



AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, BACKEN!

Köstliche Rezepte perfekt für Zuhause



MEISTERKLASSE

MINI GUGELHUPF

von Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

Zutaten:

Teig:

- 115 g weiche Butter
- 115 g Zucker
- 3 St Eier
- 1/2 St Vanilleschote
- 1 Pr Salz
- 75 g Creme Fraiche
- 150 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 50 g weiße Schokolade W2 / Callebaut
- 20 g Rum (oder Milch)

Dekor:

- 200 g Ruby / Callebaut

Zubereitung:

Die Silikon-Mini Gugelhupf Form mit Trennspray fetten, den Ofen auf 180°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben. Butter, Zucker, Vanillemark und Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren, dann die Creme Fraiche unter den Teig rühren. Die Mehlmischung kurz unterheben. Zum Schluss die Kuvertüre unterrühren und den Rum zugeben.

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die Backform füllen. Im Ofen für ca. 8-10 Minuten backen. Für 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig auf dem Gitter auskühlen lassen.

Die Kuvertüre auflösen, temperieren und in einen Spritzbeutel füllen. Die saubere Silikonform mit der Kuvertüre 1/3 füllen, dann die ausgekühlten Gugelhupfe in die Form eindrücken. Für 30 Minuten kühl stellen, dann aus der Silikonform entnehmen und sie sind perfekt überzogen.

Tipp: Das Rezept kann man auch in größeren Formen backen. Je kleiner der Gugelhupf ist, umso eher empfehle ich Silikon, da sie sich besser aus der Form lösen lassen.

Mehr köstliche Kuchen-, Torten- und Cupcakes-Rezepte zeigt dir Andrea Schirmaier-Huber in ihrer Meisterklasse [„Happy Sweet Bakery“](#).



Rezept für 12 Stück

MAULWURF-MUFFINS

von Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

Zutaten:

150 g Mehl
6 g Backpulver
20 g Kakaopulver
100 g Zucker
10 g Vanillezucker
1 Prise Salz
125 g Butter (weich)
3 St Eier (Größe M)
45 g Milch
60 g Rosinen
100 g Schokoladenraspeln (Zartbitter)

Zubereitung:

Die Papierbackförmchen in die Muffinform stellen.

Ofen auf Heißluft 160°C, Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.

Mehl, Backpulver und Kakaopulver miteinander vermengen und sieben. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, nach und nach die zimmerwarmen Eier hinzugeben.

Danach abwechselnd die Mehlmischung und Milch zur Masse hinzufügen und unterrühren.

Zum Schluss die Schokoladenraspeln und Rosinen unterheben.

Die Masse gleichmäßig in die Muffinformen verteilen und für ca. 20-25 Minuten im Ofen backen.

Dekor:

150 g Frischkäse
30 g kaliforn. Rosinen
([z. B. von California Raisins](#))
200 g Rohmarzipan
Lebensmittelfarbe
(schwarz, rosa)

Dekor

Muffins auskühlen lassen. Zwei Muffins aus dem Papierförmchen nehmen, fein mit den Händen zerbröseln und mit 30 g Rosinen vermischen. Die anderen Muffins mit Frischkäse bestreichen und in die Bröselmischung tauchen.

140 g Rohmarzipan mit schwarzer Lebensmittelfarbe, die übrigen 60 g Rohmarzipan mit rosa Lebensmittelfarbe färben. Aus dem Marzipan zuerst Kugeln formen und dann zu Maulwurfgesicht, -armen und -händen modellieren. Anschließend auf die Muffins setzen.

Mehr köstliche Kuchen-, Torten- und Cupcakes-Rezepte zeigt dir Andrea Schirmaier-Huber in ihrer Meisterklasse [„Happy Sweet Bakery“](#).



DONUT COOKIE ART

von Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

Zutaten:

Teig:

1 x Basis Mürbeteig aus
Andrea Schirmaier-Hubers
Meisterklasse [„Happy Sweet
Bakery“](#).

Royal Icing:

1 St frisches Eiweiß
250 g Puderzucker
etwas Zitronensaft
Lebensmittelfarben
z.B. von [Eat a Rainbow](#)

Die Menge des Royal Icing
richtet sich danach, wie vie-
le Verzierungen man macht.

Zubereitung:

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober-/
Unterhitze vorheizen.

Den Basis Mürbeteig herstellen, zu einem Rechteck formen und in Frisch-
haltefolie verpacken und für 30 Minuten kühlstellen. Den Teig gleichmäßig
auf 4-5 mm ausrollen und mit runden Ausstechern (ca. 8 cm und die Mitte
3 cm) ausstechen. Die Plätzchen auf dem Backblech verteilen und für 10 -
13 Minuten im Ofen goldbraun backen. Die Backzeit richtet sich nach der
Ausstecherform. Dann die Kekse auskühlen lassen.

Den Puderzucker sieben und mit dem Eiweiß steif schlagen, bis eine glatte
Masse entsteht. Die Masse ist noch zu fest, dann vorsichtig Zitronensaft
zufügen und bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dann in die ge-
wünschten Farben mit dem Lebensmittelfarbpulver einfärben. Die ver-
schiedenen Farben in einzelne Spritzbeutel füllen.

Beim ausgekühlten Cookie zuerst alle Umrandungen aufspritzen und da-
nach die Cookies mit der Royal Icing füllen und etwas trocken lassen.
Dann die gewünschten Verzierung aufspritzen.

Tipp: Wenn die Masse nicht sofort verwendet wird, das Royal Icing
mit Frischhaltefolie, oder einem sauberen feuchten Tuch abde-
cken. Dies soll vermeiden, dass das Royal Icing fest und damit leider
unbrauchbar wird.

Mehr köstliche Kuchen-, Torten- und Cupcakes-Rezepte zeigt dir
Andrea Schirmaier-Huber in ihrer Meisterklasse [„Happy Sweet Bakery“](#).





Rezept für 12 Mohnkringel

MOHNKRINGEL

von unserer Praktikantin Laura

Zutaten:

7 g Trockenhefe oder
20 g frische Hefe
125 ml lauwarme Milch
150 g Quark
80 g Zucker
470 g Mehl (Typ 550)
1 St Ei
70 g weiche Butter
1 Prise Salz

120 g gemahlener Mohn
50 g Zucker
2 EL Vanillezucker
50 ml Milch
1 Prise Kardamom
20 g weiche Butter

50 g weiche Butter zum Bestreichen des Teiges
1 Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen
50 g Puderzucker vermengt mit 1 TL Milch für die Glasur

Zubereitung:

Teig: Die Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch vermengen und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit Mehl, Salz, Ei, Quark und Butter zu einem homogenen Teig kneten (ggf. mehr Mehl / Butter hinzugeben).

Den Teig für etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Mohnfüllung: Die Milch in einem Topf erhitzen und die Butter darin schmelzen. Mohn, Zucker, Kardamom und Vanillezucker unterrühren und die Masse kurz ziehen lassen (sollte krümelig sein).

Den Teig nach der Ruhezeit noch einmal auf einer bemehlten Fläche durchkneten, in 15 Teile teilen und diese in kleine Rechtecke ausrollen. Die Rechtecke mit Butter bestreichen und die Mohnfüllung darauf verteilen, einrollen und einmal längst einschneiden (oben nicht durchschneiden.) Dann die beiden Hälften mit der Mohnseite nach außen übereinander und als Kreis zusammenlegen.

Die Kringel 30 Minuten auf dem Backblech gehen lassen. Anschließend Eigelb und Milch vermengen, die Kringel damit bestreichen und bei 180°C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten goldbraun backen.

Zum Schluss Puderzucker und Milch zu einer Glasur verrühren und über die gebackenen Mohnkringel geben.

Mehr köstliche Kuchen-, Torten- und Cupcakes-Rezepte zeigt dir Andrea Schirm-
aier-Huber in ihrer Meisterklasse [„Happy Sweet Bakery“](#).

Rezept für 1 Kranzform 26 cm

WALNUSS-ROSINEN-KRANZ MIT NOUGATCREME

von Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

Zutaten:

etwas Butter zum Einfetten der Form

250 g weiche Butter

80 g Puderzucker

25 g Rum

6 St Eigelb (Größe M)

6 St Eiweiß (Größe M)

150 g Zucker

1 Prise Salz

180 g Mehl

2 g Backpulver

45 g kalifornische Rosinen
(z. B. von [California Raisins](#))

180 g Walnüsse gerieben

Füllung

200 g gekochte Vanillecreme

140 g Puderzucker

200 g Nussnougat

150 g Walnüsse gerieben,
geröstet

520 g weiche Butter

Dekor

300 g Vollmilch-Kuvertüre

12 St Walnusshälften

etwas gemahlene Walnüsse

Zubereitung:

Kranzform fetten. Butter und Puderzucker mit dem Rum schaumig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben, die Walnüsse unterheben. Den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Eiermasse ziehen. Die Mehlmischung mit den Rosinen unterheben.

Dann die Masse in die Form füllen und bei 170° C für ca. 60 Minuten backen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Füllung

Die kalte Vanillecreme mit dem Puderzucker glattrühren. Den Nougat leicht erwärmen, die Walnüsse zugeben und unter die Creme rühren. Creme mit der weichen Butter aufschlagen.

Den ausgekühlten Kranz zwei Mal horizontal durchschneiden.

Den untersten Boden mit der Füllung bestreichen, dann den zweiten Boden darauflegen. Diesen auch mit der Füllung bestreichen und den obersten Boden auflegen, leicht andrücken.

Den Kranz zum Absteifen 1 Stunde kühlstellen. Dann mit der Creme einstreichen und noch einmal kühl stellen.

Die Vollmilch-Kuvertüre temperieren und über den Kranz gießen.

Diesen mit geriebenen Walnüssen bestreuen.

Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und 12 Rosetten aufspritzen. Zum Schluss die Walnusshälften auflegen.

Mehr köstliche Kuchen-, Torten- und Cupcakes-Rezepte zeigt dir Andrea Schirmaier-Huber in ihrer Meisterklasse [„Happy Sweet Bakery“](#).





Rezept für eine 26cm Springform

EIERLIKÖRKUCHEN

von unserer Praktikantin Julia

Zutaten:

280 g Margarine
6 St Eier
300 g Zucker
300 g Mehl (Typ 405)
100 g Schokoladenstreusel
(Oder: 100 g Schokoraseln)
3 EL Eierlikör
Zartbitterkuvertüre
Dekoration (z.B. bunte Streusel,
Zuckerperlen, usw.)

Zubereitung:

Zu Beginn die Margarine mit den Eiern und dem Zucker in einer Küchenmaschine für etwa 3 Minuten vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Den Eierlikör und die Schokoladenstreusel unter die Masse geben und gut umrühren. Anschließend das Backpulver mit dem Mehl vermengen und nach und nach unter die Ei-Zuckermasse geben. Hier reicht ein einfaches Verrühren mit dem Löffel oder Schneebesen.

Die Kuchenform (ca. 26cm Durchmesser) mit Margarine einfetten und den Ofen auf 170 Grad bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in die gefettete Form geben und den Kuchen für ca 45 Minuten im Ofen backen.

Sobald der Kuchen abgekühlt ist, kann man ihn vorsichtig aus der Form nehmen und auf deinem Gitter abkühlen lassen.

Die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel über den Kuchen verteilen. Besonders empfehlenswert ist Zartbitterkuvertüre im Blockformat zu verwenden, da diese häufig eine bessere, "knackigere" Schokoladenschicht ergibt.

Nach Belieben kann der überzogene Kuchen mit Streuseln, Zuckerperlen oder anderen Deko-Elementen verziert und schließlich serviert werden.

Mehr köstliche Kuchen-, Torten- und Cupcakes-Rezepte zeigt dir Andrea Schirm-
aier-Huber in ihrer Meisterklasse [„Happy Sweet Bakery“](#).

RAINBOW ROLL

von Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

Zutaten:

Teig:

- 5 St Eier
- 125 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Stärke
- 1 Pr Salz
- 1 St Vanilleschote

Lebensmittelfarben
z.B. von [Eat a Rainbow](#)

Füllung:

- 250 g Butter
(Zimmertemperatur)
- 600 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Frischkäse
etwas Limettensaft

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier und Eigelb schaumig schlagen. Die Vanille längs aufschneiden und das Mark herauskratzen und unterrühren. Nach und nach Zucker und Salz zugeben. Alles schaumig schlagen, bis die Masse dickschaumig wird. Mehl und Stärke mit Backpulver mischen, sieben und kurz unterrühren. Die Masse auf Schüsselchen verteilen und mit der natürlichen Lebensmittelfarbe einfärben. Je Farbmasse in einen Spritzbeutel füllen und der Reihe nach auf die eine Silikonmatte auf einem Backblech spritzen. Dann für 8-12 Minuten backen, je nach dem wie dick sie aufgestrichen wurde. Nach dem Backen die Biskuitrolle sofort auf ein sauberes, gezuckertes Geschirrtuch stürzen und von der Silikonmatte lösen. Im noch warmen Zustand einrollen und auskühlen lassen.

Die Butter mit einem Rührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Jeweils ein Drittel des gesiebten Puderzuckers hinzufügen und einige Minuten auf höchste Stufe schlagen, bis eine helle, cremige Masse entsteht. Mit einem Teigschaber an den Seiten und am Boden der Schüssel entlangfahren und den Vorgang wiederholen bis der Puderzucker gut eingearbeitet ist und das Vanilleextrakt unterrühren. Die Masse sollte jetzt eine recht feste Buttercreme sein. Den Frischkäse hinzufügen und kräftig für ein paar Sekunden unterrühren. Mit einem Teigschaber an den Seiten und am Boden der Schüssel entlangfahren und noch einmal für ein paar Sekunden rühren und mit Limettensaft abschmecken.

Die ausgekühlte Roulade vorsichtig aufrollen, damit sie nicht reißt, 3/4 der Füllung darauf streichen und für 1-2 Stunden kalt stellen. 1/4 der Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die gekühlte Rainbow Roll oben mit der Füllung eine Spirale aufspritzen und mit buntem Schokodekor verzieren.



VIEL SPASS BEIM BACKEN

wünscht dir dein Team der Meisterklasse!

Weitere Rezepte und unsere Online-Kurse
findest du jederzeit auf

www.meisterklasse.de



MEISTERKLASSE