



# Überraschungskuchen



Kuchen und  
Torten mit  
Wow!-Effekt





Diese Kuchen haben es in sich! Im wahrsten Sinne des Wortes: Beim Anschneiden geben sie Stück für Stück ihr aufregendes Innenleben preis – und das kann sich sehen lassen! Ob kunterbunt gefüllt mit Süßigkeiten, im attraktiven Streifen- oder Karo-Look, ganz zuckersüß mit eingebackenem Kleeblatt-Motiv oder herzhaft mit pikanter Füllung: Mit unseren Überraschungskuchen sorgen Sie garantiert auf jeder Kaffeetafel oder auf dem Partybuffet für staunende Gesichter.

In diesem Buch zeigen wir Ihnen, wie Sie die originellen Meisterwerke ganz einfach selbst herstellen können. Denn auch, wenn sie aussehen wie kleine Kunstwerke, ist ihre Herstellung gar nicht so schwierig. Alles, was Sie brauchen, ist ein wenig Zeit und Begeisterung fürs Backen und Basteln – das notwendige Know-how finden Sie in diesem Buch. So werden Sie Schritt für Schritt zum Backkünstler!

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln

Autorin: Nina Engels

Redaktion: Susanne Gärtner

Umschlagmotive: TLC Fotostudio

Illustrationen: [Fotolia.com](https://www.fotolia.com): Krone (© carlacdesign),

Spitzenbordüre (© wooster)

Gesamtherstellung:

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-8155-7603-8

# Überraschungs- kuchen



## Hinweise zum Buch

### Abkürzungen

cm = Zentimeter

El = Eszlöffel

FP = Fertigprodukt

g = Gramm

l = Liter

ml = Milliliter

TI = Teelöffel

Ø = Durchmesser

### Backofen

Die Backofentemperaturen beziehen sich auf den Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Falls Sie mit Umluft arbeiten, reduzieren Sie die Temperatur um 20 °C.

### Bildnachweis

Fotos:

S. 62 und 65: Studio Klaus Arras

Alle übrigen Fotos: TLC Fotostudio

Illustrationen:

Anhänger (S. 11 und 81): © siro – Fotolia.com

Alle übrigen Illustrationen: Verlagsarchiv

# *Inhaltsverzeichnis*

Einleitung

Einfach zuckersüß

Überraschkuchen für die Kaffeetafel

Herrlich herzhaft

Pikante Hingucker für Party, Picknick & Co.

# Kuchen mit Wow!-Effekt



Sie backen und basteln gerne? Sie haben eine Schwäche für süße Versuchungen und sind in Ihrem Herzen immer noch ein Stück weit Kind geblieben? Dann sind unsere Überraschungskuchen genau das Richtige für Sie! Ihr Clou: Sie sehen von außen aus wie gewöhnliche Kuchen – doch angeschnitten geben sie Stück für Stück ihr aufregendes Innenleben preis. Ob attraktiver Streifen- oder Karo-Look, herauspurzelnde Süßigkeiten oder ein zuckersüßer Kussmund: Diese Kuchen sind außen hui und innen ui!

Im Folgenden zeigen wir Ihnen, wie Sie die süßen Meisterwerke ganz einfach selbst herstellen können. Denn auch, wenn sie aussehen wie kleine Kunstwerke, ist ihre Herstellung gar nicht so schwierig. Alles, was Sie brauchen, ist das richtige Knowhow, etwas Zeit und Begeisterung fürs Backen und Basteln.

## So geht`s

Die Kuchen in diesem Buch sind alle überraschend anders – beim Nachbacken werden Sie aber feststellen, dass es ein paar grundsätzliche Herstellungstechniken gibt, die wir Ihnen im Folgenden kurz vorstellen möchten. Wenn Sie diese beherrschen, können Sie sich ohne Angst an jeden Überraschungskuchen heranwagen und auch ganz leicht Ihre eigenen Überraschungskuchen kreieren: Füllen Sie die Kuchen mit Ihren Lieblingssüßigkeiten, backen Sie für Ihren Schatz ein Herz in den Kuchen ein oder färben Sie Ihren Überraschungskuchen ganz nach Lust und Laune in Ihren Lieblingsfarben. Ihrer Kreativität und Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

### *Kuchen mit überraschenden Füllungen*

Bei diesen Kuchen ist der Überraschungseffekt besonders beeindruckend. Beim Anschneiden purzeln bunte Süßigkeiten oder knusprige gebrannte Mandeln aus dem Kuchen oder es fließt köstliche Rote Grütze heraus. Etwas weniger spektakulär, aber genauso attraktiv, sind die raffiniert gefüllten Kuchen wie der [Himbeertraum](#), bei denen die köstliche Cremefüllung nicht nur wie gewöhnlich oben und unten, sondern auch an den Seiten von zartem Teig umhüllt ist. Die Herstellungstechnik ist bei all diesen Kuchen prinzipiell die gleiche: Um „Platz“ für die Füllung zu erhalten, wird aus einem Teigboden ein Loch herausgestochen, in

dem die Füllung verteilt wird.



### *Kuchen mit eingebackenen Motiven*

Ein Kleeblatt als Glücksbringer oder das Alter des Geburtstagskindes – mit Motiv-Kuchen sorgen Sie garantiert für staunende Gesichter! Die Herstellung dieser Kuchen erfordert ein wenig Übung, damit die Motive nach dem Backen perfekt im Kuchen platziert sind, aber mit ein wenig Geduld wird es immer besser gelingen. Egal, ob Kasten Kuchen oder Gugelhupf – die Herstellung funktioniert immer nach dem gleichen Prinzip: Ein (zumeist farbiger) Kuchen wird in Scheiben geschnitten, aus denen dann das gewünschte Motiv ausgestochen wird. Die Motive werden dann in der Backform dicht an dicht auf einem andersfarbigen Teig platziert, mit Teig bedeckt und das Ganze gebacken.



### *Kuchen mit Mustern und Schichten*

Kuchen mit Mustern wie Streifen, Karos oder Tupfen oder mit attraktiven Farbschichten sind echte Hingucker, die auch Anfängern meist auf Anhieb gelingen, da die Herstellung vergleichsweise einfach ist. Allerdings benötigen sie etwas Zeit, da meist mehrere Teige zubereitet und gebacken werden müssen, die dann „zusammengebastelt“ werden. Aber: Die Arbeit lohnt sich!



## *Das* brauchen Sie

Für die Herstellung unserer Überraschungskuchen benötigen Sie generell kein besonderes Küchenequipment. Im Prinzip kommen Sie mit normalen Backformen und mit herkömmlichen Backutensilien wie Handrührgerät, Küchenpinsel, Teigschaber, Kuchengitter, Palette, Messer zum Durchschneiden und Begradigen des Teiges etc. aus. Für die Kuchen mit eingebackenem Motiv benötigen Sie darüber hinaus verschiedene Ausstechförmchen. Bei einigen Kuchen, wie beispielsweise den Kuchen mit Füllungen, sind Ausstech- bzw. Garnierringe in verschiedenen Größen sehr hilfreich (wenn Sie solche nicht zur Hand haben, können Sie auch aus Pappe eine passende Schablone anfertigen und den Teig dann mithilfe der Schablone ausschneiden). Bei einigen Kuchen leistet ein Cake-Pop-Maker gute Dienste. Für die Verzierungen wird in vielen Fällen ein Spritzbeutel mit Stern- und Lochtüllen benötigt.



## *Restefest*

Bei einigen Überraschungskuchen fallen bei der Herstellung zwangsläufig Kuchenreste an – und die sind zum Wegwerfen einfach viel zu schade. Aus den Kuchenresten können Sie beispielsweise köstliche Schichtdesserts zaubern. Gerade die gefärbten Teige machen im Glas in Kombination mit Früchten und Creme viel her! Falls Sie die Kuchenreste nicht sofort verwerten möchten, können Sie sie auch problemlos einfrieren. Am besten portioniert – dann haben Sie schnell die passende Menge zur Hand.

### *Cake Pops*

Wer es noch kreativer mag, verwendet die Kuchenreste für die Herstellung von Cake Pops, den zuckersüßen Kuchenkugeln am Stiel! Dafür werden die Kuchenreste entrindet und zerbröseln und mit Frischkäse und Puderzucker zu einer festen, gut formbaren Masse verknetet (auf 250 g Kuchenreste kommen 35 g Doppelrahmfrischkäse und 65 g Puderzucker). Anschließend wird die Teigmasse zu kleinen Bällchen (à 2,5–3 cm Durchmesser) geformt und diese abgedeckt ca. 1 Stunde kalt gestellt (schneller geht es im Tiefkühlfach).



Wenn die Teigkugeln gut durchgekühlt sind, werden sie auf Cake-Pop-Sticks gespießt. Dabei empfiehlt es sich, die Sticks vorher einige Zentimeter tief in Zuckerguss oder Schokoglasur zu tauchen, bevor sie genauso tief in die Kugeln gestochen werden. So bleiben die Kugeln besser an dem Stick kleben.



Wenn der „Kleber“ getrocknet ist, können die Cake Pops nach Herzenslust verziert werden. Dazu werden sie zunächst mit einer „klebrigen“ Unterlage aus Zuckerguss, Candy Melts, Schokoladen- oder Aprikosenglasur überzogen, bevor sie dann mit Nüssen, Schokostreuseln, Zuckerperlen o.Ä. verziert werden können. Um Cake Pops mit einer Glasur zu überziehen, wird die Masse am besten in einen schmalen hohen Behälter gefüllt und der Cake Pop unter Drehen hineingetaucht (alternativ die Glasur mit einem Küchenpinsel auftragen).



Lassen Sie die Glasur vor dem Verzieren kurz etwas antrocknen, sonst rutscht die

Verzierung herunter. Wälzen Sie die Teigkugeln dann in der gewünschten Verzierung oder bestreuen Sie sie damit. Lassen Sie alles gut trocknen. Bewahren Sie die Cake Pops bis zum Verzehr im Kühlschrank auf.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß mit unseren Überraschungskuchen und gutes Gelingen!



**Einfach**  
zuckersüß

Überraschungs-  
kuchen  
für die Kaffeetafel



# Süßer *Glücksbringer*



*Vor einer Prüfung, als Neujahrsgruß oder vor dem ersten Date: Wünschen Sie Ihrer besten Freundin mit diesem zuckersüßen Überraschungskuchen viel Glück und Erfolg!*



## *Für 8 Stücke*

### **Für den grünen Teig:**

150 g zimmerwarme Butter

150 g Zucker

3 Eier

150 g Mehl

2 TI Backpulver

1 El Minzsirup

grüne Lebensmittelfarbe

### **Für den hellen Teig:**

50 g Marzipanrohmasse

50 ml Sahne

150 g zimmerwarme Butter

100 g Zucker

3 Eier

200 g Mehl

2 TI Backpulver

3 El gehackte Mandeln

### **Für die Verzierung:**

100 g zimmerwarme Butter

75 g Puderzucker

25 g zimmerwarmer Frischkäse

1 TI Minzsirup

grüne Lebensmittelfarbe

Himbeeren zum Garnieren

Puderzucker zum Bestäuben

### **Außerdem:**

Butter für die Form

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (ca. 1 l Inhalt) mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Für den grünen Teig die Butter mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig rühren. Nach und nach die Eier einzeln darunterquirlen. Mehl mit Backpulver mischen und über den Teig sieben. Zusammen mit dem Minzsirup und grüner Lebensmittelfarbe unter den Teig quirlen. Ist das Grün noch nicht kräftig genug, weitere Lebensmittelfarbe

hinzugeben.

**2** Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

**3** Den ausgekühlten Kuchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese für ca. 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen, sodass der Teig fester wird und sich später gut ausstechen lässt.

**4** In der Zwischenzeit den hellen Teig zubereiten. Dafür die Backform abwaschen, trocknen, mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Marzipanrohmasse mit der Sahne zu einer glatten Creme pürieren. Die Butter mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig quirlen. Die Marzipan-Sahne darunterühren. Die Eier nach und nach einzeln darunterquirlen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den gehackten Mandeln unter den Teig rühren.

**5** Aus dem grünen Teig mithilfe eines Ausstechförmchens (ca. 5 cm) aus jeder Scheibe ein Kleeblatt ausstechen (Step 1). Etwas hellen Teig in die Form geben. Die Kleeblätter dicht an dicht hintereinander darauf platzieren, sodass sich ein durchgehender Strang ergibt (Step 2), dabei leicht in den Teig drücken. Den restlichen Teig darauf verteilen, sodass die Kleeblätter komplett von Teig umhüllt sind (Step 3).

**6** Den Teig glatt streichen und auf der mittleren Schiene etwa 55 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

**7** Für die Verzierung die Butter schaumig schlagen. Nach und nach den Puderzucker zugeben und gründlich unterrühren. Zum Schluss löffelweise den Frischkäse und den Minzsirup unterrühren. Die Creme mit Lebensmittelfarbe grün einfärben.

**8** Die Creme rundherum dekorativ auf den Kuchen streichen. Den Kuchen mit Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

### *Unser Tipp*

Nach dem gleichen Prinzip können Sie natürlich auch andere Motive in den Kuchen einbacken. Am besten geeignet sind Formen mit möglichst einfacher, geradliniger Kontur wie beispielsweise Herzen, damit der Teig präzise ausgestochen werden kann.

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 1 Stunde

(plus Backzeit und Zeit zum Abkühlen)





# *Schachbrett-Kuchen*



***Außen unscheinbarer Schokokuchen – innen ein kleines Meisterwerk! Mit diesem raffinierten Kuchen im Karo-Look sorgen Sie garantiert für staunende Gesichter.***



### *Für 8 Stücke*

#### **Für den hellen Teig:**

4 Eier  
Salz  
200 g Zucker  
250 g zimmerwarme Butter  
200 g Mehl  
2 TI Backpulver  
50 g gemahlene Mandeln  
3 El Milch

#### **Für den dunklen Teig:**

4 Eier  
Salz  
200 g Zucker  
250 g zimmerwarme Butter  
225 g Mehl  
2 TI Backpulver  
30 g Kakaopulver  
3 El Milch

#### **Für die Ganache:**

200 g Zartbitterschokolade  
200 g Vollmilchschokolade  
200 ml Sahne  
1 El Rum

#### **Außerdem:**

Butter für die Formen  
Schokolocken aus Zartbitterschokolade  
Schokospäne aus weißer Schokolade und Vollmilchschokolade  
Kakaopulver zum Bestäuben

**1** Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Zwei Springformen (20 cm Ø) mit Butter einfetten. Für den hellen Teig die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Die Butter mit dem restlichen Zucker ca. 10 Minuten schaumig rühren. Nach und nach das Eigelb hinzuquirlen. Mehl mit Backpulver mischen und über den Teig sieben. Die

gemahlene Mandeln hinzugeben. Alles zusammen mit der Milch glatt verrühren. Zum Schluss den Eischnee in 2 Portionen unterheben.

**2** Den Teig auf die beiden Formen verteilen und die Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen kurz ruhen lassen, dann aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**3** Die Formen abwaschen und erneut einfetten. Den dunklen Teig in der gleichen Weise zubereiten wie den hellen Teig, dabei das Kakaopulver zusammen mit Mehl und Backpulver über den Teig sieben. Den Teig auf die beiden Backformen verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen kurz ruhen lassen, dann aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**4** Für die Ganache beide Schokoladensorten hacken. Die Sahne unter Rühren einmal aufkochen, dann vom Herd ziehen und die Schokolade hinzugeben. Ca. 2 Minuten stehen lassen, dann umrühren und dabei den Rum hinzugeben. Mit dem Pürierstab alles ganz kurz glatt pürieren, dabei darauf achten, dass möglichst wenig Luft hineinpüriert wird. Abkühlen lassen.

**5** Alle vier Böden jeweils oben und unten begradigen. Dann aus jedem Boden ein großes Loch herausstanzen, sodass ein 4 cm breiter Rand stehen bleibt. Die 4 großen Ringe beiseitelegen, aus den Innenstücken wiederum ein Loch herausstanzen, sodass wieder ein 4 cm breiter Rand stehen bleibt (Step 1).

**6** Die Kreise abwechselnd in der Farbe wieder zusammensetzen (Step 2). Einen Boden mit hellem Außenrand mit Ganache bestreichen und einen Boden mit dunklem Außenrand daraufsetzen (Step 3). Diesen wiederum mit Ganache bestreichen und einen Boden mit hellem Außenrand auflegen. Wieder mit Ganache bestreichen und den letzten Boden aufsetzen.

**7** Den Kuchen ringsherum mit Ganache bestreichen. Die restliche Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und dekorativ auf den Rand der Kuchenoberfläche spritzen. Den Kuchenrand unten mit Schokolocken und die Oberfläche mit Schokospänen verzieren. Mit Kakaopulver bestäuben. Den Kuchen bis zum Servieren kühl stellen.

### *Unser Tipp*

Wenn Sie es lieber bunter mögen, bereiten Sie die doppelte Menge des hellen Teiges zu und färben Sie jeweils eine Teighälfte mit Lebensmittelfarbe ein!

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 80 Minuten

(plus Backzeit und Zeit zum Auskühlen)



# *Princess Cake*



*Rosa, niedlich, zuckersüß – dieser Kuchen ist die Krönung jeder Kaffeetafel.  
Der perfekte Kuchen für kleine Prinzessinnen und ihren Hofstaat!*



## *Für 8 Stücke*

### **Für den Teig:**

160 g Butter

7 Eier

Salz

225 g Zucker

175 g Mehl

pinkfarbene Lebensmittelfarbe

### **Für die Füllung:**

Schokolinsen in Rosa und Weiß

Zuckerherzen in Pink, Weiß und Rot

### **Für die Verzierung:**

500 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

8 kandierte Kirschen

### **Außerdem:**

Butter für die Formen

6 El Johannisbeergelee

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft ist nicht geeignet). Den Boden zweier Springformen (18 cm Ø) einfetten.

**2** Für den Teig die Butter lauwarm zerlassen, dann vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz und 75 g Zucker steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker dick-schaumig schlagen. Das Mehl darübersieben, die gerade noch flüssige lauwarml Butter dazugießen, 1/3 des Eischnees hinzugeben. Alles unterheben. Den restlichen Eischnee unterheben. Die Lebensmittelfarbe unterrühren und den Teig damit pink einfärben.

**3** Den Teig auf die beiden Formen verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Die Kuchen aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, dann ca. 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

**4** Die beiden Kuchen jeweils oben und unten begradigen. Einen der Kuchen waagrecht halbieren (Step 1) – diese Böden dienen als Boden und Deckel. Aus

dem zweiten Kuchen ein großes Loch herausstanzen, sodass ein ca. 2 cm breiter Rand stehen bleibt (Step 2).

**5** Das Johannisbeergelee erwärmen. Einen der dünnen Böden auf eine Tortenplatte legen. Den ausgestanzten Kuchenrand auf der Unterseite mit Gelee bestreichen. Auf den unteren Boden legen und leicht festdrücken. Die Schokolinsen und Zuckerherzen in die Vertiefung füllen und den Kuchenrand mit Gelee bestreichen (Step 3). Den Kuchendeckel auflegen und leicht festdrücken.

**6** Für die Verzierung die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und den Kuchen rundherum damit bestreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und acht Rosetten aufspritzen. Jeweils eine kandierte Kirsche auf die Rosetten setzen.

### *Unser Tipp*

Eine Mega-Überraschung für die Geburtstagsparty Ihrer kleinen Prinzessin: Basteln Sie aus lebensmitteltauglichem Papier kleine Lose oder Gutscheine, binden diese mit Küchengarn zusammen und mischen Sie sie unter die Schokodragees und Zuckerherzen – so purzeln sie beim Anschneiden des Kuchens mit heraus und sorgen so gleich für eine doppelte Überraschung!

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 40 Minuten

(plus Backzeit, Zeit zum Auskühlen und Kühlzeit)



# *Erste-Hilfe-Kuchen*



*Liebeskummer, eine lästige Erkältung oder einfach schlechte Laune – es gibt viele Anlässe, bei denen ein wenig Trost einfach gut tut. Mit diesem köstlichen Überraschungskuchen leisten Sie auf zuckersüße Art „Erste Hilfe“!*



## *Für 8 Stücke*

### **Für den roten Teig:**

125 g Butter

125 g Zucker

2 Eier

125 g Mehl

2 TL Backpulver

rote Lebensmittelfarbe

### **Für den weißen Teig:**

70 g Mehl

½ TL Backpulver

175 g Puderzucker

5 Eiweiß

Salz

### **Für die Verzierung:**

100 g zimmerwarme Butter

75 g Puderzucker

25 g zimmerwarmer Frischkäse

50 g Nüsse oder Mandeln

50 g Zucker

### **Außerdem:**

Butter für die Form

Öl zum Bepinseln

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (ca. 1 l Inhalt) mit Butter einfetten und mit Backpapier auskleiden. Für den roten Teig die Butter mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig rühren. Dann nach und nach die Eier einzeln darunterquirlen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über den Teig sieben. Kurz unterrühren, bis alles gut vermischt ist, dabei so viel Lebensmittelfarbe hinzugeben, bis ein satter Rotton erreicht ist.

**2** Den Teig in die Kastenform füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

**3** Den ausgekühlten Kuchen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese für ca. 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen, sodass der Teig fester wird und sich später gut ausstechen lässt.

**4** In der Zwischenzeit den weißen Teig zubereiten. Dafür die Backform abwaschen, trocknen, mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft nicht geeignet!). Mehl, Backpulver und 75 g Puderzucker mischen und in eine Rührschüssel sieben. Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem restlichen Puderzucker steif schlagen. Die Mehlmischung darübersieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

**5** Aus dem roten Teig mithilfe eines Ausstechförmchens (ca. 5 cm) aus jeder Scheibe ein Kreuz ausstechen. Falls Sie kein Kreuz-Ausstechförmchen zur Verfügung haben, stechen Sie zuerst ein Quadrat aus und stechen dann ringsherum kleine Quadrate weg, sodass ein Kreuz entsteht (Step 1).

**6** Nun etwas weißen Teig in die Form geben. Die Kreuze dicht an dicht hintereinander darauf platzieren, sodass sich ein durchgehender Strang ergibt (Step 2), dabei leicht in den Teig drücken. Den restlichen Teig darauf verteilen, sodass die Kreuze komplett von Teig umhüllt sind (Step 3).

**7** Den Teig glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen (Achtung: In den ersten 20 Minuten nicht die Backofentür öffnen!). Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**8** Für die Verzierung die Butter schaumig schlagen. Nach und nach den Puderzucker zugeben und gründlich unterrühren. Zum Schluss löffelweise den Frischkäse unterrühren. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

**9** Für den Krokant die Nüsse bzw. Mandeln klein hacken. Zucker mit 1 El Wasser in einer Pfanne zerlassen. Die Nüsse dazurühren und karamellisieren lassen. Die Arbeitsfläche mit Öl einpinseln. Die Masse daraufschütten, verteilen und mit einem mit Öl eingepinselten Nudelholz platt rollen. Abkühlen lassen. Die Platte in Stücke brechen und in einen Gefrierbeutel geben. Mit der flachen Seite eines Fleischklopfers zerschlagen. Nun die Creme rundherum dekorativ auf den Kuchen streichen. Den Krokant daraufstreuen.

### *Unser Tipp*

Für Fans der Eidgenossen: Wenn Sie für das Kreuz den weißen Teig nehmen und für die Umrandung den roten Teig erhalten Sie die Schweizer Flagge!

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 1 Stunde

(plus Backzeit und Kühlzeit)



# Weihnachtsüberraschung



***Stollen, Plätzchen oder Gewürzkuchen? Wie langweilig! Dieser raffiniert „verpackte“ Kuchen mit Wow-Effekt ist auffallend anders – die ultimative Überraschung für das Fest der Liebe!***



***Für 16 Stücke***

**Für den gelben Teig:**

175 g zimmerwarme Butter

150 g Zucker

Salz

3 Eier

50 g Kokosraspel

150 g Mehl

1 TI Backpulver

gelbe Lebensmittelfarbe

**Für den grünen Teig:**

300 g Butter

250 g Zucker

Salz

6 Eier

225 g Mehl

2 TI Backpulver

100 g gemahlene Pistazien

grüne Lebensmittelfarbe

**Für den blauen Teig:**

300 g Butter

250 g Zucker

Salz

6 Eier

225 g Mehl

2 TI Backpulver

100 g gemahlene Mandeln

dunkelblaue Lebensmittelfarbe

**Für die Verzierung:**

40 g Butter

85 g Puderzucker

1 TI Vanillearoma

400 g Rollfondant in Dunkelblau

1 Eiweiß

goldene Lebensmittelfarbe

## **Außerdem:**

Butter und Mehl für die Formen

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den gelben Teig eine Kastenform (ca. 1 l Inhalt) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Nach und nach einzeln die Eier darunterquirlen. Die Kokosraspel fein mahlen. Mit Mehl und Backpulver mischen und über den Teig sieben. Alles glatt verrühren, dabei die Lebensmittelfarbe dazugeben und den Teig leuchtend gelb einfärben.
- 2** Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Den ausgekühlten Kuchen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese für ca. 30 Minuten ins Tiefkühlfach legen, sodass der Teig fester wird und sich später gut ausstechen lässt.
- 3** In der Zwischenzeit den grünen Teig zubereiten. Dafür eine Kastenform (ca. 1,5 l Inhalt) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Nach und nach einzeln die Eier darunterquirlen. Mehl, Backpulver und gemahlene Pistazien mischen und über den Teig sieben. Alles glatt verrühren, dabei die Lebensmittelfarbe dazugeben und den Teig grün einfärben.
- 4** Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene 35–40 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Den ausgekühlten Kuchen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese ebenfalls für etwa 30 Minuten ins Tiefkühlfach legen.
- 5** Den blauen Teig auf die gleiche Weise zubereiten wie den grünen Teig. Aus dem gelben Teig mithilfe eines Ausstechförmchens (ca. 3 cm) insgesamt etwa 12 Engel ausstechen; aus dem grünen Teig mit einem Tannenbaum-Ausstechförmchen (ca. 5 cm) ca. 20 Bäume (Step 1).
- 6** Eine Backform mit extrahohem Rand (24 cm Ø) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Etwas blauen Teig in die Form geben. Nun die Tannenbäume dicht an dicht hintereinander am äußeren Rand auf dem blauen Teig platzieren, sodass sich ein durchgehender Strang ergibt. Leicht andrücken. Die Engel auf die gleiche Weise kreisförmig in der Formmitte anordnen (Step 2). Den restlichen blauen Teig darauf verteilen, sodass die Motive komplett von Teig umhüllt sind (Step 3). Den Teig glatt streichen und bei 180 °C auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**7** Für die Verzierung die Butter schaumig schlagen. Nach und nach 35 g Puderzucker und das Vanillearoma zugeben und gründlich unterrühren. Die Masse rundherum gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Den Fondant gründlich durchkneten, dann möglichst dünn ausrollen. Den Fondant auf den Kuchen legen und von der Kuchenmitte zum Rand hin glatt streichen. Leicht festdrücken. Überschüssigen Fondant unten am Kuchenrand wegschneiden. Das Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker und der Lebensmittelfarbe steif schlagen. Einen Teil der Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und damit kleine Punkte auf den Kuchen spritzen. Die restliche Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und den unteren Kuchenrand damit verzieren.

### *Unser Tipp*

Damit der Fondant auf der Kuchenoberfläche haften bleibt, wird diese zunächst mit einer Creme aus Butter und Puderzucker bestrichen. Alternativ können Sie auch Aprikosenglasur oder Zuckerguss als Untergrund verwenden. Eine cremige Masse hat aber den Vorteil, dass damit gleichzeitig auch etwaige Teig-Unebenheiten wie Dellen oder Hubbel ausgeglichen werden.

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 2 Stunden

(plus Back- und Auskühlzeit und Zeit zum Tiefkühlen)



# Yellow *Dip-Dye-Cake*



*Regenwetter? Trübe Gedanken? Dann ist dieser Kuchen ideal! Denn mit seinem sonnig-gelben Farbverlauf und seinem köstlichen Geschmack bringt er die Glückshormone in Stellung und macht einfach gute Laune.*



## *Für 10 Stücke*

### **Für den Teig:**

8 Eiweiß

Salz

350 g Zucker

350 g zimmerwarme Butter

1 Ei

450 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

100 ml Sahne

300 ml Milch

gelbe Lebensmittelfarbe

### **Für die Creme:**

400 g zimmerwarme Butter

250 g Puderzucker

50 ml Sahne

1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

2 El Limoncello

gelbe Lebensmittelfarbe

### **Außerdem:**

Butter und Mehl für die Formen weiße Zuckerperlen zum Verzieren

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Springformen (20 cm Ø) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Teig Eiweiß mit 1 Prise Salz und 100 g Zucker steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Die Butter mit dem restlichen Zucker ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Das Ei hinzugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Die Sahne mit der Milch verrühren und abwechselnd mit der Mehlmischung unter den Teig rühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

**2** Den Teig in vier Portionen teilen. Eine Portion mit Lebensmittelfarbe zartgelb anfärben, eine Portion hellgelb und die dritte sattgelb (Step 1); die vierte Portion bleibt weiß. Den weißen und den zartgelben Teig jeweils in eine Springform füllen und glatt streichen. Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen kurz ruhen lassen, dann aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**3** Die Formen ausspülen, abtrocknen, erneut einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die restlichen Teige jeweils in eine Form geben, glatt streichen und ebenfalls ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen kurz ruhen lassen, dann aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**4** Für die Creme die Butter ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Den gesiebten Puderzucker esslöffelweise darunterquirlen. Die Sahne steif schlagen und mit der Zitronenschale und dem Limoncello unterrühren, dabei so viel gelbe Lebensmittelfarbe hinzugeben, dass die Creme einen zarten gelben Ton bekommt.

**5** Nun von allen vier Teigböden vorsichtig die gebräunten Flächen wegschneiden. Den weißen Teigboden dünn mit Creme bestreichen. Den zartgelben Boden auflegen, leicht andrücken und ebenfalls dünn mit Creme bestreichen (Step 2). Auf die gleiche Weise mit dem hellgelben und dem sattgelben Boden verfahren.

**6** Den Kuchen rundherum mit Creme bestreichen (Step 3). Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die Kuchenoberfläche spritzen. Mit Zuckerperlen verzieren.

### *Unser Tipp*

Wenn Ihnen das Kuchenäußere zu schlicht ist, teilen Sie die Creme in mehrere Portionen und färben diese ebenfalls in verschiedenen kräftigen Gelbtönen ein. Streichen Sie die Cremes nun so auf den Kuchenrand, dass sie auch einen Farbverlauf ergeben!

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 1 Stunde

(plus Backzeit und Zeit zum Auskühlen)



# *Dominostein-Gugelhupf*



## *Für 16 Stücke*

### **Für den Teig:**

200 g Dominosteine

300 g weiche Butter

250 g Zucker

125 g Nougat

5 Eier

1 Eigelb

125 ml Eierlikör

80 ml Sahne

300 g Mehl

100 g Speisestärke

1 El Backpulver

1 Messerspitze Zimt

### **Außerdem:**

Butter und Mehl für die Form Puderzucker zum Bestäuben

**1** Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Die Dominosteine halbieren oder vierteln.

**2** Die Butter mit dem Zucker und dem Nougat schaumig schlagen. Nach und nach die Eier und das Eigelb unterrühren. Eierlikör und Sahne jeweils in dünnem Strahl dazugießen und unterrühren. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Zimt mischen, über den Teig sieben und alles glatt rühren. Zum Schluss die Dominosteine unterheben.

**3** Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen nach erfolgreicher Stäbchenprobe aus dem Ofen nehmen. Kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

### **Zubereitungszeit:**

ca. 25 Minuten

(plus Backzeit und Zeit zum Auskühlen)

# *Polka-Dot-Kuchen*





verteilen. Den Cake-Pop-Maker verschließen und die Cake Pops ca. 8 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

**3** Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine Springform mit hohem Rand (20 cm Ø) dünn mit Butter einfetten. Für den Teig die Eier mit dem Zucker ca. 10 Minuten dick-cremig aufschlagen. Eierlikör und Öl verrühren und diese Mischung in dünnem Strahl zu der Eier-Masse gießen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und unterrühren.

**4** Etwa die Hälfte des Teiges in die Springform geben. 8 Polka Dots farblich abwechselnd darauf verteilen und leicht in den Teig drücken (Step 1); die restlichen Polka Dots für die Deko beiseitelegen. Den restlichen Teig darauf verteilen (Step 2). Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 55 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**5** In der Zwischenzeit die Creme für die Verzierung zubereiten. Dazu den Frischkäse mit der Butter glatt verrühren. Den Puderzucker sieben und nach und nach darunterquirlen. Zum Schluss mit Vanilleextrakt aromatisieren und mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben.

**6** Den ausgekühlten Kuchen ringsherum mit der Frischkäsecreme bestreichen (Step 3). Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und dekorativ auf die Kuchenoberfläche spritzen. Den Kuchen mit Zuckerconfetti und den restlichen halbierten Polka Dots verzieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

### *Unser Tipp*

Wenn Sie von den lustigen Kugeln nicht genug bekommen können, verdoppeln Sie einfach die Zutatenmenge und backen Sie wie im Rezept beschrieben direkt zwei Kuchen und lassen diese abkühlen. Bestreichen Sie dann die Oberfläche eines Kuchens mit etwas Frischkäsecreme (ggf. die Oberfläche vorher begradigen, falls sich beim Backen eine Wölbung herausgebildet hat) und legen Sie den anderen Kuchen darauf. So erhalten sie zwei Kugel-Ebenen!

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 1 Stunde

(plus Backzeit und Zeit zum Auskühlen)



# *Mondrian-Kuchen*



**Bringen Sie Kunst auf die Kaffeetafel! Diese süße „Komposition mit Rot, Blau und Gelb“ begeistert ganz bestimmt nicht nur Fans des beliebten holländischen Künstlers.**



*Für 15 Stücke*

**Für den weißen und den roten Teig:**

200 g Butter  
8 Eiweiß  
Salz  
300 g Zucker  
200 g Mehl  
1 TI Backpulver  
rote Lebensmittelfarbe

**Für den blauen und den gelben Teig:**

6 Eier  
Salz  
225 g Zucker  
350 g Butter  
2 Päckchen Vanillezucker  
300 g Mehl  
2 TI Backpulver  
50 g Kokosraspel  
4 EI Milch  
blaue und gelbe Lebensmittelfarbe

**Für die Glasur:**

450 g Zartbitterkuvertüre  
120 ml Sahne  
2 EI Butter  
schwarze Lebensmittelfarbe

**Außerdem:**

Butter für die Formen

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft ist nicht empfehlenswert). Zwei Kastenformen (à ca. 2 l Inhalt) mit Butter einfetten und mit Backpapier auskleiden.

**2** Für den weißen und den roten Teig die Butter in einem Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und Zucker steif schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über den Eischnee sieben. Die gerade noch flüssige, lauwarme Butter dazugießen. Alles mit einem Teigschaber

unterheben.

**3** Die Hälfte des Teiges in die eine Kastenform gießen und glatt streichen. Unter die andere Hälfte die Lebensmittelfarbe rühren und den Teig damit leuchtend rot einfärben. Den Teig in der zweiten Form verteilen. Beide Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

**4** Die Backformen abwaschen, gut abtrocknen, erneut einfetten und mit Backpapier auskleiden. Für den blauen und den gelben Teig die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und 75 g Zucker steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Die Butter mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach das Eigelb darunterquirlen. Mehl und Backpulver mischen und über den Teig sieben. Die Kokosraspel fein mahlen und ebenfalls hinzugeben. Alles glatt verquirlen, dabei die Milch zugeben. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

**5** Den Teig auf 2 Schüsseln aufteilen. Eine Teigsorte mit Lebensmittelfarbe blau, die andere gelb einfärben. Die Teige jeweils in eine der Formen geben, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Kurz in den Formen ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**6** Für die Glasur die Kuvertüre hacken und mit 12 Esslöffeln Wasser im heißen Wasserbad zerlassen. Die Sahne unterrühren, dann die Mischung vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Mit Lebensmittelfarbe fast schwarz einfärben.

**7** Von allen 4 Kuchen die Ränder wegschneiden und die Oberflächen auf diese Weise begradigen, sodass alle Kanten exakt 90 Grad betragen. Vom weißen, gelben und blauen Kuchen jeweils längs 1/3 abschneiden (Step 1); den roten Kuchen ganz belassen. Die Oberseite des roten Kuchens üppig mit Glasur bestreichen. Das breitere Stück des weißen Kuchens und das schmale Stück des blauen Kuchens jeweils an den Innenrändern mit Glasur bedecken und nebeneinander auf dem roten Kuchen anordnen. Die Oberfläche mit Glasur bestreichen (Step 2). Das schmale Stück des weißen Kuchens und das breitere Stück des gelben Kuchens an den Innenseiten mit Glasur bedecken und obenauf anordnen. Zum Schluss den Kuchen ringsherum mit der restlichen Glasur bestreichen (Step 3). Trocknen lassen.

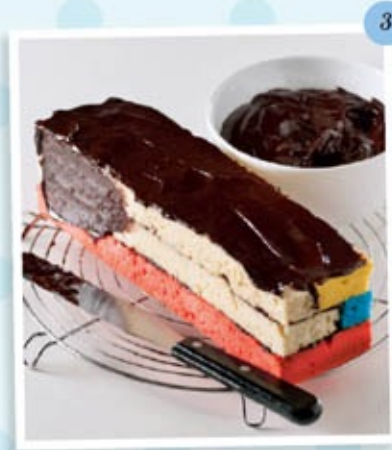
### *Unser Tipp*

Damit der weiße Teig auch wirklich strahlendweiß und nicht gelblich wird, wird dieser Teig ohne Eigelb zubereitet!

**Zubereitungszeit:**

ca. 1,5 Stunden

(plus Backzeit und Zeit zum Auskühlen)



# Schwarz-Weiß-Cupcakes



## *Für 12 Stück*

### **Für den weißen Teig:**

4 Eiweiß

Salz

120 g Puderzucker

50 g Mehl

½ TI Backpulver

1 TI Zitronensaft

1 Messerspitze abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

### **Für den schwarzen Teig:**

150 g weiche Butter

125 g Zucker

3 Eier

125 g Mehl

1 TI Backpulver

20 g Kakaopulver

schwarze Lebensmittelfarbe

### **Für das Topping:**

250 g weiße Schokolade

250 g Doppelrahmfrischkäse

75 g Butter

### **Für die Verzierung:**

Schokospäne aus weißer Schokolade

Kakaopulver zum Bestäuben

### **Außerdem:**

Öl zum Einfetten

**1** Einen Cake-Pop-Maker aufheizen und dünn mit Öl einfetten. Für den weißen Teig das Eiweiß mit 1 Prise Salz und 80 g Puderzucker steif schlagen. Mehl mit Backpulver und restlichem Puderzucker mischen und über den Eischnee sieben. Alles zusammen mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale unterheben.

**2** Den Teig auf die Mulden des Cake-Pop-Makers verteilen und die Cake Pops ca. 5-8 Minuten (je nach Gerät) backen. Dann abkühlen lassen.

**3** Für den schwarzen Teig Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier darunterquirlen. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und über den Teig sieben. Alles zusammen mit der schwarzen Lebensmittelfarbe glatt verrühren.

**4** Ein Muffinblech mit weißen Papierförmchen auslegen. Jeweils etwas schwarzen Teig hineingeben. Darauf jeweils 1 weiße Teigkugel setzen. Den

restlichen Teig darauf verteilen, sodass die Kugeln mit schwarzem Teig umhüllt sind. Die Cupcakes auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

**5** Für das Topping die weiße Schokolade hacken und im heißen Wasserbad unter Rühren zerlassen. Dann aus dem Wasserbad nehmen. Den Frischkäse mit der Butter verquirlen. Nun zuerst 1 Esslöffel der Frischkäsemasse gründlich unter die Schokolade rühren, dann die restliche Frischkäsemasse nach und nach unterrühren. Das Topping ca. 30 Minuten kalt stellen.

**6** Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Cupcakes spritzen. Die Cupcakes mit Schokoröllchen garnieren und mit Kakaopulver bestäubt servieren.

**Zubereitungszeit:**

ca. 1 Stunde

(plus Backzeit, Kühlzeit und Zeit zum Auskühlen)

# *Schokokuchen* mit Eisfüllung



*Dieser Kuchen überrascht gleich in doppelter Weise: Der köstliche Schokoteig schließt die Füllung raffiniert und dekorativ von allen Seiten ein und diese besteht aus verführerischem Erdbeereis – ein herrlicher Kontrast zu der warmen Baiserhaube!*



*Für 12 Stücke*

**Für den Biskuit:**

125 g Zartbitterschokolade

80 g Butter

7 Eier

Salz

150 g Zucker

160 g Mehl

**Für den Mürbeteig:**

150 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

1 El Kakaopulver

**Für die Baiserhaube:**

6 Eiweiß

Salz

100 g Zucker

**Außerdem:**

Butter für die Form

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Nuss-Nougat-Creme zum Bestreichen

ca. 1 l Erdbeereis

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft ist nicht geeignet). Den Boden einer Springform (24 cm Ø) einfetten. Für den Biskuit die Zartbitterschokolade hacken. Zusammen mit der Butter in einem Topf schmelzen lassen, dann vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

**2** Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und 75 g Zucker steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker dick-schaumig schlagen. Das Mehl darübersieben. Die gerade noch flüssige lauwarme Schoko-Butter dazugießen. 1/3 des Eischnees hinzugeben. Alles unterheben. Zum Schluss den restlichen Eischnee unterheben.

**3** Den Teig in die Form füllen und auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und vorsichtig aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**4** In der Zwischenzeit den Mürbeteig zubereiten. Dafür das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter in Flöckchen, Zucker, Salz, Eigelb und Kakaopulver zugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**5** Die Springform abwaschen, gut abtrocknen und den Boden einfetten. Den Mürbeteig zwischen 2 Lagen Backpapier dünn in Springformgröße ausrollen und auf den Boden der Form legen. Den Teig mehrere Male mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Für ca. 15 Minuten blindbacken, dann das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen und den Teig weitere 5 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

**6** Von dem Biskuit oben einen ca. 1 cm dicken Deckel abschneiden. Aus dem dickeren Biskuit einen Kreis herausstanzen, sodass ein ca. 2 cm breiter Rand stehen bleibt (Step 1).

**7** Den Mürbeteigboden mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Den ausgestanzten Kuchenrand darauflegen (Step 2). Leicht festdrücken. Das leicht angetaute Erdbeereis in der Mulde verteilen, bis diese ganz ausgefüllt ist (Step 3). Glatt streichen. Den Biskuitdeckel auflegen und leicht andrücken. Den Kuchen für ca. 40 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

**8** Für die Baiserhaube den Backofen auf 225 °C vorheizen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und Zucker steif schlagen. Die Masse mit einem Löffel dekorativ rundum auf dem geeisten Kuchen verteilen und ca. 5 Minuten backen, bis sich zart-braune Spitzen gebildet haben. Sofort servieren.

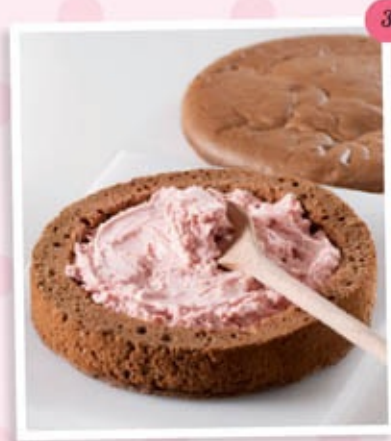
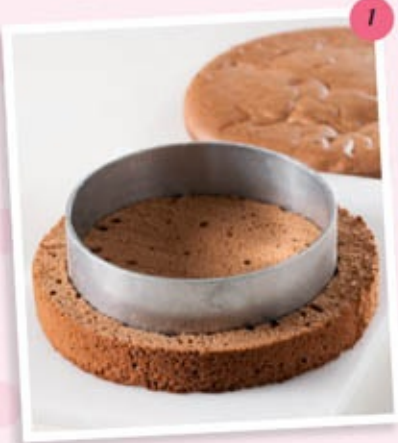
### *Unser Tipp*

Dieser Kuchen ist auch mit anderen Eissorten ein Genuss für Auge und Gaumen. Nehmen Sie einfach Ihre Lieblingssorte – für einen besonderen Effekt sorgt Stracciatella-Eis!

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 50 Minuten

(plus Backzeit, Zeit zum Abkühlen und Gefrierzeit)



# Wunderkuchen



## *Für 10 Stücke*

### **Für den Teig:**

350 g zimmerwarme Butter

325 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

Salz

7 Eier

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

ggf. etwas Milch

### **Für die Füllung:**

bunte Schokolinsen

### **Für die Verzierung:**

ca. 350 g Rollfondant in Gelb

Rollfondantreste in Grün, Rosa und Weiß

### **Außerdem:**

Butter und Mehl für die Formen

150 g Johannisbeergelee

1 Eiweiß

kleine bunte Geburtstagskerzen

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Springformen (18 cm Ø) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz ca. 10 Minuten schaumig quirlen. Die Eier nach und nach einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über den Teig sieben. Zusammen mit der Zitronenschale und ggf. etwas Milch (falls der Teig sehr dick ist) unterrühren. Den Teig auf die Formen verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit Alufolie lose abdecken. Die Kuchen herausnehmen, kurz in der Form ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Etwa 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

**2** Die beiden Kuchen jeweils oben und unten begradigen. Einen der Kuchen waagrecht halbieren – diese Böden dienen als Boden und Deckel. Aus dem zweiten Kuchen ein großes Loch herausstanzen, sodass ein ca. 2 cm breiter Rand stehen bleibt. Das Johannisbeergelee erwärmen. Einen der dünnen Böden auf eine Tortenplatte legen. Den ausgestanzten Kuchenrand auf der Unterseite mit Gelee bestreichen. Auf den unteren Boden legen und leicht festdrücken. Die Süßigkeiten in die Vertiefung füllen und die Oberseite des Kuchenrandes mit Gelee bestreichen. Den Kuchendeckel auflegen und leicht festdrücken.

**3** Den gelben Fondant gründlich durchkneten, dann möglichst dünn ausrollen. Den Fondant auf den Kuchen legen und von der Kuchenmitte zum Rand hin glatt streichen. Leicht festdrücken. Überschüssigen Fondant unten am Kuchenrand wegschneiden. Grünen, rosafarbenen und weißen Fondant ebenfalls dünn ausrollen und daraus mit einem Ausstechförmchen Herzen ausstechen. Die Herzen mit verschlagenem Eiweiß dekorativ auf der Kuchenoberfläche befestigen. Nach Belieben mit Geburtstagskerzen dekorieren.

**Zubereitungszeit:**

ca. 40 Minuten

(plus Backzeit und Zeit zum Auskühlen)

# Gefüllter *Himbeertraum*



*Für diesen Kuchen braucht man keine rosarote Brille – man schwebt auch so auf rosa Wölkchen! Der besondere Clou ist die raffinierte Art der Füllung, die rundherum von zartem Teig umgeben ist. Très chic!*



## *Für 16 Stücke*

### **Für den Teig:**

250 g zimmerwarme Butter  
275 g Zucker  
8 Eier  
250 g Mehl  
2 TI Backpulver  
350 g gemahlene Mandeln  
abgeriebene Schale und Saft von 4 unbehandelten Zitronen  
rote Lebensmittelfarbe

### **Zum Tränken:**

50 ml Himbeersirup

### **Für die Füllung:**

250 g Himbeeren  
5 Blatt Gelatine  
200 ml Sahne  
250 g Magerquark  
1 TI Zitronensaft  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Ei Himbeersirup  
rote Lebensmittelfarbe

### **Für die Verzierung:**

150 g Mandelblättchen  
400 ml Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
Himbeeren zum Garnieren  
Puderzucker zum Bestäuben

### **Außerdem:**

Butter für die Form  
4 Ei Himbeergelee zum Bestreichen

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (26 cm Ø) mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen.

**2** Für den Teig die Butter mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig rühren. Dann

nach und nach die Eier darunterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und darübersieben. Die Mandeln dazugeben. Dann alles mit der Zitronenschale und dem -saft unterrühren. So viel rote Lebensmittelfarbe hinzurühren, bis der Teig eine schöne rosa Färbung hat.

**3** Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten backen, dabei gegen Ende der Backzeit die Oberfläche lose mit Alufolie abdecken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mehrere Male mit einem Holzstäbchen einstechen und mit Himbeersirup beträufeln. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**4** Für die Füllung die Himbeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Himbeersirup erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und 3 Esslöffel der Quarkmasse unterrühren. Diese Mischung unter die restliche Quarkmasse rühren. Dann die Schlagsahne unterheben. So viel rote Lebensmittelfarbe unterrühren, bis ein schöner Rosaton erreicht ist. Zum Schluss die Himbeeren unterheben, sodass sie möglichst gleichmäßig in der Füllung verteilt sind.

**5** Den ausgekühlten Kuchen vorsichtig aus der Form lösen. Jeweils oben und unten einen 1–2 cm dicken Teigboden abschneiden (Step 1). Aus dem dickeren Mittelstück ein Loch herausstanzen, sodass ein 2–3 cm breiter Teigrand übrig bleibt (Step 2).

**6** Den unteren Teigboden auf eine Tortenplatte legen. Das Himbeergelee erwärmen und den Rand des Teigbodens damit bestreichen. Den ausgestanzten Teigrand darauflegen und am Rand leicht festdrücken. Die Himbeercreme in die Teigmulde füllen und glatt streichen (Step 3). Den Rand des Teigbodens mit dem restlichen Himbeergelee bestreichen. Den Teigdeckel auf den Kuchen legen und leicht andrücken. Den Kuchen mindestens 3 Stunden kalt stellen.

**7** Für die Verzierung die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, dann abkühlen lassen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und den Kuchen rundherum damit bestreichen. Den Kuchenrand mit den gerösteten Mandelblättchen verzieren. Die Oberfläche mit Himbeeren garnieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

**Zubereitungszeit:**

ca. 1 Stunde

(plus Backzeit und Zeit zum Abkühlen)



# Geburtstagskuchen



*Ob Groß oder Klein – über diesen Kuchen freut sich garantiert jeder! Bei über hundertjährigen Geburtstags“kindern“ könnte es im Teig allerdings ein wenig eng werden ...*



### *Für 16 Stücke*

#### **Für den blauen Teig:**

40 g Marzipanrohmasse  
200 ml Milch  
300 g zimmerwarme Butter  
300 g Zucker  
Salz  
5 Eier  
300 g Mehl  
2 TI Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln  
blaue Lebensmittelfarbe

#### **Für den hellen Teig:**

40 g Marzipanrohmasse  
200 ml Milch  
300 g zimmerwarme Butter  
300 g Zucker  
Salz  
5 Eier  
300 g Mehl  
2 TI Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln

#### **Außerdem:**

Butter und Mehl für die Formen  
Puderzucker zum Bestäuben

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (ca. 30 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Für den blauen Teig die Marzipanrohmasse hacken und mit der Milch glatt pürieren. Die Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz ca. 10 Minuten schaumig rühren. Die Eier nach und nach einzeln hinzuquirlen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die Mischung über den Teig sieben. Die gemahlene Mandeln hinzugeben. Die Marzipan-Milch hinzugießen und alles glatt verquirlen. Den Teig mit Lebensmittelfarbe blau einfärben.

**2** Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 50

Minuten backen. Nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**3** Den ausgekühlten Kuchen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese für ca. 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen, sodass der Teig fester wird und sich später gut ausstechen lässt.

**4** In der Zwischenzeit den hellen Teig zubereiten. Dafür die Marzipanrohmasse hacken und mit der Milch glatt pürieren. Die Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz ca. 10 Minuten schaumig rühren. Die Eier nach und nach einzeln hinzuquirlen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die Mischung über den Teig sieben. Die gemahlene Mandeln hinzugeben. Die Marzipan-Milch hinzugießen und alles glatt verquirlen.

**5** Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Eine Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Aus dem blauen Teig mithilfe eines Ausstechförmchens insgesamt 20–24 mal die gewünschte Zahl ausstechen, also das Alter des Geburtstagskindes (Step 1).

**6** Etwas hellen Teig in die Form geben (Step 2). Die Zahlen dicht an dicht hintereinander darauf platzieren, sodass sich ein durchgehender Strang ergibt (Step 3), dabei leicht in den Teig drücken (Achtung: Je nach Zahl müssen Sie die Zahlen auf dem Kopf platzieren, damit sie nach dem Stürzen des Kuchens richtig herum stehen!). Den restlichen Teig darauf verteilen, sodass die Zahlen komplett von Teig umhüllt sind.

**7** Den Teig glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit kleinen Geburtstagskerzen verzieren.

### *Unser Tipp*

Bei mehrstelligen Geburtstagen wählen Sie kleinere Ausstechförmchen oder backen Sie den Kuchen wie den [Glückskuchen](#) in einer Kastenform. Den blauen Teig können Sie alternativ auch in einer Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) backen – da die Scheiben dann nicht ganz gerade sind, ist das Ausstechen etwas schwieriger, dafür lassen sich die Motive dann aber lückenloser aneinanderreihen.

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 1 Stunde

(plus Backzeit und Zeit zum Auskühlen)



# Blutendes *Herz*



*Dieser Kuchen ist nichts für schwache Nerven! Angeschnitten überströmt eine tiefrote Blutlache die Kaffeetafel – aber keine Angst, sie ist aus köstlicher Roter Grütze. Der perfekte Kuchen mit Gruselfaktor für die nächste Halloween-Party.*



## *Für 16 Stücke*

### **Für den Teig:**

6 Eier  
Salz  
400 g zimmerwarme Butter  
400 g Zucker  
400 g Mehl  
1 El Backpulver

### **Für die Füllung:**

200 g weiße Kuvertüre  
ca. 250 g Rote Grütze (FP)

### **Für die Verzierung:**

200 g Himbeergelee  
300 ml Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
silberne Schokodragees  
rosafarbene Liebesperlen

### **Außerdem:**

Butter für die Form

**1** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Springform (26 cm Ø) mit Butter einfetten. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren. Zum Schluss den Eischnee in 2 Portionen unterheben.

**2** Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen herausnehmen und vorsichtig aus der Form lösen. Nach Belieben noch heiß mehrere Male mit einem Holzstäbchen einstechen und mit Kirschwasser tränken. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

**3** Mit einem langen Sägemesser von dem Kuchen jeweils oben und unten einen ca. 2 cm dicken Teigboden abschneiden. Aus dem dickeren Mittelstück mithilfe

einer kleinen Schüssel einen Kreis ausschneiden, sodass ein breiter Teigrand übrig bleibt (Step 1).

**4** Den unteren Teigboden auf eine Tortenplatte legen und den mittleren Boden darauflegen. Die weiße Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Mulde dick mit der Kuvertüre einpinseln (Step 2). Fest werden lassen.

**5** Die Rote Grütze fein pürieren und so viel davon in die Mulde gießen, bis diese komplett gefüllt ist. Den obersten Boden auflegen (Step 3).

**6** Für die Verzierung das Himbeergelee erwärmen, bis es flüssig ist und den Kuchen rundherum damit bestreichen. Trocknen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und rundherum auf den Kuchen streichen. Den Kuchen nach Belieben mit Schokodragees und Liebesperlen verzieren.

### *Unser Tipp*

Die Rote Grütze können Sie auch ganz leicht selber machen! Dazu 100 g entsteinte Kirschen und 60 g rote Johannisbeeren in 150 ml Wasser aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze ca. 10 Minuten weich kochen. Durch ein feines Sieb abgießen, die Beeren dabei ausdrücken und den Saft auffangen. Den Saft mit 75 g Himbeeren und 30 g Zucker in den Topf geben und einmal aufkochen lassen. 12 g Speisestärke mit 30 ml Rotwein (ersatzweise Kirschsaff) glatt rühren und zügig unter den kochenden Saft rühren. Nochmals aufkochen lassen, dann die Grütze in eine Schüssel füllen. Abkühlen lassen, dann mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 80 Minuten

(plus Backzeit und Zeit zum Abkühlen)



# Zuckersüßer *Liebesgruß*



*Happy Valentines Day – am Tag der Verliebten sagt dieser Kuchen mehr als 1000 Worte. Schön, dass er zudem auch noch umwerfend lecker schmeckt. Und Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen!*



## *Für 15 Stücke*

### **Für den roten Teig:**

230 g zimmerwarme Butter

230 g Zucker

4 Eier

230 g Mehl

3 TI Backpulver

rote Lebensmittelfarbe

### **Für den hellen Teig:**

350 g zimmerwarme Butter

200 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

6 Eier

300 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

4 TI Backpulver

4 El Limonade

### **Für die Verzierung:**

100 g zimmerwarme Butter

75 g Puderzucker

25 g zimmerwarmer Frischkäse

### **Außerdem:**

Butter für die Form

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (ca. 2 l Inhalt) mit Butter einfetten und mit Backpapier auskleiden. Für den roten Teig die Butter mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach die Eier einzeln darunterquirlen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über den Teig sieben. Kurz unterrühren, bis alles gut vermischt ist, dabei so viel Lebensmittelfarbe hinzugeben, dass der Teig kräftig rot ist.

**2** Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Den ausgekühlten Kuchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese für etwa 30 Minuten ins Tiefkühlfach legen, sodass der Teig fester wird und sich später gut ausstechen

lässt.

**3** In der Zwischenzeit den hellen Teig zubereiten. Dafür die Backform abwaschen, trocknen, mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Das Vanillemark dazugeben. Die Eier nach und nach einzeln darunterquirlen. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen und alles zusammen mit der Limonade unter den Teig rühren.

**4** Aus dem roten Teig mithilfe eines Ausstechförmchens (ca. 7 cm) aus jeder Scheibe einen Kussmund ausstechen (Step 1). Etwas hellen Teig in die Form geben. Die Kussmünder dicht an dicht hintereinander darauf platzieren, sodass sich ein durchgehender Strang ergibt (Step 2), dabei leicht in den Teig drücken. Den restlichen Teig darauf verteilen, sodass die Kussmünder komplett von Teig umhüllt sind (Step 3). Glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 55 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

**5** Für die Verzierung die Butter schaumig schlagen. Nach und nach den Puderzucker zugeben und gründlich unterrühren. Zum Schluss löffelweise den Frischkäse unterrühren. Die Creme rundherum dekorativ auf den Kuchen streichen. Den Kuchen mit Kakaopulver bestäuben und mit Zuckerherzen verzieren.

### *Unser Tipp*

Deko selbstgemacht: Anstelle von Zuckerherzen können Sie den Kuchen auch mit kleinen Herzen oder Kussmündern aus Marzipan verzieren! Dazu 150 g Marzipanrohmasse mit 100 g Puderzucker und roter Lebensmittelfarbe verkneten. Die Masse auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und mit kleinen Ausstechförmchen die gewünschten Motive ausstechen.

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 80 Minuten

(plus Backzeit, Kühlzeit und Zeit zum Auskühlen)



# *Schoko-Himbeer-* Streifenkuchen



*Mit seinen raffinierten Längsstreifen kommt dieser Kuchen sehr schlank daher – zumindest rein optisch! Und wen interessieren bei so einem köstlichen Hingucker schon die Kalorien?*



*Für 12 Stücke*

**Für den Mürbeteig:**

80 g kalte Butter  
125 g Mehl  
1 Eigelb  
50 g Zucker  
10 g Kakaopulver  
1 Messerspitze Backpulver

**Für den Biskuitteig:**

4 Eier  
2 Eigelb  
100 g Zucker  
90 g Mehl  
20 g Speisestärke  
20 g Kakaopulver  
½ TL Backpulver

**Für die Himbeercreme:**

300 g Himbeeren  
8 Blatt Gelatine  
250 g Magerquark  
75 g Zucker  
½ TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
2 TL Zitronensaft  
250 ml Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
1 Päckchen Vanillezucker

**Für die Verzierung:**

400 ml Sahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
2 Päckchen Vanillezucker  
Himbeeren zum Garnieren  
Puderzucker zum Bestäuben

**Außerdem:**

Zucker zum Bestreuen  
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

- 1** Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Für den Mürbeteig die Butter in kleine Stücke schneiden und mit allen anderen Teigzutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel rollen, in Folie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** In der Zwischenzeit für den Biskuitteig ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier und Eigelbe mit 2 El heißem Wasser ca. 5 Minuten aufschlagen. Dann den Zucker hinzugeben und alles weitere 5 Minuten aufschlagen. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver mischen, über die Eiercreme sieben und unterheben.
- 3** Den Teig auf das Backblech streichen und ca. 12 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen und sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Das Backpapier mit kaltem Wasser besprenkeln und vorsichtig abziehen. Den Kuchen auskühlen lassen.
- 4** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig zwischen 2 Lagen Backpapier rund in Springformgröße ausrollen und in die Form legen. Den Boden mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren. Auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten blindbacken, dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Boden in ca. 5 Minuten fertig backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
- 5** Für die Himbeercreme die Himbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen und durch ein Sieb passieren, sodass die Kerne entfernt werden. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Magerquark mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. 2 Esslöffel des Himbeermarks erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Vom Herd nehmen und das restliche Himbeermark unterrühren. Dann diese Mischung zügig unter den Quark rühren. Kalt stellen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Himbeer-Quark-Masse heben.
- 6** Das Himbeergelee erwärmen und den Biskuit damit bestreichen. Dann die Himbeercreme daraufstreichen (Step 1). Von der Längsseite her alles in ca. 5 cm breite Streifen schneiden (Step 2). Die Streifen nun mit der Cremeseite nach innen spiralförmig auf dem Mürbeteigboden platzieren (Step 3).
- 7** Für die Verzierung die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und den Kuchen rundherum damit bestreichen. Den Kuchen mindestens 3 Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Himbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen und den Kuchen damit garnieren. Mit Puderzucker

bestäubt servieren.

**Zubereitungszeit:**

ca. 1 Stunde

(plus Backzeit und Zeit zum Auskühlen)



# *Papageienkuchen*



## *Für 8 Stücke*

### **Für den Teig:**

100 g Butter

100 g Zucker

2 kleine Eier

120 g Mehl

1/2 TI Backpulver

2 El Milch

2 El Vanillesaucenpulver

2 gehäufte TI Götterspeise Kirsch

2 gehäufte TI Götterspeise Waldmeister

### **Für die Verzierung:**

40 g Puderzucker

bunte Zuckerstreusel und -perlen

### **Außerdem:**

Butter für die Form

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Mini-Kastenform (15 cm Länge) mit Butter einfetten. Für den Teig die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, dann das Ei zugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren.

**2** Den Teig in drei Teile teilen. Einen Teil mit Vanillesaucenpulver, den zweiten Teil mit Kirsch-Götterspeisen-Pulver und den dritten Teil mit Waldmeister-Götterspeisen-Pulver verrühren. Die drei Teige schichtweise in die Form geben, dabei mit dem gelben Teig beginnen und mit dem grünen Teig abschließen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Kurz in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

**3** Für die Verzierung den Puderzucker mit etwas Wasser zu einem glatten Guss verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Zuckerstreusel und -perlen in den noch weichen Guss streuen und leicht andrücken. Den Guss fest werden lassen.

## *Unser Tipp*

Die drei Teigschichten verteilen sich beim Backen quasi von ganz alleine zu diesem hübschen Muster. Das Ergebnis wird jedoch bei jedem Backen ein wenig anders aussehen. Ein hübsches Muster entsteht auch, wenn Sie eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen.

### **Zubereitungszeit:**

ca. 25 Minuten

(plus Backzeit und Zeit zum Abkühlen)

# *Knuspermandel-Kuchen*



*Herrlich duftende gebrannte Mandeln: Wer liebt sie nicht? Doch es geht noch besser! Bei diesem Überraschungskuchen sind die Knuspermandeln von einem herrlich zarten Nussteig umhüllt – Genuss mal zwei!*



*Für 12 Stücke*

**Für den Teig:**

6 Eier  
Salz  
200 ml Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
300 g zimmerwarme Butter  
250 g Zucker  
100 g geraspelte Zartbitterschokolade  
250 g gemahlene Haselnüsse  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver

**Für die Füllung:**

120 g Mandeln ohne Haut  
120 g Puderzucker

**Für die Verzierung:**

400 ml Sahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
2 Päckchen Vanillezucker  
rote Lebensmittelfarbe  
gehackte Haselnüsse zum Bestreuen

**Außerdem:**

Butter für die Formen  
6 El Quittengelee

**1** Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Zwei Springformen (20 cm Ø) mit Butter einfetten. Für den Teig die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Eigelb nach und nach unterrühren. Die Zartbitterschokolade mit den Nüssen mischen. Mehl mit Backpulver mischen und über die Nuss-Schoko-Mischung sieben. Diese Mischung mit der Butter und der Sahne verrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

**2** Den Teig auf die beiden Springformen verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, 10 Minuten in den Formen ruhen lassen,

dann den Springformrand vorsichtig entfernen und die Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

**3** Für die Mandel-Füllung die Mandeln mit Puderzucker und 75 ml Wasser in einen Topf geben und unter regelmäßigem Rühren langsam bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis das Wasser verdampft ist. Dann die Temperatur erhöhen unditerrühren, bis die Mandeln mit einer braunen Schicht überzogen sind. Die Mandeln so auf Backpapier verteilen, dass sie nicht aneinanderkleben. Vollständig auskühlen lassen.

**4** Die beiden Kuchen jeweils oben und unten begradigen. Einen der Kuchen waagrecht halbieren (Step 1) – diese Böden dienen als Boden und Deckel. Aus dem zweiten Kuchen ein großes Loch herausstanzen, sodass ein ca. 2 cm breiter Rand stehen bleibt (Step 2).

**5** Das Quittengelee erwärmen. Einen der dünnen Böden auf eine Tortenplatte legen. Den ausgestanzten Kuchenrand auf der Unterseite mit Quittengelee bestreichen. Auf den unteren Boden legen und leicht festdrücken. Die gebrannten Mandeln in die Vertiefung füllen und gleichmäßig verteilen (Step 3). Die Oberseite des Kuchenrandes mit Quittengelee bestreichen. Den Kuchendeckel auflegen und leicht festdrücken.

**6** Für die Verzierung die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben und den Kuchen rundherum damit bestreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und acht Rosetten auf den Kuchen spritzen. Mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

### *Unser Tipp*

Für perfekte Rosetten spritzen Sie die Sahne mit gleichbleibendem Druck rosettenförmig auf und ziehen Sie den Spritzbeutel beim Abnehmen ruckartig nach oben weg!

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 50 Minuten

(plus Backzeit und Zeit zum Auskühlen)





*Herrlich*  
herzhaft

**Pikante Hingucker**  
für Party, Picknick  
& Co.



# *Pestowirbel*



## *Für 16 Stücke*

### **Für den Teig:**

200 ml Milch  
1 Würfel Hefe (42 g)  
400 g Mehl (Type 550)  
1/2 Tl Zucker  
1 Tl Salz  
175 g weiche Butter  
2 Eier  
2 Eigelb

### **Für die Pesto-Füllung:**

100 g Basilikum  
1 El Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe  
40 g Parmesan  
40 ml Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
80 g getrocknete Tomaten in Öl

### **Außerdem:**

Butter und Mehl für die Form  
Mehl für die Arbeitsfläche

- 1** Die Hälfte der Milch lauwarm erwärmen und in eine Schale füllen. Die Hefe hineinbröckeln, 2 El Mehl und den Zucker hinzugeben und alles verrühren. Den Vorteig abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 2** Das restliche Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die restliche Milch leicht erwärmen, die Butter darin zerlassen. Dann vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Eier und Eigelb zum Mehl geben. Den Vorteig dazugeben und die Milchemischung hinzugießen. Alles glatt verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 3** Für die Füllung das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, dann beiseitestellen und abkühlen lassen. Mit den Basilikumblättchen in ein hohes Püriergefäß geben. Die Knoblauchzehe schälen und hinzupressen. Den Parmesan reiben und hinzugeben. Alles pürieren, währenddessen das Olivenöl dazugießen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die getrockneten Tomaten trocken tupfen und hacken.
- 4** Eine Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) mit Butter ausstreichen und mit Mehl

ausstäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann rechteckig ausrollen (ca. 35 x 45 cm). Das Pesto daraufstreichen, die getrockneten Tomaten daraufstreuen und den Teig von der langen Seite her aufrollen. Den Teigstrang in die Form legen, abdecken und ca. 30 weitere Minuten gehen lassen, bis er erneut deutlich aufgegangen ist.

**5** Währenddessen den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Gugelhupf auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen, dabei nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 175 °C herunterschalten. Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen. Kurz in der Form ruhen lassen, dann herausnehmen.

**Zubereitungszeit:**

ca. 40 Minuten

(plus Zeit zum Gehen und Backzeit)

# *Kürbiskuchen* mit Käsewürfeln



***Käsewürfel einmal anders: Dieser herzhafte Kürbis-Kartoffel-Kuchen mit pikanter Chorizo und raffinierter Käse-Füllung ist nicht nur unheimlich köstlich, sondern auch umwerfend attraktiv. Ein Highlight auf jedem Partybuffet!***



***Für 12 Stücke***

**Für den Teig:**

250 g Kürbis

Salz

Pfeffer

2 El Olivenöl

250 g mehligkochende Kartoffeln

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

100 g Chorizo

6 Eier

175 ml Sonnenblumenöl

200 ml Milch

2 El frisch gehackte Petersilie

½ Tl frisch gehackter Rosmarin

4 El gehackte Walnüsse

400 g Mehl

100 g Kartoffelmehl

1 Päckchen Backpulver

150 g geriebener Greyerzer

Paprikapulver

**Für die Meerrettichsahne:**

400 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

4 El frisch geriebener Meerrettich

1 El Senf

Salz

Pfeffer

**Für die Füllung:**

250 g Käsewürfel

**Außerdem:**

Butter für die Formen

Schnittlauchröllchen zum Garnieren

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Springformen (24 cm Ø) mit Butter einfetten. Den Kürbis waschen, putzen, schälen und in Spalten schneiden. Die Spalten auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 Esslöffel Olivenöl beträufeln. Im Backofen ca. 35 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

**2** Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten sehr weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen, dann zusammen mit dem Kürbis in eine Schüssel geben und beides mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen.

**3** Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Im restlichen Öl andünsten. Die Chorizo würfeln, dazugeben und ca. 10 Minuten mitbraten, dann herausnehmen.

**4** Die Eier verquirlen. Das Öl in ganz dünnem Strahl hinzugießen, dabei ständig weiterquirlen. Nun zuerst die Milch, dann die Ei-Öl-Mischung unter den Kartoffel-Kürbis-Stampf quirlen. Zwiebeln, Knoblauch, Chorizo, Petersilie, Rosmarin und Walnüsse unterrühren. Mehl mit Kartoffelstärke und Backpulver mischen, über den Teig sieben und zusammen mit dem Greyerzer unterrühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver pikant abschmecken.

**5** Den Teig auf die Backformen verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. Die Kuchen kurz in der Form ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**6** Für die Meerrettichsahne die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Den Meerrettich und den Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

**7** Aus einem der Kuchen ein großes Loch herausstanzen, sodass ein ca. 2 cm breiter Rand stehen bleibt (Step 1). Den anderen Kuchen waagrecht halbieren – diese Böden dienen als Boden und Deckel (Step 2). Einen der dünnen Böden auf eine Tortenplatte legen. Den ausgestanzten Kuchenrand oben und unten mit Meerrettichsahne bestreichen. Auf den unteren Boden legen und leicht festdrücken. Die Käsewürfel in die Vertiefung füllen (Step 3). Den Kuchendeckel auflegen und leicht festdrücken.

**8** Den Kuchen rundherum mit Meerrettichsahne bestreichen und mit frisch gehackten Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Schmeckt warm und kalt.

### *Unser Tipp*

Sollten sich die Kuchenoberflächen beim Backen gewölbt haben, schneiden Sie die Wölbungen weg und begradigen Sie die Oberflächen vor dem Zusammenbau.

**Zubereitungszeit:**

ca. 1 Stunde

(plus Back- und Kochzeit und Zeit zum Auskühlen)



# Pikanter *Eier-Kuchen*



*Mit diesem Überraschungskuchen wird jeder Brunch zum Volltreffer, aber auch als Begleitung beim nächsten Grillabend macht sich der raffinierte Eier-Kuchen prächtig!*



## *Für 16 Stücke*

### **Für den Teig:**

200 ml Milch

1 Würfel Hefe (42 g)

500 g Mehl (Type 550)

1 Prise Zucker

1 TL Salz

200 g Butter

2 Eier

200 g durchwachsener Speck

½ Bund Petersilie

2 Bund Schnittlauch

1 Prise gemahlener Kümmel

### **Für die Füllung:**

9 Eier

### **Außerdem:**

Butter und Mehl für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

Paprikapulver zum Bestäuben

**1** Für den Hefeteig die Hälfte der Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln, 2 Esslöffel Mehl und 1 Prise Zucker hinzurühren und alles abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

**2** Das restliche Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke schneiden und in der restlichen Milch zerlassen. Dann vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier, den Vorteig und die lauwarmer Butter-Milch-Mischung zum Mehl geben und alles glatt verkneten. Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

**3** In der Zwischenzeit den Speck fein würfeln. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur langsam auslassen und leicht bräunen. Beiseitestellen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Die 9 Eier für die Füllung hart kochen, dann abschrecken und abkühlen lassen.

**4** Eine Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte kräftig durchkneten. Dabei Speck, Petersilie, Schnittlauch, Kümmel und 1 Esslöffel Speckfett unterkneten.

**5** Den Teig dritteln. Das erste Drittel zu einer Rolle formen und diese in die Gugelhupfform legen (Step 1). Die Oberfläche mit Wasser bepinseln. Die beiden anderen Drittel jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 40 x 15 cm) ausrollen.

**6** Die hartgekochten Eier pellen und hintereinander in der Mitte eines der beiden Teigrechtecke platzieren (Step 2). Die Ränder mit Wasser einpinseln, das andere Teigrechteck auflegen und an den Rändern festdrücken (Step 3). Den Teig in die Form legen, andrücken und gleichmäßig verteilen. Abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig erneut aufgegangen ist. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Gugelhupf auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. Mit Paprikapulver bestäubt servieren.

### *Unser Tipp*

Servieren Sie den Kuchen sofort nach dem Backen! Warm schmeckt er besonders gut und die Eier kommen besonders gut zur Geltung.

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 40 Minuten

(plus Zeit zum Gehen und Backzeit)



# Ampelkuchen



## *Für 10 Stücke*

### **Für den Teig:**

60 cm Salsiccia mit Fenchel (ersatzweise 3 Bratwürste à ca. 20 cm Länge)

100 ml Sonnenblumenöl

1 große Zwiebel

100 g Schafskäse

3 Eier

225 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

4 El Weißwein

2 El Petersilie

Salz

Pfeffer

### **Außerdem:**

Öl für die Form

Mehl zum Bestäuben

### **Zubereitungszeit:**

ca. 40 Minuten

(plus Brat- und Backzeit)

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine etwas breitere Kastenform (ca. 1 l Inhalt) mit Öl ausstreichen. Die Salsiccia dritteln. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst darin von allen Seiten ca. 10 Minuten braten. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

**2** Die Zwiebel schälen und hacken. Im Wurst-Bratfett glasig dünsten, dann beiseitestellen. Den Schafskäse würfeln.

**3** Die Eier verquirlen. Das restliche Öl in dünnem Strahl hinzufließen lassen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und im Wechsel mit dem Weißwein unterrühren. Zwiebeln, Schafskäsewürfel und Petersilie unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Den Teig in die Form füllen. Die Würste dünn mit Mehl bestäuben und wie eine „Ampel“ mittig in der Form übereinander im Teig anordnen. Auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und servieren.

# Bällchen-Gugel



## *Für 16 Stücke*

### **Für den Teig:**

200 ml Milch

1 Würfel Hefe (42 g)

500 g Mehl (Type 550)

1 Prise Zucker

1 TL Salz

200 g Butter

2 Eier

3 El frisch gehackte Petersilie

### **Für die Fleischbällchen:**

1 kleine Zwiebel

2 El Olivenöl

1 Knoblauchzehe

400 g Rinderhackfleisch

1 Ei

1 TL scharfer Senf

2 El Paniermehl

1 El geriebener Parmesan

2 El frisch gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

### **Außerdem:**

Butter und Mehl für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

Öl zum Braten

1 El frisch gehackte Petersilie zum Garnieren

### **Zubereitungszeit:**

ca. 40 Minuten

(plus Zeit zum Gehen und Backzeit)

**1** Für den Hefeteig die Hälfte der Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln, 2 El Mehl und 1 Prise Zucker hinzurühren und den Vorteig abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke schneiden und in der restlichen Milch zerlassen. Dann vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier zum Mehl geben, den Vorteig und die lauwarmer Butter-Milch-Mischung ebenfalls hinzugeben. Alles glatt verkneten. Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

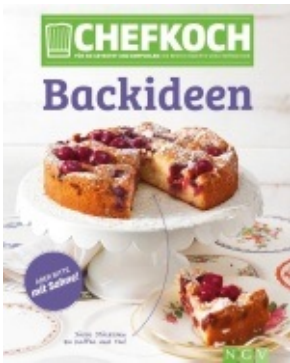
**2** In der Zwischenzeit für die Fleischbällchen die Zwiebel schälen, hacken und in 1 El heißem Öl glasig andünsten. Den Knoblauch schälen und hinzupressen. Kurz

mitdünsten, dann die Mischung in einer Schüssel mit Hackfleisch, Ei, Senf, Paniermehl, Parmesan und Petersilie verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen und diese im restlichen heißen Öl rundum kräftig anbraten, dann bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten fertig garen. Aus der Pfanne nehmen und vollständig abkühlen lassen.

**3** Eine Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dabei die Petersilie unterkneten. Den Teig dritteln. Das erste Drittel zu einer Rolle formen und diese in die Gugelhupfform legen. Die Oberfläche mit etwas Wasser bepinseln. Die beiden anderen Drittel jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 40 x 15 cm) ausrollen.

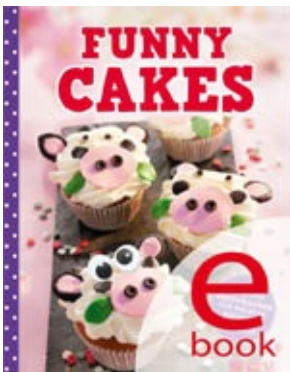
**4** Die Fleischbällchen versetzt auf einem der beiden Teigrechtecke platzieren. Die Ränder mit Wasser einpinseln, das andere Teigrechteck auflegen und an den Rändern festdrücken. Den Teig in die Form legen, andrücken und gleichmäßig verteilen. Abdecken und erneut ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Gugelhupf auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. Mit Petersilie bestreut servieren.

## Weitere eBooks mit originellen Backideen:



### **CHEFKOCH Backideen**

(ISBN: 978-3-8155-8735-5)



### **Funny Cakes**

(ISBN: 978-3-8155-8237-4)



### **Süße Motivtorten**

(ISBN: 978-3-8155-8447-7)



### **Mug Cakes**

Im Becher gebacken • blitzschnell serviert

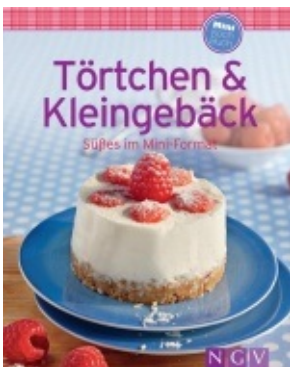
(ISBN: 978-3-8155-8475-0)



### **Fürs Kuchenbuffet**

Kuchen, Torten, Törtchen & Co.

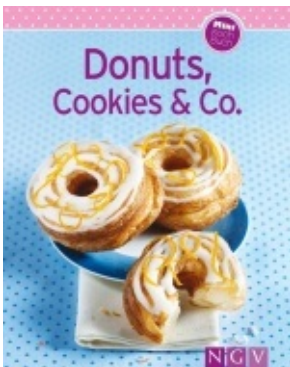
(ISBN: 978-3-8155-8495-8)



### **Törtchen & Kleingebäck**

Süßes im Mini-Format

(ISBN: 978-3-8155-8494-1)



### **Donuts, Cookies & Co.**

Schritt für Schritt kochen lernen

(ISBN: 978-3-8155-8493-4)