

ZAUBERHAFTE
BACKIDEEN



MIT
LIEBE GEMACHT

Für
Dich!





ZAUBERHAFFE
BACKIDEEN

Backen,
verpacken,
glücklich machen!

südwest

INHALTSVERZEICHNIS



Süßes für zwischendurch

Kirschkuchen im Glas	15
Zimtschnecken am Stiel	17
Karotten-Cupcakes	19
Mini-Mohngugelhupf	21
Schoko-Muffins	23
Herzwaffel-Türmchen	25
Zitroniger Gugelhupf	27
Pistazien-Limetten-Cupcakes	29
Rosmarincracker	31
Himbeer-Streuselkuchen	33
Amerikaner mit Pistazien	35
Shortbread	37
Teebeutel-Cookies	39
Schoko-Bananen-Cookies	41
Pasta mit Pesto	43
Minz-Whoopies	45
Käsegebäck	47
Knusperoliven	49



Mit besten Wünschen

Himbeer-Zitronen-Sandwiches	53
Glückwunsch-Glückskekse	55
Für-Mami-Cookies	57
Guten-Morgen-Hörnchen	59
Mamis Mini-Cheesecakes	61
Lemon Cake Bars	63
Brombeer- & Schoko-Cupcakes	65
Espresso-Schokoladen-Törtchen	67
Mandel-Schoko-Cookies	69
Beerentorte	71
Schneller Kirschkuchen	73
Schaf-Cupcakes	75
Giffige Schlangengrube	77

Frühstück

Cranberry-Pistazien-Riegel	81
Mini-Laugenbällchen	83
Hausgemachte Bagels mit Frischkäse	85
Buttermilchbrötchen	87
Rosinenbrioche	89
Muffins mit Bacon & Egg	91
Bananen-Zimt-Brot	93
Pancakes mit Calvados-Äpfeln	95
Knäckebrot mit kalt gerührter Konfitüre	97
Haferflocken-Nuss-Crumble	99
Vanille-Cranberry-Scones	101





Draußen

Homemade Beef-Avocado-Burger	105
Tomaten-Mozzarella-Tarte	107
Pitabrot mit Hähnchen	109
Würzige Windbeutel	111
Beeren-Baiserkuchen	113
Wraps mit Ziegenkäse und Rucola	115
Tomaten-Feta-Muffins	117
Kräuter-Focaccia	119
Lemoncurd-Happen	121
Muffins aus der Eistüte	123
Mini-Erdbeer-Charlöttchen	125
Grießflammeri mit roter Grütze	127
Frittierte Kirschen	129

Ostern

Ostereier-Plätzchen	133
Aprikosen-Spiegeleier	135
Kleine Osterkränze	137
Schoko-Vanille-Ostereier	139
Rübli-Muffins	141
Osterkekse mit Orangenglasur	143
Schokowaffeln mit süßem Spiegelei	145
Karottentarte mit Greyerzer	147

Weihnachten

Apfel-Zimt-Muffins	151
Butterplätzchen-Christbaumschmuck	153
Lebkuchenbriefe	155
Schoko-Nuss-Kuchen mit Marzipan	157
Schoko-Brownie-Weihnachtshäuschen	159
Backmischung für Double-Chocolate-Cookies	161
Rosa Macarons	163
Kleine Nusstörtchen	165
Bratapfelkuchen	167
Double-Choc-Marshmallow-Cookies	169
Gewürz-Eiskristalle	171
Mohnschnecken	173
Lebkuchenkonfekt	175
Lebkuchen-Tannenbäumchen	177
Quarkstollenkonfekt	179
Dominosteine	181
Bastelanhang	182



Dich erwartet heute ein
reicher Glückwunschsegen!



SONNIGE MOMENTE – MIT LIEBE SELBST GEMACHT!

Anderen eine kleine Freude bereiten –
eigentlich ist das nicht schwer!

Was man dazu braucht? Einige einfache Zutaten, ein bisschen Zeit zum Rühren, Kneten und Backen – und eine kreative Idee, die aus einem kleinen Gebäck eine große Botschaft macht.

Ganz egal, ob man dem Postboten für seine nette Art Danke sagen oder sich im Winter beim Nachbarn für die frei geschaukelten Wege bedanken möchte. Ob man für die Lieblingskollegin eine Geburtstagsüberraschung plant, oder der besten Mama der Welt etwas wirklich Besonderes zum Muttertag beschenken will – auf den nächsten 200 Seiten finden Sie jede Menge süße Anregungen für alle Fälle.

Die 79 Rezepte machen Lust, statt Pralinenmischung oder Blumenstrauß etwas selbst Gemachtes zu verschenken.

Von Cranberry-Pistazien-Riegeln bis Rosmarin-Cracker, von Mini-Cheesecakes bis Marshmallow-Cookies wurden alle Rezepte vom Aurora Backteam gebacken und auf ihre „Glücklichmach-Tauglichkeit“ überprüft.

Damit aus den köstlichen Muffins, Cupcakes und Co. auch ganz unkompliziert liebevolle Mitbringsel werden, haben wir für Sie eine große Sammlung an kreativen Bastelideen zum Selbermachen zusammengestellt. Die Vorlagen dazu finden Sie auf den beiliegenden Bastelbögen hier im Buch ab Seite 182 oder als praktischen Download auf www.aurora-mehl.de/backen-und-basteln

Wir wünschen Ihnen viel Freude an diesem Buch und viel Spaß beim Backen, Basteln, Glücklichmachen!

Ihr Aurora Backteam





SÜßES FÜR ZWISCHENDURCH

Diese bunten Geschenkideen versüßen
Ihnen auch den grauesten Tag!





KIRSCHKUCHEN IM GLAS

Dieser Kirschkuchen schmeckt nicht nur himmlisch, in seinem Glasgewand sieht er zudem hübsch aus, und das Ganze ist auch noch praktisch.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Zutaten für 6 Gläser à 250 ml Inhalt:

Für den Teig:

1 Glas Sauerkirschen
 (370 g Abtropfgewicht)
 100 g Marzipan-Rohmasse
 180 g weiche Butter
 150 g Zucker
 4 Eier (Größe M)
 250 g AURORA Weizenmehl
 Type 405 Klassik
 1 TL Backpulver

Außerdem:

Sonnenblumenöl für die Gläser
 6 Einmach-Gummiringe
 12 Einmach-Klammern

Zubereitung:

Die Gläser mit etwas Öl einpinseln, dabei darauf achten, dass der Glasrand frei bleibt. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Marzipan-Rohmasse grob reiben. Butter mit Zucker schaumig rühren, die Marzipan-Rohmasse zugeben und anschließend die Eier nach und nach unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Dann die Kirschen unterheben. Die Gläser zu zwei Dritteln mit dem Teig befüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 bis 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Inzwischen 6 passende Gummiringe in kaltem Wasser einweichen. Diese auf die Deckel legen, die heißen Gläser sofort damit verschließen und mit den Klammern fixieren.

Die Kuchen im geschlossenen Glas auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Diese halten sich kühl gelagert mindestens 2 Wochen.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 180 °C
 Umluft: 160 °C



Vorlagen für die Glasanhänger
 gibt's im Einleger und auf
www.aurora-mehl.de/backen-und-basteln

Zum Verschenken
 können Sie das
 Weckglas auch
 mit einem Gruß
 versehen.



ZIMTSCHNECKEN AM STIEL

Hier kommen Kindheitserinnerungen vom Jahrmarkt auf ...
Die selbst gebackenen Zimtschnecken übertreffen dabei
jeden Lolli und jede Zuckerwatte!

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Gehzeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Zutaten für 20 Stück:

Für den Teig:

50 g Butter
125 ml Milch
1/3 Würfel Hefe (ca. 15 g)
50 g Zucker
1 Prise Salz
280 g AURORA Weizenmehl
Type 550

Für die Füllung:

100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 EL Zimt

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier
1 TL Milch
1 Ei (Größe M)
Hagelzucker
20 Holzstiele

Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Milch hinzufügen, leicht erwärmen (nicht höher als 38 °C) und anschließend vom Herd nehmen. Hefe, Zucker und Salz zugeben und so lange rühren, bis sich alle Zutaten vollständig gelöst haben.

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die erwärmte Flüssigkeit hinzufügen. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Gegebenenfalls noch etwas Mehl zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Halbieren, jeweils zu einer rechteckigen Fläche von ca. 25 x 30 Zentimetern ausrollen und mit der weichen Butter bestreichen. Zucker mit Zimt mischen und daraufstreuen.

Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer 2,5 Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Milch und Ei verquirlen. Die Schnecken damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 bis 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Mit dem Backpapier zum Abkühlen auf ein Kuchengitter ziehen. Mit einem kleinen Messer die Schnecken einritzen und die Holzstiele hineinstecken.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 200 °C
Umluft: 180 °C

Wimpelkette
als i-Tüpfelchen



KAROTTEN-CUPCAKES

Kleine Aufmerksamkeiten wie diese bringen gute Laune in den Alltagstrott. Die Karotten-Cupcakes sind ideal für alle, die es lieber etwas saftiger mögen.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für 24 Stück:

Für den Teig:

200 g Zucker
 120 ml Sonnenblumenöl
 4 Eier (Größe M)
 2 TL Zimt
 ½ TL Muskatnuss
 1 Prise Salz
 2 TL Natron
 2 TL Backpulver
 400 g geraspelte Karotten
 70 g gehackte Walnüsse
 60 g Rosinen
 350 g AURORA Weizenmehl
 Type 405 Klassik

Für die Creme:

150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
 1 Messerspitze Vanillemark
 abgeriebene Schale von
 1 unbehandelten Zitrone
 Saft von ½ Zitrone

Außerdem:

24 Papierbackförmchen
 Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

Zucker, Öl, Eier, Zimt, Muskat, Salz, Natron und Backpulver miteinander verrühren. Karotten, Walnüsse und Rosinen hinzufügen, dann das Mehl unterrühren.

Die Papierbackförmchen in 2 Muffinbleche stellen. Den Teig bis 1 Zentimeter unter den Rand einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Frischkäse, Vanillemark, Zitronenschale und Zitronensaft cremig rühren. Die ausgekühlten Cupcakes mithilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle damit verzieren.

Herdeinstellung (vorgeheizt):


E-Herd: 180 °C

Umluft: 160 °C

Die Frischkäse-
 creme nach Belieben
 noch mit Zitronen-
 schale bestreuen.



♡ Danke, ♡
dass du da bist!



Ein
Dankeschön
der Extraklasse

MINI-MOHNGUGELHUPF

Mini-Kuchen wirken schon allein durch ihre (kleine) Größe und zeigen dem Beschenkten so, dass er etwas ganz Besonderes ist.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

200 g weiche Butter
 150 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 3 Eier (Größe M)
 200 g AURORA Weizenmehl
 Type 405 Klassik
 ½ Päckchen Backpulver
 150 g backfertige Mohnfüllung

Außerdem:

Fett und Mehl für die Form
 Puderzucker

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Die Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterheben.

Den Teig und die Mohnfüllung abwechselnd schichtweise in die gefetteten und bemehlten Mulden eines Mini-Gugelhupf-Backblechs füllen und ca. 20 bis 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Nach dem Backen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 180 °C
 Umluft: 160 °C

Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

*Danke,
dass du da bist!*

Kopiervorlagen für die Zahnstocherfahnen gibt's im Bastelanhang auf Seite 182 und auf www.aurora-mehl.de/backen-und-basteln



SCHOKO-MUFFINS

Für kleine Prinzessinnen ein Krönchen, für die Lieben ein Herz: In der Wahl der Puderzucker-Deko sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 18–20 Minuten

Zutaten für 12 Muffins:

Für den Teig:

50 g Kakaopulver
 200 ml heißes Wasser
 1 Vanilleschote
 125 g weiche Butter
 200 g Zucker
 2 Eier (Größe M)
 200 g AURORA Weizenmehl
 Type 405 Klassik
 2 TL Backpulver
 75 g kleine Zartbitter-Schokotropfen

Außerdem:

12 Papierbackförmchen
 Puderzucker

Zubereitung:

Das Kakaopulver im heißen Wasser auflösen und zum Abkühlen zur Seite stellen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen.

Butter, Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Die Eier nach und nach zufügen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterheben. Den flüssigen Kakao und die Schokotropfen ebenfalls zugeben und unterziehen.

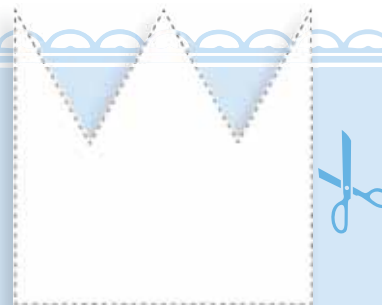
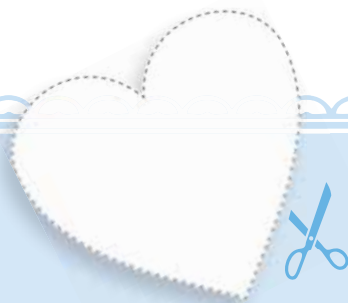
Ein Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Die Förmchen bis zur Hälfte mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 18 bis 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Nach dem Backen die Muffins sofort aus dem Muffinblech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker und Ihrer bevorzugten Schablone dekorieren.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 180 °C

Umluft: 160 °C



Anleitung und Vorlagen für die Schablonen gibt's auf www.aurora-mehl.de/backen-und-basteln



Aurora

Zauberhafte Backideen

Backen, verpacken, glücklich machen

Gebundenes Buch, Pappband, 208 Seiten, 23,0 x 25,5 cm

ISBN: 978-3-517-09295-9

Südwest

Erscheinungstermin: September 2014

Backen, verpacken, verschenken!

Was gibt es schöneres, als ein selbst gebackenes, liebevoll verpacktes und mit einem Lächeln überreichtes Geschenk? Durch die 75 Rezepte und 50 Bastelvorlagen ist für jede Gelegenheit das Richtige dabei: Kleinigkeiten für den Alltag, Herzerwärmendes für kalte Tage, Freundschaftsgeschenke, Leckereien für Ostern und Weihnachten, tolle Ideen für Frühstück und Picknick.

Verschenken Sie Freude!