



Vorwort

Hallo ihr Lieben!

Ich finde ja, einen Grund zum Feiern gibt es immer: die Verlobungsfeier der besten Freundin, der Tag des Waffeleisens oder eben die klassischen Familienfeiern wie Weihnachten, Ostern und ganz einfach Geburtstage. Neben Geschenken und der tollen Zeit, die man mit den Liebingsmenschen verbringt, steht für mich aber auf jeder Party natürlich das leibliche Wohl der Gäste im Vordergrund.

Und wie könnte man die Bäuche seiner Party-Gäste besser füllen, als mit leckeren Kuchen, Törtchen oder Plätzchen? Na, mit selbstgemachten Leckereien! Da weißt du schließlich ganz genau, was du kredenzt und dass es schmeckt. Denn natürlich steckt noch eine extra Portion Liebe mit drin.

In diesem Buch zeige ich dir, wie du große und kleine Köstlichkeiten zubereitest und so deine Gäste richtig verwöhnst. Vom kreativen Knopf-Plätzchen über lustige Osterküken oder die geeisten Cheesecake-Zylinder findest du zu jedem Anlass das ideale Rezept. Für jeden Geschmack – von der Naschkatze bis zum experimentierfreudigen Gourmet – ist etwas Passendes dabei. Wie wäre es z. B. mit Biskuit-Lollies für den Kindergeburtstag?

Aber Schluss mit dem Geschnatter! Ich will ja nicht zu viel verraten. Schnapp dir Schüssel und Schneebesen, Eier und Mehl und probiere es einfach aus.

Viel Spaß beim Naschen und Probieren wünscht deine





Cranberry Cake mit Frosting

EIN EISPRINZESSINNEN-TRAUM



ZUTATEN

Für 1 Torte bzw. 8–10 Stücke

Für den Teig

5 Eier

125 g Zucker

Salz

75 g Mehl

75 g Walnusskerne, gemahlen

1 EL Speisestärke

Für die Füllung

350 g frische Cranberrys

1 Bio-Orange

250 g Gelierzucker 1:1

2 Zweige Rosmarin

4 cl Rum

Für das Frosting

150 g weiche Butter

150 g Puderzucker

einige Tropfen Vanilleextrakt

150 g Doppelrahmfrischkäse,
Zimmertemperatur

Außerdem

Für 1 kleine, hohe Springform,
Ø 20 cm

Butter und Brösel für die Form
Cranberrys und Rosmarin zum
Garnieren

SO GEHT'S

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Springform einfetten und mit Bröseln austreuen.
2. Für den Teig die Eier mit Zucker und 1 Prise Salz weiß-cremig schlagen. Mehl mit Walnüssen und Speisestärke mischen. Auf die Eiercreme geben und unterheben. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
3. Aus dem Ofen nehmen und den Kuchen auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und den Kuchen zweimal waagrecht in drei gleich dicke Böden teilen.
4. Für die Füllung die Cranberrys waschen, verlesen, eventuell einige Beeren für die Deko zur Seite legen und in einen Topf geben. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Gelierzucker, Rosmarin und Rum zu den Cranberrys geben.
5. Die Beeren mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Anschließend aufkochen und etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. In eine Schüssel füllen, Rosmarin entfernen und die Konfitüre auskühlen lassen.
6. Für das Frosting die Butter mit Puderzucker und Vanilleextrakt cremig schlagen. Den Frischkäse unterrühren.
7. Die beiden unteren Böden mit der Konfitüre bestreichen und aufeinander setzen. Den oberen Boden auflegen und den Cake rundherum mit dem Frosting einstreichen. Bis zum Servieren mindestens 30 Minuten kalt stellen. Nach Belieben mit Cranberrys und Rosmarin garnieren.





Victoria Sponge Cake

FÜR DIE KINGS AND QUEENS UNTER EUCH



ZUTATEN

Für 1 Torte bzw. 8 Stück

Für den Teig

4 Eier

1TL Zitronensaft

100 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

Für Füllung und Belag

500 g Erdbeeren

150 g Himbeeren

40 g Pistazienkerne

400 g Schlagsahne extra
(36% Fett)

1 Messerspitze Vanillemark

1EL Puderzucker

150 g Erdbeerkonfitüre

Außerdem

1 Springform, Ø 20 cm

Puderzucker zum Bestäuben

SO GEHT'S

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen.
2. Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft zuerst halb steif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee ganz steif ist.
3. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen. Das Eigelb auf den Eischnee setzen, die Mehlmischung daraufsieben und alles unter den Eischnee ziehen.
4. Die luftige Masse in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Die Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen ein paar Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
5. Die Erdbeeren waschen, putzen und etwa die Hälfte in Scheiben schneiden. Die Himbeeren verlesen. Die Pistazien grob hacken. Die Sahne mit Vanillemark und Puderzucker steif schlagen.
6. Den vollständig ausgekühlten Kuchen waagrecht halbieren. Die obere Hälfte abnehmen. Die untere Kuchenhälfte mit der Konfitüre bestreichen, darauf ein Drittel der Vanillesahne verteilen und diese mit den Erdbeerscheiben belegen. Ein weiteres Drittel Schlagsahne auf die Beeren streichen und nun die obere Kuchenhälfte auflegen.
7. Den Kuchen mit den übrigen Beeren belegen, mit den Pistazien bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.





Biskuitrollen-Lollies

KUCHEN AM SPIESS



ZUTATEN

Für 15 Stück

Für den Teig

4 Eier

1 EL Zitronensaft

120 g Zucker

100 g Dinkelmehl

1 EL Speisestärke

Für die Füllung

200 g Sahne

200 g Zartbitterschokolade

50 g Butter

Außerdem

Zucker für das Backpapier

bunte Zuckerperlen

12 Eisstiele aus Holz

SO GEHT'S

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier belegen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft halbsteif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee ganz fest ist.
3. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen. Das Eigelb auf den Eischnee geben, die Mehlmischung daraufsieben und alles unterziehen. Die Biskuitmasse auf das Backblech geben, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) 10–12 Minuten backen.
4. Inzwischen einen Bogen Backpapier bereitlegen und mit Zucker bestreuen. Die gebackene Biskuitplatte aus dem Ofen nehmen und sofort auf das Papier stürzen, das mitgebackene Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig vom Biskuitboden abziehen. Die Biskuitplatte mit dem unteren (gezuckerten) Backpapier sofort aufrollen und abkühlen lassen.
5. Für die Füllung die Sahne aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Die Schokolade hacken und in der heißen Sahne schmelzen. Butter in Stücke schneiden und unter die Schokoladensahne rühren, sodass sie ebenfalls schmilzt.
6. Die Schokocreame auskühlen lassen. Anschließend mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die ausgekühlte Biskuitrolle auseinanderrollen, Papier entfernen, mit zwei Dritteln der Creme bestreichen und wieder sehr eng aufrollen. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und 3 Stunden kalt stellen.
7. Biskuitrolle auspacken. Die restliche Creme leicht erwärmen, die Rolle rundherum damit bestreichen und in den Zuckerperlen wälzen. In etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf Eisstiele stecken und reinbeißen.

