

Hedwig Maria Stuber

# Ich helf dir backen

400 Rezepte,  
die garantiert gelingen!

DER  
KLASSIKER

Mit 50 neuen  
Rezepten



Alle Rezepte Schritt  
für Schritt erklärt und  
vielfach erprobt



Vom echten Klassiker bis  
zu neuen Backkreationen



Mit großem Basisteil:  
Grundteige, Warenkunde  
und Backhelfer

**BLV**






# Inhalt

---

Zu den Rezepten .....	6
Löffelmaße .....	6
Liebe Leserinnen und Leser .....	7
<b>Grundlagen .....</b>	<b>8</b>
<b>Teige und Massen .....</b>	<b>24</b>
<b>Kuchen, Zöpfe und Stollen .....</b>	<b>38</b>
<b>Stückgebäck .....</b>	<b>72</b>
<b>Obstkuchen und Torten .....</b>	<b>96</b>
<b>Torten .....</b>	<b>136</b>
<b>Rouladen und Schnitten .....</b>	<b>190</b>
<b>Dessertkuchen und Tartes .....</b>	<b>208</b>
<b>Weihnachtsgebäck und Kekse .....</b>	<b>230</b>
<b>Brot und Brötchen .....</b>	<b>268</b>
<b>Pizza, Quiche und Fingerfood .....</b>	<b>282</b>
<b>Anhang .....</b>	<b>302</b>
<b>Register .....</b>	<b>302</b>
<b>Impressum .....</b>	<b>311</b>

# Zu den Rezepten

- **Temperaturen und Backzeiten für den Ofen:** Unsere Angaben beziehen sich auf die Heizart **Ober-/Unterhitze**. Es handelt sich dabei um Richtwerte. Bei der Einstellung **Umluft/Heißluft** ist die Temperatur in der Regel um 20 °C niedriger zu wählen, die Backzeiten bleiben gleich. Mehr Infos dazu auf Seite 10.
- **Eier:** Für unsere Rezepte wurden frische Eier der Gewichtsklasse M verwendet.
- **Mehl:** Ist nichts anderes angegeben, wurden die Rezepte mit Weizenmehl der Type 405 zubereitet.
- **Zucker:** Für die Rezepte wurde feiner, weißer Zucker verwendet. Sie können die Zuckermenge in den allermeisten Rezepten problemlos erhöhen oder reduzieren.
- **Zitronen-, Limetten- und Orangenschale:** Achten Sie auf unbehandelte Früchte; die Früchte trotzdem heiß abwaschen und trocknen.
- **Kennzeichnung für Rezepte, die glutenfrei gelingen:** Unsere Rezepte sind zwar nicht von vornherein glutenfrei, aber viele lassen sich mit wenigen Handgriffen glutenfrei abwandeln. An dem Symbol  erkennen Sie Rezepte, die auch glutenfrei gelingen. Dafür verwenden Sie statt Weizenmehl spezielle Austauschprodukte (→ Seite 20).

## Löffelmaße

Da in den Haushalten sehr unterschiedliche Löffelformen in Gebrauch sind, sollten die angegebenen Maße nur als Mittelwerte verstanden werden.

Lebensmittel	1 EL gestrichen	1 EL gehäuft	1 TL gestrichen
Backpulver	10 g	-	3 g
Butter	10 g	-	-
Crème fraîche	15 g	-	5 g
Grieß	12 g	20 g	-
Haferflocken	8 g	12 g	-
Honig	20 g	-	6 g
Joghurt	15 g	-	6 g
Kakao	8 g	15 g	3 g
Mehl	10 g	20 g	-
Nuss-, Mandelkerne, gemahlen	8 g	15 g	3 g
Puderzucker	10 g	20 g	-
Salz	15 g	-	5 g
Semmelbrösel, Paniermehl	10 g	15 g	-
Speisestärke	10 g	20 g	5 g
Zucker	15 g	20 g	5 g

Als Mittelwert für Flüssigkeiten gilt: 1 EL = 15 ml, 7 EL = 100 ml

## Abkürzungen

- EL gestrichener Esslöffel
- TL gestrichener Teelöffel
- g Gramm
- ml Milliliter
- l Liter (1l = 100 cl = 1000 ml)

## Flüssigkeitsmaße


- 1l 1000 ml
- ½l 500 ml
- ¼l 250 ml
- ⅓l 125 ml
- ⅔l 375 ml

---

# Liebe Leserinnen und Leser

---

»**Ich helf dir backen**«, die kleine Schwester des großen Kochbuchklassikers »**Ich helf dir kochen**«, ist neu erschienen. Mit mehr als 50 zusätzlichen Rezepten, vielen neuen, modernen Fotos und in verändertem Format. Kurzum: Knapp 20 Jahre nach der Erstausgabe liegt Ihnen ein neues Buch vor, das mehr ist als ein »Update«.

Es beginnt mit einem ausführlichen Ratgeberteil mit Infos über Zutaten, Backhelfer und Grundtechniken beim Backen. In der Tauschbörse geht es um Ersatzprodukte bei besonderen Ernährungsbedürfnissen, und die Pannenhilfe soll für Sie da sein im Fall der Fälle, denn allen geht mal etwas schief. Wir beschreiben kurz und knapp das Wichtigste über die Teigarten. Dem Trend der Zeit folgend, wurden auch vegane und zuckerfreie Rezepte aufgenommen. Mit diesem Symbol  sind wie bisher alle Rezepte gekennzeichnet, die auch glutenfrei gelingen.

Um es auf den Punkt zu bringen: In Stubers »**Ich helf dir backen**« finden Sie alles – vom klassischen Sandkuchen über meisterliche oder schnelle Torten bis zu Tartes für den Nachtsch oder die beliebten Weihnachtsplätzchen. Brote, pikante Quiches und allerlei Fingerfood runden das Angebot ab. Knappe und klare Formulierungen sowie Schritt-für-Schritt-Anleitungen gewährleisten Ihnen den Erfolg.

Kochen mag Pflicht sein, Backen ist Kür. Der Duft aus dem Backofen schafft Freude – und Freunde. Das haben wir selber so erlebt, als wir für diese Neuauflage allein 1.700 Eier, 31 Kilo Butter und 40 Liter Sahne verbraucht haben – damit das Backvergnügen auch bei Ihnen zu Hause garantiert ist. Oder, wie uns der fröhliche Nutzer J. R. schrieb: »Das Backbuch lehrt in kurzer Frist, die Kunst, die dazu nötig ist.«

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

**Hedwig Maria Stuber  
und Angela Ingianni**







# Kuchen, Zöpfe und Stollen

---

In diesem Kapitel sind die Kuchen-Klassiker unter sich: Gugelhupfe, Kastenkuchen, geflochtene Kuchen oder solche vom Blech. Mit seidig glänzender Kuvertüre, nussigen Belägen, aromatischem Quark oder exotischen Zutaten sind sie beliebt bei jeder gemütlichen Kaffeerunde. Aber auch traditionelle Gebäcke zu den Festen im Jahreskreis wie Stollen, Früchtebrot oder Osterlämmchen gehören zu den Klassikern.

Lassen Sie es sich schmecken!

# Saftige Kuchen mit Guss

## Mandarinenkuchen mit Schmand

Schmeckt auch gut mit Aprikosen.

### MÜRBETEIG

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Butter, weich
- 75 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

### SCHMANDBELAG

- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 140 g Zucker
- 800 g Schmand
- 350 g Mandarinen aus der Dose, abgetropft

**BACKEN:** 70 Minuten bei 170 °C  
Springform von 26 cm Ø, leicht gefettet

**1** Für den Mürbeteig das Mehl in die Rührschüssel geben, die übrigen Zutaten zufügen und mit dem Handrührgerät (Kneithaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rasch zu einem Teig verarbeiten. Mit den Händen zur Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

**2** Für den Schmandbelag das Vanillepuddingpulver mit etwas Milch glatt rühren. Die restliche Milch mit dem Zucker erhitzen, das angerührte Puddingpulver einrühren und gut aufkochen. Den Topf zurückziehen und etwas abkühlen lassen. Den Schmand nach und nach unterrühren. Die abgetropften Mandarinen untermischen.

**3** Den Ofen vorheizen. Zwei Drittel des Mürbeteiges in Größe der Backform aus-

rollen und den Boden damit belegen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und an den Rand drücken. Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen. Den Schmandbelag in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter in der Form völlig erkalten lassen. Frisch gebacken schmeckt er am besten.

## Rhabarberkuchen mit Vanillecreme

### MÜRBETEIG

- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Butter, weich
- 1 Ei

### BELAG

- 500 g Rhabarber, bei Bedarf geschält, in 1 cm breite Stückchen geschnitten
- 2 EL Haferflocken zum Bestreuen

### VANILLECREME

- 2 Eigelb
- 2 gehäufte EL Speisestärke
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 2 Eiweiß, steif geschlagen

**BACKEN:** etwa 50 Minuten bei 180 °C  
Springform von 26–28 cm Ø, leicht gefettet

**1** Den Mürbeteig zubereiten (→ links) und kalt stellen. Zwei Drittel des Teiges ausrollen und in die Form legen. Den restlichen Teig zu einer langen Rolle formen und so an den Formrand drücken, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen.

**2** Für den Belag den Teig mit den Haferflocken bestreuen und mit den Rhabarberstücken üppig belegen. Den Ofen vorheizen.



Rhabarberkuchen mit Vanillecreme





Birnenkuchen mit Rahmguss

**3** Für die Vanillecreme in einem Topf die Eigelbe mit der Speisestärke, dem Zucker und dem Vanillezucker mit dem Schneebesen verrühren. Die Milch einrühren und die Masse unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einmal aufpuffen lassen. Den Eischnee unterziehen. Die Vanillecreme über den Rhabarber geben und glatt streichen. Den Kuchen goldgelb backen.

**4** Nach dem Abdämpfen den Formrand entfernen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Frisch gebacken schmeckt er am besten.

### Birnen- oder Apfelkuchen mit Rahmguss

*Ein Eier-Rahmguss bindet die mit Zimtucker aromatisierten Früchte. Frisch gebacken schmeckt der Kuchen am besten.*

- Mürbeteig wie Rhabarberkuchen mit Vanillecreme (→ links)

#### BELAG

- 50 g gemahlene Mandelkerne für den Boden
- 750-1000 g feste Birnen oder säuerliche Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Zimtucker
- Zitronenabrieb
- 50 g Mandelkerne, gestiftelt

#### RAHMGUSS

- 300 g saure Sahne
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 EL Speisestärke

**VORBACKEN:** 55–60 Minuten bei 180 °C

**FERTIG BACKEN:** 30 Minuten bei 180 °C  
Springform von 26–28 cm Ø

**1** Für den Mürbeteig das Mehl in die Rührschüssel geben, die übrigen Zutaten zufügen. Mit dem Handrührgerät (Knet-haken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit den Händen zur

Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

**2** Die Birnen oder Äpfel schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln. Mit dem Zitronensaft beträufeln und mit dem Zimtucker, dem Zitronenabrieb und den Mandelkernen bestreuen.

**3** Den Ofen vorheizen. Den Mürbeteig 10 cm größer als die Backform rund ausrollen. Die Form damit auslegen und einen hohen Rand (etwa 5 cm) formen. Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen und mit den Mandelkernen bestreuen. Die Früchte auf dem Boden verteilen.

**4** Für den Rahmguss die saure Sahne mit allen Zutaten glatt rühren und gleichmäßig über die Früchte gießen. Den Kuchen goldgelb backen.

**5** Nach dem Abdämpfen den Formrand entfernen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

# Schnelle Torten

Mit einer Torte aufzuwarten, das muss nicht aufwendig sein – siehe unsere drei Blitzrezepte. Beispiele für weitere attraktive schnelle Torten sind Haselnusstorte (→ Seite 157), Prager Nusstorte (→ Seite 159), Torta di Mandorle (→ Seite 180) oder auch die Biskuitroulade auf Seite 192.

## Buchweizen-Preiselbeertorte

Diese Torte ist die Spezialität meiner Freundin Rosmarie. Sie backt selten; aber wenn sie backt, dann nur diese feine Torte.

### BISKUIT

- 6 Eier, getrennt
- 50 + 150 g Zucker
- 100 g Buchweizenmehl
- 2 TL Backpulver

### PREISELBEER-SAHNEFÜLLUNG

- 400 g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Preiselbeeren (Glas)

- geraspelte Schokolade zum Bestreuen

**BACKEN:** 30–40 Minuten bei 180 °C Springform von 26 cm Ø, Boden mit Backpapier ausgelegt

**1** Den Ofen vorheizen. Für den Biskuit die Eiweiße steif, aber nicht schnittfest schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe mit 150 g Zucker schaumig rühren. Den Eischnee auf die Schaummasse gleiten lassen. Das Buchweizenmehl zusammen mit dem Backpulver darübergeben und alles vorsichtig vermischen. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und backen. Nach dem Abdämpfen die Torte auf ein Kuchen-

gitter stürzen, das Backpapier abziehen und über Nacht auskühlen lassen.

**2** Für die Füllung die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Von den Preiselbeeren 2 EL abnehmen und beiseite stellen, die restlichen Preiselbeeren unter die Schlagsahne mischen.

**3** Die Torte fertigstellen: Den Biskuit für 3 Böden zweimal durchschneiden. 2 Tortenböden mit der Preiselbeersahne bestreichen und aufeinandersetzen. Das Deckblatt auflegen, leicht andrücken und mit den beiseitegestellten Preiselbeeren bestreichen. Mit geraspelter Schokolade bestreuen.

## Nusstorte

*Einziges Bindemittel für die feine Torte sind gemahlene Haselnusskerne, Mehl wird nicht verwendet. Eine festliche Torte – und trotzdem ein Schnellrezept. Die Füllung, die erst kurz vor dem Servieren hergestellt wird, besteht nur aus geschlagener Sahne. Den Biskuit sollten Sie schon am Vortag backen.*

### NUSSBISKUIT

- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Haselnusskerne, gemahlen

### FÜLLUNG

- 600 g Sahne, steif geschlagen

**BACKEN:** 45 Minuten bei 180 °C Springform von 26 cm Ø, Boden mit Backpapier ausgelegt

**1** Den Ofen vorheizen. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Handrührgerät etwa 5 Minuten

schaumig rühren, anschließend die Nusskerne untermischen. Die Masse in die Backform füllen, glatt streichen und backen. Nach dem Abdämpfen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und den Biskuit über Nacht auskühlen lassen.

**2** Die Torte fertigstellen: Den Biskuit für 2 Böden einmal durchschneiden. Zwei Drittel der Schlagsahne auf dem Boden glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken, die gesamte Torte mit der restlichen Sahne überziehen. Kalt stellen und möglichst bald verzehren.

## Julias Sommertorte

*Sie möchten etwas mitbringen zum Sommerfest der Schule, der Gemeinde oder zum Straßenfest? Diese Torte ist nicht nur schnell gemacht, sondern sie kühlt sich quasi selber. Lassen Sie sie, abhängig von Ihrem Zeitfenster, im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur durchziehen – die Beeren sollen nur »fast ganz« auftauen.*

- 1 Wiener Boden mit 3 Schichten (Fertigprodukt)
- 4 EL Konfitüre, glatt gerührt

### MASCARPONECREME

- 500 g Mascarpone
- 200 g Joghurt
- 50 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- Zitronenabrieb
- 700–800 g TK-Himbeeren

- 50 g zerstoßene Amarettini zum Bestreuen

**1** Für den Belag den Mascarpone mit dem Joghurt, Zucker, Zitronensaft und -abrieb verrühren.



2 Zum Fertigstellen den unteren Boden mit 2 EL Konfitüre und einem Drittel der Mascarponecreme bestreichen und mit

der Hälfte der gefrorenen Beeren belegen. Den mittleren Boden auflegen und ebenso verfahren. Die Deckplatte aufle-

gen und leicht andrücken. Mit der restlichen Creme bestreichen und mit den Amarettini bestreuen.

### *Julias Sommertorte*



# Kuchen von der Rolle

*Biskuit in allen seinen Abwandlungen ist die bevorzugte Masse für Rouladen. Er ist zart und geschmeidig, lässt sich gut aufrollen und bricht nicht. Außerdem ist er blitzschnell gerührt und ebenso schnell gebacken. Für ein gutes Gelingen sind jedoch einige Regeln zu beachten.*

*Backen: Den Biskuit auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei starker Hitze rasch hell- bis goldgelb backen. Auf Sicht backen! Nur hell*

*gebackener, weicher Biskuit lässt sich gut aufrollen und bricht nicht.*

*Nach dem Backen: Es gibt mehrere Methoden, die gebackene Biskuitplatte geschmeidig zu halten, damit sie beim Aufrollen nicht bricht. Ganz einfach und sehr praktisch: Die frisch gebackene, heiße Biskuitplatte sofort auf ein frisches Backpapier stürzen und liegen lassen. Das obere, »mitgebackene« Backpapier erst nach dem Erkalten abziehen.*

## Schnelle Biskuitroulade

*Ihre Gäste kommen schon in einer Stunde? Kein Problem mit diesem Schnellrezept: Die Biskuitmasse ruckzuck rühren, 10 Minuten backen, noch heiß mit Konfitüre bestreichen und aufrollen. Beim Aufschneiden kann die Roulade so ganz nebenbei auskühlen.*

### BISKUIT

- 5 Eier, getrennt
- 125 g Zucker
- Zitronenabrieb
- 125 g Mehl

### AUSSERDEM

- 2 EL Zucker
- 250 g Konfitüre (Aprikosen, Erdbeere, Himbeere), glatt gerührt
- Puderzucker zum Besieben

**BACKEN:** 8–10 Minuten bei 220 °C Backblech, mit Backpapier ausgelegt

**1** Den Ofen vorheizen. Für den Biskuit die Eiweiße steif, aber nicht schnittfest schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die verrührten Eigelbe mit dem Zitronenabrieb unter den Eischnee mischen. Das Mehl darüber sieben und locker unterheben. Die Masse sofort auf das Blech streichen und hell- bis goldgelb backen.

**2** Die Biskuitplatte sofort auf ein mit Zucker bestreutes Tuch (oder auf frisches Backpapier) stürzen. Das obere Backpapier sofort abziehen. Die heiße Biskuitplatte rasch mit der Konfitüre bestreichen und aufrollen. Auskühlen lassen.

**3** Die Biskuitroulade mit Puderzucker besieben und schräg in 2 ½ cm dicke Stücke schneiden.



*Biskuitroulade*



## Zitronenroulade

Die leichte, saftige Roulade mit der erfrischenden Zitronencreme ist erste Wahl für Festlichkeiten im Sommer. Die Creme enthält kein Ei, gebunden wird sie mit Speisestärke und Gelatine. Die Roulade können Sie schon am Vortag backen und füllen. Sie ist außen ohne Creme und lässt sich prima transportieren.

- Biskuit wie für Biskuitroulade (→ links)

### ZITRONENCREME

- 250 ml Wasser, 20 g Speisestärke
- Abrieb von 1 Zitrone
- 6 EL Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
- 200 g Sahne

- Puderzucker zum Besieben

**BACKEN:** 8-10 Minuten bei 220 °C Backblech, mit Backpapier ausgelegt Backpapier zum Aufrollen

**1** Die Biskuitmasse zubereiten und backen wie bei Biskuitroulade (→ links) beschrieben. Nach dem Backen sofort auf ein frisches Backpapier stürzen und



**1 Biskuitrolle:** Die Masse auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben, mit der Palette glatt streichen und backen.

liegen lassen. Das mitgebackene Papier erst nach dem Erkalten abziehen.

**2** Für die Creme das Wasser mit der Speisestärke, dem Zitronenabrieb und -saft und Zucker glatt rühren und unter beständigem Rühren aufkochen. Die Gelatine ausdrücken, in der heißen Creme auflösen und kalt stellen, bis sie zu stocken beginnt. Die Sahne steif schlagen und unter die Zitronencreme mischen.

**3** Von der Biskuitplatte das obere Backpapier abziehen. Mit der Creme gleichmäßig bestreichen. Mithilfe des Papiers aufrollen, straff in das Papier einwickeln und einige Stunden oder über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker besieben und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

## Nugatroulade Baumstamm

- Biskuit wie für Biskuitroulade (→ links)

### NUGATCREME

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 200 g Nussnugat
- 250 g Butter, raumtemperiert



**2** Auf ein mit Zucker bestreutes Tuch oder frisches Backpapier stürzen, das obere Papier abziehen.

**BACKEN:** 8-10 Minuten bei 220 °C Backblech, mit Backpapier ausgelegt

**1** Die Biskuitmasse zubereiten und backen wie bei Biskuitroulade (→ links) beschrieben. Die heiße Biskuitplatte sofort auf ein frisches Backpapier stürzen und liegen lassen. Das mitgebackene Backpapier erst nach dem Erkalten abziehen.

**2** Für die Nugatcreme aus Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Den Topf vom Herd ziehen und in dem noch warmen Pudding das Nugat auflösen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dabei häufig umrühren, damit sich keine Haut bildet (oder Frischhaltefolie dicht auflegen). Die Butter geschmeidig rühren und den Pudding löffelweise unterrühren.

**3** Zum Fertigstellen das obere Backpapier abziehen. Zwei Drittel der Creme gleichmäßig auf die Biskuitplatte streichen und diese mithilfe des Papiers aufrollen. Die gefüllte Roulade rundum mit der restlichen Nugatcreme bestreichen. Mit einer Gabel längliche Furchen durch die Creme ziehen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.



**3** Die heiße Biskuitplatte mit Konfitüre bestreichen und sofort mithilfe des Tuches oder Papiers aufrollen.

# Fruchtige Schnitten

## Ananasschnitten

### RÜHRTEIG

- 200 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 EL Rum
- 250 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver

### ANANAS-BUTTERCREME

- 150 g Butter, weich
- 150 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zitronensaft
- 450 g Crème fraîche
- etwa 700 g Ananas aus der Dose, abgetropft, sehr klein geschnitten
- 100 g Mandelkerne, gehackt, trocken geröstet

**BACKEN:** 20 Minuten bei 180 °C  
Backblech, mit Backpapier ausgelegt

**1** Den Ofen vorheizen. Für den Rührteig die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker und die Eier, eines nach dem anderen, zugeben und schaumig rühren. Den Rum unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver darüber sieben und einarbeiten. Die Masse auf dem Backblech glatt streichen. Goldgelb backen. Nach dem Abdämpfen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

**2** Für die Creme die Butter mit dem Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Zitronensaft und Crème fraîche unterrühren, zuletzt die Ananas untermischen. Die Creme auf die erkaltete Teigplatte streichen, mit den Mandelkernen bestreuen. Kalt stellen. Vor dem Servieren in Schnitten schneiden.

## Quarkschnitten

*Die cremigen Schnitten schmecken frisch am besten. Sie sind locker wie ein Soufflé und dennoch schnittfest.*

### MÜRBETEIG

- 200 g Mehl
- 50 g Puderzucker, 1 TL Vanillezucker
- Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter, weich
- 2 EL Eiswasser
- 400 g Pfirsiche aus der Dose, abgetropft

### QUARKCREME

- 100 + 150 ml Milch
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 4 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronenabrieb
- 200 g Sahne
- 500 g Magerquark, abgetropft
- 8 Eiweiß, 180 g Zucker

- Erdbeeren zum Garnieren (nach Belieben)

**VORBACKEN:** 20 Minuten bei 160 °C  
**FERTIG BACKEN:** 50 Minuten bei 160 °C  
Backrahmen, 30 × 25 cm, und Backblech

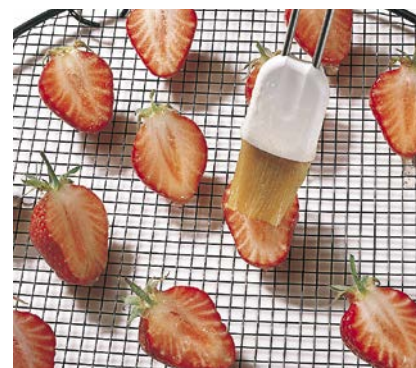
**1** Für den Mürbeteig das Mehl in die Rührschüssel geben, die übrigen Zutaten zufügen. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit den Händen zur Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

**2** Den Ofen vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30 x 25 cm ausrollen, auf ein

Backblech legen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Goldgelb vorbacken und abkühlen lassen. Den gebackenen Boden mit dem Backrahmen umschließen und die Pfirsiche darauf verteilen.

**3** Für die Quarkcreme 100 ml Milch mit dem Puddingpulver, den Eigelben, dem Vanillezucker und Zitronenabrieb glatt rühren. 150 ml Milch mit der Sahne aufkochen, die Puddingpulvermischung einrühren und einige Male aufwallen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Quark einrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker zu einem festen, aber noch »schmierigen« Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die heiße Creme mischen und diese dann unter den restlichen Eischnee ziehen. Gleichmäßig über die Früchte verteilen und glatt streichen. Hellgelb fertig backen. Abkühlen lassen.

**4** Den Backrahmen mit einem Messer vom Kuchen ablösen und entfernen. Den Kuchen in gleich große Schnitten schneiden. Wenn Sie wollen, können Sie den Kuchen auch mit einem klaren Tortenguss überglänzen oder die Schnitten mit überglänzten Erdbeeren garnieren.



Die Erdbeeren halbieren und auf einem Kuchengitter mit Tortenguss glasieren.



*Quarschnitten*





### Die Autorinnen

Auch nach über 65 Jahren ist Hedwig Maria Stuber, die Autorin der ersten Stunde, noch immer aktiv dabei und erste Instanz für Koch- und Backerfahrung. Seit Langem wird sie von ihrer Tochter Angela Ingianni unterstützt, die mit ihren Werken quasi aufgewachsen ist. Das millionenfach bewährte Grundkochbuch „Ich helf dir kochen“ ist Kult! „Ich helf dir backen“ ist das umfassende Grundbackbuch, das die Autorinnen von Auflage zu Auflage mit viel Leidenschaft und Kreativität auf den neuesten Stand bringen. Was auch immer Sie in Ihrer Backstube ausprobieren möchten: Jeder Vorschlag gelingt und schmeckt köstlich.

# Das Backbuch für jede Generation

**Diese Neuauflage** wurde vollständig überarbeitet und mit vielen neuen Rezepten und einem noch ausführlicheren Ratgeberteil auf 312 Seiten erweitert. Das neue Layout sorgt für besten Überblick und Leserfreundlichkeit. Das handliche Format und eine hochwertige Ausstattung machen dieses Standardwerk besonders praxisfreundlich.

**Der Ratgeberteil** liefert alle nötigen Infos über Grundteige, Warenkunde, Backhelfer und Problemlöser und gibt Empfehlungen für glutenfreie, vegane und zuckerfreie Varianten.

**Die über 400 Rezepte** sind vielfach erprobt, um 50 Rezepte erweitert und für Backneulinge und Backprofis gleichermaßen attraktiv. Vom echten Klassiker über neue Backideen, nationale und internationale Kreationen bis hin zu süßen und pikanten Rezepten. Sie sind präzise formuliert, in einzelne Arbeitsschritte gegliedert und leicht nachvollziehbar.

**BLV**



**PEFC-Zertifiziert**  
Dieses Buch  
stammt aus nach-  
haltig bewirtschaf-  
teten Wäldern  
und kontrollierten  
Quellen.  
[www.pefc.de](http://www.pefc.de)

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-96747-099-4



9 783967 470994

[www.blv.de](http://www.blv.de)