

Deutschlands beste Hobbybäckerin

das GROSSE BACKEN





Liebe Freundinnen und Freunde von „Das große Backen“,

na klar, als Jury im Tortenhimmel von „Das große Backen“ haben wir einfach einen Traum-Job: Den ganzen Tag duftet es verführerisch nach frisch gebackenem Kuchen und wir dürfen überall naschen … Stimmt allerdings nicht ganz, denn wir müssen uns ja sogar von Amts wegen durch die kreativen Süßigkeiten unserer Kandidatinnen und Kandidaten durchfuttern. Haben wir übrigens sehr gerne gemacht – und wir sind begeistert, mit wie viel Liebe und Engagement hier alle die schönsten Sachen gezaubert haben!

Zu unserem Job gehört es aber auch, alles fair und gerecht zu beurteilen und einen Sieger oder eine Siegerin zu küren. In diesem Jahr haben wir uns für Agnes Linsen entschieden, die uns nicht nur mit ihren wunderbaren Kuchen und Torten, sondern auch mit ihrer Freundlichkeit bezaubert hat. Liebe Agnes – noch einmal herzlichen Glückwunsch und alles Gute für deine weitere Backzukunft!

Lasst euch durch die Siegerrezepte, Agnes Lieblingsrezepte und die schönsten Rezepte der anderen Show-Teilnehmerinnen und Show-Teilnehmer zum Nachbacken und Ausprobieren inspirieren.

Dazu gibt es einen kleinen Ausflug in die Küche von Agnes in Köln, die schönsten Bilder von der Show – und neben Tipps und Infos rund ums Backen von uns beiden auch noch ein paar raffinierte Klassiker, mit denen Sie Ihre Familie und Ihre Freunde überraschen können.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Backen und Genießen!

Bettina Schliephake-Burchardt & Christian Hümbs





Daumen drücken hat sich gelohnt …

… das meinen auf alle Fälle meine drei Jungs und mein Mann, die mich während der Show total lieb unterstützt haben. Dass ich jetzt bei „Das große Backen" gewonnen habe, macht mich wirklich stolz und glücklich. Aber ich denke, dass auch Verlieren stark macht: Für mich war es jedenfalls schon ein Riesengewinn, überhaupt dabei sein zu dürfen! Ich habe während unserer „Backzeit" viele supernette Leute kennengelernt – und meine Mitbäckerinnen und Mitbäcker haben mich mit ihrer Kreativität und ihrem Können absolut beeindruckt. Jetzt freue ich mich darauf, zu Hause mit meiner Familie und Freunden zu feiern und wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte!

Agnes



INHALT







Vorwort

2 **Bettina Schliephake-Burchardt & Christian Hüms:** Liebe Freundinnen und Freunde von „Das Grosse Backen“ ...

4 **Agnes Linsen:** Daumen drücken hat sich gelohnt ...



Und das sind meine Siegerrezepte ...

10 **VISITENKARTE Süße Früchtchen**

12 **DRIPPING CAKE Sündiger Karamellkuchen**

16 **3-D-OKTOBERFEST Fesches Dirndl**

18 **KÄSEKUCHEN Käseplatte Deluxe**

20 **HIDDEN DESIGN Baum der vier Jahreszeiten**

22 **PETIT FOURS 1 Orangen-Küsschen**

24 **PETIT FOURS 2 Schwarzwälder-Kirsch-Würfel**

28 **3-D-GEBURTSTAGSTORTE Schokofant mit kleiner Überraschung**

34 **HOCHZEITSTORTE Vintage Rosentraum**



Backen mit den Profis

40 Croque en bouche

42 Schaumküsse

44 Tarte au Chocolat



Einladung zum Kaffeeklatsch

48 Gesund das Leben genießen …

52 **Erdbeer-Joghurt-Kuchen aus dem Kühlschrank**

54 Meine Jungs backen genauso gern wie ich …

56 Das Backen habe ich mir selbst beigebracht …

58 Einen schönen „Agnes“-Kuchen gibt’s zu jeder Familienfeier …

60 **Baiserwolke**

62 **Orangen-Tartelettes**

Lauter süße Träume

Die schönsten Rezepte der anderen Show-Bäckerinnen und Show-Bäcker

Ebru

68 **Kadayifli Tatli**

70 **Käsekuchen mit Himbeergeheimnis**

Hans-Jürgen

74 **Kirschtorte à la Oma**

76 **Ruhestandstorte**

Julia

80 **Kunst und Kuchen**

82 **Kürbis-Cheesecakes**

Julie

86 **Dublin Cherry Cake**

88 **Pfefferminzprinz**

Marion

92 **Sommer, Sonne, Sand und Meer**

94 **Ozapft is!**

Nico

98 **Schokobombe**

100 **Kreatives Chaos**

Sabrina

104 **Pfälzer Zwiebelkuchen**

106 **Sommer in der Karibik**

Sarah

110 **Mohnträumchen**

112 **Coffee Time**

Sebastian

116 **Fruchtbombe**

118 **Tartelettes brûlées**

122 **Back-Specials von A bis Z**

126 **Wir sagen „Auf Wiedersehen“!**

128 Impressum







Süße Früchtchen

Für die Böden:
5 Eier (M)
340 g Zucker
190 ml Sonnenblumenöl
100 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
90 ml Malibu (Kokos-Rum-Likör)
320 g Weizenmehl
50 g Kokosraspel
3 TL Backpulver

Für die Buttercreme-Füllung:
600 g Erdbeeren
100 g Zucker
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
300 g weiche Butter

Für die Marmeladen-Füllung:
350 g Erdbeeren
200 ml Kokosmilch
250 g Gelierzucker (2:1)

Zum Belegen der Böden:
5 EL Malibu (Kokos-Rum-Likör)
100 g gehackte Mandeln
100 g gehackte Pistazien

Für die Deko:
Rollfondant in Türkis, Rosa, Braun, Rot, Hellgrün und Weiß
(siehe S. 122/123)

Für die Böden Eier, Zucker, Sonnenblumenöl, Mineralwasser, Kokos-Rum-Likör, Kokosraspel und Backpulver gut verrühren und gleichmäßig auf die beiden vorbereiteten Springformen verteilen. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Kuchen auf der mittleren Schiene (je nach Backofen nacheinander oder miteinander) 45-50 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Buttercreme-Füllung 350 g Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen, vierteln und fein pürieren (restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden und beiseitelegen). Erdbeerpüree mit Zucker und Puddingpulver in einem Topf vermischen, alles unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse andickt. Erdbeer-Puddingcreme vom Herd nehmen und abkühlen lassen (dabei mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet). Weiche Butter schaumig schlagen, Puddingcreme langsam unterrühren.

Für die Marmeladen-Füllung Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Erdbeeren vierteln und fein pürieren. Erdbeerpüree mit Kokosmilch und Gelierzucker in einem Topf vermischen und einmal aufkochen lassen. Erdbeer-Kokos-Marmelade in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Für die Fertigstellung der Torte die ausgekühlten Kuchen aus den Formen lösen, jeden Kuchen horizontal in drei gleich große Böden schneiden. Einen Boden als Deckel beiseitelegen, die restlichen Böden mit je 1 EL Kokos-Rum-Likör beträufeln.

Alle Böden (mit Ausnahme des Deckelbodens) gleichmäßig mit ⅔ der Buttercreme und mit der Marmeladenfüllung bestreichen, mit Erdbeerscheibchen belegen und mit Pistazien und Mandeln bestreuen. Böden aufeinandersetzen, den beiseitegelegten Boden als Deckel oben draufsetzen. Torte rundherum mit der restlichen Buttercreme bestreichen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Torte mit Rollfondant eindecken und mit selbst gestalteten Figuren aus Rollfondant dekorieren.

Kühlzeit:	2 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten (pro Kuchen)
Backtemperatur:	200 Grad / Umluft 180 Grad
Backformen:	2 Springformen mit 18 cm Durchmesser / mit Backpapier ausgelegt



Sündiger Karamellkuchen

Für die Böden:
200 g Zartbitter-Kuvertüre
10 Eier (L)
330 g Zucker
Salz
250 g Weizenmehl
50 g gemahlene Mandeln
200 g gemahlene Walnusskerne
6 getrocknete Feigen
1 Handvoll Walnusskerne
1 Handvoll Schokobohnen
1 TL Instant-Espresso

Für die Karamellsauce:
160 g Rohrzucker
(siehe Seite 122/123)
50 ml Ahornsirup
200 ml Sahne
30 g Butter
1 Vanilleschote

Für die Füllung:
300 g Puderzucker
180 g Ziegenfrischkäse mit Feigen
600 g Mascarpone
2 TL Instant-Espresso
6 EL Feigenmarmelade

Für die Deko:
Halbierte Passionsfrüchte
Blüten (nach Belieben)

Für die Böden Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit 140 g Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen.

Mehl mit gemahlenen Mandeln und Walnusskernen vermischen, mit der Eigelb-Zucker-Masse verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben, Teig gleichmäßig auf drei Schüsseln verteilen.

Getrocknete Feigen fein würfeln und mit dem ersten Teig vermischen. Walnusskerne grob hacken, mit 2 EL geschmolzener Kuvertüre zum zweiten Teig geben. Schokobohnen halbieren, mit der restlichen geschmolzenen Kuvertüre und dem Instant-Espresso zum dritten Teig geben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen, jeden Teig in eine der vorbereiteten Springformen geben. Kuchen auf der mittleren Schiene (je nach Backofen nacheinander oder miteinander) 45-50 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

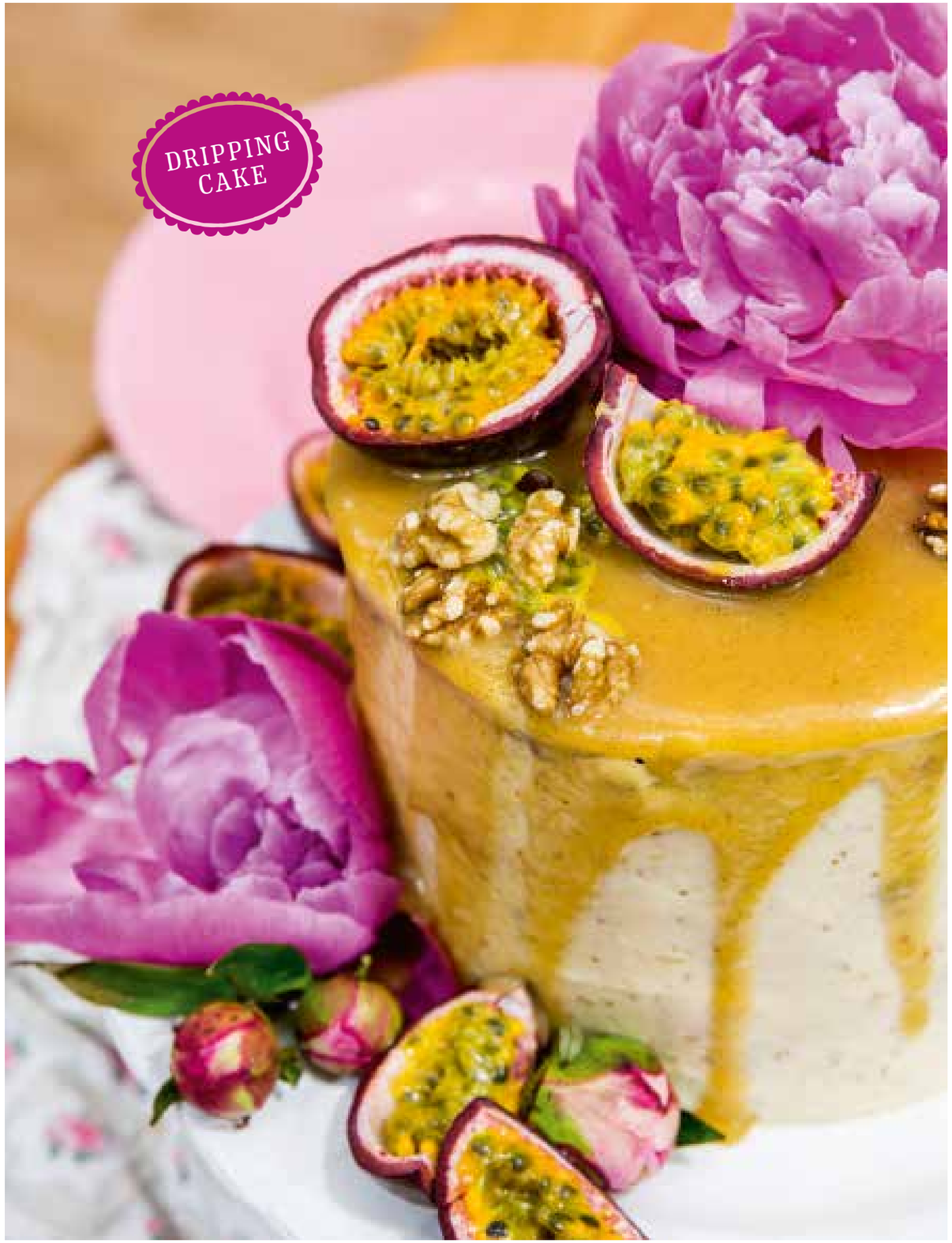
Für die Karamellsauce Rohrzucker, Ahornsirup, Sahne, Butter und das ausgeschabte Mark der Vanilleschote in einem Topf vermischen. Alles unter Rühren bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung Puderzucker, Ziegenfrischkäse mit Feigen und Mascarpone gut verrühren. Etwa ⅕ der Creme abnehmen und in eine andere Schüssel geben. Instant-Espresso unter die restliche Creme mischen, beide Cremes für 30 Minuten kalt stellen.

Für die Fertigstellung der Torte die abgekühlten Böden erst mit Feigenmarmelade, dann mit Espressocreme bestreichen. Böden zusammensetzen, sodass der dunkelste Boden unten, der mittelhelle Boden in der Mitte und der hellste Boden oben liegt. Kuchen mit der hellen Creme rundherum bestreichen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Zum Servieren die abgekühlte Karamellsauce vorsichtig auf den Kuchen geben, sodass sie an den Seiten herunterläuft, mit halbierten Passionsfrüchten und Blüten dekorieren.

Kühlzeit:	1 ½ Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten (pro Kuchen)
Backtemperatur:	180 Grad / Umluft 160 Grad
Backformen:	3 Springformen mit 18 cm Durchmesser / mit Backpapier ausgelegt



3-D-
OKTOBER-
FEST







Fesches Dirndl

Für den Brezelboden:
400 g Schogetten Caramel Brownie Schokolade
200 g Salzbrezel

Für den Schokoboden:
6 Eier (L)
420 g Zucker
225 ml Sonnenblumenöl
225 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
1 TL Zimt (gemahlen)
360 g Weizenmehl
60 g Kakaopulver
3 TL Backpulver

Für die Füllung:
1 kg Pflaumen
1 Pck. Schokoladen-Puddingpulver
200 ml Pflaumenwein
1-2 EL Zucker (je nach Süße der Pflaumen)

Für die Buttercreme:
800 g weiche Butter
400 g Puderzucker
Salz
1 EL Zimt (gemahlen)
8 EL Pflaumenmarmelade

Für die Deko:
Rollfondant in Rosa, Hellgrün, Grau, Weiß und Braun
(siehe S. 122/123)

Für den Brezelboden Schokolade in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Salzbrezel in einer Gefriertüte grob zerkleinern und mit der Schokolade vermischen. Masse auf einem der vorbereiteten Backbleche gleichmäßig verteilen und für mindestens 45 Minuten kalt stellen.

Für den Schokoboden Eier, Zucker, Öl, Mineralwasser, Zimt, Mehl, Kakaopulver und Backpulver gut verrühren. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Teig auf dem zweiten vorbereiteten Backblech gleichmäßig verteilen. Alles auf der mittleren Schiene 45-50 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren. Puddingpulver mit 50 ml Pflaumenwein gut verrühren, sodass eine glatte Masse entsteht. Pflaumen mit dem restlichen Pflaumenwein und Zucker in einem Topf vermischen und bei kleiner Hitze weich dünsten. Pudding-Wein-Mix zugeben und langsam unterrühren, alles vom Herd nehmen, abkühlen lassen und für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für die Buttercreme weiche Butter mit Puderzucker, 1 Prise Salz und Zimt zu einer cremigen Masse aufschlagen, ebenfalls mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für die Fertigstellung der Torte den Schokoboden horizontal in drei Teile schneiden. Brezelboden aus der Form lösen, auf die Arbeitsfläche legen und mit ⅕ der Buttercreme bestreichen. Den ersten Schokoboden darauflegen und die Pflaumenfüllung darauf verteilen. Dann den zweiten Schokoboden darauflegen und mit Marmelade bestreichen, Kuchen rundherum mit ⅗ der Buttercreme abdecken.

Aus dem dritten Schokoboden Kreise ausstechen und mit der restlichen Buttercreme Brüste modellieren. Kuchen mit Fondant wie ein Dirndl eindecken und dekorieren.

Kühlzeit: 1 ¾ Stunden
Backzeit: 45-50 Minuten (pro Kuchen)
Backtemperatur: 200 Grad / Umluft 180 Grad
Backformen: 2 Backbleche mit ca. 4 cm hohem Rand / mit Backpapier ausgelegt





Agnes – ganz in ihrem Element ...

Ich habe eigentlich immer schon gerne gebacken – genauso wie meine Mama. Vor etwa zwei Jahren hat mich dann das Backfieber so richtig gepackt und jetzt kann ich mir ein Leben ohne Kuchen und Torten gar nicht mehr vorstellen. Ich freue mich riesig über jede gelungene Kreation und (kleines Geheimnis!) esse meine süßen Sachen auch selber gerne!













Vintage Rosentraum

Für die Schokoböden:
8 Eier (L)
1 Vanilleschote
560 g Zucker
300 ml Sonnenblumenöl
300 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
40 ml Rum
4 TL Backpulver
480 g Weizenmehl
80 g Kakaopulver

Für die hellen Böden:
4 Eier (L)
280 g Zucker
1 Vanilleschote
150 ml Sonnenblumenöl
150 ml Eierlikör
2 TL Backpulver
280 g Weizenmehl

Für die Ganache:
300 ml Sahne
300 g Zartbitter-Kuvertüre

Für die Karamellsauce:
160 g Rohrzucker *(siehe S. 122/123)*
50 ml Ahornsirup
200 ml Sahne
30 g Butter

Für den Krokant:
100 g Zucker
100 g gehackte Mandeln

Für die Sekt-Himbeer-Marmelade:
200 ml Sekt
250 g Himbeeren (verlesen und gewaschen oder TK und aufgetaut)
140 g Gelierzucker (3:1)

Für die helle Buttercreme:
150 g weiße Kuvertüre
6 Eiweiß (L)
100 g Zucker
800 g weiche Butter

Für die Schokoböden Eier, das ausgeschabte Mark der Vanilleschote, Zucker, Öl, Mineralwasser, Rum, Backpulver, Mehl und Kakaopulver in einer großen Schüssel verrühren und gleichmäßig in die beiden vorbereiteten 24er-Springformen füllen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen 60 Minuten backen (je nach Ofen nacheinander oder miteinander), herausnehmen und abkühlen lassen. Jeden der abgekühlten Kuchen horizontal in drei gleich dicke Böden schneiden.

Für die hellen Böden Eier, Zucker, das ausgeschabte Mark der Vanilleschote, Öl, Eierlikör, Backpulver und Mehl gut verrühren und den Teig gleichmäßig auf die beiden vorbereiteten 18er-Springformen verteilen. Kuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen (je nach Ofen nacheinander oder miteinander), herausnehmen und abkühlen lassen. Jeden der abgekühlten Kuchen horizontal in drei gleich dicke Böden schneiden.

Für die Ganache Sahne in einem Topf erhitzen, grob gehackte Kuvertüre zugeben und schmelzen lassen. Alles gut vermischen und abkühlen lassen.

Für die Karamellsauce Rohrzucker, Ahornsirup, Sahne und Butter in einem Topf erhitzen, alles gut vermischen und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für den Krokant Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen, gehackte Mandeln untermischen, alles auf einem Blatt Backpapier verteilen, abkühlen lassen und fein hacken.

Für die Sekt-Himbeer-Marmelade Sekt, Himbeeren und Gelierzucker in einem Topf vermischen und 8-10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die helle Buttercreme grob gehackte weiße Kuvertüre in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Eiweiß mit Zucker in einer Rührschüssel über heißem Wasserdampf erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Eiweiß-Zucker-Mix steif schlagen, weiche Butter nach und nach unter Rühren zugeben, zum Schluss die geschmolzene und abgekühlte weiße Kuvertüre untermischen. Buttercreme für mindestens 30 Minuten kalt stellen.







1 Für den Brandteig 415 ml Wasser mit 100 g Butter und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. 290 g gesiebtes Mehl in einem Schub in die kochende Flüssigkeit schütten und verrühren. Mehl-Mix unter ständigem Rühren „abbrennen", bis sich ein Kloß bildet und auf dem Topfboden eine weiße Schicht entsteht.
Bettys Tipp: Je weniger Flüssigkeit sich noch in der Masse befindet, umso schöner geht der Teig später auf!



2 Abgeröstete Masse auf unter 40 Grad abkühlen lassen, dann nach und nach 5 Eier (M) zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und etwa 70 Teigbällchen von ca. 3 cm Durchmesser in gleichmäßigen Abständen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen.
Bettys Tipp: Falls beim Aufspritzen Spitzen entstehen, können Sie diese mit angefeuchteten Fingern flach drücken!



3 Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen, eine ofenfeste kleine Schüssel mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Brandteigbällchen je nach Backofen nacheinander oder miteinander in jeweils 20-25 Minuten hellbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.
Bettys Tipp: Durch die hohe Luftfeuchtigkeit gehen die Teigbällchen beim Backen schön auf!



4 Für die Creme 200 ml Champagner mit 200 g Zucker, 160 ml Zitronensaft und 200 g Butter erhitzen. 40 g Weizenstärke mit 1 Päckchen Vanillezucker und 80 ml Champagner vermischen, unter Rühren zum Zitronen-Mix geben, alles 2-3 Minuten köcheln lassen. 5 Eier (M) verquirlen, unter Rühren die heiße Champagnercreme untermischen, abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Einspritztülle geben und die Bällchen befüllen.
Bettys Tipp: Spritzbeutel nur zu einem Drittel füllen – dann geht's leichter!



5 Für den Karamell 500 g Flüssigfondant und 125 g Glukosesirup in einem Topf auf ca. 160 Grad erhitzen. Topf von der Herdplatte nehmen und kurz in einer mit kaltem Wasser gefüllten Metallschüssel „abschrecken". Topf auf einen hitzebeständigen Untersetzer stellen.
Bettys Tipp: Temperatur mit einem Zuckerthermometer messen und beim Abkühlen bitte nicht erschrecken, wenn es etwas zischt!



6 Bällchen mit der Fläche, die später die Außenwand des Turms bilden soll, in den Karamell tunken. Auf einem Backblech mit Silikonbackmatte zum Antrocknen „parken". Für die Fertigstellung die „Standfläche" der Windbeutelchen in den Karamell tunken und alles auf einem Tortenständer zu einem hohlräumigen Kegel mit einer Höhe von mindestens 25 cm zusammensetzen. Mit Himbeeren dekorieren.
Bettys Tipp: Für die gewünschte Höhe muss der größte untere Durchmesser ca. 18-20 cm betragen!

Einen schönen „Agnes“-Kuchen gibt's zu jeder Familienfeier …

… und meine Freunde und meine Gäste verwöhne ich natürlich auch mit selbst gebackenen Kreationen. Mein Rezept-Repertoire ist schon ganz schön groß und ich probiere eigentlich immer wieder etwas Neues aus. Ich lasse mich gerne inspirieren und bin offen für alles – deshalb heißt mein Back-Tipp für Sie auch: Einfach genießen und sich was trauen!





MEIN LIEBLINGSKUCHEN

Baiserwolke

Für den Boden:
4 Eigelb (M)
Salz
100 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Vanilleschote
260 g Weizenmehl
½ Pck. Backpulver

Für die Füllung:
500 g Erdbeeren
700 g Rhabarber
4 Eiweiß (M)
Salz
180 g Zucker
Kardamom (gemahlen)
1 Pck. Vanille-Puddingpulver

Für die Deko:
gehackte Pistazien

Für den Boden Eigelb mit 1 Prise Salz, Butter, Zucker, dem ausgeschabten Mark der Vanilleschote, Mehl und Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Teig in die Springform geben und so verteilen, dass ein hoher Rand entsteht. Mit einer Gabel in den Teig einstechen, alles für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Füllung Erdbeeren putzen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. 300 g Erdbeeren vierteln, restliche Erdbeeren halbieren und zum Dekorieren beiseitelegen. Rhabarber putzen und schälen. 400 g Rhabarber in feine Scheiben schneiden, restlichen Rhabarber zum Dekorieren in große Stücke schneiden und beiseitelegen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei Zucker und 1 Prise Kardamom nach und nach zugeben. Geviertelte Erdbeeren und Rhabarberscheibchen mit dem Puddingpulver vermischen, ⅔ vom Eischnee unterheben. Form mit dem Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Eischnee-Fruchtmasse gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Restlichen Eischnee in einen Spritzbeutel mit Spritztülle geben und als „Rosen" auf den Kuchen spritzen. Kuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen (dabei die Baiser-Oberfläche abdecken, falls sie zu dunkel wird).

Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, mit den halbierten Erdbeeren und den Rhabarberstücken anrichten und mit Pistazien bestreut servieren.

Kühlzeit:	30 Minuten
Backzeit:	60 Minuten
Backtemperatur:	180 Grad / Umluft 160 Grad
Backform:	1 Springform mit 26 cm Durchmesser / mit Backpapier ausgelegt oder mit Butter eingefettet

Mein Kuchen für Feste:
Steht auf meiner persönlichen
Hitliste ganz weit vorne!







Julie Cunningham

„Mit Backen verbinde ich viele schöne Erinnerungen!"

Ein eigener schottischer „Tearoom" mit lauter selbst gebackenen Köstlichkeiten – das wär der Traum von Julie, die in Glasgow geboren wurde und neben ihrer Backleidenschaft auch Rugby spielt und Bier brauen kann.

Dublin Cherry Cake

Für die Guinness-Böden:
375 g Butter
375 ml Guinness (dunkles irisches Bier)
600 g Zucker
120 g Kakaopulver
3 Eier (M)
1 Pck. Vanillezucker
210 ml Buttermilch
420 g Weizenmehl (Type 550)
¾ TL Backpulver
3 TL Natron *(siehe S. 122/123)*

Für die Füllung:
1 Glas Sauerkirsch-Marmelade
1 Glas Sauerkirschen (o. Steine)

Für die italienische Buttercreme:
600 g Zucker
10 Eiweiß (M)
1 Pck. Vanillezucker
750 g weiche Butter
rote Gelfarbe *(siehe S. 122/123)*
rosa Zuckerglitzer *(siehe S. 122/123)*

Für die Böden Butter mit Guinness in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist, Zucker und Kakao unterrühren. Eier mit Vanillezucker und Buttermilch verrühren und zum Guinness-Mix geben. Alles gut vermischen. Gesiebtes Mehl mit Backpulver und Natron verrühren, zum Guinness-Buttermilch-Mix geben, alles gut verrühren und untermischen.

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Teig auf die beiden vorbereiteten Springformen verteilen, je nach Backofen nacheinander oder miteinander jeweils 35-40 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung Marmelade mit den abgetropften Sauerkirschen in einem Topf vermischen, einmal aufkochen und dann abkühlen lassen.

Für die Buttercreme 400 g Zucker in einen Topf mit 250 ml Wasser auf 112 Grad erhitzen (mit dem Zuckerthermometer messen). Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen. Heiße Zuckersirupmasse unter Rühren zum Eischnee geben und so lange schlagen, bis die Masse Zimmertemperatur hat. Weiche Butter nach und nach unterrühren.

Buttercreme auf drei Schüsseln verteilen. ⅓ mit 1 Msp. Gelfarbe, zweites Drittel mit 2 Msp. Farbe und das dritte Drittel mit 3 Msp. Farbe einfärben (so entstehen drei aufeinander abgestimmte Farbmassen). Die hellste Masse auf zwei unterschiedliche Spritzbeutel aufteilen: ⅓ der Masse in einen Spritzbeutel mit sternenförmiger Tülle und ⅔ in einen Spritzbeutel mit einem großen Loch. Die beiden anderen Farben jeweils in einen Spritzbeutel mit sternenförmiger Tülle geben und für 30 Minuten kalt stellen.

Für die Fertigstellung der Torte die abgekühlten Böden horizontal teilen. Auf den ersten Boden die hellste Buttercreme mit dem Spritzbeutel mit großer Tülle in Ringen mit etwa 2 cm Abstand aufspritzen, Zwischenräume mit der Kirschmasse füllen. Zweiten Boden auflegen, ebenfalls Ringe aufspritzen und mit der Kirschmasse füllen. Letzten Boden als Deckel auflegen und ebenso verfahren. Die ganze Torte rundherum mit der Buttercreme bestreichen, alles für 30 Minuten kalt stellen.

Ganze Torte mit den verschiedenfarbigen Buttercreme-Mischungen in den Spritzbeuteln mit Sterntülle mit aufgespritzten „Rosen" verzieren, noch einmal für 30 Minuten kalt stellen. Mit rosa Zuckerglitzer bestreuen.

Kühlzeit: 1 ½ Stunden
Backzeit: 35-40 Minuten (pro Boden)
Backtemperatur: 190 Grad / Umluft 170 Grad
Backformen: 2 Springformen mit 20 cm Durchmesser / mit Backpapier ausgelegt







All you need

Back-Specials von A bis Z









Amarena-Kirschen
Sauerkirschen, die in einem Sirup aus Zucker und italienischem Mandellikör (Amaretto) eingelegt werden – gibt es in gut sortierten Supermärkten, italienischen Lebensmittelläden und im Internet

Bronze- und Perlmutt-Spray
die Lebensmittel-Sprays bekommt man in verschiedenen Farben – gibt es im Internet

Cake-Pop-Maker
spezielles Backgerät, ähnelt einem Waffeleisen – gibt es im Fachhandel und im Internet

Flüssigfondant
wird auch „Streichfondant" genannt und ähnelt Zuckerguss – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Gefriergetrocknete Himbeeren
Alternative zu frischen Himbeeren, natürlich und ohne Zusatzstoffe – gibt es im Fachhandel und im Internet

Gelfarben
eine große Farbenpalette gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Glukosesirup
wird auch „Bonbonsirup" genannt – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Goldpuderfarbe
kann man mit einem Pinsel auftragen oder mit etwas Alkohol verdünnt zum „Malen" verwenden – gibt es im Konditorenbedarf (Internet)

Kaltbindemittel
wird auch „Saftbinder" genannt, kann ohne Erhitzen verwendet werden – gibt es im Fachhandel und im Internet

Konditorsahne
ist mit 35 % Fett besonders schlagfähig – gibt es in gut sortierten Supermärkten

Lavendelblüten
gibt es getrocknet im Fachhandel oder im Internet

Lemon Curd
englische Zitronencreme – gibt es im Fachhandel oder im Internet

Lemon Extract Paste
englische Spezialität zum Aromatisieren – gibt es im Internet

Mini-Bunsenbrenner
zum Flambieren und Karamellisieren – gibt es im Fachhandel und im Internet

Natron
ist ein feines weißes Pulver, das wie Backpulver verwendet wird – gibt es in Apotheken, Drogerien oder in gut sortierten Supermärkten

Pfefferminzöl
sollte zum Kochen und Backen ein zu 100% reines ätherisches Öl sein – gibt es in Apotheken, Bio-Läden und im Reformhaus

Rohrzucker
wird aus Zuckerrohr gewonnen – gibt es in Bio-Läden

Rollfondant
die weiche, pastöse Zuckermasse zum Überziehen von Torten und zum Modellieren von Dekorationen gibt es in vielen Farben im Konditorenbedarf (Internet)

Rosenwasser
wird vor allem im Orient zum Aromatisieren von Speisen verwendet – gibt es in Apotheken

Silikonbackmatten
sind langlebig und leicht zu reinigen, werden von Profis in Gastronomie und Patisserie verwendet – gibt es im Internet

Tel Kadayif
oder „Engelshaarnudeln" – gibt es türkischen und orientalischen Lebensmittelläden

Tonkabohnen
mandelförmiger Samen des Tonkabaums mit Vanillegeschmack – gibt es in Apotheken, gut sortierten Supermärkten und im Konditorenbedarf (Internet)

Tortendübel
spezielle Stützhilfe für Etagentorten – gibt es im Internet

Weizenstärke
macht Rühr- und Biskuitteige besonders locker – gibt es in gut sortierten Supermärkten oder im Konditorenbedarf (Internet)

Zuckerglitzer
in vielen Farben erhältlich – gibt es im Internet

Zuckerrosen
fertige Deko für Torten – gibt es im Internet

Zuckerthermometer
für die Zubereitung von selbst gemachtem Zuckersirup, von Bonbons, Karamell oder Marmeladen – gibt es im Fachhandel oder im Internet







