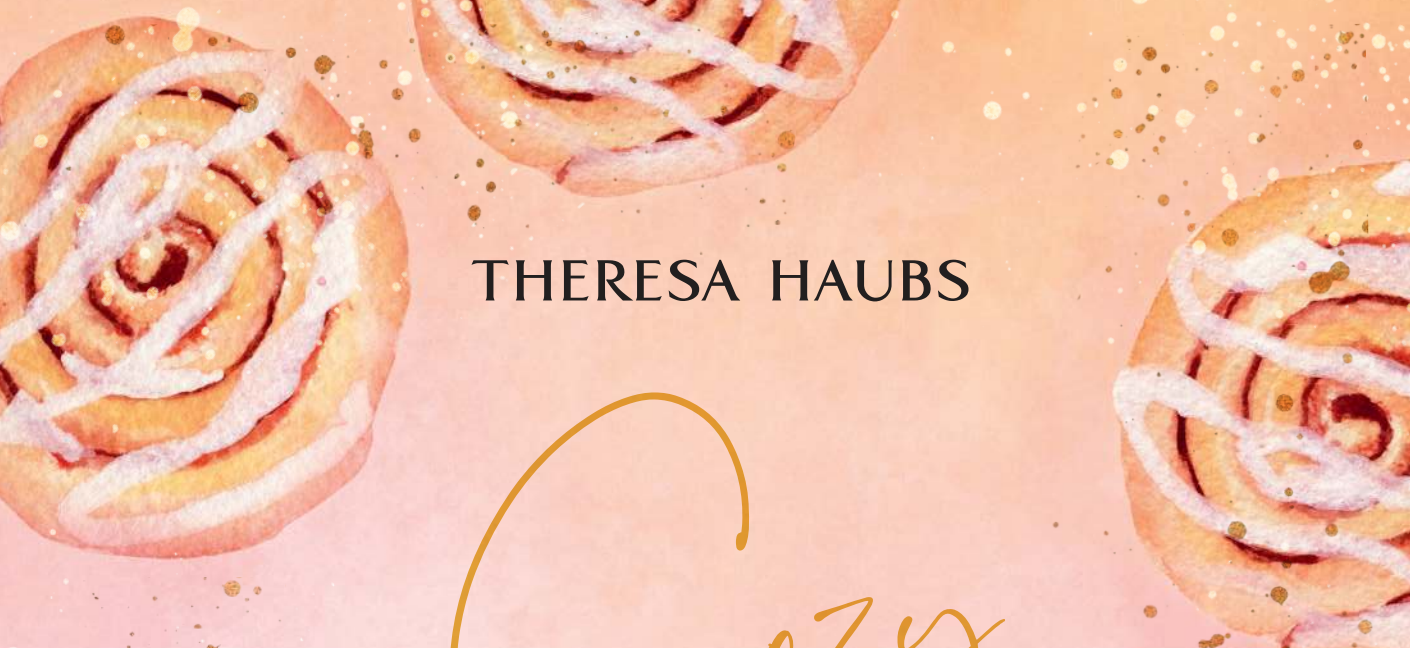




THERESA HAUBS

Cozy
Baking
Time

Süße Rezepte für
die kalte Jahreszeit



G|U



Vorwort	8
Meine liebsten Back-Hacks	10
Rezept-Upgrades und vegane Alternativen	12
Pannenhilfe	13
Happy Baking Playlist	14

BAKE IT TILL YOU MAKE IT – HERBSTREZEPTE

Bester Schokokuchen ever	18
Apfelkuchen mit Mandelstreuseln	20
Pumpkin Spice Muffins	23
Zwetschkuchen	25
Absolute Banger Cookies	27
Schoko Slaycation	28
Cutesy Zimtschnecken	30
Cheesy Boi – Käsekuchen	33
Easy peasy Mohnkuchen	34
Schweizer Rüblitorte	38
Haselnusskranz	41
Nussecken deluxe	42
Kirschkuchen mit Mandelstreuseln	45
Marzipanschnecken	47
Kuchenstich	48
Italienischer Apfelkuchen	50
Zitronenkuchen vom Blech	53
Nutella-Biskuits mit flüssigem Kern	57
Schoko-Karamell-Poke-Cake	58
Apple Crumble	60
Basic Bitch – einfacher Zitronenkuchen	63
Schokobon-Muffins	64
Apfelrosen	67

Pistazienmuffins	68
Zwetschgendatschi Deluxe	71
Eierlikörkuchen	72
Chocolate Bricks	75
Crookies – Croissant-Cookies	79
Wiesnherz	80
Wiesnherz in vegan	83
Orange ist the new Snack – Mandarinen-Schmand-Torte	85
Kuchenlollis	86
Scones	89
Bananenbrot	91
Buttermilch-Core	92





S. 99



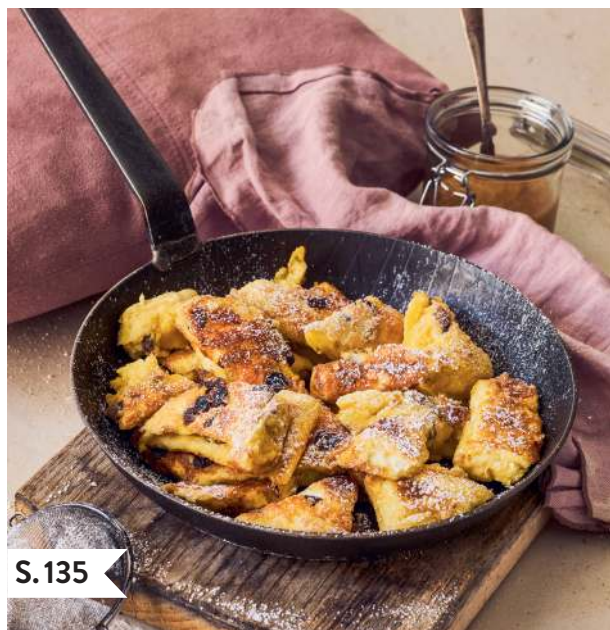
S. 100



S. 102

HOT GIRL WINTER IS COMING – WINTERREZEPTE

Ratzfatz Orangen-Schoko-Plätzchen	97
10/10 Schokoplätzchen	99
Orangen-Makronen	100
Lebkuchen in easy	102
Marzipan-Baddies	105
Marmelade-Rum-Törtchen	106
Zimtsterne	108
Salted caramel princess	111
Österreicher Busserl	115
Krokant-Taler	116
Vanillekipferl	118
Haferflockenplätzchen	120
Mozartplätzchen	122
Zitronenherzen	125
Aprikosenplätzchen	127
Florentiner	129
Break it off! – Bruchschokolade	133
Kaiserschmarrn	135
Glühweinkuchen	136
Gebrannte Mandeln	138
Schoko-Cornflakes-Haufen	141
Lebkuchen-Brownies	143
Glühweinschnitten	144
Lebkuchenmuffins	147
Linzer Torte	149
Danksagung	151
Register	152
Impressum	158



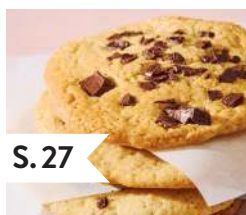
S.135



S.118



S.111



S.27



S.129



S.122



S.133

Vorwort

Erst mal Gratulation, dass ihr zu diesem Buch gegriffen habt, offenbar habt ihr Geschmack. Dieses Buch ist für alle, die sagen „Ich würde voll gerne mehr backen“. Zugegeben höre ich den Satz sehr oft, daher ist es jetzt meine Mission, meine easy-peasy-Rezepte weiterzugeben.

Ich bin keine Konditormeisterin mit komplizierten Rezepten, sondern einfach jemand, der schon einiges gebacken hat und überzeugt ist, dass Backen kein Hexenwerk ist, sondern einfach Spaß macht (nicht nur euch, sondern auch denen, die davon kosten dürfen). Ich selbst bin Studentin, aka, schwimme nicht gerade in Geld, hab prinzipiell zu wenig Zeit und eine Küche, die gefühlt aus einem einzigen Regalbrett besteht. Trotzdem backe ich supergerne, und ich bekomme ehrlich für nichts so viele Komplimente wie für meine Kuchen. Ich hab schon sehr viel ausprobiert und in den letzten Jahren meine Rezeptliste optimiert: einfache und leckere Rezepte, für die man kein besonderes „Backtalent“ braucht. Die meisten Rezepte stammen aus meiner Familie, von Uroma und Oma über meine Mama bis hin zu mir, und wurden über vier Generationen weitergegeben.

Ich finde, es ist an der Zeit, diese Schätze mit euch zu teilen. Let's go!

Was erwartet euch?

- Einfache, schnelle Rezepte – ihr braucht kein Backprofi zu sein und auch keine crazy Küchenausstattung – ein einfacher Handmixer reicht vollkommen.

- Wenige Zutaten – perfekt für broke Studis wie mich und alle, die einfach Spaß am Backen haben.
- Ganz normale Zutaten – ihr müsst nicht in vier verschiedene Läden, bevor ihr loslegen könnt.
- Vielfalt ohne Ende – verschiedene Teige, Beläge und Kombis für jeden Geschmack.
- Schnell und unkompliziert – weil niemand drei Stunden auf einen Kuchen warten will, wenn man ihn jetzt essen könnte. Zugegeben: Es gibt paar Ausnahmen, aber die lohnen sich.
- Rezepte, die auf den Punkt kommen – keine Romane, nur das, was man wirklich braucht.
- Backen mit den richtigen Vibes – hab euch eine Gute-Laune-Playlist erstellt.

Diese Boni sind dabei:

- Rezept-Upgrades: kleine Tricks, wie man einfache Rezepte aufs nächste Level hebt.
- Back-Hacks: nützliche Tipps, die ich mir über die Jahre angeeignet habe und die das Back-Game sehr viel einfacher machen.
- Pannenseite: Erste Hilfe, wenn mal was schiefgeht – wir können alles irgendwie retten.

Also, worauf wartet ihr? Schürze um (oder Hoodie, let's be real), Musik an – und Happy Baking!

Eure Theresa[♥]





Pumpkin Spice Muffins

It's jiving Herbst

Für 12 Stück

Für den Teig:

120 g Butter · 2 Eier (M)
180 g brauner Zucker
250 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
2 TL Zimtpulver
½ TL gemahlene Muskatnuss
200 g Kürbispüree (Glas;
alternativ 1 Hokkaido-Kürbis
kochen und pürieren)
170 ml kohlenensäurehaltiges
Mineralwasser

Für das Topping:

75 g Zucker
75 g Walnusskerne

Für das Frosting:

60 g weiche Butter
125 g Frischkäse
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Zimtpulver
250 g Puderzucker

Außerdem:

12er-Muffinblech mit
Papierförmchen
Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitungszeit: 40 Min.

Backzeit: 20 Min.

1. Die Butter zusammen mit den Eiern und dem braunen Zucker mit dem Handmixer schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Zimt und Muskat einrühren. Zusammen mit Kürbispüree und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren.

2. Jetzt den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen und das Muffinblech mit Papierförmchen bestücken.

3. Nun den Teig in die Muffinförmchen füllen. Hierbei drauf achten, dass die Muffinförmchen nur zu zwei Dritteln gefüllt werden, es kommt ja noch ein Topping drauf. Dann die Muffins für 20 Min. backen.

4. Während der Spaß im Ofen ist, geht's an das Walnusskrokant für obendrauf: Den Zucker in einer Pfanne so lange erhitzen, bis er hellbraun karamellisiert. Die Walnüsse dazugeben und nach ordentlichem Umrühren auf einen Bogen Backpapier geben und abkühlen lassen (die Masse gut auf dem Backpapier verteilen, damit es kein fetter Klumpen wird).

5. Für das Frosting die Butter mit dem Frischkäse mit dem Handmixer aufschlagen. Vanillezucker und Zimt dazugeben, dann nach und nach den Puderzucker unterrühren. Frosting 30 Min. kalt stellen, damit die Masse einigermaßen fest wird.

6. Mit einem Spritzbeutel das Frosting auf den Muffins verteilen, hierbei spiralförmig von außen nach innen (oben) arbeiten. Zum Abschluss noch das getrocknete Walnusskrokant zerbrechen und über das Frosting streuseln. Die Muffins gerne im Kühlschrank aufbewahren, damit das Frosting stabil bleibt – schmecken lassen!

Tipp: Wer wie ich keine Spritzbeutel parat hat, kann einfach einen Gefrierbeutel an einer Ecke anschneiden und durch das kleine Loch das Frosting spritzen.

Cutesy Zimtschnecken

Very demure

Für 12 Stück

Für den Teig:

500 g Weizenmehl (Type 405)
30 g frische Hefe (¾ Würfel)
75 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
1 Eigelb (M) · Salz
100 g weiche Butter

Für die Füllung:

200 g sehr weiche Butter
150 g brauner Zucker
6 TL Zimtpulver
50 g gemahlene Pistazien
(optional)

Für das Topping:

100 g Frischkäse
1 TL Vanillepaste (alternativ
1 Pck. Vanillezucker)
50 g Puderzucker
50 g gehackte Pistazien
(optional)

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
Küchengarn oder ungewachste
Zahnseide

Zubereitungszeit: 45 Min.

Ruhen: 55–65 Min.

Backzeit: 30 Min.

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröseln. 1 EL Zucker und die Milch dazugeben und die Hefe darin auflösen. Zugedeckt 10 Min. chillen lassen.

2. Ei, Butter und 1 Prise Salz dazugeben und den Teig mit den Knethaken eines Handmixers durchkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Mit einem Geschirrtuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30–45 Min. gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 40 x 60 cm ausrollen und mit weicher Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und auf den Teig streuen. Jetzt kann man noch gehackte Pistazien darüberstreuen – kein Muss, aber lecker!

4. Den Teig von der langen Seite her straff aufrollen und mit einem Faden 2–3 cm dicke Stücke abschneiden. Hierfür den dünnen Faden unter die Rolle legen und die Fadenenden gegeneinander ziehen, wie wenn man einen Knoten machen würde (theoretisch könnte man dafür auch einfach ein Messer nehmen, aber mit dem Faden behält man die kreisrunde Form der Schnecken).

5. Die Schnecken in eine eckige vorbereitete Auflaufform setzen. Nochmal 15–20 Minuten gehen lassen – in der Zwischenzeit den Ofen anheizen: 175° Ober-/Unterhitze.

6. Dann die gegangenen Schnecken endlich in den Ofen stecken – 30 Min. auf der zweituntersten Schiene. Nach dem Backen die Schnecken kurz abkühlen lassen.

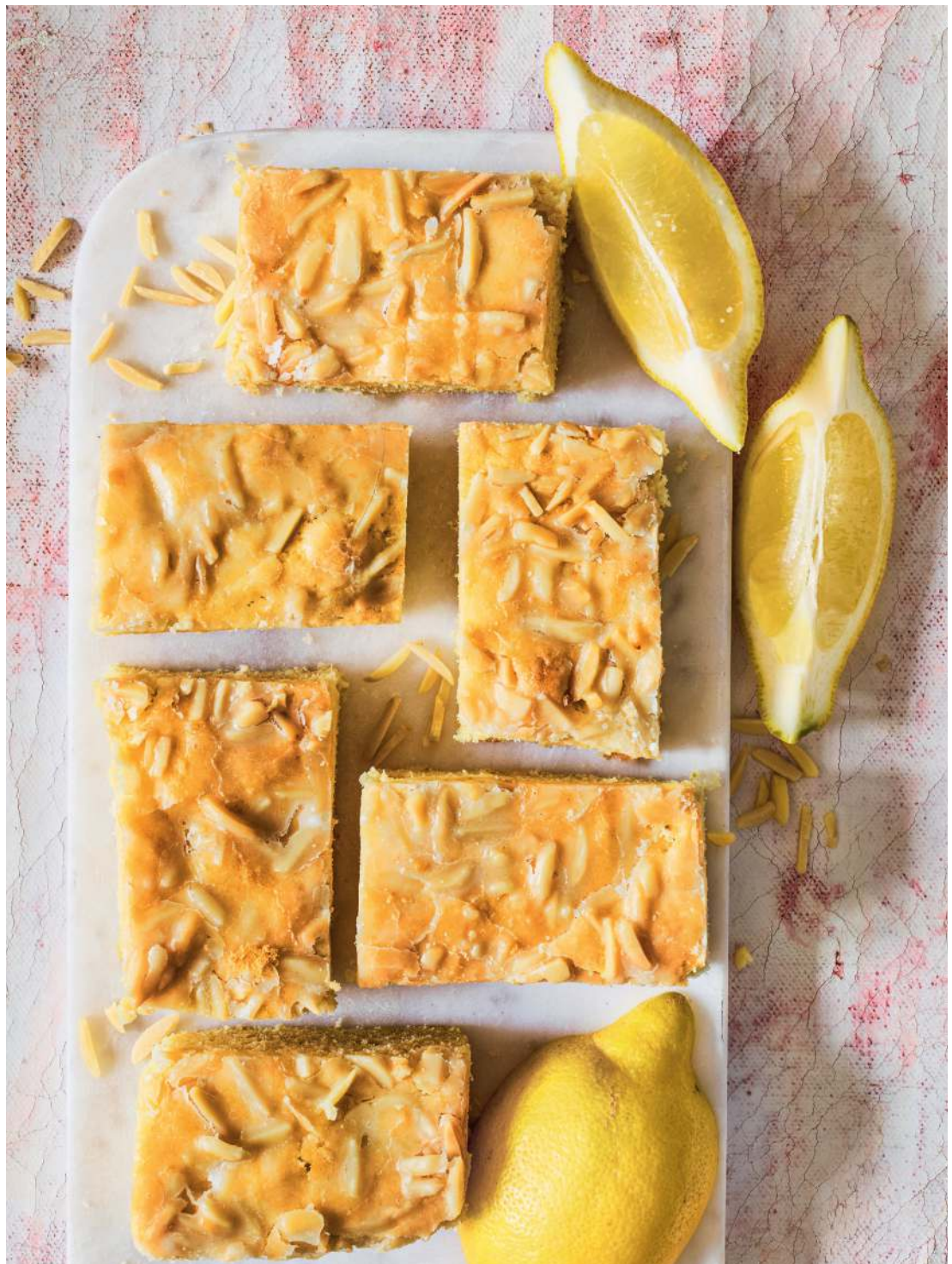
7. Für das Topping Frischkäse, Vanillepaste und Puderzucker vermischen und auf die lauwarmen Zimtschnecken auftragen. Wer es extranice mag, gibt noch gehackte Pistazien drauf!



Auch nice:
Puderzucker
statt
Topping







Flache Flunder Zitronenwunder

Oder wie meine Mama sagen würde:
Zitronenkuchen vom Blech

Für 30 Stück

Für den Teig:

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier (M)
75 g Crème fraîche
375 g Weizenmehl (Type 405)
½ Pck. Backpulver
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Salz
50 g Mandelstifte

Für den Guss:

75 g Puderzucker
Saft von ½ Zitrone

Außerdem:

Butter/Margarine und Mehl
für das Blech

Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: 30 Min.

1. Als Erstes Butter und Zucker mit dem Handmixer schaumig rühren. Jetzt die Eier trennen. Eigelb und Crème fraîche nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver ebenfalls unterrühren, zum Schluss die Zitronenschale.

2. Einmal Ofen auf Betriebstemperatur bringen: 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech einfetten und bemehlen.

3. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz in einer separaten Schüssel steif schlagen und mit einem Schneebesen unter den Teig heben.

4. Jetzt den Teig auf das Backblech streichen und die Mandelstifte drüberstreuseln. Den Spaß für 30 Min. in den heißen Ofen auf der zweituntersten Schiene backen.

5. Zum krönenden Abschluss noch Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und auf dem heißen Kuchen verstreichen.

An Zuckerguss muss man ehrlich nicht sparen,
da kann man auch die doppelte Menge machen,
ganz nach Geschmack.

Schoko-Karamell-Poke-Cake

Für alle Karamell-Schleckermäulchen

Für 12 Stück

Für den Teig:

125 g Butter
100 g Zartbitterschokolade
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier (M)
80 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
Salz · 15 g Kakaopulver

Für die Füllung:

1 Pck. Vanillepuddingpulver
400 ml Milch
2 EL Zucker · 50 g Butter
2 EL Karamellcreme

Für das Topping:

100 g Sahne
1 EL Zucker
Karamellcreme

Außerdem:

1 eckige Backform oder
Auflaufform (ca. 20 x 20 cm)
Butter/Margarine und Mehl
für die Form
Spritzbeutel mit glatter Tülle

Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 30 Min.

1. Für den Teig die Butter mit der Schokolade schmelzen (geht am besten im Topf oder in der Mikrowelle) und etwas abkühlen lassen. Mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Kakao unterrühren.

2. Einmal den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen, bitte, danke! Eine eckige Backform oder Auflaufform einfetten und mit Mehl bestäuben.

3. Den Teig in die Form füllen. Dann das Ganze für 30 Min. im heißen Ofen auf der untersten Schiene backen.

4. Während des Backvorgangs den Pudding mit der Milch und dem Zucker zubereiten, wie es auf der Packungsanleitung steht. Die Butter unterrühren und etwas abkühlen lassen. Dann noch die Karamellcreme unterrühren.

5. Den fertigen Kuchen 5 Min. abkühlen lassen. Der Kleine ist noch nicht ganz fertig, jetzt wird er erst mal eingestochen – bitte sanft, er kann ja nichts für Aggressionsprobleme. Mit dem Stiel eines Kochlöffels Löcher im Abstand von 2 cm in den Kuchen stechen.

6. Die Sahne steif schlagen. Die Puddingmasse in eine Spritztülle mit glatter, langer Spitze füllen und in die Löcher füllen. Die restliche Puddingmasse mit der Sahne und dem Zucker verrühren und auf den Kuchen streichen. Kühl stellen.

7. Erst wenn er vollständig abgekühlt ist, mit Karamellcreme verzieren und unbedingt kreativ austoben (hier meinetwegen Aggressionsprobleme rauslassen). Kuchen noch mal kühl stellen und dann genießen!





Mogst a Busserl in vegan?

Wiesuherten in vegan

Für 4 Stück

Für den Teig:

240 g Weizenmehl (Type 405)
½ Pck. Backpulver
40 g Rohrzucker
30 g gemahlene Mandeln
1 EL Kakaopulver
1 TL Lebkuchengewürz
Salz
50 ml Wasser
1 TL Speisestärke
1 EL Rapsöl
50 ml Agavendicksaft
50 ml Zuckerrübensirup (oder Dattelsirup)

Für den Guss:

100 g Puderzucker
1 EL Haferdrink
Lebensmittelfarbe (am besten blau – oder Rote-Bete-Saft für rot)

Außerdem:

Pappe für die Schablone
Mehl zum Arbeiten
Spritzbeutel mit Zackentülle

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 20 Min.

1. Für die Herzen Mehl mit Backpulver, Zucker, Mandeln und Kakao in eine Schüssel geben. Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz und in Wasser angerührte Speisestärke hinzufügen.

2. Öl zusammen mit Agavendicksaft und Zuckerrübensirup in einem Topf erhitzen und leicht abgekühlt zum Mehlgemisch geben. Kräftig durchkneten und dabei so viel Wasser hinzufügen, dass ein glatter, nicht zu feuchter Teig entsteht (falls er sehr weich wird, noch etwas Mehl hinzufügen). Teig ein paar Stunden durchziehen lassen.

3. Jetzt den Backofen auf 190° Ober-/Unterhitze hochballern, dann geht's an die Herzis. Eine Herzform aus Pappe ausschneiden.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mithilfe der Schablone Herzen ausschneiden. Übrigen Teig nochmals zusammenkneten und Teig wieder ausrollen.

5. Die Herzen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und für 20 Min. auf der zweituntersten Stufe im heißen Ofen backen lassen.

6. Für den Zuckerguss Puderzucker sieben und mit der Haferdrink zu einer spritzfähigen Masse verrühren. Den Guss halbieren, einen Teil in einen Spritzbeutel füllen und kleine Bögen in Weiß am Rand der Herzen aufspritzen. Dem restlichen Guss ein bisschen blaue Lebensmittelfarbe hinzufügen, ebenfalls in einen Spritzbeutel geben und leicht versetzt wieder Bögen aufspritzen – so bekommt man die bayerische Optik hin. Natürlich kann man auch andere Farben nehmen und Schriftzüge auf die Herzen schreiben. Über Nacht gut antrocknen lassen und dann selber gönnen oder verschenken, wenn ihr nen guten Tag habt. :)

Vanillekipferl

Einfach weil feil und jeder liebt's

Für 40 Stück

Für den Teig:

250 g Weizenmehl (Type 405)

210 g Butter*

100 g gemahlene Mandeln

80 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

Zum Wälzen:

200 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker (oder Mark
von 2 Stangen Vanille)

Zubereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 30 Min.

Backzeit: 10–12 Min.

* vegan auch möglich: einfach
die Butter durch 200 g Alsan
bio ersetzen

1. Mehl, Butter, Mandeln, Zucker und Vanillezucker miteinander verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Min. kalt stellen.

2. Dann den Teig zu 4 cm dicke Rollen formen, davon 1 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Kipferl formen, also diese Mini-Monde, ihr checkt.

3. Irgendwann während des fröhlichen Formens den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Die Kipferl auf dem Backblech platzieren und für 10–12 Min. im heißen Ofen backen.

5. Danach die Kipferl 3 Min. abkühlen lassen. Puderzucker und Vanillezucker in einem tiefen Teller mischen. Jetzt die Kipferl im Zucker-Gemisch vorsichtig wenden. Was hierbei zerbricht, muss leider gegessen werden, wie furchtbar. Schmackofatz!







Gebrannte Mandeln

Ho, Ho, Hot!

Für 2 Portionen

200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
½ TL Zimtpulver
100 ml Wasser
200 g Mandeln

Außerdem:

1 große Pfanne

Zubereitungszeit: 10 Min.

Backzeit: 10 Min.

1. Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Pfanne geben und mischen, dann das Wasser hinzugeben. Ohne umzurühren bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Die Mandeln mit rein, jetzt dauernd umrühren und das Ganze köcheln lassen, bis der Zucker langsam trockener wird.

2. Dann die Platte auf mittlere Temperatur stellen und so lange weiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt aka karamellisiert.

3. Dann die Mandeln auf ein Backblech (drunter Backpapier) schütten, etwas verteilen und abkühlen lassen.

Frohes Weihnachten!



Christmas Hangover

Oder wie meine Mama sagen würde:
Glühweinschnitten

Für 30 Stück

Für den Teig:

250 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier (M)
150 g Vollmilch-Kuvertüre
275 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
125 ml Glühwein

Für die Glasur:

250 g Puderzucker
5 EL Glühwein
100 g gehobelte Mandeln

Außerdem:

Butter/Margarine und Mehl
für das Blech

Zubereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 20 Min.

Ruhen: 60 Min.

1. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech einfetten und bemehlen.

2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen.

3. Schokolade fein hacken. Mehl und Backpulver zur Teigmasse geben, die Schokolade dazugeben und den Glühwein hineingießen. Jetzt das Ganze zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Dabei die Oberfläche glätten, am besten mit einem Teigschaber, falls in Reichweite.

4. Jetzt das Blech in den heißen Ofen geben und den Kuchen für 20 Min. auf die zweitunterste Schiene backen. Danach auskühlen lassen, bevor es weitergeht.

5. Puderzucker mit dem Glühwein glatt rühren, das ergibt die Glasur. Den Kuchen damit bestreichen und mit den gehobelten Mandeln bestreusen. 1 Std. trocknen lassen, danach kann man das Ganze in Schnitten schneiden, ca. 4 x 4 cm bietet sich an, but you do you. Happy Hangover!





Back dir deine eigene *Me-Time!*

Bist du ready für eine Extraportion Gemütlichkeit? Theresa Haubs teilt in diesem Buch ihre liebsten Herbst- und Winterrezepte, inspiriert von den Klassikern ihrer Mama, Oma und Uroma. Ohne großen Aufwand und komplizierte Anleitungen sind die cozy Rezepte schnell und easy gezaubert. Egal, ob du neu im Back-Game oder schon Backprofi bist, hier ist für alle etwas dabei.

Von Pistazienmuffins über Zimtschnecken bis hin zu den Plätzchen-Must-haves – im Schneebesen-umdrehen hast du süße Snacks für deine cozy Zeit.

Schmackofatzige Grüße!

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-9917-1



9 783833 899171

€ 25,00 [D]

www.gu.de

@bookslove128

