

backen

mit

love



rezepte

aus dem rosa haus





be
INSPIRED
by cookies



get ready for baking at the
PINK HOUSE



backen
mit LOVE

andrea
stolzenberger



Valentinstag 9
Ostern 23
Teeparty als
Geburtstagsfest 35



cookie kitchen



BBQ & a Movie 45
Icecream Parlour 47
Afternoon Tea 73
Crafty Sunday 85
Happy Birthday (to me) 97



something to make



St. Martinsumzug 136
Unser Weihnachtsmarkt 141
Ugly Sweater Party 153
Weihnachten im
Danröschchen 157
Pizza From Santa 175
Cookie Crafting 181
PopUp Tearoom
Weihnachten 189
Das Ungetüm 201



HUBBY
TESTED
RECIPES



hello

my

name
is



Hallo!

Mein Name ist Andrea und ich backe
sehr gerne Kuchen. Ich lebe mit meinem
Mann in einem rosa Haus. Außer Backen
mag ich Dinge im Haus dekorieren. Mit
ein paar Ideen und etwas "crafty" Handarbeit
sieht dann alles hübsch aus. In diesem Buch
habe ich für Dich etwa ein Jahr im rosa
Haus festgehalten. Ich hoffe, es inspiriert Dich
zu eigenen Back- und Deko-
Ideen. Probier's einfach aus.
Du bekommst das hin.
Viel Spaß dabei.

andrea

PS:

Meine Temperatur- und Zeit-
angaben in den Rezepten
beziehen sich alle auf einen
Ofen mit Ober- und Unterhitze.

Besuch doch mal meinen
Blog www.cutecottageoverload.de
oder folge mir auf Instagram
@cutecottageoverload





Ja, diese kleinen Rührkuchenherzen heißen wirklich so. Während der victorianischen Zeit waren diese Herzen wohl das übliche Valentinstagsgeschenk.



Das Backblech mit den Herzausbuchtungen habe ich in England gefunden. Du kannst den Teig natürlich in jeder beliebigen Form backen, wenn gerade keine Herzen zur Stelle sind.



Zutaten:

225g Butter
100g dunkler / brauner Zucker
1 Ei
340g MEHL
1 TL Backpulver
1/2 TL. Salz
1 TL Nelken
2 TL ZIMT
2 TL. INGWER Pulver
Puderzucker
ZUM Bestäuben



Butter und Zucker zusammenrühren, das Ei dazutun. Nun alle anderen trockenen Zutaten darunter mischen. So lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Bei mir war der Teig so weich, dass ich ihn noch 30 Min. im Kühlschrank gekühlt habe. Nun

entweder in Formen drücken oder den Teig ausrollen und ausstechen. Danach noch mal 30 Min. kühlen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C etwa 10-15 Min.

(je nach Größe) backen, bis die Herzen braun sind.

Danach mit Puderzucker bestäuben. Das sieht auch wie auf dem Foto gut aus, wenn man dafür eine Schablone verwendet.

OATMEAL
SQUARESvegan
glutenfreiHaferflocken
Ecken

Ich war
in London und habe dort auf dem
Spitalfield Market diese veganen
und glutenfreien Ecken entdeckt.
Ich mag sie ganz arg und hab sie
für Dich gleich mal nachgebacken.



Für den Teig:

280g Haferflocken
glutenfrei
130g SONNENBLUMEN-
KERNE
1/4 TL SALZ
70g Kokosöl
180g Ahornsirup
3 EL Erdnussbutter

Für die Füllung:

400g Himbeer- oder
Blaubeermarmelade

Die Haferflocken/Sonnenblumen-
kerne/Salz in einen „Food
Processor“ geben und einige
Minuten laufen lassen, bis die
Flocken und Kerne klein gehackt
sind. Öl/Sirup/Erdnussbutter in
einem Topf erhitzen und zu
der Masse geben. „Food
Processor“ nochmal für ein
paar Minuten anschalten, bis
Du einen Teig hast. Davon
ca. 180g für die Streusel
wegnehmen, den Rest in eine
20 x 20 cm Backform geben
und mit einem Löffel fest
andrücken. Den Boden bei
180 Grad C 10 Min. vorbacken.
Marmelade und dicke
Streusel drüber verteilen
und nochmal 15 Min.
fertig backen.



X₈ O₂ X₈ O₁



S. 15

Frühling

Lemon drizzle cake

Zitronen
kuchen
(mit extra
Zitronensaft
beträufelt)

♡♡♡♡♡
Diesen Kuchen beträufle
ich nach dem Backen ♡
nochmal mit Zitronensirup,
deshalb schmeckt der so
toll saftig sauer
(ich mach das sogar 2 Mal,
für extra saftig +
extra sauer, hihi...)
Du kannst ihn in einer
Kastenform oder auch in
einer 20 cm runden
♡♡♡ Springform
♡ backen.



Butter und Zucker zusammenrühren.
Die Zitronenschale und Eier einrühren.
Das Mehl mit dem Backpulver unter-
rühren, Mandeln dazugeben.
Zum Schluß den Saft von 2 Zitronen
einrühren. Den Teig in eine 23 x 13 cm
Kastenform füllen. Im vorgeheizten
Ofen bei 180 Grad C 1 Stunde backen.
5 Min abkühlen lassen und mit dem
Sirup bepinseln. Nach dem Abkühlen
aus der Form nehmen und mit dem
Icing bestreichen, evtl. Zitronen-
schale drüber streuen.



Zutaten:

225g Butter
225g ZUCKER
SCHALE & Saft von 2
4 Eier Zitronen
200g Mehl
2 Tl. Backpulver
50g MANDELN gemahlen
1 El Mohn (wenn Du magst)

Sirup:

50g Puderzucker
50g ZITRONENSAFT
Miteinander verrühren

Icing:

250g PUDErzucker
1-2 El Zitronensaft
Miteinander verrühren

Coffee & walnut cake



Kaffee &
Walnusskuchen



Der Kuchen
ist nicht nur was
für Kaffeeliebhaber. Eigentlich
trinke ich viel lieber Tee,
aber den Kuchen finde ich
trotzdem super. Wann immer
ich einen Kuchen für einen
Mann backen muss, nehme ich
dieses Rezept.
Wahrscheinlich weil ich immer
denke, dass Männer Kaffee
gerne mögen!
Aber er kam immer
sehr gut an!



Für den Teig:

350g Butter

350g ZUCKER

7 Eier

350g Mehl

2 1/2 TL Backpulver

24g Instant espressopulver
(in 3 El. heißem Wasser gelöst)

80g gehackte Walnüsse (für den Teig)

Kaffee Buttercreme:

400g BUTTER

473g Puderzucker

24g Instant espressopulver
(in 3 El. heißem Wasser gelöst)

120ml Sahne

50g GEHACKTE Walnüsse
(zur Deko obendrauf)

Die Hälfte der Buttercreme auf einen Boden verteilen und den 2. Boden verkehrt herum darauf legen (gibt eine schönere Kante). Die restliche Buttercreme auf dem oberen Boden verteilen. Ganz einfach geht das, wenn Du die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllst, sie spiralförmig aufspritzt und dann mit einem Messer glatt streichst. Dann Walnüsse darauf verteilen.

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zusammenrühren, in 2 Springformen (20cm) verteilen und bei 180 Grad C 30 Min. backen.

Butter und Puderzucker zusammen einige Minuten aufschlagen. Dann Kaffee und Sahne dazugeben und nochmal verrühren.

Wenn die Böden in der Mitte zu stark aufgegangen sind, müssen sie nach dem Backen mit einem Messer begradigt werden.



Käsekuchen mit Mohn



Das ist so ein typisch deutscher Käsekuchen, nicht mit Frischkäse, sondern mit Quark. Die zusätzliche Lage innendrin mit Mohn macht ihn noch interessanter. Allerdings musst Du die Mohnfüllung auch extra vorkochen, ist

also ein bisschen aufwändig. Ich habe übrigens den Fehler gemacht, den Kuchen über Nacht in der Springform auf dem Backpapier abkühlen zu lassen. Ahhhh... keine gute Idee! Der

Kuchen ist so feucht durch den Quark, dass ich Mürbeteig: ihn nicht mehr vom Papier runter bekommen habe.

120g Stärkemehl
200g Mehl

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Salz

1 Ei + 1 Eigelb

130g kalte Butter

120g Puderzucker

Also doch besser auf ein Gitter ziehen und mit Alufolie abdecken.

Alles zu einem Teig kneten und eine Stunde kühl stellen.



I love my KITCHEN



Mohnmasse:

- 450ml MILCH
- 90g Mohn trocken
- 50g Butter
- 88g Zucker
- 50g Hartweizengrieß

Milch mit Mohn,
Butter und Zucker
aufkochen.
Grieß einrühren +
2 Min. einkochen.
Die Masse muss richtig
dick werden!



28 cm Springform mit dem Mürbeteig
auslegen. Einen Rand formen und
andrücken. Den Boden mit einer Gabel
einstechen + Teig noch mal kühlen.

Quarkfüllung:

- 200g Zucker
- 100g Mehl
- 1 Tl. VANILLE EXTRAKT
- 100ml Milch
- 5 EIER getrennt
- 800g Magerquark
- SCHALE von 1 Zitrone
- 250ml Sahne

Zucker mit Mehl,
Vanille Extrakt, Milch +
Eigelb verrühren. Quark
und Zitronenschale
unterrühren. Eiweiß +
Sahne musst Du getrennt
jeweils steif schlagen.
Beides unter die
Quarkmasse heben.

Die Mohnmasse auf dem Teighoden verteilen.
Dann darüber die Quarkmasse einfüllen.
Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei
180 Grad C 50-60 Min. backen.

BUNNY

side up



F R O H E O S T E R N

YUMMIE
CHALLAH
BREAD

Challah (wird hallah
ausgesprochen) ist ein
Jüdisches Brot. Traditionell wird
es Jeden Freitag gebacken.
Es ist sooo vielseitig! Du
kannst daraus French Toast,
aber auch ein Grilled
Cheese Sandwich
machen.

Aus den
insgesamt 1kg Mehl
wird am Ende ein Riesenbrot.
Das nimmt den ganzen
Backofen ein. Meistens
backe ich lieber
3 kleine Zöpfe.

Du kannst das
Challah gut einfrieren.
Ich verschenke auch gerne
einen Zopf als Mitbringsel
an Freunde.





Zutaten:

- 136 Mehl
- 146 Trockenhefe
- 400g Wasser
- 2 Eier
- 100g Honig
(Ahorn- oder Agavensirup geht auch)
- 15g Salz
- 55g Pflanzenöl

Alle Zutaten in die Schüssel deiner Küchenmaschine geben und mindestens 5 Minuten kneten lassen.

Obendrauf:

- 1 Ei PRISE Salz oder Körner nach
- 1 EL. Wasser Deinem Geschmack (Mohn, Sesam etc.)



Den Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Danach kannst Du ihn für ein „Riesenbrot“ in 3 gleich große Stücke teilen. Wenn Du lieber 3 Zöpfe backen möchtest, teile ihn in 9 Stücke.

Um das genau zu machen, benutze ich die Küchenwaage. Aus jedem Teigstück eine lange Rolle formen. Damit die nicht zusammenbacken,

kannst Du jede Rolle mit etwas Mehl bestäuben. Wenn Du magst, jetzt die Teigrolle in warmes Wasser tunken und danach in einer Schüssel mit Sesam, Mohn, Leinsamen etc. wälzen. Ich forme die Rollen am Ende spitz und in der Mitte lasse ich sie dicker. Dann wird der Zopf extra schön! Jetzt ganz normal flechten. Lasse die geformten Zöpfe nochmal 40 Min. gehen. Wenn Du keine Körner für obendrauf verwendest, mit einem Ei-Wassergemisch einpinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad C 30 Minuten backen.





French Toast

ARMERBITTER

Das Challah Bread ist perfekt dafür. Bei mir kann eine „Scheibe“ davon für French Toast bis zu 5 cm dick sein. Probier selbst, wie Du es am liebsten magst.

Für 5 Portionen:

- 4 EIER
- 125ml MILCH
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Zucker

Das ist Deine Eimasse. Wende die Scheibe darin, bis sie sich richtig vollgesogen hat. Dann in einer Pfanne mit etwas Fett ausbraten.

Wenn ich viele Gäste habe, lege ich die getunkten Scheiben auch schon mal in eine Auflaufform. „On Top“ kannst Du auch noch ein paar Früchte legen (sieht gut aus). Im Ofen dann ca. 30 Min. bei 180 Grad C backen. Ahornsirup beim Servieren nicht vergessen.

Tuesday Jan. 20-20

73 Cash	13 In full	2.00	1.50
97	John Shubert Party	1.00	2.50
124	Cash	1.00	1.00
13	St...	1.00	2.00
106			
110			
111			
101			

MISSOURI PORTLAND CEMENT COMPANY

SALES OFFICES
ST. LOUIS, MO.
MEMPHIS, TENN.
KANSAS CITY, MO.
OMAHA, NEB.

PLANTS
ST. LOUIS, MO.
KANSAS CITY, MO.
JOPPA, ILL.
TERMINALS

MIHALOVICH
GENERAL STORE
Phone T-2603

Rathbun, Iowa.

KEKSE

mit Mini Eggs
oder M&Ms

14



Ich habe die Mini Eggs an Ostern zuerst im englischen und dann im holländischen Supermarkt entdeckt. Mittlerweile kannst Du sie auch in gut sortierten deutschen Supermärkten finden (das ist dann wirklich wie ne richtige Eiersuche...). Wenn Du gar keine bekommen kannst, nimm einfach M&M's. Die gibt's das ganze Jahr über.



MAIN STREET MARKET THE HOME OF QUALITY CENTERVILLE, IOWA

Phones 393 or 92

Date _____ 195_____

Mr. and Mrs.

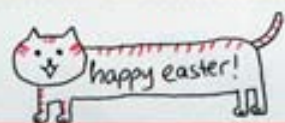
Reg. No.

Clerk

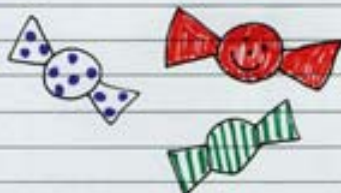
Account
Forwarded

1 Die Mini Eggs oder M&Ms
2 zerkleinere ich immer
3 mit dem dicken hölzernen
4 Griff eines ganz großen
5 Messers. Dann sehen die
6 so richtig schön
7 "gecrushed" aus.
8
9
10
11
12
13
14

2



Observaciones



Zutaten:

125g Butter

100g brauner Zucker

75g WEISSER ZUCKER

1 Ei

1 TL Vanille Extrakt

300g MEHL

1 1/2 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1/2 TL SALZ

100g Schoko Tropfen

VOLLMILCH
ODER ZARTBITTER

200g Mini Eggs oder
M&Ms zerkleinert

50g Mini Eggs oder M&Ms
(ganz als Deko)



Residencia



Alle Zutaten in der
Küchenmaschine nacheinander
zusammengemixen (bis auf die
ganzen Mini Eggs). Danach
den Teig zu 8 Kugeln formen
(ich will grosse Kekse, Du kannst
natürlich auch kleinere machen).

Dann kannst Du die ganzen Mini
Eggs obendrauf verteilen und
reindrücken. Die Kekse müssen
nun für 1 Stunde in den
Kühlschrank. Mit genügend Abstand
auf 2 Backbleche setzen. Bei 200
Grad C im vorgeheizten Ofen ca.
12-14 Minuten backen. Nach dem Backen
noch 30 Min auskühlen lassen,
die brechen sonst.



Frühling



Rezept für Kekse
auf S. 185

Royal Icing:

1 Eiweiß
ca. 200g
Puderzucker



Meine Freundin Anna
backt neuerdings nicht nur Hochzeitstorten,
sondern hat mit diesem "unglaublichen" Eier-
likörkuchen begonnen. Und irgendwie immer, wenn
wir telefonieren, macht sie diesen Kuchen. Anna
steht nicht so sehr auf "Vintage"-Design, daher
versuche ich die nächsten Seiten etwas mehr
in ihrem Stil zu gestalten. Da ich Eierlikör
schon seit Jahren immer selber mache, haben
wir uns bei ihr zu Hause zum Backen
verabredet. Ich mit dem selbst gemachten
Eierlikör unterm Arm + die Anna mit den
übrigen Kuchenzutaten und einer neuen
Chrysanthemen Backform. Du kannst den Teig
natürlich auch in einer Guglhupfform oder
auch jeder anderen Backform
backen. Der gelingt
immer.



Zutaten:

6 Eier

250g PUDERZUCKER

2 TL Vanille Extrakt

300 ml Pflanzenöl

300 ML Eierlikör es geht natürlich
auch gekaufter

150g MEHL

150g Stärke

12g Backpulver

1 PRISE Salz

trockene
Zutaten

Der Kuchen wird nach dem Backen mit einer
Mischung aus Eierlikör und Rum getränkt

und danach mit Puder-
zucker bestäubt.

160ML Eierlikör

160 ml RUM

Puderzucker

Für den Teig die Eier
mit dem Puderzucker + Vanille auf hoher
Stufe verrühren. Danach Öl, Eierlikör
dazugeben. Zum Schluss die
trockenen Zutaten
unterheben.

Sweet

Pour
Vous

Sweet Treats

Danach den
Teig in eine
Backform füllen. Ich
benutze auch gerne das
Backblech mit den
kleinen Gugelhupf-
formen. Das kannst
Du auch gut dafür

verwenden. In die Löcher
in der Mitte kannst Du dann zum Servieren
noch einen extra Schuss Eierlikör reinlöffeln.
Bei 180 Grad C entweder 60 Min. (große Backform)
oder 25 Min. (kleine Gugelhupfe) backen.

Nach dem Backen musst

Du schon 15 Min.

warten, bis Du

den Kuchen aus

der Form lösen

kannst. Nun den Kuchen mit

Eierlikör/Rum Mischung tränken. Nimm am besten

einen Pinsel dafür. Vor dem Servieren

etwas Puderzucker darüber stäuben.

und natürlich ein Klecks

Eierlikör, hmmm.





Eierlikör:
alles zusammenmischen
1 Dose Kondensmilch
gezuckert (ca. 400g)
250g Puderzucker
8-10 Eigelb
1 Vanille Schote
Mark ausgekratzt
125 ml VODKA
1 EL. RUM (ca. 40)



Als die Silvia mich anrief, um zu fragen, ob ich nicht einen Afternoon Tea bei ihr Zuhause machen kann (so mit Deko + allem drum & dran), war ich Feuer + Flamme. So für 6-8 Freundinnen, kein Problem für mich. Etwa eine Woche später hat sie dann doch noch ein paar weitere Personen nachgemeldet, zu dem Zeitpunkt waren wir bei 20. Und noch ne Woche später hat mir eine kleinlaute Silvia dann gebeichtet, dass wir mittlerweile bei über 30 Personen angekommen waren. Alles kein Problem. Das bedeutete nur a.) viel Kuchen für's Buffet und b.) die gemieteten Bierbankgarnituren mussten mal wieder durch gemalte Tischsets hübsch gemacht werden. Wir hatten Glück + es war super Wetter und alles konnte im Garten stattfinden. Perfekt.

Das super
Praktische
an dem Rhabarber-
streusel ist: Du
kannst den schon
Stunden vorher zubereiten.

Wenn Du ihn dann fertig brauchst, musst Du die Schalen nur
noch in den Ofen schieben + ne halbe Stunde warten - fertig!
Ich mache auch oft die Streusel schon 2 Tage vorher
fertig und stelle sie in den Kühlschrank. Das macht denen
gar nichts aus. Am besten gefällt mir, wenn beim Backen die
Flüssigkeit zwischen den Streuseln hochbrodelt. Das ist auch
das Zeichen, dass der
Crumble fertig ist.

RHABARBER CRUMBLE

1



Zutaten für ca. 6 Schalen:

1 ~~KG~~ Rhabarber
4 El. ORANGENSAFT
1 Tl. Vanille Extrakt

Streusel:

125g brauner Zucker
100g Mehl
75g GROBE Haferflocken
1 Tl. Zimt
1 Prise Salz

NO 1

125g
WEICHE
BUTTER

Ich mische auch
gerne Rhabarber
mit Erdbeeren.
So im Verhältnis
70:30. Du kannst
natürlich auch
jedes andere Obst
dafür verwenden.
Den Rhabarber
kannst Du roh
verwenden. Ich
teile dicke
Stangen noch mal,
um kleine
Stücke zu
bekommen.

Mit dem Orangensaft und dem Vanille
Extrakt mischen und in 6 kleine ofenfeste Formen
geben. Diese buttere ich vorher immer aus. Nun alle
Zutaten für die Streusel mischen. Wenn
ich den Crumble zur Weihnachtszeit mit
gefrorenem Rhabarber mache, gebe ich
immer gleich einen El. Zimt an die Streusel.
Dann auf alle 6 Förmchen verteilen. Gerne
etwas auftürmen, weil sie beim Backen etwas
zusammenfallen. Bei 180 Grad C 30 Min.
goldbraun backen. Für den Genießer mit
Vanille Eis noch heiß servieren.





Es gibt ja viele verschiedene Varianten von Käsekuchen, diese hier ist die amerikanische, bei der die Füllung mit Frischkäse + nicht mit Quark gemacht wird. Schmeckt total anders, ist sehr lecker! Du kannst den Cheesecake mit oder ohne Topping obendrauf machen. Meine Erfahrung ist aber immer: Mit Topping kommt der sehr gut an.

Für den Biskuitboden:

3 Eier getrennt
70g ZUCKER
1 Tl. Vanille Extrakt
1 Tl. Zitronenschale gerieben
35g Mehl 30g Stärke
1 Tl. BACKPULVER
1 prise Salz
45g BUTTER zerlassen
25g ZUCKER

für das Eiweiß

Du musst die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen, bis die Masse hellgelb ist. Danach Vanille und Zitrone untermischen. Nun Mehl, Stärke, Backpulver und Salz darunter heben und mit dem Schneebesen unterrühren. Die zerlassene Butter dazugeben. Zum Schluss die Eiweiße steif schlagen, Zucker hineinrieseln lassen. Alles unterheben.



No.

Diesen Biskuit Teig in eine 26 cm Springform löffeln und bei 180 Grad C 10 Min. backen - nicht länger!

Füllung:

900g Frischkäse
320g Zucker
30g Stärke
1 Tl. Vanille Extrakt
2 EIER
175ml Sahne

No. 2

Topping:
gefrorene 340g Blaubeeren
1 EL. Stärke
30g Zucker
geriebene Schale 1 ZITRONE



Den Frischkäse und Zucker mit der Hand verrühren. Danach die Stärke, Vanille und Eier dazugeben. Zum

Schluss die Sahne. Diese Käsemasse auf den vorgebackenen Boden geben und bei gleicher Temperatur 60 Min. backen. Wenn Du ein Topping machen willst: Alle Zutaten mit 1 EL. Saft in einem Topf 1-2 Min. aufkochen + über dem Kuchen verteilen.



APFEL KÜCH LEIN

+ zimt
+ zucker

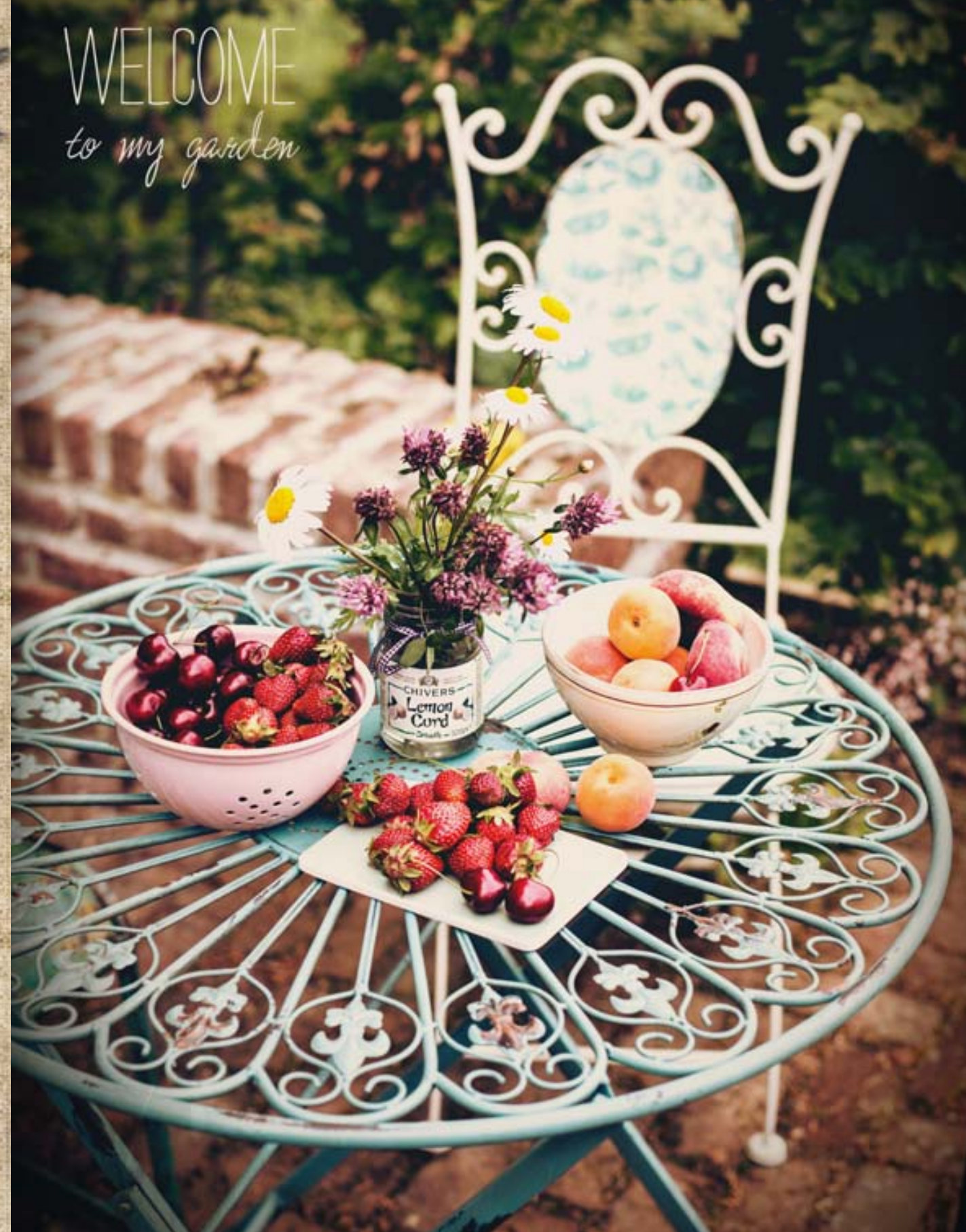
Wenn Du kein Back-
blech mit Guglhupf
Vertiefungen hast,

kannst Du den Teig natürlich in jeder beliebigen
Backform backen. Jedoch: Diese kleinen Guglhupfe sind so
praktisch! Ich backe die auch gerne zum Mitbringen oder
für's Picknick. Nach dem Backen werden die in einer
Zucker-Zimt Mischung gewälzt. Ich fülle dann den Zimt-
zucker gleich in eine flache Blechdose, wälze die Guglhupfe
darin und nehme dann die ganze Dose so mit zur Party.

Das sieht super aus und die bleiben ja dann auch
immer schön frisch in der Dose.



WELCOME
to my garden





Zutaten:

- 250g Butter
- 175g brauner Zucker
- 125ML Ahornsirup
- 4 Eier
- 375g Mehl
- 1,5 TL. BACKPULVER
- 2 TL. Zimt
- No 3 6 Äpfel
geschält
geraspelt
- 1 El Zimt } zum wälzen
- 220g Zucker }

mit weicher Butter ein. Wenn Du den Teig in die Förmchen gefüllt hast, müssen die Guglhupfe ca. 20-25 Min. bei 180 Grad C backen. Danach sofort aus der Form stürzen und in der Zucker- und Zimtmischung wälzen.

Butter mit Zucker, Ahornsirup und Eiern verrühren. Danach das Mehl mit dem Backpulver + Zimt dazugeben. Zum Schluss die geraspelten Äpfel unterheben. Die Guglhupfbackform sprühe ich entweder mit Backspray ein oder ich pinsel sie supergründlich



Date:



kleinste als Teebeutel



Für einen Afternoon Tea fand ich die Idee mit den Teebeutel 'geschapten' Keksen ganz toll. Als

Etikett konnte ich nochmals Silvias und Guidos Namen einsetzen. Die Kekse habe ich dann überall auf dem Kuchenbuffet und den Tischen verteilt. Für die Kekse habe ich mein Standardrezept

(S. 185) verwendet (die mit dem Lochmuster). Da der Teig ja gekühlt wird vor dem Ausstechen, kannst Du mit dem Messer ganz klare Linien schneiden. Vergiss nicht vor dem Backen mit einem Zahnstocher ein Loch reinzusteichen, wo nachher die Schnur durchkommt. Ich habe die „Teebeutelkekse“ dann noch in Schokolade getunkt, um sie wie „nass“ aussehen zu lassen, noch echter halt. Für die Etiketten brauchst Du einen Motivstanzer („Puncher“). Ich habe gleich auf Klebeetiketten A4 gedruckt, damit die ausgestanzten Etiketten nur noch abgezogen und zusammengeklebt werden mussten.





BARBECUE and a movie



P.MULYO



MIDSUMMER MAGIC BBQ & a Movie

S. 45



Am Wochenende im Sommer grillt ja jeder gerne. Damit das Ganze noch ein bisschen lustiger wird, habe ich mir das Thema "Barbecue & a Movie" überlegt. Dazu brauchst Du nur 'ne alte Dia Leinwand und einen Beamer. Meistens zeige ich alte Fernsehserien wie "Mit Schirm, Charme und Melone". Der Kuchen steht unter dem Motto "Nicht aufwändig, viel Frucht und lecker".



Sommer



GALETTE MIT OBST,

Teig:

220g Mehl

60g MAISMehl

1 TL. Salz

1 TL Zucker

220g kalte Butter

60-100ml KALTES
Wasser

Aus den Zutaten einen Teig herstellen (reicht für 2 Galetten).

Danach kühlen. Nach 30 Min. kannst

Du den Teig ausrollen (ca. 3-4 mm dick).

Das Obst
in der

Mitte darauf

verteilen, am Rand

5 cm Platz lassen. Den

Rand nach innen um-

klappen, mit etwas Milch

bestreichen und mit

Zucker

bestreuen.

reicht für

1 Galette,

alles

mischen

Warm

servieren!

bei
180 Grad
50 Min.



Belag: 700g Obst

Nach Wahl

geschält • klein
geschnitten

70g Zucker

(140g bei
Rhabarber)

1 El ZITRONENSaft

1/4 TL. SALZ

1 El Stärkemehl



Helen's Ice Cream Parlour



ICECREAM
Parlour

Helens Kommunion



Der Auftrag war, an Helens Kommunion ein Kuchenbuffet für den Zeitraum zwischen Kirche und Beginn des Essens zu machen. Es sollte im Stehen angeboten werden und man musste alle Sachen auch ohne Teller essen können. Für mich war klar, dass es auf keinen Fall langweilig sein durfte + es musste natürlich zu einem Mädchen passen. Da lag die Idee mit dem Eiscreme Stand nahe. Den zu bauen, war allerdings schon wieder schwieriger. Und dann mussten natürlich noch Sachen erfunden werden, die alle wie Eiscreme aussehen, aber nicht wegschmelzen. Die Eiskugeln in Waffeln und die Eisbecher erkläre ich gleich, wie Du die machen kannst. Die Eislollies sind aus farbiger geschmolzener Schokolade.

Information



eis in waffel



Die Waffeln kannst Du eventuell von deiner Eisdiele „abschwatzen“. Für die „Eiskugel“ verwendest Du einen speziellen Teig auf Rührkuchebasis, der zerbröseln und durch ein Icing gut formbar gemacht wird. Nach dem Abkühlen (ca. 30 Min.) setzt Du eine Kugel in die Waffel und tunkst sie in geschmolzene Schokolade. Farbe nach Wahl. Dann sofort Zuckerstreusel drauf + dunkle Schoki als „Soße“.

Als „Kirsche“ ein M&M.
Wichtig: Zum optimalen Trocknen habe ich Löcher für die Waffeln in eine Styroporplatte gebohrt.



Rührkuchen:

240g BUTTER
450g Zucker
4 Eier
2 Tl. VANILLE
EXTRAKT
360g Mehl
2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Salz
240 ML Milch

Butter und Zucker

5 Min. rühren. Danach

Eier und Vanille

zugeben. Das Mehl

mit dem Backpulver + Salz

abwechselnd mit der Milch dazugeben. Am besten

backst Du den Kuchen in einer flachen, eckigen

Form (z.B. 23 x 34 cm). So benötigt er bei 180

Grad C nur ca. 40 Min. In einer Kastenform

braucht er ca. 60 Min. Vor dem Zerbröseln gut

auskühlen lassen. Der Teig ergibt etwa 20

Eiskugeln.

Vanilla Frosting:

200g Butter

1 Tl. Vanille Extrakt

330g PUDErzucker

alles mit dem
Handrührer
vermischen



Schneide vom gebackenen Kuchen die ganze braune Kruste weg, bevor Du ihn kleinbröselst! Sonst hast Du später braune Flecken in hellen Kugeln. Das Vanilla Frosting gut unter die Brösel kneten. Wenn Du nach dem Formen die Kugel mit der Schokolade überziehst, nimm einen Zahnstocher zur Unterstützung, damit die Kugel nicht rausfällt. Für solche farbigen Glasuren verwende ich oft eine Schokolade von Wilton, die heißt

„Candy Melts“. Die gibt es in allen Farben und Du kannst sie online bei vielen Versendern bestellen.

Das Rezept und die Zutaten kannst du übrigens auch für „Cake Pops“ verwenden.

Das sind überzogene kleine Kuchenkugeln am Stiel. Vielleicht hast Du die ja auch schon mal irgendwo gesehen? Im Internet findest Du dazu sehr viele tolle Designs.



Rezept auf der nächsten Seite



a place to gather
KITCHEN
TABLE



Muffin

Das, was wie Sahne aussieht, ist Meringue, gebackener Eischnee mit Zucker!

Für die Muffins habe ich einfach mein Schokokuchenrezept von S. 108 genommen. Dies ergibt immer ca. 20 kleinere Muffins. Bei 180 Grad C brauchen die ca. 20 Min.



4 Eiweiß
220g Zucker
1 Tl Weißweinessig
obendrauf:
200g DUNKLE SCHOKO
1 Tl. Sonnenblumenöl

Du musst das Eiweiß ganz steif schlagen. Danach den Zucker und den Essig dazugeben. Ich habe auf dem Backpapier kleine Kreise gezeichnet, die dem Umfang der Muffins entsprechen. Danach das Papier umdrehen, damit der Stift nicht beim Backen „abdrückt“. Die Masse in eine Spritztülle füllen und innerhalb der Kreise spritzen. Bei 120 Grad C eine Stunde backen. Nach dem Abkühlen in die geschmolzene Schokolade (das Sonnenblumenöl macht die etwas flüssiger) tunken. Mit Zucker verzieren und mit Schokolade auf die Muffins kleben.

MACARONS

von Julia

Meine Freundin Julia hat Macarons schon in allen Farben hergestellt, da waren die in Deutschland noch gar nicht so richtig bekannt. Eingefüllt in praktische Schraubgläser und mit einer Schleife drauf, sehen die super aus und schmecken auch noch richtig gut. Wenn ich also ein Macaron Grundrezept in meinem Buch vorstellen will, dann auf zu Julia und ihr einen Besuch abstaten. Für mich war es auch das erste Mal, die Dinger herzustellen und eines ist ganz klar. Hier muss man wesentlich genauer arbeiten als bei meinen anderen Rezepten. Mit einer sehr genauen Waage, einem Zuckerthermometer, Spritztüten + Tüllen kann aber nichts schiefgehen.



Zutaten:

Marzipan Teig:

100g PUDERZUCKER
100g Mandelmehl gesiebt
GESIEBT
75g Eiweiß (2-3 Eier)

Have a nice day

Den Puderzucker und das Mandelmehl mischen. Das Eiweiß von Hand darunter rühren.

Zuckersirup:

100g PUDERZUCKER
50 ML Wasser
75g Eiweiß (2-3 Eier)

Für den Zuckersirup den Puderzucker in Wasser mit Zuckerthermometer aufkochen, bei 118 Grad C von der Kochstelle nehmen. Eiweiß steif schlagen. In der Küchenmaschine den Zuckersirup in stetem Strom dazugeben und 10 Min. auf hoher Stufe „kalt“ schlagen.





S. 57

REPORT

Den Marzipanteig in die geschlagene Masse von Hand unterrühren. Wenn Du möchtest, kannst Du den Teig jetzt mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen. Julia, der Profi, spritzt mit einem „Wilton Tip No. 12“. Du kannst die Größe beim Spritzen super einhalten, wenn Du auf ein Backpapier vorher Kreise mit 4,5 cm Durchmesser malst (Backpapier dann umdrehen). 30 Min. ruhen lassen und dann bei 160 Grad C 8-10 Min. backen.

Füllung:
 100g weiße SCHOKOLADE
 50 ml Sahne ERWITZT
 oder
 100g Zartbitter
 100 ml SAHNE Schokolade erhitzt

Erhitzen, bis Schokolade flüssig ist. Glatt rühren.

Julia rührt auch gerne für einen fruchtigen Geschmack der Füllung noch 1-2 El. Marmelade nach Wahl darunter. Zum Schluss Füllung aufspritzen und zusammendrücken.

bring out the
BUNTING



In Köln gibts diese
französische Bäckerei
und die lockt mich
immer mit ihrer Kreidetafel.
Da stehen dann Sachen drauf
wie: "Liège Waffeln" oder
"Macarons", neulich war es
der "Gateau Marbre". Aha!
Ein Marmorkuchen muss
heute mit (ist ja
auch der Lieblingskuchen
vom Mann).



chocolate

Tatsächlich hat
er auch anders geschmeckt als der typisch
deutsche. Ich musste also im Internet recherchieren,
was die Franzosen anders machen. Nach 3x Test-
backen, wurde dieses Rezept hier für am besten
befunden. Zusätzlich habe ich dann einfach noch
die Nuss Nougat Creme dazu gegeben. Der Kuchen
schmeckt sagenhaft. Noch besser als in der
französischen Bäckerei.

Finde ich zumindest.

Milk



Sommer

COURS DE
Langue FrançaiseMAIRE ET EXERCICES
ORTHOGRAPHE

Schokoteig:

60g weiche Butter
150g ZUCKER
2g Salz
1 Ei (50g)
20g Kakao

100g MEHL
3g Backpulver
100g SCHLAGSAHNE

Der Teig wird nicht in der üblichen Küchenmaschine gerührt, sondern im „Food Processor“ gehackt. Mixe Butter/Zucker/Vanille und Salz zusammen. Ohne den „Food Processor“ auszuschalten, gibst Du das Ei dazu. Nun kommt das Mehl mit dem Backpulver und zum Schluss die Sahne rein. Lasse die Maschine nur solange an, bis Du eine homogene Masse hast. Fülle den Teig nun in einen Spritzbeutel und bewahre ihn im Kühlschrank auf.

Vanilleteig:

60g weiche Butter
150g ZUCKER
2g Vanille Extrakt
2g Salz
1 Ei (50g)
110g MEHL
3g Backpulver
100g Schlagsahne



Die Zubereitung

vom Schokoteig ist gleich wie beim Vanilleteig, nur dass hier auch noch Kakao dabei ist. Deine Kastenform sollte eine 24 oder 26 cm Kantenlänge haben. Schneide die Öffnung der Spritztüten für ein 1,5 cm Loch ab. Die Teigmasse wird nun abwechselnd der Länge nach in die Form gespritzt (hell/dunkel/hell...). Danach kannst Du die Kastenform noch ein paarmal hart auf Deine Arbeitsplatte schlagen. Dies verhindert Luftblasen zwischen den Lagen. Nun wird eine 2 mm dicke Butterlinie mittig über die gesamte Länge vom Kuchen aufgespritzt (mit der Butterlinie markierst Du die Stelle, an der der Kuchen beim Backen aufgehen wird). Den Kuchen dann im vorg. Ofen bei 150 Grad C 90 Min. backen.

Sirup:

130g WASSER
30g Zucker
8g Rum

Glasur:

400g Zartbitter
130g Schokolade
SONNENBLUMEN-
ODER KOKOSÖL

Für die Nuss Nougat Füllung auf dem Foto, habe ich den glasierten Kuchen mit einem spitzen Messer keilförmig der Länge nach eingeschnitten, den Keil herausgehoben, und den Kuchen mit einigen Esslöffeln Creme bestrichen und den Keil wieder eingesetzt.

FROGET-MARTIN
PÂTISSIÈRES (Loire)

Wasser mit Zucker in einem Topf aufkochen. Herd ausschalten und den Rum zugeben. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, 5 Min abkühlen lassen, aus der Form lösen, und mit dem Sirup einpinseln. Vor dem Glasieren am besten in den Kühlschrank stellen.

Schokolade im Topf schmelzen ohne über 45 Grad C zu kommen, Öl einrühren. Den kalten Kuchen rundherum mit der Glasur bepinseln.

overload

Are you Ready??



Magische
Schnittchen

Der Mann und ich machen ja
sehr gerne Urlaub in den USA.
Dabei besuche ich immer auch
die Farmers Markets, weil
da ja die selbstgemachten
Kuchen und vieles andere

direkt von wackeligem Tischen oder aus dem Auto heraus verkauft werden. Bei einem "Bake Sale" haben dann diese Schnittchen haushoch gewonnen! Glücklicherweise gab es das Rezept in einem zerfledderten Heftchen gleich mit dazu. Und weil die so lecker sind, kannst Du sie jetzt auch nachbacken. Die Magic Bars direkt aus Delray Beach!



Die ersten 3 Zutaten
in den „Food Processor“ geben
und zusammenmischen. Danach die
kalte Butter in Würfeln dazu,
nur solange mischen, bis Du dicke
Streusel hast. Alternativ
kannst Du die Zutaten
natürlich auch von Hand
in einer Schüssel zu Streuseln
mischen. Die Streusel in eine
23 x 33 cm Form geben und flach
drücken. Im vorgeheizten
Ofen bei 180 Grad C 15-20
Min. goldgelb backen.

Boden:

230g Mehl
1/2 TL SALZ
65g Zucker
200g kalte
Butterwürfel

what
ever



- 120g WEICHE BUTTER
- 100g ZUCKER
- 150g brauner Zucker
- 1/4 Tl. Salz
- 1 1/2 Tl. Vanille Extrakt
- 100g ZARTE HAERFLOCKEN
- 50g Kokosraspel
- 3 EIER
- 120g Schokotropfen (Zartbitter)
- 2 Riegel TWIX (4 einzelne "Twix-Finger" in Stücke schneiden)

(Du kannst jeden Schokoriegel nehmen, den Du magst, oder getrocknetes Obst oder weiße Schoki)

Hitze solange köcheln lassen, bis Du braune Stückchen am Boden hast. 5 Min. etwas abkühlen lassen und Zucker/Salz/Vanille/Haerflocken & Kokos darunter rühren. Dann die Eier einzeln dazugeben. Zum Schluss die Schoki und Twixstücke. Die Masse auf dem abgekühlten Boden verteilen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C weitere 15-20 Min. backen. Die Oberfläche sollte gebräunt sein. Die Schnittchen sind im warmen Zustand ganz schlecht zu schneiden.

Lass sie Abkühlen, auch wenn es schwer fällt.



Die Butter wird in einem schweren Topf auf dem Herd gebräunt, dadurch bekommt sie einen

nussigen Geschmack. Bei ständigem Rühren jetzt auf mittlerer



holländische Appeltaart

Ein beliebtes Ziel als Ausflug am Wochenende ist immer Holland. Auch Sonntags haben dort viele Läden geöffnet und es gibt auch einige Antiquitäten Stores, wo ich immer was finden kann.

Nebenbei halte ich immer Ausschau nach Cafés und probiere mich durch alle Sorten Appeltaart durch. Einen der besten habe ich in Amsterdam gefunden. Die freundliche Dame hat mir sogar ein paar richtig gute Tipps verraten.





Teig

2 Eier
500g MEHL
1,5 Tl. Backpulver
300g kalte Butter
175g brauner Zucker
1 PRISE SALZ
SCHALE 1 Zitrone
gerieben

Hier der Tipp No. 1: Nimm den dunkelbraunen holländischen Zucker, falls Du ihn besorgen kannst. Der ist ein dunkler Rohrzucker und er heißt „Donkere Basterdsuiker“. Er ist fein und feucht in der Tüte und schmeckt für die Appeltaart besser als der deutsche braune Zucker.

Aus den Zutaten einen Teig machen. Am besten in einer Küchenmaschine mit „Pulse“-Taste. Danach kühlen und mit ca. 3/4 vom Teig eine 24 cm Springform auskleiden. Auch einen Rand formen.

Füllung

CA. 8 Äpfel
Schale UND SAFT einer Zitrone
75g BRAUNER ZUCKER
2 Tl. Speculaaskruiden
nur falls zur Hand
3 Tl. Zimt
1 EL Stärkemehl



Nun kommt Tipp No. 2: Den besten Geschmack gibt das holländische Gewürz: „Speculaaskruiden“. Solltest Du also mal nach Holland kommen ... Die Äpfel musst Du schälen, entkernen und klein schneiden.



Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.



Dann kannst Du die Mischung in die Springform geben. Tipp No. 3: Obendrauf den restlichen Teig gar nicht ausrollen, sondern als Streusel darüber geben. Wenn Du ihn lieber als „Deckel“ ausrollen willst, kannst Du den Teig mit einem verquirlten Ei und etwas Milch bestreichen. Dann im vorgeheizten

Ofen bei 180 Grad C eine Stunde backen. Warm besonders lecker! Mit Eis und Sahne auch.





250g Mehl

1 Prise Salz

1/2 Tl Backpulver

100g Zucker

1 Tl.

Vanille Extrakt

1 Bl

100g Butter

evtl. etwas Milch

Aus den Zutaten einen Mürbeteig

herstellen, Mama nennt das einen „gehackten“ Teig. Wenn Du

ihn geschmeidiger möchtest, nimm etwas Milch dazu. Dann

kühlen, ca. 30 Min., ausrollen und in die Springform

(Rand nicht vergessen).



8 Eier (getrennt) Eiweiß steif schlagen

250g Zucker

Saft und Schale (gerieben) einer Zitrone

1/2 Päckchen VANILLE PUDDINGPULVER

750g Magerquark oder Schichtkäse

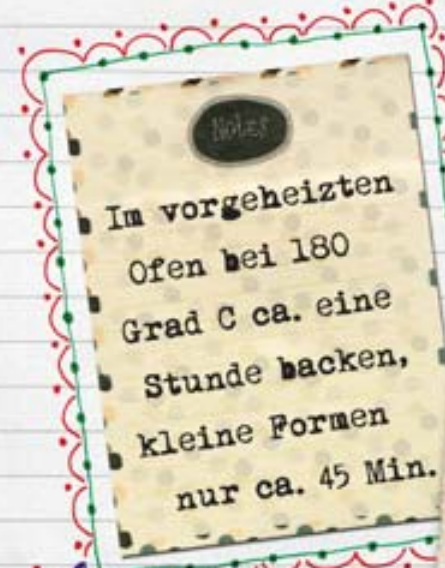
1,5 Becher süße Sahne (steif schlagen)



Für die Füllung die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, Schale und Vanille Puddingpulver dazugeben. Danach den Quark oder Schicht-

käse. Zum Schluss die geschlagene Sahne und den Eischnee unterheben.

Die Füllung auf den Boden in die Springform geben.







little
freshly baked scones
mies ihm stielche m



POST CARD

Die Scones dürfen ja bei
keiner Tea Party fehlen. Ich
mache sie immer frisch,
weil sie warm am besten
schmecken.

Zutaten:

500g Mehl
70g Zucker
2 Tl Backpulver
20g Milchpulver
60g BUTTER
250 ml BUTTER MILCH
1/2 Tl Salz



Ich wiege das Mehl, Zucker, Backpulver
+ Milchpulver in eine Schüssel. Dann
tue ich die Butterwürfel dazu und
vermenge alles mit den Fingerspitzen.
Nun kommt noch die Buttermilch + Salz
dazu. Es muss einen geschmeidigen Teig
geben. Danach den Teig auf 4 cm Dicke
ausrollen und mit einer runden Form
(ca. 8 cm) Kreise ausstechen. Dabei nur
einmal kurz nach unten stechen. Nicht
den Cutter drehen, dann geht der
Scone am besten auf.

Auf ein Backblech legen.
Ich setze sie auch eng,
selbst wenn sie an den
Kanten zusammenbacken,
kannst Du sie danach gut
voneinander lösen. Mit Milch
bestreichen und etwas Zucker
obendrauf streuen.

Bei 180 Grad C
ca. 25-30 Min.
backen.

Warm mit Erdbeer-
marmelade +
„Clotted Cream“
servieren.

„Clotted Cream“ bekommst Du in
Deutschland nur in besonders
gut sortierten Supermärkten
oder online.

schokoladen käse kuchen

MY NEW
FAVORITE TREAT

7 - 8 - 9 - 10

Ich habe das Rezept zum
ersten Mal für die Tea Party
ausprobiert (und sicherheits-
halber mal noch einen anderen
gebacken, falls es nichts wird).

Als ich dann aber schon an dem Sonntag
Nachfragen zu dem Rezept
bekommen habe und später
in der Woche auch noch E-Mail
Anfragen dazukamen,
war klar:

Der Schokoladen
Käsekuchen muss mit ins
Backbuch.

Zutaten Boden:

150g Schokokekse
75g weiche Butter

Kekse zerkrümeln und
mit der Butter
mischen. Dann in eine
26 cm Springform
pressen ohne einen
Rand zu formen.

SCHOKOLADEN KÄSE KUCHEN

Füllung:

680g Frischkäse
200g ZUCKER
340g Schokolade
Zartbitter geschmolzen
3 Eier
2 Tl. Vanille Extrakt
240g SAURE Sahne

Mit dem Mixer den
Frischkäse + Zucker
zusammenrühren. Dann
die geschmolzene
Schokolade + Eier
unterrühren. Zum
Schluss

Vanille und saure Sahne dazu.

Diese Masse auf dem Krümelteig in die Springform
gießen und 55 Min. bei 180 Grad C backen.

115g BITTERSCHOKOLADE

80ML Sahne

1 Tl. Butter

Alles in einem Topf aufkochen. Glatt rühren und
etwas abkühlen lassen. Über den Käsekuchen
gießen und am besten über Nacht durchziehen
lassen. So schmeckt er am besten.



CARTE POSTALE
**Victoria
sponge**

Das ist mein Dauerkuchen für Jede Gelegenheit. Mir fällt Jedoch auf, dass ich den immer nur im Sommer mache, weil ich den Kuchen am liebsten mit frischen Beeren fülle. Für einen Schoko-Victoria Sponge musst Du



nur 70 g Mehl gegen Kakao austauschen. Wenn Du möchtest, kannst Du auch wie rechts auf dem Foto für Jeden Gast einen kleinen Victoria Sponge machen, indem Du kleine Kreise aus dem großen ausstichst.



recipe:

Zutaten:

300g Butter

300g Zucker

150ml Zuckersirup

6 EIER

300g Mehl

1,5 TL Backpulver

1 PRIOSE SALZ

prep time:

serves:



Für den Zuckersirup musst Du 8 El. Wasser mit 100 g Zucker und dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote aufkochen. Anstatt Wasser und Vanille, kannst Du auch Zitronensaft mit 1 El. Limoncello oder Orangensaft mit 1 El. Grand Marnier Likör nehmen. In dem Fall, zum Abrunden, auch in den Teig die Vanille, geriebene Schale der Zitrone oder der Orange geben. Für den eigentlichen Teig zuerst Butter, Zucker und gewünschten Flavour (Vanille/Orange/Zitrone) zusammenrühren. Danach kommen die Eier und zum Schluss das Mehl mit Backpulver und Salz. Den Teig in eine Springform Deiner Wahl füllen. Wenn Du eine 18 cm nimmst, kannst Du ihn später locker 2-mal teilen. Bei einer 26 cm Form reicht das dann nur einmal.



tea time with FRIENDS



Bei 180 Grad C 30-45 Min. backen
(je nach Größe). Wenn Du daraus
Muffins machst, dann
brauchen die nur
20 Min.



Nach dem Backen am besten 15 Min. auskühlen lassen. Danach
mit dem Zuckersirup tränken. Wenn er abgekühlt ist, in
Folie wickeln. Der Victoria Sponge wird in England
traditionell mit geschlagener süßer Sahne und Beeren oder
Marmelade gefüllt.

Entscheide selbst, was
du magst und wie viel.

Das Teilen geht am

besten, wenn der

Kuchen über
Nacht gestanden
hat.



Er krümelt dann nicht
so stark. Für den Kuchen
rechts mit vier Böden
habe ich die doppelte
Menge Teig in zwei 20 cm
Springformen gebacken,
geteilt und mit Buttercreme gefüllt.

Für geschlagene Sahne sind die Böden zu schwer.





MEMORAND

UNREPEATED MESSAGE OF ACTUAL LIFE EVENTS

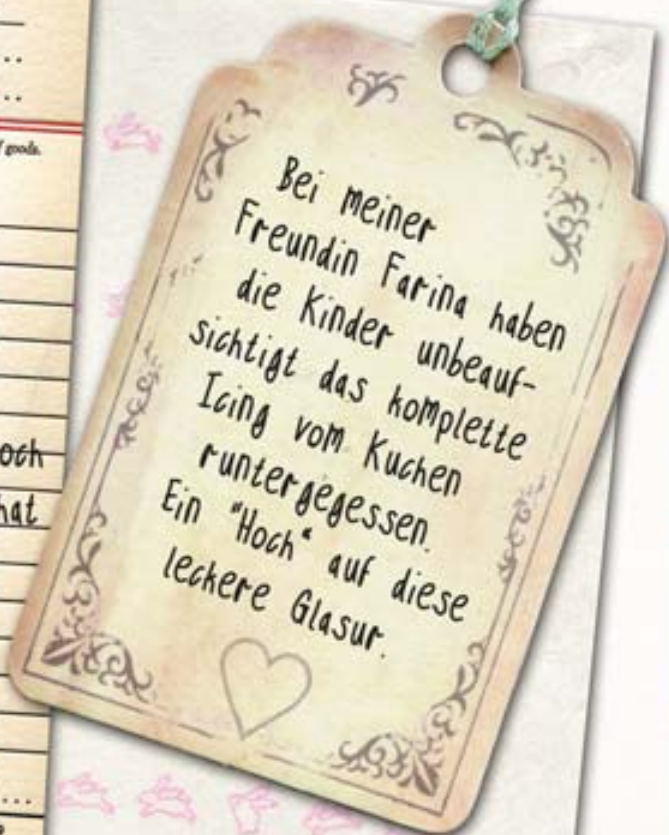
Dated 20..
To kommt immer gut an..
Origin of Transmission

All claims for errors or shortages must be made within 3 days of receipt of goods.

Line	Received	Preferred
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

Ich habe schon ganz viele
Karottenkuchen probiert -
aber dieses Rezept ist und
bleibt einfach das Beste.
Dazu ist der Kuchen auch noch
ganz leicht zu machen. Er hat
sich mittlerweile zum
"Signature Cake" bei den
PopUp Tearooms entwickelt -
den gibt es immer.

ISSUED BY



4 Eier
300g Zucker

240ML Sonnenblumenöl

2 TL. VANILLE EXTRACT

260G Mehl

2,5 TL. Backpulver

1/2 TL. SALZ

2 TL ZIMT

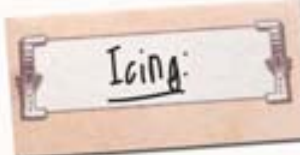
100G Walnüsse

in der Pfanne
geröstet

340g KAROTTEN gehobelt

Eier mit Zucker schaumig
rühren. Danach Öl und
Vanille dazu. Zum Schluss
alle trockenen Zutaten
dazu: Mehl, Backpulver,

Salz und Zimt. Dann musst Du noch von Hand
Nüsse und Karotten unterheben. Den Teig
in eine Springform (26 cm) füllen. Bei
180 Grad C 50 Min. backen.



110G Butter
beides Zimmertemperatur

220g Frischkäse

500G Puderzucker

1 TL. Vanille Extrakt

Schale EINER ZITRONE

alles
zusammen-
rühren



Nach dem Backen
kannst Du den
Kuchen teilen und
das Icing auch da-
zwischen verteilen.
Ansonsten kommt
einfach alles
Icing obendrauf.





Jeder, den ich kenne, macht nebenher irgendwelche Handarbeitsprojekte. Häkeln, Stricken, Nähen, irgendwas geht immer. Da lag es nahe, sich sonntags dafür regelmäßig zu treffen. Man kann sich gegenseitig helfen und zu neuen Projekten inspirieren. Natürlich gibt es beim "Crafty Sunday" auch immer Kaffee+Kuchen.

cinnamon rolls

zimtschnecken

FIRST PRIZE

Das sind wirklich richtig gute & saftige Zimtschnecken. In den USA habe ich sie kennen und lieben gelernt. Du kannst dort sogar zuschauen, wie sie den Teig austrollen + fertig machen. Was habe ich mir die Nase plattgedrückt und wie ist mir das Wasser im Mund zusammen gelaufen. Mit dem Rezept kann ich jeden Sonntag so tun als wäre ich im Urlaub in den USA. Probier's doch auch mal.



Zutaten Teig:

125g KARTOFFELN
60g Butter
= Kartoffelpüree

1 Ei

125ML Milch

125ml BUTTERMILCH

1/2 Würfel Hefe
oder 1 Packung Trockenhefe

Zusammensmischen. Ich löse die Hefe immer in warmer Milch auf. Nun die trockenen Zutaten dazugeben.

650g MEHL

35g Zucker

3/4 TL Salz

Nun das Kartoffelpüree dazugeben. Ich knete immer mit der Hand. Du

kannst auch die Maschine nehmen.

Zutaten Füllung:



4 EL goldklarer Karamellsirup
60g Butter
2 EL Zimt
100g ZUCKER

Kartoffeln weich kochen und mit der Gabel zerdrücken, Butter dazugeben.





Nun den Teig 1 Stunde gehen lassen. Nach dem Gehen zu einem Rechteck 25 x 30 cm ausrollen. Die Zutaten für die Zimtfüllung in einem Topf schmelzen und darauf verteilen. Nun alles fest zu einer „Wurst“ aufrollen und in ca. 12 Rollen schneiden. Zum Backen gibt es verschiedene Varianten.

Einzel auf's Backblech, oder in einer großen Form alle zusammen. Ich bevorzuge eine große Form, da sind sie am saftigsten. Nun noch mal 30 Min. gehen lassen, dann backen. In den USA wird obendrauf noch eine Glasur gegeben. Dazu musst Du nur 70g Puderzucker mit 2 EL. Milch glatt rühren und wie auf dem Foto verteilen.

Bei 180 Grad C
30 Min.



WALNÜSSE

KARAMELL

SCHNECKEN

Natürlich gehöre ich
100% zum Team
Zimtschnecken! Du auch?
Aber: Es gibt da
Jetzt etwas Neues für
Dich und für mich. Die
Zimtschnecken bekommen nun
noch Walnüsse und Karamell
obendrauf! Was auf dem Foto
schon sehr gut aussieht,
schmeckt in echt noch viel
besser. Mein Tipp:
Zum nächsten Brunch
servieren!

Der Teig und
die Füllung
ist genau wie
bei den Cinnamon
Rolls auf
den Seiten davor.



yummie

Topping:

250g Walnüsse
120g BUTTER gehackt
140g brauner Zucker
4 Eier
60g Milch
60g Ahornsirup
1/4 TL SALZ

HELLO!
— Have a —
NICE DAY!

Schütte die Walnüsse in Deine gefettete 23 x 33 cm Backform
Jetzt gib alle anderen Zutaten für das Topping in einen
Topf, warte bis die Butter geschmolzen ist und
lasse alles einige Minuten köcheln. Dann leerst Du
das Karamell über die Walnüsse in Deiner Backform. Die
12 Rollen Zimtschnecken (genau wie aus dem Rezept S. 86) setzt Du
dann dicht nebeneinander obendrauf. Jetzt alles 30 Min. gehen
lassen und bei 180 Grad C 30 Min. backen. Jetzt 5 Min.
abkühlen, dann die Zimtschnecken in der Form auf
eine große Platte stürzen. Das warme Karamell wird
seitlich runterlaufen. Warm schmecken die am besten!





von mir Cookies bekam. Weil die so schokoladig schmecken, liebt sie Jeder. Im Prinzip ist es so eine Art Brownie Teig, der jedoch als Keks gebacken wird. Durch den Trick mit dem Puderzucker sehen sie auch einfach toll aus.



Oh, da war ich natürlich ganz stolz, als der Lasse (ein Nachbarsjunge) geklopft hat, und mich nach diesem Rezept gefragt hat. Ich hatte ihm die Kekse mal auf die Hand zum Probieren gegeben, als ich sie frisch aus dem Ofen geholt habe. Klar, dass Lasse zu seinem Geburtstag

Zutaten:

150g MEHL
60g Kakao
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
113g weiche Butter
300g brauner Zucker

mischen

2 EIER

1 TL Vanille Extrakt

230g Zartbitter Schoki
geschmolzen
80ML Milch

120g Puderzucker &
120g Zucker
zum Wälzen

Mixe das Mehl, Kakao, Backpulver + Salz in einer Schüssel. Rühre diese Mischung zusammen mit der Butter und dem braunen Zucker für einige Minuten. Danach kommen die Eier + Vanille dazu. Zum Schluss noch die Schokolade mit der Milch einrühren, bis es eine Masse ist.

Nun teile den Teig in 4 Portionen. Am besten Du rollst jede Portion zu einer länglichen Wurst mit etwa 2,5 cm Durchmesser. Jetzt gut in Folie einwickeln + in den Kühlschrank (30 Min.).

Nicht wundern:

Der Teig ist vor dem Kühlen ganz arg weich und nicht formbar. Nach dem Kühlen geht's.



s.
93

Sommer



Wenn der Teig fest geworden ist, kannst Du ihn rausholen. Ich mache aus jeder Teigwurst ca. 10 Cookies. Also pro Cookie etwa 2,5 cm abschneiden und als Kugel formen.

Als Nächstes brauchst Du 2 Schüsseln mit Zucker: dem Puderzucker + dem normalen feinen Zucker. Zuerst werden die Kugeln in normalem Zucker gewälzt, danach in Puderzucker. Du wirst merken, dass beim Kugelformen und Wälzen durch die Wärme Deiner Hände der Teig sofort wieder weich wird und klebt. Einfach sofort Hände waschen, dann geht's wieder. Beim Wälzen nehme ich auch gerne einen Löffel zur Hilfe. Nun kannst Du alle Kugeln auf ein Backblech setzen. Bitte achte auf genügend Abstand, da sie ja noch auseinanderlaufen.

Bei 180 Grad C 12-15 Min. backen.



HAPPY
BIRTH
DAY



many years come

Wer mich kennt, weiß, meinen Geburtstag feiere ich
Jedes Jahr und freue mich immer über viele Gäste. Mein
"Highlight" ist natürlich immer das Kuchenbuffet, und ich
muss dafür auch immer neue Kuchen ausprobieren.



Dieses Jahr waren neu, der Peanutbutter- und der
Banoffee Pie. Am Anfang wurde nur
zögerlich abgeschnitten und probiert,
doch bald schon waren beide Pie
Formen leer! Immer
ein gutes Zeichen.



Was noch interessant
zu erwähnen ist, beide
Kuchen werden nicht gebacken,
sie werden im
Kühlschrank fest.





BANOFFEE PIE

Setzt sich aus dem
Wort Banane
und Toffee zusammen.



Obendrauf:

Bitterschokolade
GEMOBLT

Topping:

3 Bananen
2 EL Zitronensaft
1 Blatt Gelatine
2 EL KAFFEE (WEISS)
255ml Sahne

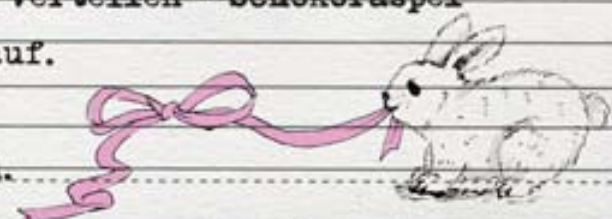
Story of the girl wearing red hood.



Die Kekse musst Du
klein krümeln und
mit der Butter ver-
mischen. Danach in eine
23 cm Pie Form drücken,
möglichst auch einen
Rand formen. Für die
Füllung die Butter mit
Zucker schmelzen. Das
Karamell und Vanille
hinzugeben und auf-
kochen. Glatt rühren
und auf den Boden
gießen. Alles nun etwa
1 Stunde in den Kühl-
schrank. Bananen



in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
Wenn der Kuchen kalt ist, die Bananen kreisrund auf das
Toffee legen. Für das Topping die Gelatine nach Anleitung
auf der Packung einweichen. Danach ausdrücken und in
heißem Kaffee auflösen. Nun kommt die Sahne
löffelweise dazu. Kurz abkühlen lassen
und dann steif schlagen. Auf dem
Kuchen verteilen + Schokoraspel
obendrauf.
Kühl
aufbewahren.





Am Wochenende gehe ich (wahrscheinlich wie jeder) sehr gerne auf Märkte. Am liebsten mag ich so kleine Designermärkte mit selbst gemachten Dingen oder auch im Sommer die Gartenfestivals. Und schon immer wollte ich auch selbst dort einen Stand haben + Sachen verkaufen. Natürlich nicht alleine, ich suche dann jedes Mal nach "Freiwilligen", die auf meine super Idee anspringen. Die Sache ist natürlich dann 10-Mal aufwändiger, als ich mir das am Anfang vorgestellt habe - aber egal! Um den optimalen Stand dekoriert zu haben, wird dann immer alles vorher zuhause aufgebaut. Der arme Mann, der das dann immer alles ertragen muss.



Recipe for

GEBACKENES
MÜSLI

from the kitchen of

Ingredients Für einen Markt habe ich davon ca. 100 Gläser "produziert". Bei der Menge ist die Herausforderung die Backzeit. Denn der Ofen ist mit jeder Portion erst mal belegt. Ich glaube, ich habe bei diesen Vorbereitungen zum ersten Mal alle 4 Backröhren in meinem Herd gleichzeitig in Betrieb gehabt. So konnte ich durchgehend Müsli backen, mit Früchten mischen und in Gläser abfüllen.

Es fällt mir richtig schwer, jetzt dafür ein Rezept zu Papier zu bringen! Ich habe immer Granola zuhause. Ich mache das ständig frisch - ohne Rezept oder so. Immer gerne auch mit neuen Variationen. Für Dich habe ich aber jetzt mal versucht, ein "Grundrezept" aufzuschreiben. Ach ja, hatte ich eigentlich schon erwähnt, dass dieses gebackene Müsli mit nichts zu vergleichen ist, was man bei uns kaufen kann?

graciela



Zutaten:

- 125ml Kokosöl
- 4 EL Ahornsirup
- 1 TL Vanille Extrakt
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Salz
- Schale einer Orange gerieben
- 100g grobe Haferflocken
- 40g grobe Haferflocken
- 50g Kokosraspel
- 70g Mandeln oder andere Nüsse
- 60g Sonnenblumenkerne
- 100g Kokos gehobelt
- 200g Cranberries



Das Öl mit dem Ahornsirup, Vanille, Zimt, Salz, Orange in einem Topf erhitzen. Danach zu den trockenen Zutaten geben und mischen. Auf ein Backblech geben und bei 160 Grad C ca. 30 Min. backen. Erst nach dem Backen das Müsli mit den Cranberries und dem gehobelten Kokos mischen. Luftdicht am besten in einem Glas verpacken.

Dream a little
VINTAGE
DREAM



Ich muss doch noch ne Seite anhängen, weil es so viele extra Tipps zum Granola gibt. Beim Backen musst Du aufpassen. Immer mal wieder reinschauen und eventuell wenden. Es sollte schon gebräunt werden, aber halt nicht verbrennen! Keine Angst, auf dem Blech wenn es heiß ist, wird es immer weich sein. Die Knusprigkeit kommt erst nach dem Erkalten. Ich gebe absichtlich keinen Zucker dazu, ich mag es nicht so süß. Wenn Du Lust hast, kannst Du noch 40 g braunen Zucker beim Aufkochen mit in den Topf geben. Als Variationen kannst Du anstelle des Kokosöls auch jedes Pflanzenöl nehmen. Sonnenblumenöl eignet sich sehr gut. Oft nehme ich auch Honig anstelle des Ahornsirups. Wenn Du lieber große Stücke möchtest, gib noch 2 Eiweiß in den Topf. Das Granola esse ich am liebsten mit Naturjoghurt und Obst zusammen.





ANDREAS

from the kitchen of

EINFACHER SCHOKOKUCHEN

ingredients:

Die Idee war eine Art Backmischung anzubieten, die man auch im Sommer isst. Also keine Kekse oder so. Einen Schokokuchen mag Jeder gerne zu Jeder Jahreszeit.

Ich habe bei der Backmischung alle trockenen Zutaten in eine Tüte eingewogen und eingeschweißt. Du kannst auch eine Zipperplastiktüte nehmen, wenn Du eine Backmischung so verpacken willst. Das geht auch. Alle flüssigen Zutaten muss jeder dann noch selber dazugeben (Eier, Milch, Butter). Für den Kuchen habe ich dann ein tolles Etikett gemalt und habe alles in eine braune Packpapiertüte gepackt. Band + Tortenspitze drauf und fertig.



Vorne:



Hinten:



Directions:

- 250g brauner Zucker
- 3 Tl. Backpulver
- 335g Mehl
- 300g Kakao
- 2 Eier
- 375ml Milch
- 170g BUTTER
- 150g dunkle Schokolade

Das habe ich in die Plastiktüte gepackt.

Mit den trockenen Zutaten mischen.

Die dunkle Schokolade hatte ich als Glasur auch mit in der Tüte. Einfach schmelzen und nach dem Backen überziehen.



PASSION FOR marshmallows



MARSHMALLOW & SCHOKI, & KEKS!

Jedes amerikanische Kind kennt die S'mores!

Am Lagerfeuer werden die Marshmallows auf lange Zweige gesteckt und gebräunt. Die weiche Masse wird dann zwischen zwei Kekse gepresst, auf die vorher noch ein Stück Schokolade gelegt wurde.

Muss ich noch mehr davon erzählen, oder hast Du jetzt schon Lust drauf bekommen und machst Dir ein Campfire an? Na?



BAKING NOTES

RECIPE OCCASION SOURCE
Cookies for S'mores Campfire

INGREDIENTS
190g Mehl 230g BUTTER
190g VOLLKORNMEHL 2 TL. Zimt
1/2 TL. Salz 150g brauner 2 El. Honig
1 TL Backpulver ZUCKER

RECIPE REMARKS
Alles zusammenkneten. Den Teig
10 Min. in den Kühlschrank. Dann
ausrollen und ausstechen. Die
Hälfte der Kekse mit einem Loch
in der Mitte ausstechen. Nochmals
10 Min. kühl stellen.

BEST SERVED WITH: ☐ COFFEE ☐ TEA ☒ NAPKINS ☒ PRIDE

COMMENTS
Ofen auf 180 Grad C vorheizen
und Kekse ca. 14 Min. backen.

OVERALL RESULTS: ☐ DISASTROUS ☐ FAIR ☐ GOOD ☒ LEAV
"BAKE YOUR CAKE AND EAT IT TOO"



Außer den Keksen
brauchst Du noch
2 Tafeln
Schokolade. Du
kannst als
Starter Vollmilch
„Schoki“ kaufen,
oder aber
natürlich auch
Karamell, Praline,
Cappuccino-
alle Sorten sind
erlaubt!
Nimm, was Du am
liebsten magst.



Vergiss nicht, noch eine
Packung Marshmallows
zu kaufen. Du kannst
die Zutaten für ein paar
S'mores auch schön
verschenken! Einfach
alles in eine kleine Tüte
packen, Schleife und
Etikett dranmachen
und fertig.



let's have a
PIE
PARTY



A Perfect Day
Stell Dir vor, es ist
einer der letzten
warmen Tage im Jahr,
die Blätter an den
Bäumen färben sich
orange.



PIE PARTY
im Herbst

POULTRY and EGGS

Price

Assortment

Date

TO WHOM

115

115

115



**Country
Fresh**

Im Supermarkt
werden auch schon
wieder die Kürbisse
angeboten. Es ist Jedes
Jahr gleich bei mir - zu
diesem Zeitpunkt starte ich
die Pie Back Saison. Diese
beginnt immer mit einem
Pumpkin/Kürbis Pie. Da ich dann
immer meine ganzen Pie
Backformen im Schrank
wiederentdecke, werden
ständig irgendwelche
weiteren Pies gebacken.
Cherry Pie,
Chocolate Pie, ...





Der Teig:

- 175g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1 El. Zucker
- 115g Butter
kalt, stückig
- 30-60ml Wasser
kalt

Kürbisfüllung:

- 3 Eier
- 450g Kürbispüree
- 120 ml Sahne
- 110 g brauner Zucker
- 1 El. Zimt
- 1/2 TL Ingwer
gemahlen
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Nelken
gemahlen

Dafür musst Du einen Hokkaido Kürbis ausnehmen + in Stücke schneiden. Im Ofen weich backen + pürieren. Schalen nicht nötig!

handcrafted for you

Kürbispüree in der Dose gibt es nur in speziellen USA Stores. Ich ärgere mich nicht mehr drüber + mache es selbst!



Für alle Teigzutaten nehme ich mal wieder die Küchenmaschine mit der „Pulse“-Taste. Ohne Maschine mit den Händen rasch zusammenkneten! Nimm nur so viel Wasser, damit Du eine Kugel formen kannst. Presse die Kugel flach und kühle den Teig mind. 30 Min. im Kühlschrank. Danach ausrollen und in eine 23 cm Pie Form legen. Nun den Rand formen. Aus den Teigresten steche ich immer noch lustige Formen aus + und lege die vor dem Backen obendrauf!

Für die Füllung:

Alle Zutaten zusammenrühren + in die Pie Form geben. Ca. 55 Min. bei 180 Grad C backen. Den Teigrand eventl. mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird.



Country Roads
und hier der
Pumpkin
Pie



Hmmm. I like Cherry Pie Natürlich weil das so ein ganz dünner Teig mit vielen Früchten ist.

Ich habe obendrauf (extra für's Foto natürlich) so ein enges Gitter aus Teig gelegt + noch mit Milch bestrichen für eine schöne Farbe. Um ganz ehrlich zu sein: Das war doch recht aufwändig. Eventl. solltest Du Dir überlegen, einfach den Teig auszurollen und als geschlossenen "Deckel" draufzulegen. Einfach mit dem Messer einige Luftlöcher reinschneiden.

ta-daaaa...
und hier ist der
Cherry Pie
(Kirsch Pie)



Come and Sit a Spell.
Du kannst anstelle der Kirschen auch Beeren nehmen (Heidel, Him, Brom, Erd).



Teig:

- 170g kalte Butter
- 260g MEHL
- 1/4 TL. Salz
- 1/4 TL Backpulver
- 140g Frischkäse
- 3 EL. SAHNE
- 1 EL. Apfelessig

Auch hier wieder ein Fall für die Maschine mit "Pulse"-Taste. Den Teig zu 2 Kugeln formen und 30 Min. kühlen.



Füllung:

- 900g KIRSCHEN (entsteint) oder Beeren
- 100g ZUCKER
- 40g Stärkemehl
- 1/2 TL ZIMT
- SCHALE 1 Zitrone

Danach für den Boden die erste Hälfte des Teigs ausrollen und in eine 28 cm Pie Form legen. Alle Zutaten der Füllung zusammenmischen + in die Form geben. Die zweite Hälfte vom Teig ausrollen + obendrauf legen (Gitter, Deckel oder Ausstechformen). Mit etwas Milch bestreichen und bei 190 Grad C 50 Min. backen. Auch hier Vorsicht mit dem Rand: evtl. mit Alufolie abdecken, falls er zu schnell zu braun wird.



My Happiness

- a der
- b **Chocolate**
- c **Pie**
- d
- e (Schokoladen Pie)
- f

A little bird
told me...

...dass auch Du
total auf
Schokolade
stehst.



Gut, ich nehme an, dass niemand von der "Abnehmfraktion" diesen Kuchen empfehlen würde. Die Füllung spricht für sich. Aber: Hin und wieder sollte sich Jeder mal etwas gönnen und so ...
Ich schneide mir auch immer nur ein schmales Stück davon ab. Ganz klein nur. Leider dann halt öfters, Mist!



LIVING IN A pumpkin



Teig:

200g Mehl
80g ZUCKER
1 Prise Salz
1 Eigelb
150g Butter
2 El. Kakao

Füllung:

400g Sahne
300g ZARTBITTER
Schoki
1 Prise Zimt
50g ZUCKER
1 Tl.
VANILLE EXTRAKT
50g Butter
1 Ei + 1 Eiweiß

Für den Teig alles verkneten und 30 Min. kühlen. Danach ausrollen + in eine 28 cm Pie Form legen. Rand formen.
Für die Füllung die Sahne in einem Topf erhitzen, die Schoki dazugeben + auflösen. Vom Herd nehmen + Zimt, Zucker, Vanille + Butter untermischen. Eiweiß zusammen mit dem ganzen Ei unter die Creme rühren. Den Kuchen bei 180 Grad C im vorgeheizten Ofen 50 Min. backen.

FALL PICNIC *join the fun*



photoshoot mit

hachbars wagen



Den Oldtimer von Michael hatten wir eigentlich für das Weihnachtskarten Motiv für Danis Laden ausgeliehen. Aber da er nun mal schon vor der Tür stand, wollte ich unbedingt auch ein paar andekorierte Kuchenbilder machen. Also los geht's



zum großen Testessen vom Bananenbrot. Das Originalrezept kam schon in meinem englischen "Booklet" immer wieder sehr gut an, sodass ich mir ein paar Varianten für Dich überlegt habe. Das Grundrezept bleibt dabei gleich,

es werden nur immer ein paar Sachen dazu "addiert". Probier es einfach mal aus, vielleicht hast Du dann auch einen neuen Favoriten?





Hier nun also das Basis Grundrezept für das Bananenbrot. Eigentlich backe ich es immer, wenn die Bananen zuhause schon wieder zu dunkel sind, als das sie noch Jemand essen würde. Für das Brot ist das aber genau richtig. Reife Bananen.



Zutaten Basis Bananenbrot:

- 150g Butter
- 180g ZUCKER
- 3 Eier
- 3 Bananen zerdrückt
- 110 ml Buttermilch
- 350g MEHL
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz



100g Walnüsse
gehackt und in der
Pfanne "geröstet"

Ich mische die Zutaten immer von Hand. Als Erstes Butter und Zucker zusammenrühren, danach die Eier, Bananen und Buttermilch. Zum Schluss das Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und die Walnüsse unterheben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C in einer 25 cm Kastenform ca. 1 Stunde backen. Warm schmeckt das am allerbesten, auch nach 2-3 Tagen wenn Du es auftoastest.



varianten

mit feigen +
ahornsirup

Walnüsse weglassen,



- 140g getrocknete Feigen
(klein geschnitten) und
80 ml Ahornsirup

mit
erdnussbutter

- nur 50 ml Buttermilch,
dafür 80 ml Ahornsirup
+ 140 g weiche Erdnussbutter



mit haselnüssen
+ schoki

- anstatt Walnüsse einfach
Haselnüsse, 1 El. Kakao
und 200 g Schokotropfen



Wenn Du noch eine extra Banane übrig hast, kannst Du die vor dem Backen in Scheiben oder halbiert auf den Teig legen. Sehr lecker zum Servieren: Frisches Karamell (siehe Foto) dazu ein paar Scheiben Bananen in Butter und Zucker in der Pfanne angebraten. Yum!

„Amerikanischer Apfelkuchen“

Nicht zu verwechseln
mit der holländischen
Appeltaart oder dem
deutschen Apfelkuchen.
Beim Apple Pie aus
den USA geht alles
über die "Pie Crust"-
also den perfekten Teig.
Der muss eine zart-
blättrige Konsistenz haben
und butterig schmecken. Das

funktioniert nur, wenn der Teig stets gekühlt wird. Alle

Zutaten müssen kalt sein, der Teig wird vor dem Ausrollen
und dem Backen nochmals gekühlt. Für's Foto habe ich ein Gitter
obendrauf geflochten. Das war eine Heidenarbeit + schmeckt auch
nicht besser. Ich würde das nicht noch mal machen. Einfach glatt
einen Deckel aus Teig obendrauf legen, dann allerdings musst

Du ein paar Luftlöcher mit dem Messer reinschneiden, oder
Formen ausstechen. Die perfekte Pie Backform hat übrigens
einen gewellten Rand, in den die Amerikaner verschiedenste
Muster mit den Fingern oder der Gabel reinmachen. Wenn
Du Lust hast, such mal im Internet unter "Decorative Border
Pie Crust". Da findest Du viele Beispiele und wie man
sie macht.



Zutaten:

- 260g Mehl
- 1/4 Tl. Salz
- 1/4 Tl. Backpulver
- 140g Frischkäse
kalt
- 170g KALTE BUTTER
in Stücke
geschnitten
- 3 El. SAHNE
- 1 El. Apfelessig

Am einfachsten gelingt die „Crust“ in einer
Küchenmaschine mit „Pulse“-Taste. Dabei
Mehl, Salz + Backpulver hineingeben + einige
Sekunden mischen. Den Frischkäse dazugeben
und 30 Sekunden mixen. Nun die Butter dazugeben und
„pulse“ drücken, bis die Butter Erdnussgröße hat.
Nun die Sahne + Essig dazutun und wieder „pulse“
drücken, bis die Butter Erbsengröße hat. Den
krümeligen Teig ausschütten und auf der Arbeits-
fläche mit beiden Händen zu einer flachen Form pressen.
In Klarsichtfolie wickeln + 45 Min. kühlen.
Die Hälfte des Teiges ausrollen + in die
gefettete Form legen und kühl stellen.



HOMEMADE
vintage feel

Apfelfüllung:

6-8 Äpfel geschält +
klein geschnitten
1 El ZITRONENSAFT
100g brauner Zucker

2 TL Zimt
1/4 TL Muskat
1/4 TL Salz
1 El Stärkemehl

Alles für die Füllung zusammenmischen + in die Form
einfüllen. Die zweite Hälfte vom Teig ausrollen und als
Deckel obendrauf legen. Wenn Du eine Form mit
gewelltem Rand hast, kommt jetzt die Zeit für den
dekorativen Teigrand. Nicht vergessen: Löcher in den
Deckel schneiden, damit die Luft entweichen kann.

Im vorgeheizten Ofen
bei 200-220 Grad C
1 Stunde lang backen.
Der Rand muss evtl.
mit Alufolie abgedeckt
werden, da
er schnell
bräunt.





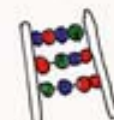
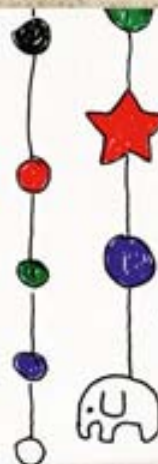
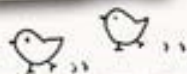
oscars taufe



Da sitze ich
zwar "100 Std."



beim Sticken, aber das Ergebnis ist dann doch immer sehr toll.



bananen
pudding



Das Originalrezept ist mit Vanillecreme, Eierplätzchen und Bananen. Mittlerweile habe ich es schon "1000 fach" variiert - das kannst Du auch machen. Probiere doch mal Schokooreme. Oder mach's mit Kirschen, Himbeeren etc. Und anstatt der normalen Kekse habe ich Erdnussbutter oder Schokokekse getestet. Irgendwann kehre ich aber auch wieder zum Originalrezept zurück.

Wichtig ist: Das Zusammenschichten muss in der großen Schüssel gemacht werden und er muss darin auch durchziehen. Erst danach kannst Du den fertigen Pudding in kleine Gläser oder Tassen abfüllen! Kommentar von Björns Vater: "Keine Ahnung was das für Zeugs ist, aber es schmeckt hammergeill!"



Zutaten:

2 Packungen **DESSERTCREME „Paradies“**
(je 60g) **VANILLEGESCHMACK**

1 DOSE **gesüßte Kondensmilch**

430g **KALTES WASSER**

700g **süße Sahne**

300g **KEKSE** (Eierplätzchen, Lotus Biscoff,
Oreo nimm was Du magst)

5 reife **BANANEN** in Scheiben geschnitten

Für eine leckere Schokovariante:

500g **Nuss Nougat Creme**

Du musst zuerst die Dessertcreme mit der Kondensmilch und dem Wasser in Deiner Küchenmaschine mixen, ca. 4 Min. Danach stelle die Creme zum Festwerden in den Kühlschrank. Am besten funktioniert das über Nacht. Es ist wichtig, die Creme richtig fest werden zu lassen. Am nächsten Tag die Sahne steif schlagen und die Creme unterheben. Nun darfst Du alles in einer großen Schüssel schichten. Zuerst 1/4 der Creme. Dann 1/3 der Kekse darüber verteilen (nehme ein paar davon weg für die Deko obendrauf). Jetzt die Bananenscheiben. Nun ca. 1/3 der Nuss Nougat Creme (am einfachsten wenn sie dabei in einer Spritztüte ist). Danach wieder die Creme. Das Ganze noch zweimal wiederholen. Du kannst obendrauf zur Dekoration die Kekskrümel streuen. Alles muss dann nur noch vor dem Verzehr mind. 4 Stunden durchziehen.



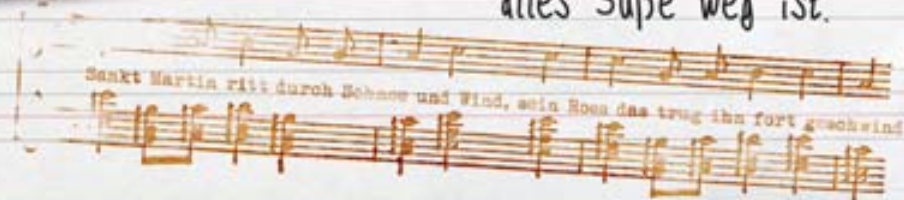


In Solingen gibt es alljährlich den St. Martins Umzug irgendwann im November. Für uns Zugezogene kam das im ersten Jahr

völlig überraschend, denn nach dem Umzug laufen die Schulkinder mit ihren

Laternen von Haus zu Haus und singen Lieder für Süßigkeiten. Wie gesagt, im ersten Jahr waren wir nicht gut vorbereitet.

Nach mittlerweile 2 Jahren Erfahrung sieht die Sache völlig anders aus: Auf der Veranda an der Haustüre habe ich ein Buffet aufgebaut. Ich muss nur aufpassen, dass überhaupt noch gesungen wird, bevor alles Süße weg ist.



rocky road schnitten

Es geht auch manchmal ganz ohne Backen. Einfach nur Schokolade schmelzen und lauter Sachen dazu tun, von denen ich dachte, dass Kinder sie mögen. Es hat geklappt.

Nimm zum Beispiel:

- 300g weiße Schokolade
- 130g LOTUS BISCOFF AUFSTRICH (Spekulatiusaufstrich)
- 50g Butter
- 200g LOTUS BISCOFF KEKSE (Spekulatiuskekse zerkleinert)
- 130g Mini Marshmallows

1. Schokolade mit Aufstrich und Butter schmelzen.
 2. Kekse in Stücke zerbröseln
 3. Brösel & Marshmallows in eine quadratische 20 cm Form geben.
 4. Schokolade darüber gießen, fest andrücken.
 5. Für extra leckere Rocky Roads kannst Du noch 200g zusätzliche weiße Schokolade schmelzen und darüber gießen.
- Auf dem Foto habe ich dann weitere 50g Kekse & Malteser Kugeln verteilt und andrückt.



Caramel schnitten

Du darfst jetzt nicht glauben, dass die "Caramel"-
Schnitten nur Kindern schmecken. Dem ist
nicht so ... trust me!

Shortbread/Keks:

170g Butter
50g ZUCKER
1/2 Tl. Vanille Extrakt
195g Mehl
1/8 Tl. Salz

Karamell Füllung:

180g BUTTER
110g Zucker
2 Bl. goldklarer Karamell-
180 ml gesüßte Sirup
KONDENSMILCH

Schokolade obendrauf:

170g SCHOKOLADE Zartbitter
1 Tl. Butter



Wo ist
bloß die
Kondens-
milch?

ah,
hier!



Den Ofen auf 180 Grad C vorheizen und
eine 23 cm x 23 cm Form einfetten.

Shortbread/Keks:

Alle Zutaten zusammenmixen. In die Form
pressen und 20 Min. backen, sodass der Keks
eine goldgelbe Farbe hat. Auskühlen lassen.

Karamell Füllung:

Butter, Zucker, Karamellsirup und die
Kondensmilch im Topf erhitzen, bis die Butter
geschmolzen ist. Nun Temperatur erhöhen, bis
es blubbert. Etwa 10 Min. blubbern lassen,
bis es eine Farbe wie dunkles Karamell hat.
Dann auf den abgekühlten Keks in die Form
gießen.

Obendrauf:

Schoki + Butter schmelzen. Gleichmäßig über
das Karamell verteilen. Vor dem Aufschneiden
gut abkühlen lassen.

Let's
eat
some
caramel!





Wir wohnen ja noch nicht so lange im rosa Haus und im ersten Winter haben unsere Nachbarn und wir (2 Häuser gibt es in unserer Straße) überlegt, einen Weihnachtsmarkt zu veranstalten. Die Idee war natürlich, dabei gleich alle anderen Nachbarn aus der Umgebung kennenzulernen.

S. 141

Der kleinste Weihnachtsmarkt

1. WEIHNACHTS MARKT

AM ROSA HAUS

KLEINSTER WEIHNACHTSMARKT
(NUR 2 STÄNDE MIT "FREI" GLÜHWEIN & WAFFELN)



SONNTAG 4.12. AB 16:00 UHR

Ich backe Waffeln und unsere Nachbarn schenken Glühwein aus. Wir finden die Aktion immer noch ganz toll und wollen das nun jedes Jahr machen. Beim letzten Mal hatten wir schon 3 Stände. Dieses Jahr wird in unserer Straße neu gebaut, so freuen wir uns auf weitere Stände auf dem kleinsten Weihnachtsmarkt, meistens am 1. Sonntag im Dezember.



Ich versuche natürlich,
dass unser Haus zu
dem Termin dann extra
schön dekoriert ist.
Denn vor dem Eingang
steht ja dann mein
Tisch mit dem
Waffeleisen.



Warst du mal in Belgien irgendwann + hast Du dort eine Waffel von
den Ständen an der Straße probiert?
Wenn nicht, kennst Du sie nicht. Klar, Waffeln kennst du, aber das
hier sind die dicken mit dem karamellisierten Zucker.
Hmmm, wahnsinnig gut.

Immer, wenn ich diese Waffeln mache, fragen mich danach alle nach dem Rezept. Es ist nicht zu vergleichen mit den bei uns bekannten "Herzchen Waffeln". Es gibt dabei allerdings 2, nein 3 Tricks.

1. Nimm ein Belgisches Waffeleisen. Das ist das mit viereckigen, tiefen Platten. Am besten herausnehmbare Platten für die Spülmaschine. Sonst wird das Spülen Horror!
2. Du brauchst den Waffelzucker, den ich bisher nur im Supermarkt in Belgien gesehen habe. Deshalb bestelle ich ihn im Internet. Meistens gleich 1 kg, er wird ja nicht schlecht.
3. Der Teig ist ein Hefeteig mit Vorteig. Also aufwändig, aber das Ergebnis ist unbeschreiblich.



und hier nun das Rezept für Hefewaffeln

Vorteig:

★ ★ ★

150g Mehl
100ml Wasser
10g frische Hefe

Die Zutaten aus dem Vorteig mit einer Gabel zusammenmischen. In einer abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur mindestens 12 Stunden gehen lassen!

Mehl, Butter, Zucker, Eier, Vanille, Salz und den Vorteig kneten. Die Hefe in der Milch auflösen und dazugeben.

Der Teig sollte sich



vom Schüsselrand lösen.

Nun den Pearl Zucker dazugeben und etwa 30 Sekunden rühren.

Dann muss der Teig noch eine Stunde gehen + es kann losgehen.

Die Waffeln mit dem Waffeleisen backen und mit Puderzucker bestäuben.

Teig:

350g Mehl
250g Butter
50g Zucker
5 Eier 5g Salz
1 TL VANILLE EXTRAKT
10g frische Hefe
80ml MILCH
250g Pearl Sugar
oder zerkleinerter Würfelzucker



SCHOKO K O COOKIES

Schoko Cookies?
Wirklich? Es geht
um Schoko Cookies?
Dabei muss ich sofort und
immer wieder an unsere Weihnachts-
märkte denken, an denen wir damit teilgenommen
haben. Zum ersten Mal vor 5 Jahren!

Ich hatte damals im
Urlaub in den USA so
ein Glas gesehen, in das
eine Backmischung rein-
geschichtet war, und
wollte auch so ein Rezept
oder Produkt entwickeln.
Gestern Abend habe ich mal
wieder die Cookies gebacken
und ertappe mich jetzt ständig
dabei, in die Küche zu Laufen
und zur Dose zu
greifen.



Zutaten:

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 185G Mehl | 100g weißer ZUCKER |
| 2 TL. BACKPULVER | 100g brauner Zucker |
| 1 TL. Vanille Extrakt | 100g Walnüsse |
| 1/4 TL Salz | 1 Ei |
| 90G grobe Haferflocken | 110G sehr weiche Butter |
| 250g SCHOKOTROPFEN
bitter | |



Mische alle Zutaten mit der Hand oder einem Kochlöffel zusammen in einer Schüssel.
Forme aus dem Teig ca. 25 Kugeln.



Du kannst einen Teil der Schokolade auch durch farbige Schokolinsen ersetzen, weiße Schokolade nehmen oder einen XXL Cookie in der Springform backen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C ca. 10-12 Min. backen.



Ähemm ... solltest Du es nicht schaffen, 25 Kugeln zu formen, ist nicht das Rezept schuld! Sondern Du hast zu viel vom Teig "probiert".



EISENBAHNER KEKSE

Früher hat die Mama immer "Gutsle"-Teller gerichtet mit sämtlichen Kekssorten, die sie zu Weihnachten gebacken hatte. Die wurden dann mit Nachbarn und Freunden getauscht. Es gab dabei eine Sorte von einer Nachbarin, die war bei uns mega beliebt. Im nachhinein wundere ich mich, warum Mama die nicht einfach selbst gebacken hat. Aber a) sie hatte nicht das Rezept/Namen, b) die sahen ganz schön kompliziert aus und c) wir hatten bei uns früher keine Spritztüte mit Sterntülle oder so. Erst vor 2 Jahren bin ich zufällig im Internet über ein Foto gestolpert und habe die Kekse aus der Kindheit sofort erkannt. Die heißen übrigens Eisenbahner Kekse, weil sie aussehen wie Eisenbahnschienen!

Kennst Du die auch?

Teig:

- 300g Mehl
- 125g PUDErzucker
- 1 Tl. Vanille Extrakt
- 1 Tl Zitronenschale (gerieben)
- 1 Ei gelb
- 200g Butterwürfel

Aus diesen Zutaten einen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank 30 Min. kalt stellen.

Marzipanmasse:



- 200g Marzipanmasse (20 Min. in den Tiefkühler legen)
- 1 Eiweiß
- 25g GESCHMOLZENE BUTTER
- 25g Puderzucker

Das feste Marzipan mit dem Gemüsehobel grob raspeln. Eiweiß/Butter/Puderzucker dazugeben und mit der Küchenmaschine zu einer glatten Masse rühren. Die wird nun in einen Spritzbeutel mit Sterntülle gefüllt.





Den Mürbeteig 3-4 mm dünn ausrollen und in 5 oder 10 cm breite Streifen schneiden. Die Streifenenden gerade abschneiden. Mit 1 cm Abstand voneinander bei 180 Grad C ca. 5-7 Min. hell ausbacken. Sobald die Streifen abgekühlt sind, jeweils 2 (oder 3 bei den 10 cm) Bahnen Marzipanmasse auf die Außenseiten (und Mitte bei den 10 cm) der vorgebackenen

Mürbeteigstreifen aufspritzen, dabei ca. 2 mm Abstand zum Rand lassen. Die Kekse 8-10 Min. bei gleicher Temperatur goldgelb fertig backen.

Füllung:

200g **rotes Johannisbeergelee**
(oder Aprikose bzw. schwarze Johannisbeere)

Das Gelee in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Die noch warmen Eisenbahner Kekse zwischen den Bahnen mit Hilfe eines Teelöffels mit heißem Gelee füllen. Abkühlen lassen. Für die weiße Glasur Puderzucker mit etwas Milch glatt rühren und über den Keksen verteilen. Mit dem Messer in 2 cm breite Streifen schneiden.



UGLY SWEATER PARTY MIT EGGNOG (EIERPUNSCH)

Ich fand die Idee so toll, zu einer "Ugly Sweater Party" einzuladen. Jeder musste seinen hässlichsten Weihnachtspulli anziehen. Es war sensationell. Bernadette hatte ihren noch schnell im Internet bestellt. Ina & Daniel haben "normale" Strickpullis mit Schleifen und anderem Zeugs "gepimpt". Ralph hatte doch tatsächlich einen Pulli an, den er mit 15 Jahren schon bereits getragen hatte. Dazu einen Eierpunsch

gereicht und angerichtet auf dem alten Servierwagen meiner Mama. Das war supertoll und alle lieben Eierpunsch.

3 frische Eier
250g PUDERZUCKER
1/4 TL Muskatnuss
500ml MILCH
1/2 TL Vanille
EXTRACT
300ml süße Sahne
180ml Weinbrand
80ml RUM

Einfach die vorgekühlten Zutaten mit dem Pürrierstab zusammenmixen. Sofort abtrinken! Yummy.



leave no
SHOES
behind



Eggnog Cheesecake

(Eierpunsch Käsekuchen)

Es war ja dann schon auch sehr naheliegend (für mich jedenfalls), dass wenn ich diesen Eggnog so sehr mag, ich mich auf die Suche nach weiteren Backverwendungsmöglichkeiten machen würde. An Silvester war es dann soweit: Es gab den ersten Eierpunsch Käsekuchen serviert, natürlich mit frischem Eggnog im Glas! Was für ein toller Start ins neue Jahr, hehe!

Zutaten für
die Füllung:

800g Frischkäse

150g Zucker

2 EL dunkler
Rum

1 EL Brandy

1 TL VANILLE
Extrakt

1/2 TL MUSKAT
gemahlen

3 Eier





12 BUTTERKEKSE
2 EL Zucker 336 Butter
1,5 TL Zimt

Am besten geht der Boden in einer Küchenmaschine mit „Pulse“-Taste. Ansonsten alles zusammenmischen und zu einem krümeligen Teig verarbeiten. In einer 22 cm Springform in den Boden pressen + ab damit in den Kühlschrank.

Mixe dann für die Füllung den Frischkäse und den Zucker mit dem Schneebesen. Danach auch alle anderen Zutaten dazugeben, bis es ein

geschmeidiger Teig ist. In die Springform füllen und bei 180 Grad C 55 Minuten backen. Das Innere darf noch „wobbly“ sein, aber nicht flüssig.



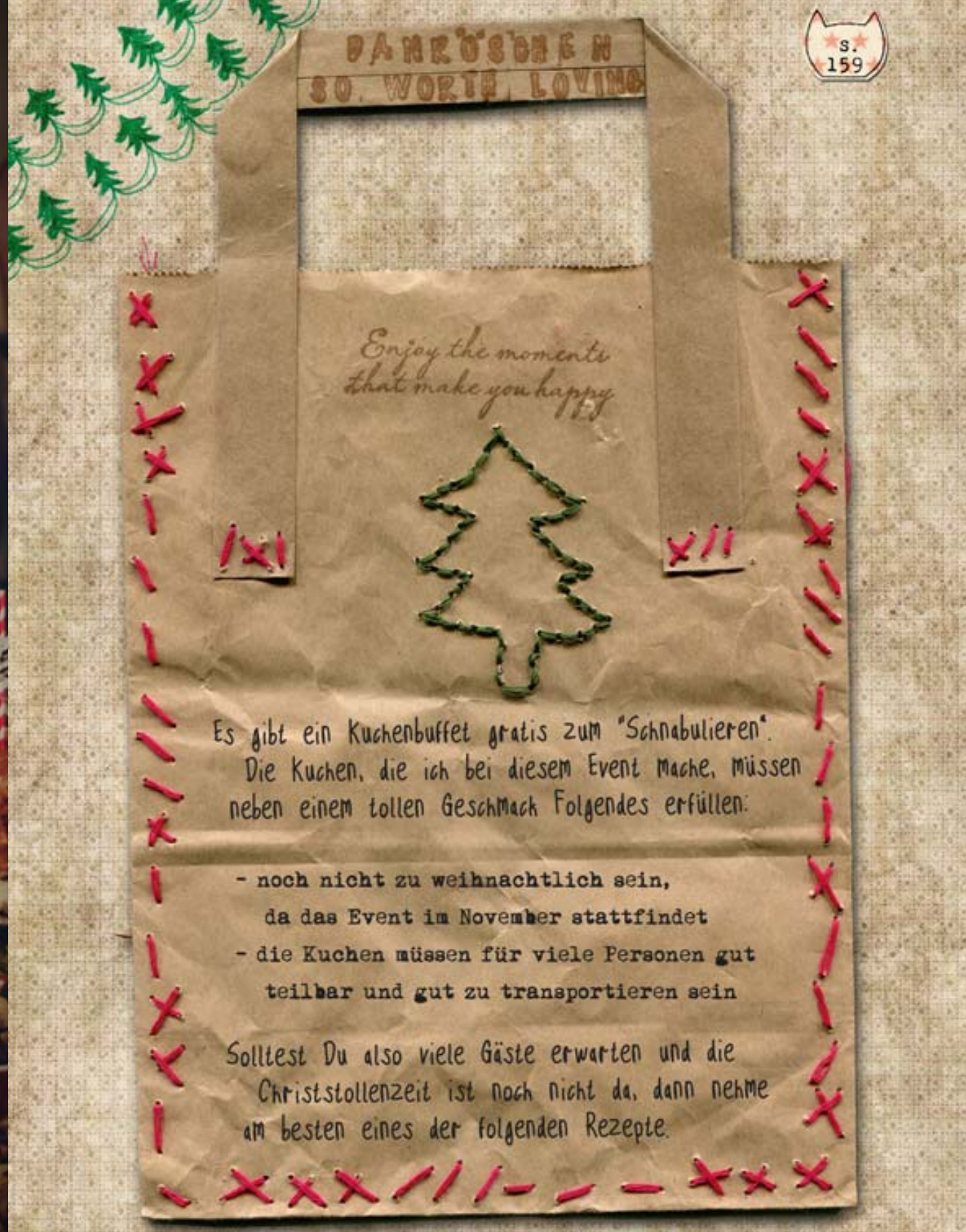
Heute:
Sehr gemütlich im
Danroeschen

Es weihnachtet
im Danroeschen!
Bewundern Sie die besten
Dekoideen und kuscheln Sie
sich in die romantische
Mode von Cream. Auch
die heiß geliebten
Leckereien aus dem
Backofen warten
auf Sie.
Ihre Daniela
Höher

Meine Freundin Dani hat so einen Laden mit
schönem Zeugs wie Geschirr, Stoffe und auch
Möbel. Jedes Jahr vor Weihnachten macht
Dani ein "Special Event", zu dem sie alle
ihre Kunden einlädt.



certified
YUMMY



DANKESCHEN
SO WORTH LOVING

S.
159

Enjoy the moments
that make you happy



Es gibt ein Kuchenbuffet gratis zum "Schnabulieren".
Die Kuchen, die ich bei diesem Event mache, müssen
neben einem tollen Geschmack Folgendes erfüllen:

- noch nicht zu weihnachtlich sein,
da das Event im November stattfindet
- die Kuchen müssen für viele Personen gut
teilbar und gut zu transportieren sein

Solltest Du also viele Gäste erwarten und die
Christstollenzeit ist noch nicht da, dann nehme
am besten eines der folgenden Rezepte.



Jetzt habe ich
erst mal kurz gegoogelt, wie
ich das Mincemeat korrekt
übersetzen kann.

Das ist eine Mischung aus Früchten, Gewürzen & Alkohol.

Die Engländer kaufen das fertig
im Glas. Wir Deutschen
machen es einfach selber.

Falls Du die Schnitten vielleicht
nicht so aufregend findest
auf dem Foto... unterschätze
sie nicht. Die sind auf jeden

Fall immer der Hit, wenn
Du die wo anbietest.

Meine Lieblinge -
und auch noch sehr einfach
zu machen. I love it.



Zutaten für

selbst gemachtes Mincemeat:

(Füllung für das Shortbread)

2 Äpfel ^{geschält}
^{klein geschnitten}

340ml APFELSAPF

85g getrocknete Apfel

240g Rosinen

90g Korinthen

105g Cranberries ^{getrocknet}

120g ORANGEAT ^{klein gehackt}

60g Zitronat

105g brauner Zucker Glas mit Schraubverschluss, denn

120ml dunkler
RUM

120ml Brandy

60g BUTTER

1,5 Tl. ZIMT

1/2 Tl. Piment - gemahlen

1/2 Tl. MUSKAT

1/2 Tl. Nelken

1/4 Tl. SALZ



Alles mischen

und über Nacht

stehen lassen. Ich fülle die

Mischung immer in ein großes

Glas mit Schraubverschluss, denn

im Kühlschrank hält sich das

die ganze Wintersaison.

Für das Rezept benötigst Du

nur einen Teil der Mischung.

Insgesamt etwa 400 g.



Zutaten:

Teig für

das Shortbread:



260g Mehl

20g Stärkemehl

1/4 Tl. Salz

225g Butter

70g BRAUNER
Zucker

1 Tl. VANILLE
Extrakt

Alle Zutaten zu

einem Teig mixen. In einer

quadratischen 23 cm x 23 cm Form

ca. 2/3 vom Teig

(der ist ganz weich) mit dem Löffel rein-
drücken. Danach musst Du 400 g der Mincemeat Mischung
darauf verteilen. Lass am Rand noch 1 cm Platz
frei. Obendrauf kommt nun der restliche Teig.

Ich verteile das immer fleckenweise, wie bei Streuseln.

Das verläuft beim Backen zu einer geschlossenen Ebene.

Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad C 30 Min. backen.

Bei diesem Rezept ist es besser, aus dem fertigen

Kuchen die Vierecke zu schneiden, solange er noch warm

ist. Der Shortbread Teig enthält sehr viel Butter und

bröselt sehr stark, wenn er kalt ist.



Zutaten:

250g weiche Butter

3 EIER

1 Tl. Mandelaroma

250g Zucker

200g Mehl

2 Tl. Backpulver

50g VOLLKORNMEHL

100g gemahlene Mandeln

3 Tl. Zimt

1 gute Prise
MUSKAT

Jeder kennt und liebt Schokolade.

Birnen sind aber oft schon so 'ne
Sache. Mein Mann mag die gar nicht.
In Kombination als Kuchen mit Nüssen
und Schokohaube überzeugen sie aber
alle. Das ist also mein Rezept für
alle, die normal keine Birnen essen.

Die Butter mit den Eiern und dem
Mandelaroma zusammenmischen.

Danach alle anderen Zutaten

(außer 2 EL. Dekonüsse)

dazugeben und vermengen.



2 gehäufte El
Nüsse zurückbehalten
für später.

vorgeheizter Ofen
180 Grad C bei
20 cm quadr.
Backform 60 Min.
№214582

Zum Schluss
Birnenstücke unter-
heben. Ich muss den Kuchen
nach der halben Backzeit
immer mit Alufolie
abdecken, der wird sonst
zu braun. Für das Icing
wird die Schoki in einem
Topf mit der sauren
Sahne langsam erwärmt.
Wenn sie geschmolzen ist,
muss die Mixtur über
Nacht in den Kühl-
schrank zum fest
werden. Am nächsten
Tag das Icing auf den
Kuchen verteilen
und die Dekonüsse
darüber sprenkeln.

- 336 gehackte Haselnüsse
- 75g GEHACKTE Mandeln
- 50g gehackte MACADAMIAS
- 100g Zartbitterschokolade
gehackt oder Chips
- 2 BIRNEN geschält
+ geschnitten
- Icing:
- 100g Vollmilchschokolade
- 100g ZARTBITTER
SCHOKOLADE
- 300g SAURE Sahne



BLAUBEER Schnitten

Noch Mal
ein Rezept
für das Backblech.

Das fruchtige Geheimnis (oder "warum sind die so saftig"?)
ist: Es kommen nicht nur Blaubeeren als Frucht
obendrauf, sondern auch noch eine dicke Lage

Marmelade
direkt
auf den
Boden.
Mit feinem
Puderzucker
bestäubt und
in mundgerechte
Quadrate geschnitten
nimmt Jeder
garantiert mehr
als nur ein Stück,
wenn Du die
zum Kaffee
servierst.





Merry Christmas

Donnernder rauscht der Ocean als
Kraus der Rast,
ut- der Sturm,

er Pilorkennetihn. Immer steigender hebst, Woge, dudia.
s, die letzte, letzte bist du! Das Schiff gi. hater.
and den Totengesang heult dumpf fort
Auf dem großen, immer offenen Grabe der

Die Frühlingsfeier
Selten

hmmm ...

Karamellisierte Walnuss-schnitten

Klingt schon mal richtig gut oder?

Boden:

- 225g Butter
- 275g MEHL
- 110g Puderzucker

Obendrauf:

- 200g Butter
- 175g Honig
- 3 El. SAHNE
- 300g brauner Zucker
- 400g Walnüsse gehackt

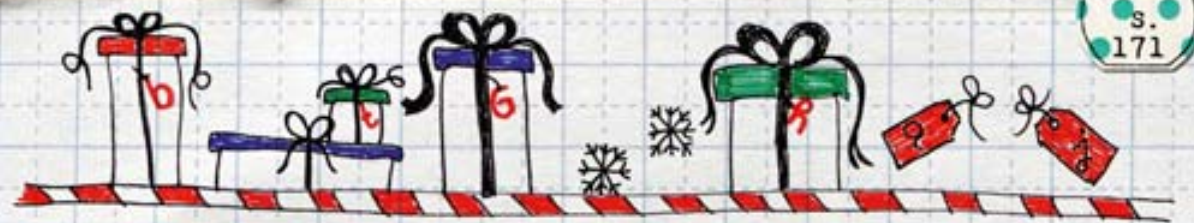
Für den Boden alle Zutaten zu einem Teig kneten
+ auf einem Backblech ausrollen.
25 Min. bei 150 Grad C im vorgeheizten Ofen backen. Für das Topping alle Zutaten in einem Topf schmelzen, auf den vorgebackenen Boden geben + weitere 20 Min. backen. Nach dem Erkalten schneiden.

LOVE ♥ WITH LOVE ♥ WIT

s. 169

Weihnachten

always add
JAM



Die Linzer Torte

Linzer Torte gab es früher schon immer bei uns zu Weihnachten. Mama hat die ganz früh gebacken, meistens auch gleich mehrere, weil die sich sehr lange frisch hält. Schon damals fanden Freunde und Verwandte, dass das die beste Linzer Torte sei. Ich habe das Rezept soweit verändert, dass ich nur selbst gemachte Marmelade verwende (musst Du natürlich nicht) und anstelle des Gitters aus Teig obendrauf, steche ich gerne irgendwelche Sterne, Tiere oder Bäume aus. Sonst habe ich das Rezept von Mama völlig gleich gelassen.



obendrauf

1 EL + etwas
Milch
verquirlen,
damit den Kuchen
vor dem Backen
bestreichen



Zutaten:

250g Butter
250g Zucker
300g Mehl
250g Mandeln
3 TL Zimt
1 Messerspitze
Nelken
Schale 1 Zitrone
1 EL

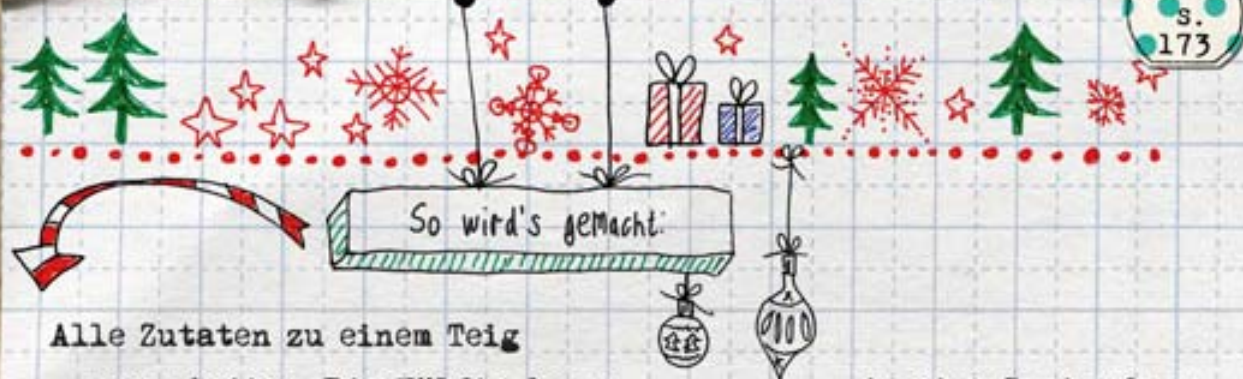


Füllung

Schwarze Johannisbeere
300g Marmelade
1 Gläschen
Cassis



wishing you a
MERRY
XMAS



Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Die Hälfte davon in eine Springform legen und zu einem Boden glatt drücken. Aus dem Anteil auch einen etwa 2,5 cm hohen Rand formen (ich mache gerne 4 kleine Torten aus diesem Rezept, das ist zum Verschenken praktisch). Die Füllung auf dem Boden verteilen. Aus dem restlichen Teig entweder Streifen ausrädeln oder Formen stechen. Danach mit der Ei-Milch-Mischung bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C 60 Min. backen. Wenn Du 4 kleine Torten machst, die Backzeit auf ca. 35 Min. reduzieren.



I want to live in a
GINGERBREAD
HOUSE



LEBKUCHEN

die leckeren aus Nürnberg
in Größe XXL oder
viele kleine in 5

In einem Winter haben wir auf Designer Weihnachtsmärkten Riesenlebkuchen verkauft. Wir haben die XXL-Lebkuchen auch in einem Pizzakarton verpackt, den wir weihnachtlich bedruckt hatten. Das Rezept ergibt einen super dicken und saftigen Lebkuchen in einer 26 cm Springform gebacken oder ca. 15 normal große runde Lebkuchen.



No. Zutaten:

80g gem. Mandeln
80g GEM. Haselnüsse
80g ORANGEAT
80g Zitronat

in der Pfanne
ohne Fett rösten

in der Küchenmaschine
ganz fein gehackt,
bröselig

100g Marzipan
klein gewürfelt

80g Aprikosenmarmelade

3 EIER

180g brauner Zucker

180g Mehl

1/2 TL. BACKPULVER

1/4 TL. Salz

1 TL Zimt

1/2 TL Ingwer

1/2 TL. MUSKAT

1/4 TL. Nelken

zum Verzieren:

150g ZARTBITTER
Kuvertüre
ganze Mandeln

Ich mache den Teig immer
in einer Küchenmaschine
mit „Pulse“-Taste. Zuerst
Nüsse & Orangeat/Zitronat
mischen. Danach Marzipan
dazugeben, alles vermischen.



Everyone loves
Pizza!



Jetzt Online
bestellen!

Super Supreme XL Pizza

Für alle Junk Food Lovers haben wir
die Lösung für Weihnachten:
einen von Masterhand hergestellten
extra saftigen Wurstlebkuchen.

Auf der Suche nach einem
Geschenk für Ihre Kunden?
Kontaktieren Sie uns für größere
Bestellungen.

www.pizzafromsanta.com



Thank You
for
making
us
your
Pizza
Shop
this
Christmas

www.pizzafromsanta.com

PIZZA
FROM
SANTA



www.pizzafromsanta.com



Ich mag die überraschten
Gesichter, wenn ich mit dem XXL-Lebkuchen
ankomme und ihn in Kuchenstücke aufschneide.
Egal welche Größe, er schmeckt sensationell.

Dasselbe mit der Marmelade, den Eiern & dem Zucker machen.

Zum Schluss das Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze
unterrühren. Der Teig sollte danach 1 Nacht in der Schüssel
im Kühlschrank ruhen. Du kannst ihn dort bis zu 3 Tagen
aufbewahren.

Backen:

Ofen auf 170 Grad C vorheizen

XXL-Lebkuchen: 30 Min.

S-Lebkuchen: 15-20 Min.

Für die kleinen Lebkuchen:

Nimm einen Eisportionierer
und mache ca. 15 Häufchen, mit
genügend Abstand dazwischen.

Die gehen auseinander. Nach dem Erkalten dick mit
Schokolade überziehen.



irish cream sahnelikör

as good,
if not better,
than the name
brand liquor!

Das ist mein Tipp als Mitbringsel, wenn Du
Freunde in der Weihnachtszeit triffst.
Alle werden begeistert sein. Und dazu
auch noch selbst gemacht!

Zutaten:

- 4 ganz frische Eier
- 1 TL. BITTERMANDELAROMA
- 250ml süße SAHNE
- 1,5 TL. VANILLE EXTRAKT
- 1 DOSE gesüßte Kondensmilch
- 250ml Whiskey
- 2 TL Karamellsirup
- 2 TL Instant Kaffee Granulat

Hmm, Ja, es ist tatsächlich ein Rezept
mal ohne Zucker. Super! Aber ich
glaube das Ergebnis hat es dennoch
in sich ...
Slurp!



Ich nehme den Sirup, der
eigentlich für Eiscreme ist.
Du kannst auch Schoko Sirup nehmen

REPORT



Ich mixe alle
Zutaten in einer
Schüssel mit dem
Pürierstab zusammen.
Wenn ich einmal
größere Mengen
(Kollegen, lange
Party) benötige,
muss auch schon
mal die
„Kitchen Aid“ ran.



Zeit zum Zubereiten:
10 Minuten oder so.
Geht ganz schnell.

Zum Verschenken
habe ich den Likör
in kleine Flaschen
abgefüllt.





let's
eat some
COOKIES





to Peanut Butter Cookies

(for peanut butter lovers)

Die Schwierigkeit bei diesem Rezept besteht darin, nicht den ganzen Teig bereits ungebakken wegzusessen.



Butter, Erdnussbutter, Vanille & Zucker gut

verrühren. Danach das Ei, Mehl und das Natron zugeben. Den Teig 5 mm dick ausrollen + für 30 Min. in den Kühlschrank legen. Ofen auf 180 Grad C vorheizen. Cookies ausstechen, Mandeln reindrücken + für 12-14 Min. backen.

Zutaten: 100g Butter beide weich
140g ERDNUSSBUTTER
1 TL Vanille Extrakt
220g brauner Zucker
1 Ei
185g MEHL
1/4 TL. NATRON
ganze Mandeln zum VERZIEREN



Zitronen Mandel Kekse

Die schmecken nicht nur gut, sondern ich nehme die auch gerne, um sie an den Baum zu dekorieren. Einziges Problem hier: Schlaue Gäste naschen die eventuell und der Baum ist leer.



Zutaten:

90g Butter
220g ZUCKER
120g Mandeln gemahlen
150g Mehl
Schale 1 ZITRONE
1/2 TL. BACKPULVER
60ML Zitronensaft
Puderzucker zum bestäuben

Alles mixen, Teig in 5 mm Dicke ausrollen + 30 Min. kühl stellen. Dann ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad C 10-12 Min. backen. Danach mit Puderzucker bestäuben.





S. 185

Orangen-Kekse

Das sind meine "allround" Cookies für Jeden Tag.

Die schmecken immer, Sommer wie Winter und der Teig ist super zu verarbeiten und nichts verläuft. Hier wollte ich mit Holzstäbchen lustige Muster reinpieksen: Es hat geklappt!

Zutaten:

- 200g Butter
- 200g ZUCKER
- 1 Ei
- 400g MEHL
- Schale 1 Orange gerieben
- (oder Zitronenschale, oder 1 Tl. Vanille Extrakt)

Alle Zutaten mixen.
Teig 5 mm dick ausrollen
+ für 30 Min. in den Kühlschrank. Danach ausstechen.
Bei 180 Grad C im vorgeheizten Ofen 10 Min. backen.

* Weihnachten *



With love

With love

Bratapfel Füllung

Ich weiß ja nicht, wie das bei Dir ist, aber an Weihnachten brauche ich immer 1.000 kleine Geschenke für Nachbarn, Kollegen etc. Deshalb hatte ich die Idee, ein Rezept für eine Bratapfelfüllung zu entwickeln, die man in kleine Gläser füllen (viele Geschenke) und auch noch schön verpacken kann. Ich koche sie wie Marmelade mit Gelierzucker, das hält dann auch Monate. Ist aber in der Regel ganz schnell weg. Schmeckt übrigens auch lecker aufs Brot.



Zutaten:

- 100g **KORINTHEN**
- 100g Rosinen in Rum am Vortag eingelegt
- 200ml **Soft** Apfel oder Kirsche
- 100g Marzipan klein geschnitten
- 500g **GEMISCHTES** getrocknetes Obst
BSP: Aprikosen, Zwetschgen, Cranberries
- 200g **MANDELSTIFTE** in der Pfanne geröstet
- 300g **Äpfel** (geschält & klein geschnitten)
- 750g 2:1 Gelierzucker

Alles zusammen in einem großen Topf sprudelnd aufkochen lassen (nach Angabe vom Gelierzucker). Danach sofort in Gläser mit Schraubverschluss abfüllen.

With love

With love

Etikett drauf.
Fertig!



CHRISTMAS

afternoon tea



Die Idee zum PopUp Tearoom

hatte ich vor etwa 1 Jahr.

In einem englischen Heft war ein Artikel darüber, dass es in England überall verstreut im ganzen Land Leute gibt, die zu einem bestimmten Termin und Uhrzeit ihr Wohnzimmer ausräumen, um daraus einen Tearoom zu machen. Fand ich super, habe auch gleich meinen Mann überzeugt und im Sommer damit gestartet.





Zur Erklärung:
Anmelden kannst Du
Dich per E-Mail bei mir.

Erwarten kannst Du einen echten englischen
Afternoon Tea! in einer super gemütlichen
Atmosphäre, wunderschön dekoriert
alles! Vor Weihnachten habe



ich alle Sonntage für einen
special XMas PopUp Tearoom angeboten.
Da die Nachfrage so krass war,
habe ich dann doch auch noch
Samstagstermine hinzugefügt.

Wow, das war Hammer viel Arbeit, aber
auch sehr toll, so viele nette

Leute kennenzulernen. Mein Mann
war für die Getränke und
Sandwiches zuständig.

Ich freue mich schon
auf die nächsten
Termine.



Bitte keine Vorurteile hier
haben. Beim Karottenkuchen
schmeckst Du die Karotten
auch nicht.

Der Kürbiskuchen ist sehr, sehr
lecker. Da das Kürbispüree in
Deutschland nicht, oder nur
selten, zu kaufen ist, kannst
Du es auch selber machen:

Hokkaido Kürbis in Spalten
schneiden + im Ofen
bei 150 Grad C etwa
15 Min. weich backen.
Danach mit der Gabel zu
Brei zerdrücken.



So sieht der Kuchen
Mit weihnachtlicher
Deko aus.

homemade temptations

TREAT YOURSELF



S. 193

- Zutaten: 115g BUTTER
260g brauner Zucker
200g Zucker
2 Eier
240ml PUMPKIN Püree
1 TL Vanille Extrakt
260g MEHL
1,5 TL Backpulver
1/2 TL Salz
2 TL ZIMT
1/2 TL Ingwer
1/4 TL Nelken
120 ML Buttermilch

Vermische mit dem Handmixer die Butter + Zucker. Danach die Eier einzeln dazugeben. Nacheinander die restlichen Zutaten unter Rühren in den Teig geben. Entweder in einer Kastenform oder in zwei 20 cm Springformen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C backen (Kastenform 50 Min., Springform 30 Min.).

Alles für das Icing zusammenrühren und nach dem Abkühlen den Kuchen bestreichen. Die beiden runden Kuchen

Icing:

- 230g Frischkäse
60g BUTTER
2 EL. Ahornsirup
250g Puderzucker

aufeinander-setzen.



• Weihnachten •

APFEL- ZIMT SCONES

Scones sind englische Teeküchlein, die mit Clotted Cream und Marmelade gegessen werden. Im Sommer mache ich zum PopUp Tearoom immer die klassischen Scones. Jetzt im Winter wollte ich gerne mal was anderes anbieten, und habe diese Variante mit Apfel und Zimt gebacken. Die kamen sehr gut an, werden auch etwas anders gemacht. Sie werden nicht ausgerollt und auch nicht ausgestochen. Ich würde sagen mehr als 10 Min. brauchst Du für dieses Rezept nicht, es geht also super schnell.

Den Apfel habe ich in kleine Stücke geschnitten. Du kannst ihn aber auch raspeln. Schälen brauchst Du ihn nicht.

Zutaten:

- 380g MEHL
- 65g Zucker
- 3/4 Tl. Salz
- 1 TL Backpulver
- 3 Tl Zimt
- 110g BUTTER
- 1 kleiner APFEL
- 2 Eier
- 1 Tl. VANILLE EXTRAKT
- 110g Apfelmus



MERRY CHRISTMAS



Topping:

- 3 El Zucker
- 1 TL ZIMT

It's the most wonderful
time of the year

Mische alle Zutaten zusammen. Ich mache das bei den Scones von Hand und nicht mit der Küchenmaschine. Teile den Teig in 2 Hälften. Presse jede Hälfte rund auf ein Blech. Die Höhe des Teigs sollte ca. 2 cm sein. Streue dann das Topping obendrauf. Am besten nun noch 30 Min. kühl stellen, damit der Teig auch in Form bleibt. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad C ca. 25 Min. backen. Nach dem Backen jede Teigplatte in 6 Stücke wie einen Kuchen aufschneiden. Die Scones schmecken warm am besten.



AS * MERRY CHRISTMAS *
CHRISTMAS * MERRY CH





Im Winter biete
ich zu den Scones
neben der
Clotted Cream
gerne selbst gemachte
Brandy Butter an.
Die schmeckt auch
sehr gut auf
Toastbrot oder
zum Hefezopf.

Brandy Butter:

100ml Brandy (Weinbrand)
60g Puderzucker
250g weiche Butter

Alle Zutaten am besten mit
einem Pürrierstab zusammenmischen.
Dann in ein Glas füllen und
ab in den Kühlschrank.



brownie cheese cake

Was gibt's Besseres als saftige Brownies?
Und was gibt's Besseres als einen leckeren Käsekuchen?
Deshalb darf ich vorstellen, beides vereint:

Den Brownie Käsekuchen!

Butter und Schokolade in
einem Topf schmelzen.
Vom Herd nehmen und
Zucker einrühren. Die
Eier und die Milch
unterrühren.

Zutaten Brownie:

120g BUTTER
120g Zartbitter
Schokolade
200g Zucker
2 Eier
60ml MILCH
100g Mehl



Mehl darüber sieben + unterheben. In eine 23 cm Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C ca. 25 Min. backen. Hitze auf 160 Grad C reduzieren.



Zutaten Käsekuchen:

- 500g Frischkäse
- 150g ZUCKER
- 3 Eier
- 1 Tl. Vanille Extrakt
- 125g Naturjoghurt

Für den Käsekuchenteig den Frischkäse mit Zucker und Eiern mischen. Vanille Extrakt und Joghurt

dazugeben. Dann die Creme auf den Brownie Boden verteilen.

Weitere 50 Min. backen, bis die Käsemasse fest ist. Vor dem Schneiden am besten über Nacht auskühlen lassen.



so lecker!



Christstollen, ca. 3/4 Stück

- 250g gesälzte, gestiftete Me...
- 500g Rosinen
- 125g Korinthen
- 100g Zitronat
- 100g Orangeat
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 2 gläserne Tünn (evtl. mehr)
- 1 kg Mehl



Christstollen

Noch bis vor kurzer Zeit mochte ich überhaupt gar keinen Christstollen. Die waren alle aber auch immer schrecklich trocken und langweilig. Bis ich einmal den von meiner Schwiegermutter probiert habe. hmmm. Das war natürlich eine andere Hausnummer. Seitdem bin ich unter die Stollenbäcker gegangen und es gibt kein Weihnachten mehr ohne. Aus ihrem Originalrezept kannst Du 3-4 Stollen backen oder etwa 3 Bleche mit kleinem "Stollenkonfekt" (so nenne ich das). Ich mache das in Backblechen mit ganz kleinen quadratischen Formen.

- 250g **GESTIFTTELTE MANDELN**
vorher angeröstet
- 500g Rosinen
- 125g **Korinthen**
die kleinen schwarzen
- 100g Zitronat
- 100g Orangeat
- 1 **ZITRONE**
Saft + ger. Schale
- 4 **Schnapsgläser**
RUM

Mischen & über
Nacht ziehen lassen

- 175g **ZUCKER**
- 120g Hefe
- 250ML lauwarme Milch
- 750g **Butter** (weich)
- 136 Mehl
- PUDERZUCKER**
(ich nehme auch gerne
ein Zimt-Zucker-Gemisch
zum Bestreuen)

Zucker, Hefe und Milch zu einem Vorteig
vermengen und 15 Min. gehen lassen.

600g Butter und Mehl untermischen.

Angesetzte Fruchtmischung gleich-
mäßig darunter kneten. 30 Min. gehen
lassen. Jetzt entweder die Bleche
für das Stollenkonfekt fetten und
Teig einfüllen oder 3-4 Stollen formen.

Für die Stollen aus gefalteter Alufolie ca. 5 cm breite Man-
schetten rund um den Teig legen und mit Zahnstochern
fixieren. Noch mal 15 Min gehen lassen. Bei vorgeheizten
175 Grad C 50 Min. (ganze Stollen, mit Manschetten) oder
30 Min. (Konfekt) backen. Danach sofort mit übriger Butter
bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.



Ganz oft werde ich gefragt, was ich denn mit all dem Kuchen mache. Natürlich wird der sofort (also nachdem 2 Stücke davon gegessen sind) an Freunde und Nachbarn verteilt. So zum Beispiel auch an Marcus vom Haus nebenan. Irgendwann habe ich herausgefunden, dass er mal Elektriker gelernt hat. Seitdem gab es immer mal wieder eine Softeismaschine

Das Ungetüm

nacherzählt
von eurem Nachbar Marcus.

Sarah und ich kamen aus unserem Wales Urlaub zurück und waren ganz neugierig auf den Baufortschritt unseres Hauses.

Kurze Zeit nach Ankunft erreichte mich ein Hilferuf von Achim "wir bräuchten mal Hilfe von einem Elektriker wegen einer Lampe".

Nichts Böses ahnend sind wir kurzerhand rüber um mal nach dem Lämpchen zu sehen.

Freudestrahlend stand Andrea in der Türe und mein Blick ging zum Boden, wo die Lampe (im folgenden das Monster oder Ungetüm genannt) stand. Bei dem Monster handelte es sich um einen 12flammigen Kronleuchter. Er war aus einem speziellen Kunststoff um den Eindruck von Hirschgeweih zu vermitteln. Insgesamt wog das Ungetüm sicher über 40 kg. Eine kurze einarmige Halteprobe bestätigte mein ungutes Gefühl, dieses Monster niemals ohne Schwerlasthaken in einer Rigips Decke befestigen zu können.

oder ein Waffeleisen aus den USA, bei dem er super helfen konnte.

Die Geschichte mit der Riesenlampe, die ich in Venlo gekauft habe, hat ihn dann aber doch so beeindruckt, dass er eine ganze Geschichte dazu aufgeschrieben hat. Die ist zu lang für

hier, aber seitdem geht das erste Stück Kuchen immer zu ihm rüber.





veg.



good things
come to those
WHO BAKE

INDEX

A
Apfelküchlein 40
Apfeltaart,
holländische 65
Apple Pie, american 128

B
Bananenbrot 126
Bananenpudding 133
Banoffee Pie 100
Birne Schokokuchen 163
Blaubeerschnitten 165
Brandy Butter 196
Bratapfelfüllung 186
Brownie Cheesecake 197

C
"Caramel"-Schnitten 138
Carrot Cake 82
Challah Bread 23
Cherry Pie 118
Chocolate Pie 121
Chocolate Crackle Cookies 92
Christstollen 199
Cinnamon Rolls 86

E
Eggnog Cheesecake 155
Eierlikör 34
Eierlikörkuchen 31
Eierpunsch 153
Eisenbahner Kekse 150
Eis in Waffel 49

F
French Toast 26

G
Galette mit Obst 46
Granola 104

H
Haferflocken Ecken 12

K
Kaffee & Walnusskuchen 17
Käsekuchen mit Mohn 19
Käsekuchen mit Schokolade 76
Käsekuchen von Mama 69
Kekse als Teebeutel 43
Kekse, Orangen- 185
Kekse mit Mini Eggs oder M&Ms 27

L
Lebkuchen 175
Linzer Torte 171

M
Macarons 54
Magic Bars 63
Marmorkuchen 59
Muffins mit "Meringue" 53

N
New York Cheesecake 38

P
Peanut Butter Cookies 182
Peanut Butter Pie 98
Pumpkin Pie 116
Pumpkin Spice Cake 191

R
Rhabarbercrumble 36
Rocky Road
Schnitten 137

S
Sahnelikör, Irish Cream 178
Schoko Cookies 146
Schokokuchen 108
Scones 74
Scones, Apfel/Zimt 194
Shortbread, Mincemeat 160
S'mores 111

V
Victorian Life Cakes 10
Victoria Sponge 78

W
Waffeln, belgische 143
Walnuss Karamell
Schnecken 90
Walnusschnitten,
karamalisierte 169

Z
Zitronenkuchen 15
Zitronen Mandel Kekse 183

lieber buchverlag

Wie gefällt euch
denn mein be-
gelegtes Booklet?
(bitte ankreuzen)

- ☐ Will ich Alles sofort Nachbacken
- ☐ Ich gebe es
- ☐ das ist ja so Tolle, das müssen wir auf Deutsch als Buch drucken
- ☐ weiß nicht so Recht

Für MEHR Infos
könnt ihr mich gerne
kontaktieren unter
www.CUTE.COTTAGE.OVERLOAD.COM



MASS HÄHN



So sah eine Seite aus dem originalen "Zine" aus

Wie kam denn nun eigentlich "Backen mit Love" zustande? Hmmm, ich wurde bei verschiedenen Events immer nach Rezepten gefragt. So habe ich einfach mal

von den 10 beliebtesten Kuchen ein "Zine" drucken lassen. Super-kleine Auflage, alles handgeschrieben und in Englisch. Das Heftchen habe ich dann in meinem Onlineshop verkauft (das gibt es immer noch!).

Da ich schon immer ein "richtiges" Buch machen wollte, habe ich das "Zine" an 10 Verlage geschickt, mit einem Bewerbungsschreiben zum Ankreuzen. Der Mann hat mir erst letzte Woche nochmal erzählt, wie bekloppt er es fand, dass ich geglaubt habe, ein Verlag würde sich auf so ein Zine mit so einem Anschreiben melden. Aber wusste was?

Ein Verlag hat sich dann doch gemeldet. Die Constanze und der Stefan fanden meine Idee gut. Nur leserlicher sollte das Buch natürlich sein.



Das habe ich dann gemacht und jetzt gibt es das Buch fast 10 Jahre danach als "Special-Relaunch" mit vielen neuen Fotos, einigen neuen Rezepten, und überarbeiteten Texten. Überall bin ich drüber gegangen und habe die Seiten etwas aufgefrischt und neu gemacht. Für Dich. Denn ich will immer noch, dass dies Dein Lieblingsbackbuch wird (oder bleibt!).



Die „herrenlose“ Rote Katze von Seite 88 ist übrigens bis heute im Rosa Haus geblieben.



Achim und ich arbeiten 2012 an der 1. Auflage von „Backen Mit Love“





ZUR AUTORIN

Andrea Stolzenberger lebt mit ihrem Mann in einem rosa Haus. Dort kombiniert sie Backideen mit Handarbeitsprojekten und nennt dies „Crafty Baking“. Bei Andrea ist es nie langweilig, ständig dekoriert sie ihr Zuhause neu. Sie liebt Tee mit Milch, sucht ständig antike Küchensachen, mag bunte Haare und Tattoos. Auf Ihrem Blog www.cut-ecottageoverload.de zeigt sie einen Mix aus Dingen, die sie im Leben glücklich machen.

Weitere Bücher der Autorin:

→ Rosa Haus — School of baking

IMPRESSUM

Hinter jedem tollen Buch steckt ein starkes Team

Projektleitung: **Tom Mathony**

Texte und Rezepte: **Andrea Stolzenberger**

Korrektur: **Tom Mathony**

Covergestaltung: **Achim Fettig mit Andrea Stolzenberger**

Grafische Gestaltung: **Achim Fettig mit Andrea Stolzenberger**

Satz: **Achim Fettig**

Fotografie: **Achim Fettig**

Foodstyling: **Andrea Stolzenberger**

Herstellung: **Frank Jansen**

Producing: **Jan Russok**

Druck & Bindung: **optimal media GmbH, Röbel**

Alle Rechte vorbehalten. All rights reserved.

Das Werk darf — auch teilweise — nur mit Genehmigung des Verlags wiedergegeben werden.



1. Auflage 2022
© 2022 Edel Verlagsgruppe GmbH
Kaiserstraße 14 b
D-80801 München
ISBN: 978-3-96584-266-3

LIEBE LESER*INNEN

wie schön, dass Sie ein Buch von ZS in den Händen halten. „jetzt leben!“ ist das Motto unseres Verlages. Es steht für Genuss und Inspiration, Unterstützung und Motivation. Ob Kulinarik oder Fitness, Gesundheit oder Lebenshilfe — seit über 30 Jahren bieten wir kompetente Ratgeber für (fast) alle Lebenslagen. Wir lieben Tradition genauso wie Innovation — sie treiben uns an. Unsere Autor*innen sind Menschen, die zu ihrem Thema wirklich etwas zu sagen und zu schreiben haben. Unsere Produkte sind erzählerisch, appetitmachend und als gedruckte Bücher haptisch echte Erlebnisse. Für Sie mit ganz viel Liebe gemacht! Entdecken Sie mehr aus unserer wunderbaren Welt!

UNSER VERLAGSHAUS

Mit Standorten in München, Hamburg und Berlin zählt die Edel Verlagsgruppe zu den größten unabhängigen Buchanbietern Deutschlands. Zur Edel Verlagsgruppe gehört unter anderem ZS mit seinen Lizenzmarken Dr. Oetker Verlag, Kochen & Genießen und Phaidon by ZS.

ZS – Ein Verlag der Edel Verlagsgruppe

www.zsverlag.de

www.facebook.com/zsverlag 

www.instagram.com/zsverlag 

FÜR DIE UMWELT

ZS unterstützt bei der Produktion dieses Buches das Projekt „Junge Riesen für die nächsten 100 Jahre“ im Naturpark Nossentiner/Schwinzer Heide. Damit wird ein Anteil der unvermeidbaren CO₂-Emissionen im direkten Umfeld des Produktionsstandortes kompensiert.

PARTNER

Naturpark
Nossentiner/Schwinzer Heide
www.optimal-media.com/naturschutzprojekt-001



NEWSLETTER



Was koche ich denn heute Feines? Und wie geht das nochmal — schmackhaft und gleichzeitig gesund?

Mit dem ZS Newsletter keine kulinarischen und gesundheitlichen Trends mehr verpassen und immer auf dem neuesten Stand bleiben. Wir informieren regelmäßig über unsere Neuerscheinungen, Aktionen oder Gewinnspiele und verraten unsere Lieblingsrezepte!

Jetzt anmelden unter:

www.zsverlag.de/newsletter

ANMELDEN!

GEWINNEN

Unter allen
Neuabonnierenden
verlosen wir
jeden Monat
eine **Gesundheits-**
oder **Koch-Box**
von ZS.

Die wohl süßeste Schule der Welt!



Andrea Stolzenberger
Rosa Haus – School of baking

19,99 € [D]
ISBN 978-3-89883-818-4

Der Lehrplan ist reich gefüllt.

Jetzt auf betterbooks.de
und überall,
wo es gute Bücher gibt.

Schluss mit der langen Rezeptsuche!

Das lange Durchsuchen der eigenen Kochbücher hat endlich ein Ende —
die Rezept Scout-App verrät
ganz schnell und einfach, welches Rezept wo zu finden ist.

MARKIEREN

Eine eigene Bibliothek erstellen —
Kochbücher suchen und abspeichern

FINDEN

Einfach Suchbegriff eingeben — und auf einen Blick
entdecken, aus welchem Kochbuch die Rezepte sind

MERKEN

Lieblingsrezepte in der Merkliste speichern —
und noch schneller finden



Mit **allen aktuellen ZS-Büchern** und
vielen anderen beliebten Kochbüchern.





しいうが 4×1=
kekse
200g butter
200g zucker
1 ei
400g mehl
こっく 5×4=



Das war also ein Jahr
Backen und Dekorieren
im rosa Haus. Danke,
dass Du das Buch bis
zur letzten Seite
durchgestöbert hast.
Always make time for tealll
liebe Grüße
andrea



Dein Lieblings
BACKBUCH

überarbeitete
Neuauflage

Mit mehr Seiten,
vielen neuen Fotos,
aktualisierten
Texten und auch
ein paar ganz
neuen Rezepten.

Hallo,

mein Name ist Andrea
und ich backe sehr
gerne Kuchen. Ich
lebe mit meinem Mann
in einem rosa Haus.
Außer Backen mag
ich Dinge im Haus
dekorieren. Mit
ein paar Ideen und
etwas "crafty"
Handarbeit sieht
dann alles hübsch
aus. In dieses Buch
habe ich für jede
Jahreszeit etwas
tolles zum Backen
für Dich rein-
geschrieben.

Ich hoffe, es inspiriert Dich
zu eigenen Back- und Deko-Ideen.
Probier's einfach aus. Du bekommst
das hin. Viel Spaß dabei.

andrea stolzenberger



andrea
backt

ISBN 978-3-96584-266-3 € 22,99 (D)



9 783965 842663

www.zsverlag.de