

KÜCHENRATGEBER

ANNA WALZ

NUMBER CAKES



GU

INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

DAS PRINZIP:
NUMBER CAKES



DIE PERFEKTE
KOMBI

Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
ZWEI METHODEN
FÜR NUMBER CAKES



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
ZAHLEN
ZUSAMMENSETZEN

REZEPTKAPITEL



06 GEBURTSTAGS-HITS



30 EXOTISCH & FANTASIEVOLL



46 FÜR BESONDERE FESTE

- 04 DIE AUTORIN
- 05 BLITZ-NUMBER CAKE MIT 5 ZUTATEN
- 14 COVERREZEPT
- 60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS
- 62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)



Für 14 Stücke • Zubereitungszeit: 1 Std. 10 Min. • Backzeit: 12 Min. • Kühlzeit: 30 Min. •
Pro Stück ca. 390 kcal, 5 g E, 27 g F, 32 g KH

LIMETTEN-BROMBEER-TORTE

HERBST-REZEPT

FÜR DEN BISKUITTEIG:

1 Bio-Limette
6 Eier (M)
120 g Zucker
Salz
150 g Mehl
1 TL Backpulver

FÜR DIE BUTTERCREME:

280 g TK-Brombeeren
200 g Zucker
3 Eiweiß (M)
Salz
400 g zimmerwarme Butter

DEKORATIONSVORSCHLAG:

dunkle Beeren (z. B. Brombeeren,
Heidelbeeren)
weiße Schokoladenraspel

AUSSERDEM:

Spritzbeutel mit Lochtülle
(1–1,5 cm)
Zahlensablonen
(1-mal 32 × 27 cm oder
2-mal 24 × 16 cm)

BISKUITTEIG: Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Eier mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Anschließend die Limettenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mit einem Teigschaber in zwei Portionen vorsichtig unter die Eimasse heben. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backbleche geben und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 10 Min. backen. Die fertigen Tortenböden auf Kuchenrosten auskühlen lassen.

BUTTERCREME: TK-Brombeeren und Zucker in einem Topf mischen und erhitzen. Die Fruchtmasse 2 Min. köcheln lassen, dann pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Das heiße Brombeer-Püree nach und nach unterziehen und so lange rühren, bis der Eischnee auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Die Butter in kleinen Stückchen untermischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

FERTIGSTELLEN: Beeren verlesen, kurz abbrausen und abtropfen lassen. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Aus den Böden mittels Schablone die gewünschte(n) Zahl(en) je 2-mal ausschneiden. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte legen und Cremetupfen aufspritzen. Den zweiten Boden vorsichtig auflagen und die restliche Creme in Tupfen darauf verteilen. Die Dekoration auf den Tupfen drapieren und die Torte 30 Min. kühl stellen.



Für 36 Stücke • Zubereitungszeit: 50 Min. • Backzeit: 35 + 35 Min. • Kühlzeit 15 + 20 + 30 Min. •
Pro Stück ca. 330 kcal, 5 g E, 20 g F, 32 g KH

KAFFEE-NUSS-SECHZIGER

FÜR GÄSTE



RÜHRTEIG: Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Die Backformen mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen. Milch mit Kaffee verquirlen. Mehl- und Milchmischung abwechselnd unter die Masse rühren. Den Teig in drei Portionen teilen. Je eine Portion in die beiden Springformen geben und gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 35 Min. backen.

FÜR DEN RÜHRTEIG:

300 g zimmerwarme Butter
300 g Zucker
Salz
6 Eier (M)
600 g Mehl
150 g gemahlene Haselnusskerne
(ersatzweise Mandeln)
1 ½ Pck. Backpulver
100 ml Milch
50 ml starker Kaffee

FÜR DIE CREME:

200 g zimmerwarme Butter
375 g Puderzucker
600 g Doppelrahm-Frischkäse

DEKORATIONSVORSCHLAG:

Orangen, Physalis
orangefarbene Macarons
kandierte Orangenscheiben

AUSSERDEM:

2 Springformen (à 26 cm Ø)
1 Backform (ca. 24 × 24 cm)
Butter für die Form
Mehl zum Austreuen
runde Papierschablone (10 cm Ø)

Den übrigen Teig in die quadratische Backform geben, sehr glatt streichen und gleichfalls 35 Min. backen. Die fertigen Tortenböden aus dem Ofen nehmen, auf Kuchenrosten auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

CREME: Die Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Frischkäse nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Creme 15 Min. kühlen.

TORTENBODEN ZUSCHNEIDEN: Kuchenoberflächen begradigen. Die Schablone auf die runden Kuchen legen und die Kuchenmitte mit einem Messer an der Schablone entlang ausschneiden. Den quadratischen Kuchen in drei gleich breite Streifen schneiden. An einem der runden Kuchen die äußere Rundung über etwa 8 cm zu einer geraden Fläche beschneiden. Einen der Teigstreifen im unteren Viertel in der Länge dieser Kante anschrägen. Beide Teile auf einer Platte zu einer Sechszusammenlegen. Den zweiten runden Kuchen mittig durchschneiden, einen weiteren Teigstreifen quer halbieren. Die beiden halbrunden Kuchenteile mit den zwei übrigen Teigstreifen zu einer Null zusammenlegen.

NUMBER CAKE VORBEREITEN: Alle Schnittkanten mit etwas Creme einstreichen und die Kuchenstücke vorsichtig aneinanderdrücken. Dann die Zahlen rundherum mit 10 EL Creme dünn einstreichen. Die Tortenplatte von Creme- und Krümelresten säubern. Die restliche Creme und die Torte für mindestens 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

FERTIGSTELLEN: Restliche Creme auf den Zahlen verteilen und wolkig verstreichen. Nochmals 30 Min. kühl stellen. Die Orangen bis ins Fruchtfleisch schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt wird. Das Fruchtfleisch filetieren und trocken tupfen. Physalis waschen, abtrocknen und zum Teil halbieren, einige Früchte im Ganzen lassen. Die vorbereiteten Orangenfilets und Physalis mit den Macarons und kandierten Orangenscheiben auf den beiden Zahlen drapieren.

RED VELVET

SOMMER-REZEPT

FÜR DEN RÜHRTEIG:

300 g zimmerwarme Butter
300 g Zucker
Salz
6 Eier (M)
600 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 ml Buttermilch
½ TL flüssige Lebensmittelfarbe
(rot)

FÜR DIE CREME:

½ Bio-Zitrone
125 g zimmerwarme Butter
250 g Puderzucker
400 g Doppelrahm-Frischkäse

DEKORATIONSVORSCHLAG:

frische Erdbeeren

AUSSERDEM:

Spritzbeutel mit Lochtülle
(1–1,5 cm)
Zahlenschablonen
(1-mal 32 × 27 cm oder
2-mal 24 × 16 cm)

RÜHRTEIG: Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung und Buttermilch abwechselnd unter die Masse rühren. Mit Lebensmittelfarbe rot einfärben. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backbleche geben und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 15–20 Min. backen. Die fertigen Tortenböden auf Kuchenrosten auskühlen lassen.

CREME: Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und etwa 2 TL Schale fein abreiben. Die Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Zitronenschale und Frischkäse nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Diese in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 15 Min. kühlen.

FERTIGSTELLEN: Erdbeeren abbrausen, putzen und einige Früchte in Würfel schneiden. Den Rest beiseitestellen. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Aus den Böden mittels Schablone die gewünschte(n) Zahl(en) je 2-mal ausschneiden. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte legen und Cremetupfen aufspritzen. Erdbeerwürfel zwischen den Tupfen verteilen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und restliche Creme in Tupfen aufspritzen. Übrige Erdbeeren nach Belieben im Ganzen oder in Scheiben auf den Creme-Tupfen drapieren. Die Torte 30 Min. kühl stellen.





Für 12 Stücke • Zubereitungszeit: 50 Min. • Backzeit: 12 Min. • Kühlzeit: 1 Std. + 30 + 30 Min. •
Pro Stück ca. 530 kcal, 4 g E, 34 g F, 51 g KH

EINHORN-TORTE

FÜR KINDER

FÜR DIE BÖDEN:

300 g Mehl
Salz
200 g kalte Butter
100 g Puderzucker
1 Ei (M)
2 TL Bio-Zitronenschale
100 g weiße Schokolade

FÜR DIE BUTTERCREME:

250 g zimmerwarme Butter
230 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Milch
je 4 Tr. flüssige Lebensmittelfarbe
(gelb, rosa, blau)

DEKORATIONSVORSCHLAG:

schwarze Zuckerschrift, goldene
Zuckerperlen, Beeren

AUSSERDEM:

Schablonen (Kreis mit 20 cm Ø, Innenloch 7 cm Ø; Horn 8 × 5 cm; Ohren 3,5 × 3,5 cm)
4 Spritzbeutel mit Lochtülle
(0,5–1 cm)

BÖDEN: Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes krümelig vermischen. Puderzucker, Ei und Zitronenschale zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kühl stellen. Teig in zwei Portionen aufteilen und auf Backpapier jeweils 4 mm dick ausrollen. Den Kreis und das Horn je 2-mal, die Ohren 4-mal mittels Schablone ausschneiden. Die Formen mit dem Backpapier auf zwei Backbleche ziehen und 30 Min. kühl stellen. Backofen auf 160° Grad (Umluft) vorheizen. Den Teig 10–12 Min. backen, Hörner und Ohren nach ca. 8 Min. aus dem Ofen nehmen. Auf Kuchenrosten auskühlen lassen.

BUTTERCREME: Butter, Puder- und Vanillezucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Milch nach und nach unterrühren. Je 2 EL Creme in drei Schüsseln geben und hellrosa, hellblau und gelb einfärben. Die übrige Buttercreme und die farbigen Cremes in je einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

FERTIGSTELLEN: Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse damit bestreichen. Einen Kreis, ein Horn und zwei Ohren auf einer Platte zu einem Einhorn-Kopf zusammenlegen. Horn, Ohren und die untere Hälfte des Kreises mit weißen Creme-Tupfen verzieren, die obere Hälfte mit farbigen Tupfen dekorieren. Übrige Formen passend auflegen und ebenso verzieren. Augen mit Zuckerschrift aufmalen, Ohren und Horn mit den Zuckerperlen bestreuen. Zuletzt die Beeren auf der Torte drapieren. Alles 30 Min. kühl stellen.

ALL DIE SCHÖNEN JAHRE!



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Number Cakes – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern
und das Wichtigste beim Backen immer im Blick

Tortentraum ganz easy: mit einfachen Anleitungen für Teig, Füllung
und Dekoration – endlich Number Cakes für alle



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-6976-1



9 783833 869761



€ 9,99 [D]
€ 10,30 [A]

www.gu.de