

Rezepte

10 Ei, ei – Macarons

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 11 Baiser-Eclairs | 16 Banana-Macarons |
| 13 Macarons mit Rosencreme | 18 Passionsfrucht-Törtchen |
| 14 Himbeer-Macarons | 20 Meringue-Törtchen |
| 15 Macarons Kokos-Schoko | 20 Ciambelline |
| 15 Eis-Macarons | 22 Pawlowas |
| 16 Mille Macarons | |

24 Tarteletts und Törtchen

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 25 Strudel-Cheesecakes | 33 Mini-Banoffees |
| 26 Beeren-Tarteletts mit Zitronencreme | 34 Cappuccino-Schiffchen |
| 28 Nuss-Schoko-Törtchen | 34 Mango-Schiffchen |
| 29 Swimmingpool-Törtchen | 36 Schmant-Törtchen |
| 29 Blutorangen-Tarteletts | 36 Marzipan-Törtchen |
| 30 Orientalische Reistörtchen | 38 Tarteletts mit Portwein-Birnen |
| 30 Apfel-Tartes down under | |

40 Petits Fours

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 41 Kaffee-Stückchen | 50 Mohn-Preiselbeer-Törtchen |
| 43 Petits Fours | 52 Wiener Türmchen |
| 44 Caribbean Dreams | 54 Schoko-Minz-Eclairs |
| 45 Carneval do Rio | 54 Windbeutelchen |
| 46 Baumkuchen-Fours | 56 Prosecco-Törtchen mit Weintrauben |
| 48 Strudelröllchen mit Marzipan-Dattel-Füllung | 58 Nata-Törtchen |
| 49 Ziegenkäsepäckchen mit Kirschen | 59 Käsetörtchen weiß-schwarz |



Praxistipps

- 4 Das Handwerkszeug fürs Mini-Gebäck: Von Briocheform bis Teigschaber
- 6 Grundrezepte: Zuckerguss, Sirup, Cremes
- 8 Dekokunst: Umhüllen mit Zuckerteig
- 64 Kurzrezepte: Von Hippenschalen bis Keksboden
- 65 Blitzrezepte mit Fertigteigen

Umschlagklappe hinten:
Tricks für Dekokünstler
Kuchenreste clever verwerten

Extra

Umschlagklappe vorne:
Die 10 GU-Erfolgstipps – mit Gelinggarantie
für Macarons, Tarteletts & Petits Fours

- 60 Register
- 62 Impressum



schön fruchtig

Himbeer-Macarons

Macarons sind etwas für kreative Geister. Die Schalen nehmen alles auf: Buttercreme in jeder Geschmacksrichtung, Eis und Obst – immer passend zur Farbe!

Für die Baisermasse: 50 g Mandeln | 75 g Puderzucker | 1 Msp. Backpulver | 1 Eiweiß (L) | 1 Prise Salz | 20 g Zucker

Für die Himbeercreme: 100 g weiche Butter
50 g Himbeeren | 50 ml Himbeersirup

Für 13 Stück | ⌚ 40 Min. Zubereitung
30 Min. Ruhen | 15 Min. Backen | 2 Std. Kühlen

1 Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen. Für die Baisermasse die Mandeln schälen (s. Tipp) und im Blitzhacker fein mahlen. Mit dem Puderzucker noch mal mahlen, Backpulver untermischen. Das Eiweiß mit Salz schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß sehr steif schlagen. Anschließend die Mandelmischung mit einem Rührlöffel unterheben.

2 Baisermasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Auf Blech 26 Kreise mit ca. 4 cm Ø spritzen. 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen und die Macarons darin (Mitte) 12–15 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

3 Für die Himbeercreme die Butter cremig rühren. Die Himbeeren mit dem Sirup pürieren und löffelweise unter die Butter rühren. Die Macarons mit der Creme zusammensetzen und 2 Std. kühl stellen. Für die Deko auf die Oberflächen nach Belieben dünne Schoko- oder Zuckerguss-Streifen spritzen.

TIPP – MANDELN SCHÄLEN

Die Mandeln in kochendem Wasser 2 Min. brühen, dann abgießen. Die Kerne zwischen den Fingern aus den Häutchen drücken. Vor dem Mahlen sollten sie trocknen – am besten im Backofen oder auf der Heizung.



gelingt leicht

Macarons Kokos-Schoko

Für die Baisermasse: 35 g Mandeln | 100 g Puderzucker | 30 g Kokosflocken | 1 Eiweiß (L)
30 g feiner Zucker | 10 Schoko-Chips

Für die Füllung: 75 g Sahne | 50 g Zartbitterschokolade

Für 10 Stück | ⌚ 30 Min. Zubereitung
30 Min. Ruhen | 10 Min. Backen

- 1** Für die Füllung Sahne erwärmen. Schokolade hacken und in der Sahne schmelzen. Kalt stellen.
- 2** Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen. Die Baisermasse wie auf S. 14 beschrieben zubereiten, zusätzlich Kokosflocken zur Mandelmischung geben. Wie auf S. 14 beschrieben 20 Kreise auf das Blech spritzen und ruhen lassen. Auf 10 Macarons je 1 Schoko-Chip setzen und im vorgeheizten Ofen 9–10 Min. backen.
- 3** Schokosahne steif schlagen. Die Macarons damit so zusammensetzen, dass die Schoko-Chip-Baisers oben sind. Kalt stellen.



für Sommerparties

Eis-Macarons

Für die Baisermasse: 50 g Mandeln | 75 g Puderzucker | 1 Msp. Backpulver | 1 Eiweiß (L) | 1 Prise Salz | 20 g Zucker | flüssige Lebensmittelfarbe nach Belieben

Für die Füllung: 120 g Eiscreme

Für 13 Stück | ⌚ 20 Min. Zubereitung
30 Min. Ruhen | 15 Min. Backen

- 1** Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen. Die Baisermasse wie auf S. 14 beschrieben zubereiten (dabei evtl. färben), auf Blech spritzen und ruhen lassen. Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen und die Macarons darin 12–15 Min. backen. Ganz auskühlen lassen.
- 2** Das Eis in kleinen Kugeln auf 13 Schalen setzen, dann die anderen Schalen daraufsetzen. Die Macarons sofort servieren.

süße Früchtchen | gelingt leicht

Beeren-Tarteletts mit Zitronencreme

Die fruchtigen Küchlein kommen so elegant daher wie aus dem Trend-Café und sind dabei in relativ kurzer Zeit gebacken.

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl

125 kalte Butter

90 g Zucker | 1 Prise Salz

1 Ei

Fett und Semmelbrösel für die Formen

Für die Creme:

60 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Eier | 2 EL Mehl

60 ml Zitronensaft

1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

Außerdem:

100 g kleine Beeren (z. B. Himbeeren, Walderdbeeren)

Puderzucker zum Bestäuben

Für 10 Briocheformen à 10 cm Ø

🕒 20 Min. Zubereitung | 30 Min. Kühlen

27 Min. Backen

1 Für den Teig das Mehl mit der Butter in Stückchen, dem Zucker, dem Salz und dem Ei rasch verkneten. Die Formen fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig in 10 Portionen teilen, mit den Fingern in die Formen drücken und gut »igeln« (s. GU-Erfolgstipp 6). 30 Min. kalt stellen.

2 Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Teigböden im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. vorbacken. Herausnehmen, mit einem Löffelrücken nachformen (s. GU-Erfolgstipp 6). Ofen eingeschaltet lassen.

3 Inzwischen für die Creme Butter und Zucker cremig rühren. Eier unterschlagen. Mehl, Zitronensaft und -schale unterrühren. Die Creme in die vorgebackenen Böden füllen und ca. 15 Min. backen. Törtchen auskühlen lassen. Die Beeren waschen, vorsichtig abtrocknen, darauf verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

VARIANTEN

Man kann auch Mini-Tarteletts in den flexiblen Tartelettformen backen. Dann die Füllung gleich in die Teigmulden geben und 12 Min. backen. Mit verschiedenen Fruchtstückchen belegen.

Gebackene Teigschalen mit Quarkcreme füllen:

100 g Quark, 2 EL Amaretto (nach Belieben), 50 g Zucker und 3–4 EL Sahne verrühren. 100 g Heidelbeeren einrühren, evtl. etwas zerdrücken. In die Teigschalen füllen. Je 1 Heidelbeere daraufsetzen.

Mit Schokocreme füllen: 100 g Sahne erwärmen, 100 g Zartbitterschokolade hacken, darin schmelzen, 1 Päckchen Vanillezucker und 4 EL Cassis einrühren. Abkühlen lassen (nicht im Kühlschrank), in die Formen verteilen, dann kalt stellen. Himbeeren daraufsetzen.

BLITZ-VARIANTE

Teig in flexiblen Mini-Tartelettformen backen, mit je 1 TL Lemon Curd füllen und zum Schluss je 1 Heidelbeere daraufsetzen.





Verführerisch, süß und kostbar – das sind Macarons und die anderen **süßen Kleinigkeiten aus der französischen Patisserie**. Zum Glück sind sie mit der richtigen Anleitung leicht selbst zu machen. Viele **praktische Tipps und Schritt-für-Schritt-Fotos** helfen dabei. Versuchen Sie die bunten Macarons mit unterschiedlichsten Füllungen, Strudel-Cheesecakes, Beeren-Tarteletts mit Zitronencreme, Mohn-Preiselbeer-Törtchen, Petits Fours oder Schokoladen-Eclairs mit Minzcreme. Sie sind zum Dahinschmelzen.

www.gu-online.de

GU

7,50 € [D]

ISBN 978-3-8338-1824-0

WG 457 Backen



9 783833 818240