

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite
Was Du zum Backen für dieses Backbuch brauchst	1
Was Du wissen solltest	4
Arbeitsschritte beim Backen	7
Darauf solltest Du immer achten	11

Rezepte

Frühlingshupf - Fußballkuchen	13/17
Schmetterling	19
Himbeerherz	25
Erdbeerhügel	29
Herzblatt mit Gummifrüchten	35
Ribisel	39
Krümelkirsche	43
Aprikosenherz	47
Mandelgugelhupf	51
Mäusekuchen	55
Versunkener Apfel	59
Freche Nuss	63
Rüblikuchen	67
Maulwurfhügel	73

Schoko-Igel	79
Zebraherz	85
Papageienkuchen	89
Schokogenuss	93
Orangengugelhupf	97
Wintervergnügen - Weihnachtsgugelhupf	103/107
Geburtstagskuchen	109

Abkürzungen

g – Gramm
kg – Kilogramm
ml – Milliliter
l – Liter

Schwierigkeitsgrad



Diesen Kuchen schaffst Du mit links!



Ein bisschen anstrengen musst Du Dich hier schon!



Jetzt wird es schwierig! Aber Du schaffst es!

Online-Kaufadressen für Backzubehör und Kuchendekorationen

www.tortissimo.de
www.hobbybaecker.de
www.backfun.de

Was Du zum Backen für dieses Backbuch brauchst

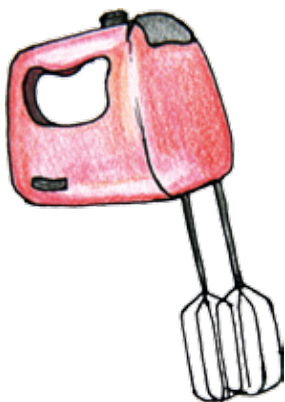


eine Springform -
sie hat einen Rand,
der sich öffnen lässt
(20 cm Durchmesser)

eine Herzbackform
(20 cm lang - an der
längsten Stelle ohne
Rand gemessen, 4 cm
hoch; 800 ml Inhalt)



eine Gugelhupfform
(18 cm Durchmesser
oben; 1300 ml Inhalt)



einen Küchenmixer



eine Küchenwaage



eine Schürze

Arbeitsschritte, die beim Backen eines Kuchens vorkommen können

So belegst Du den Boden einer Springform mit Backpapier:



1 Zunächst legst du den Bogen Backpapier auf den Boden der Springform, ...



2 ... dann spannst Du den Boden mit dem Papier in den Springformrand ein...



3 ... und schließlich kannst Du das überstehende Papier abschneiden.

So fettest Du eine Backform ein.



So rührst Du weiche Butter mit Zucker (oder Vanillezucker) in einer Rührschüssel schaumig.



Die Eier rührst Du eines nach dem anderen unter.



WINTER- VERGNÜGEN



Rührkuchen mit Nuss-Nougat-Creme





Zutaten

Rührteig

- 3 Eier
- 65 g feiner Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 80 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 80 ml Öl
- 185 g Mehl
- 1 gehäufte Teelöffel Backpulver
- 1 leicht gehäufte Teelöffel Lebkuchengewürz
- 160 g Nuss-Nougat-Creme - zum Beispiel Nutella



Mein Tipp:

Nimm für diesen Kuchen ein Öl, das keinen ausgeprägten Eigengeschmack hat, zum Beispiel Rapsöl.

Außerdem

Butter für die Form

Zum Dekorieren des Kuchens allerlei „winterliche“ Zuckersachen, die Dir gefallen, und vielleicht etwas Puderzucker zum Überstäuben des Kuchens.

Für den „Klebstoff“, mit dem Du die Süßigkeiten auf den Kuchen klebst:

3 gehäufte Esslöffel Puderzucker mit 1 Teelöffel Wasser oder Zitronensaft.





Zubereitung

- Stelle den Backofen auf **175° C** und schiebe den **Backofenrost** auf der **zweiten Schiene von unten** ein, so dass der Kuchen nachher in der Backofenmitte steht.
- In der Zeit, bis der Backofen heiß ist, kannst Du den **Teig** machen. Dazu rührst Du zuerst die Eier in einer Rührschüssel zusammen mit dem Zucker und der Prise Salz mit dem Handmixer auf höchster Rührstufe etwa 2 Minuten lang, bis die Masse ganz hell ist.
- Jetzt kommt das Mineralwasser dazu.



Achtung:

Wenn Du jetzt wieder rührst, kann es ganz schön spritzen. Rühr deshalb jetzt vorsichtig auf der niedrigsten Stufe.

- Nun kommt das Öl in den Teig. Auch jetzt solltest Du erst einmal ganz langsam rühren. Zum Schluss rühr den Teig nochmal ganz kurz kräftig auf der höchsten Rührstufe durch.
- Nun mischst Du das Mehl mit dem Backpulver und dem Lebkuchengewürz in einer kleinen Schüssel und siebst alles zusammen in einen tiefen Teller. Von der Mehl-Backpulver-Mischung gibst Du zunächst 5 Esslöffel in den Teig und rührst mit dem Handmixer ein bisschen um. Dann rührst Du den Rest des Mehls unter den Teig. Rühr aber nur so lange, bis der Teig glatt ist, also keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
- Zum Schluss rührst Du die Nuss-Nougat-Creme mit dem Handmixer unter den Teig.
- Jetzt kannst Du die **Gugelhupfform** einfetten.
- Dann gibst Du den Teig in die Backform. Der Teig ist so flüssig, dass er sich von alleine gleichmäßig in der Form verteilt. Du brauchst ihn also nicht, wie bei den anderen Kuchen, mit dem Rücken eines Esslöffels glattstreichen.

