, Obst oder andere Zutaten unter den Teig heben.
- Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 45 bis 60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Glasur verzieren.

Guten Appetit!

Cupcakes

Cupcakes sind kleine Kuchen, die in Papierförmchen gebacken und mit verschiedenen Cremes oder Frostings verziert werden. Sie sind ideal für Partys, Geburtstage oder einfach zum Naschen. Hier ist ein einfaches Rezept für leckere Cupcakes:

Zutaten für 12 Cupcakes:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Milch
- 1 TL Vanilleextrakt

Für das Frosting:

- 200 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- Lebensmittelfarbe nach Belieben

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
- Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die Eier einzeln unterrühren.
- Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und nach und nach unter die Butter-Ei-Masse rühren. Die Milch und den Vanilleextrakt hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig gleichmäßig auf die Papierförmchen verteilen und im Ofen für etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Für das Frosting den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt glatt rühren. Nach Belieben Lebensmittelfarbe hinzufügen und das Frosting in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen.
  - Die Cupcakes mit dem Frosting verzieren und nach Wunsch mit Streuseln, Schokolade oder Früchten dekorieren. Guten Appetit!

Muffins

Muffins sind kleine Kuchen, die in einer speziellen Form gebacken werden. Sie sind ideal für ein Frühstück, einen Snack oder einen Nachtisch. Es gibt viele verschiedene Sorten von Muffins, die man mit verschiedenen Zutaten und Geschmacksrichtungen zubereiten kann. Hier ist ein einfaches Grundrezept für Muffins, das man nach Belieben variieren kann.

Zutaten für 12 Muffins:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 125 ml Milch
- 75 ml Öl
- 150 g Schokoladenstückchen, Nüsse, Beeren oder andere Zutaten nach Wahl

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
- In einer großen Schüssel das Mehl, das Backpulver, das Salz und den Zucker vermischen.
- In einer kleinen Schüssel das Ei verquirlen und die Milch und das Öl hinzufügen.
- Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und kurz verrühren. Nicht zu lange rühren, sonst werden die Muffins zäh.
- Die Schokoladenstückchen oder andere Zutaten unterheben.
- Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
  - Die Muffins aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und genießen.

Cake Pops

Cake Pops sind kleine Kuchen am Stiel, die sich ideal für Partys oder als Geschenk eignen. Sie sind einfach zu machen und können nach Belieben dekoriert werden. Hier ist ein einfaches Rezept für Cake Pops:

Zutaten:
- 200 g Kuchenreste (z.B. Rührkuchen, Marmorkuchen oder Schokokuchen)
- 100 g Frischkäse
- 300 g Kuvertüre (z.B. Zartbitter, Vollmilch oder weiß)
- 50 g Kokosraspel, Streusel oder gehackte Nüsse zum Verzieren
- 20 Holzspieße

Zubereitung:
- Die Kuchenreste in eine große Schüssel geben und mit den Händen oder einer Gabel zerbröseln.
- Den Frischkäse hinzufügen und alles gut vermischen, bis eine formbare Masse entsteht.
- Aus der Masse kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kugeln für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden.
- Die Kuvertüre in einer mikrowellengeeigneten Schüssel schmelzen, dabei zwischendurch umrühren.
- Die Holzspieße etwa einen Zentimeter tief in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und dann in die Kugeln stecken. Die Kuvertüre etwas aushärten lassen.
- Die Cake Pops nacheinander in die restliche Kuvertüre tauchen und überschüssige Schokolade abtropfen lassen. Die Cake Pops nach Wunsch mit Kokosraspel, Streusel oder Nüssen bestreuen und auf einem Gitter trocknen lassen.
  - Die fertigen Cake Pops in einem luftdichten Behälter aufbewahren oder servieren.

Macarons

Macarons sind kleine, runde Baisergebäcke, die mit einer süßen Füllung zusammengehalten werden. Sie sind ein beliebtes französisches Gebäck, das in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben erhältlich ist. Um Macarons zu machen, braucht man folgende Zutaten:

- 120 g gemahlene Mandeln
- 200 g Puderzucker
- 100 g Eiweiß (etwa 3 Eier)
- 1/4 Teelöffel Salz
- 30 g Zucker
- Lebensmittelfarbe nach Wahl
- Für die Füllung:
- 100 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Milch
- Aroma nach Wahl (z.B. Vanille, Zitrone, Schokolade)

Die Zubereitung ist wie folgt:

1. Die gemahlenen Mandeln und den Puderzucker in einer Küchenmaschine oder einem Mixer fein mahlen und dann durch ein feines Sieb streichen. Die Mandel-Zucker-Mischung in eine große Schüssel geben und beiseite stellen.
2. Die Eiweiße in einer sauberen Schüssel mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine aufschlagen, bis sie schaumig sind. Das Salz hinzufügen und weiter schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Die Lebensmittelfarbe nach Wunsch hinzufügen und vorsichtig unterheben.
3. Die Eiweiß-Mischung zu der Mandel-Zucker-Mischung geben und mit einem Spatel vorsichtig vermischen, bis eine glatte und glänzende Masse entsteht. Die Masse sollte langsam vom Spatel fließen, aber nicht zu flüssig sein.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer runden Tülle füllen und kleine Kreise von etwa 3 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Dabei etwas Abstand zwischen den Macarons lassen, da sie sich beim Backen ausdehnen. Die Macarons mit einem Küchentuch abdecken und etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis sie eine leichte Haut bilden.
5. Den Backofen auf 150°C vorheizen und die Macarons etwa 15 Minuten backen, bis sie leicht aufgehen und feste Füßchen bilden. Die Macarons aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.
6. Für die Füllung die Butter in einer Schüssel mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine cremig schlagen. Den Puderzucker nach und nach einrühren und dann die Milch und das Aroma hinzufügen. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit einer runden Tülle füllen und auf die flache Seite der Hälfte der Macarons spritzen. Die andere Hälfte der Macarons darauf setzen und leicht zusammendrücken.
7. Die Macarons im Kühlschrank aufbewahren oder genießen.

Käsekuchen

Käsekuchen ist ein beliebter Kuchen, der aus einem Mürbeteigboden und einer Quarkfüllung besteht. Er kann mit verschiedenen Früchten oder Schokolade verfeinert werden. Hier ist ein einfaches Rezept für einen klassischen Käsekuchen:

Zutaten:
- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 750 g Quark
- 200 g Schmand
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- Abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung:
- Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in die Springform drücken und einen Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Quark, Schmand, Zucker, Vanillezucker, Eier, Puddingpulver und Zitronenschale in einer Schüssel verrühren. Die Quarkmasse auf den Teig gießen und glatt streichen.
- Den Kuchen im Ofen für etwa 50 Minuten backen. Falls er zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
  - Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Früchten dekorieren.

Apfelkuchen

Ein Apfelkuchen ist ein klassisches und beliebtes Gebäck, das sich sowohl für den Alltag als auch für besondere Anlässe eignet. Um einen Apfelkuchen zu backen, braucht man folgende Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 kg Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 2 EL Semmelbrösel
- Puderzucker zum Bestäuben

Die Zubereitung ist einfach und dauert etwa eine Stunde. Hier sind die Schritte:

1. Das Mehl mit der Butter, dem Zucker, dem Ei und dem Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Zimt vermischen und beiseite stellen.
3. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Springform damit auskleiden. Dabei einen Rand von etwa 3 cm hochziehen. Den Teigboden mit den Semmelbröseln bestreuen.
5. Die Apfelspalten gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Den Kuchen für 40 Minuten im Ofen backen, bis er goldbraun ist.
6. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!

Erdbeerkuchen

Erdbeerkuchen ist ein beliebter Kuchen im Sommer, wenn die Erdbeeren frisch und süß sind. Es gibt viele verschiedene Varianten von Erdbeerkuchen, je nachdem, welchen Teig und welche Creme man verwendet. Hier ist ein einfaches Rezept für einen Erdbeerkuchen mit Mürbeteig und Vanillecreme:

Zutaten für den Teig:
- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Creme:
- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 250 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif

Zutaten für den Belag:
- 500 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss rot
- 250 ml Wasser
- 2 EL Zucker

Zubereitung:
1. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen. Den Rand etwas hochziehen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 15 Minuten backen, bis er leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Creme die Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker nach Packungsanweisung zu einem Pudding kochen. Den Pudding etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.
5. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter den Pudding heben. Die Creme gleichmäßig auf dem abgekühlten Teig verteilen und glatt streichen.
6. Für den Belag die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Die Erdbeeren dicht an dicht auf der Creme anordnen.
7. Den Tortenguss mit dem Wasser und dem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten und vorsichtig über den Erdbeeren verteilen. Den Kuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis der Guss fest ist.
8. Den Kuchen aus der Form lösen und nach Belieben mit Sahnetupfern oder Minzblättern verzieren. Guten Appetit!

Deko Ideen für Kuchen und Torten

Kuchen und Torten sind nicht nur lecker, sondern auch ein Hingucker auf jeder Feier. Mit ein paar einfachen Deko Ideen kannst du deine Backwerke noch schöner und individueller gestalten. Hier sind einige Vorschläge, wie du Kuchen und Torten dekorieren kannst:

- Verwende frische oder getrocknete Früchte, um deinen Kuchen oder deine Torte mit Farbe und Geschmack zu versehen. Du kannst zum Beispiel Beeren, Zitrusfrüchte, Feigen oder Bananen auf die Oberfläche legen oder in die Creme einarbeiten. Achte darauf, dass die Früchte gut gewaschen und trocken sind, bevor du sie verwendest.
- Nutze Schokolade, um deinen Kuchen oder deine Torte mit Mustern oder Schriftzügen zu verzieren. Du kannst zum Beispiel Schokolade schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen, um Linien, Punkte oder Buchstaben auf die Oberfläche zu spritzen. Oder du kannst Schokolade raspeln oder in Stücke brechen, um sie auf den Rand oder die Mitte zu streuen.
- Verwende essbare Blüten, um deinen Kuchen oder deine Torte mit einem romantischen oder frühlingshaften Touch zu schmücken. Du kannst zum Beispiel Rosenblätter, Lavendel, Veilchen oder Gänseblümchen auf die Oberfläche legen oder in die Creme einarbeiten. Achte darauf, dass die Blüten ungespritzt und essbar sind, bevor du sie verwendest.
- Nutze Zuckerguss, um deinen Kuchen oder deine Torte mit Glanz und Farbe zu überziehen. Du kannst zum Beispiel Puderzucker mit etwas Wasser oder Zitronensaft verrühren, um einen weißen Zuckerguss herzustellen. Oder du kannst Lebensmittelfarbe hinzufügen, um einen bunten Zuckerguss zu kreieren. Du kannst den Zuckerguss mit einem Pinsel oder einem Löffel auf die Oberfläche auftragen oder in einen Spritzbeutel füllen, um Formen oder Schriftzüge zu spritzen.
  - Verwende Marzipan, Fondant oder Modellierschokolade, um deinen Kuchen oder deine Torte mit Figuren oder Motiven zu dekorieren. Du kannst zum Beispiel Marzipan oder Fondant ausrollen und mit Ausstechformen oder einem Messer Formen wie Sterne, Herzen oder Blumen ausstechen. Oder du kannst Modellierschokolade kneten und formen, um Figuren wie Tiere, Menschen oder Gegenstände zu modellieren. Du kannst die Formen mit etwas Wasser oder Zuckerguss auf die Oberfläche kleben oder mit einem Holzspieß befestigen.

Christstollen

Christstollen ist ein traditionelles deutsches Weihnachtsgebäck, das aus einem süßen Hefeteig mit Trockenfrüchten, Nüssen und Gewürzen besteht. Der Stollen wird nach dem Backen mit Butter bestrichen und mit Puderzucker bestäubt. Um einen Christstollen zu backen, braucht man folgende Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Milch
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 100 g Rosinen
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 50 g Mandeln
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Kardamom
- 1/4 TL Muskatnuss
- 1/4 TL Nelken
- 100 g Marzipanrohmasse
- Butter zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben

So geht's:

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch und einem Teelöffel Zucker verrühren und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.
2. Den restlichen Zucker, das Salz, das Ei und die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Die Rosinen mit heißem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Das Zitronat und das Orangeat fein hacken. Die Mandeln grob hacken. Die Gewürze miteinander vermischen. Die Marzipanrohmasse zu einer Rolle formen, die etwa so lang ist wie der Stollen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Die Trockenfrüchte, die Nüsse und die Gewürze gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und die Enden etwas zusammendrücken.
5. Den Teig in der Mitte etwas flach drücken und die Marzipanrolle darauf legen. Den Teig darüber klappen und die Ränder gut andrücken. Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zugedeckt noch einmal etwa 15 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Stollen im Ofen etwa eine Stunde backen, bis er goldbraun ist. Den Stollen aus dem Ofen nehmen und sofort mit flüssiger Butter bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben und abkühlen lassen.
7. Den Stollen in Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort mindestens zwei Wochen durchziehen lassen, damit er sein volles Aroma entfaltet. Vor dem Servieren noch einmal mit Puderzucker bestäuben.

Osterkranz

Ein Osterkranz ist ein traditionelles Ostergebäck aus Hefeteig, das mit bunten Eiern verziert wird. Hier ist ein einfaches Rezept für einen saftigen Osterkranz:

Zutaten:
- 500 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Würfel frische Hefe (ca. 42 g)
- 250 ml lauwarme Milch
- 2 Eier (Gr. M)
- 75 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 5 ganze Eier (roh)
- 5 bunte Ostereier
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:
1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Milch und Zucker verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen, bis sich Blasen bilden.
2. Die restliche Milch, die Eier, die Butter, den Zucker, das Salz und die Zitronenschale hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig erneut abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die rohen Eier mit etwas Wasser abspülen und trocken tupfen. Die bunten Ostereier vorsichtig anpiksen, damit sie beim Backen nicht platzen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in drei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem ca. 60 cm langen Strang rollen und diese zu einem Zopf flechten. Den Zopf zu einem Kranz formen und auf das Backblech legen. Die Enden gut zusammendrücken.
5. Die rohen Eier gleichmäßig in den Kranz drücken und die bunten Ostereier dazwischen verteilen. Den Kranz mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen.
6. Den Osterkranz im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Den Kranz aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Den Osterkranz nach Wunsch mit weiterer Dekoration wie Schleifen oder Blumen verzieren und zum Osterfrühstück servieren.

Faschings Krapfen

Zutaten (für etwa 30 Krapfen):

- 750 g Mehl
- 14 g (2 Pck.) Trockenhefe oder 42 g (1 Würfel) Frischhefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 70 g Butter
- 50 - 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ TL Salz
- 4 - 5 Eigelb oder 3 Eigelb und 1 ganzes Ei
- Pflanzenfett zum Ausbacken
- Konfitüre ohne Stückchen zum Füllen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben und mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Hefe vermischen. Die lauwarme Milch-Butter-Mischung und die Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten, bis er Bläschen wirft. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und daumendick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Scheiben von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen. Diese vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Küchentuch abdecken. Nochmal etwa eine halbe Stunde gehen lassen, bis sie sich wieder verdoppelt haben.
3. Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf etwa 160°C erhitzen. Die Krapfen mit der Oberseite nach unten vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen und von beiden Seiten je etwa drei Minuten goldbraun ausbacken. Dabei die Hitze reduzieren, damit die Krapfen innen durchbacken können. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Konfitüre in einen Spritzbeutel mit einer dünnen Lochtülle oder einer speziellen Berliner-Tülle füllen. Die Krapfen an einer Seite einstechen und mit der Konfitüre füllen, bis sie leicht aufplatzen. Mit Puderzucker bestäuben und am besten noch warm genießen.