

1000 3



BACKIDEEN

Das Backbuch fürs Leben



e book

N|G|V

Inhalt

Butterkekse	3
Cremiges Brownie-Kirsch-Trifle	6
Zitronen-Macarons	10

Butterkekse



Arbeitszeit: 35 Min.

Schwierigkeit: Einfach

Zutaten:

Für den Mürbeteig

- 125 g kalte Butter
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (Gr. M)
- etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Für Zuckerguss & Deko

- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Puderzucker
- verschiedener Zuckerdekor

Zubereitung:

1. Schritt:

- 125 g Butter
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (Gr. M)

Für den Mürbeteig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für **30 Minuten** in den Kühlschrank legen.

2. Schritt:

- etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa **5 mm** dick ausrollen und mit beliebigen Keks-Ausstecherformen ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen **ca. 7-10 Minuten** backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.

3. Schritt:

- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Puderzucker
- verschiedener Zuckerdekor

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und mit einem Teelöffel auf den Plätzchen verteilen. Abschließend mit buntem Zuckerdekor verzieren. Guss fest werden lassen.

Cremiges Brownie-Kirsch-Trifle



Arbeitszeit:40 Min.

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten:

Für die Brownies

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Butter
- 80 g Zucker
- 3 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 80 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 EL Backkakao
- 1 TL Backpulver
- etwas Butter für die Form

Für die Creme

- 400 g Kirschen
- 3 EL Zucker
- 400 g Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif

Zubereitung:

1. Schritt:

- etwas Butter für die Form
- 200 g Butter
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 80 g Zucker
- 3 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver

Für die Brownies Springformboden (Ø 26 cm) einfetten. Backofen auf **160 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 140 Grad)** vorheizen. Kuvertüre fein hacken. In einem Topf Butter schmelzen, Kuvertüre zugeben und verrühren. Beiseite stellen. Zucker, Eier und Salz schaumig rühren. Kuvertüre-Mix zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und unterrühren. In die Form füllen, im vorgeheizten Ofen **ca. 25 Min.** backen. Vollständig auskühlen lassen.

2. Schritt:

- 400 g Kirschen
- 2 EL Zucker
- 3 EL Wasser

Für die Füllung Kirschen waschen, entkernen und halbieren. 2 EL vom Zucker in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen. Kirschen zugeben. 3 EL Wasser zufügen. ca. 2 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Kirschen mit Flüssigkeit umfüllen und abkühlen lassen.

3. Schritt:

Aus dem abgekühlten Brownie-Boden 6 gleich große Kreise im Durchmesser der gewählten **Dessertgläser (à 150 ml)** ausstechen. Brownie Reste grob zerbröseln, 1 EL beiseite legen. Den Rest als unterste Schicht auf die 6 Gläser verteilen.

4. Schritt:

- 400 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Pck. Sahnesteif

Sahne mit restlichem Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Hälfte der Sahne in die Gläser füllen. Die Hälfte der Kirschen auf die Sahne geben. Ausgestochenen Browniekreis in die Gläser geben, leicht andrücken. Restliche Sahne, sowie die restlichen Kirschen darauf geben. 1 Stunde kaltstellen. Vor dem Servieren die Dessert-Gläser mit den übrigen Brownie-Bröseln und nach Belieben weiteren Kirschen garnieren.

Zitronen-Macarons



Arbeitszeit: 90 Min.

Schwierigkeit: Schwer

Zutaten

Für die Macaron-Schalen

- 100 g gemahlene Mandeln (blanchiert)
- 100 g Puderzucker
- 70 g Eiweiß (ca. 2 Eiweiß, Gr. M)
- 110 g Zucker
- Gel - oder Pulver - Lebensmittelfarbe
- 25 ml Wasser

Für die Füllung

- 100 g weiße Kuvertüre
- 50 g Sahne
- 25 g kalte Butter
- 1 Bio - Zitrone

Zubereitung:

1. Schritt:

- 100 g
- gemahlene Mandeln (blanchiert)
- 100 g
- Puderzucker

Ein Backblech mit einer Silikonmatte auslegen. Einen Spritzbeutel mit einer **8 mm** Lochtülle ausstatten und die Spitze unten aufschneiden. **Für die Macaron-Schalen** die gemahlenden Mandeln mit dem Puderzucker in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Mischung zerkleinern.

2. Schritt:

- 35 g Eiweiß (ca. 1 Eiweiß, Gr. M)
- 10 g Zucker
- gelbe Gel - oder Pulver - Lebensmittelfarbe

35 g Eiweiß zusammen mit **10 g** Zucker in einer Rührschüssel auf höchster Stufe zu einem stabilen Eischnee aufschlagen. Etwas gelbe Lebensmittelfarbe zum Eischnee hinzugeben und die Mandel-Zucker-Mischung unterheben.

3. Schritt:

- 100 g Zucker
- 25 ml Wasser
- 35 g Eiweiß (ca. 1 Eiweiß, Gr. M)

100 g Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben. **35 g** Eiweiß in eine separate Rührschüssel geben. Den Zuckersirup auf **118 Grad** aufkochen und das Eiweiß beginnen aufzuschlagen. Den Zuckersirup vorsichtig in das Eiweiß fließen lassen, Baiser-Masse kalt aufschlagen. Die Baiser-Masse vorsichtig unter die gelbe Mandelmasse heben, bis die Mischung vom Löffel reißt.

Damit dein Teig perfekt wird und das Eiweiß nicht stockt, wenn du den Sirup unterhebst, muss die Temperatur stimmen. Das kannst du besonders gut mit dem Koch- und Backthermometer von Rosenstein & Söhne kontrollieren. Ein Muss in jeder Küche!

4. Schritt:



Foto: Maria Panzer / Einfach Backen

Die Macaron-Masse in den Spritzbeutel geben und im Durchmesser von einem 1-Euro-Stück **60** kreisrunde Macaron-Schalen auf die Silikonmatte spritzen. Sobald die Macarons aufgespritzt sind, das Blech zweimal auf den Tisch klopfen, damit die Luftblasen aufsteigen. Den Backofen auf **160 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft nicht empfohlen)** vorheizen.

5. Schritt:



Foto: Maria Panzer / Einfach Backen

Die Macarons-Schalen **ca. 20 Minuten** zur Seite stellen, damit die Oberfläche leicht antrocknen kann. Anschließend im vorgeheizten Backofen für **ca. 8 Minuten** backen. Die Hitze auf **140 Grad Ober-/Unterhitze** reduzieren und für **ca. weitere 7 Minuten** backen. Die fertigen Macaron-Schalen sollten Füßchen gebildet und eine glatte Unterseite haben.

6. Schritt:

- 100 g weiße Kuvertüre
- 50 g Sahne
- 25 g kalte Butter
- 1 Bio - Zitrone

Für die Füllung die weiße Kuvertüre fein hacken, Sahne in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Die heiße Sahne schlückchenweise zur Kuvertüre geben, sodass die Kuvertüre schmilzt. Die kalte Butter untermischen und alles kurz mit einem Pürierstab mixen. Die Zitrone heiß abwaschen und trocknen, dann die Schale abreiben. Den Zitronenabrieb zur Füllung geben.

7. Schritt:



Foto: Maria Panzer / Einfach Backen

Die Füllung für **30 Minuten** kühlstellen, bis sie schön cremig ist und sich gut aufspritzen lässt. Immer etwas Zitronen-Ganache auf eine Macaron-Schale geben, eine zweite passende Macaron-Schale aufsetzen und leicht andrücken. Alles fest werden lassen. Die Macarons mit Zitronenfüllung halten sich gekühlt mindestens 4 Tage.