

Mein großes Backbuch



Sweet  & Easy

ENIE BACKT

TRETORRI

SIXX



Rezepte & mehr

<i>Vorwort</i>	4
<i>Meine Backschule</i>	6
<i>Klein, aber fein</i>	24
<i>Kekse, Waffeln & Co.</i>	58
<i>Klassiker</i>	90
<i>Fruchtig, beerig, lecker</i>	132
<i>Chocoholic</i>	170
<i>Rund um die Welt</i>	206
<i>Feste & Feiern</i>	252
<i>Superfood, Vegan & Low Carb</i>	292
<i>Herzhaft genießen</i>	330
<i>Brot, Schrippen & Co.</i>	372
<i>Rezeptregister</i>	410

Klein, aber fein



Cookie-Crumble mit Äpfeln und Cranberrys

Für 6 Portionen

Formen: 6 ofenfeste Förmchen
(Ø ca. 10 cm)
Backzeit: ca. 15–20 Min.

Streusel

250 g Haferflockenkekse
200 g kalte Butter
100 g Zucker
50 g Weizenmehl
100 g gemahlene Haselnüsse

Frucht

5 Äpfel
60 g getrocknete Cranberrys

Außerdem

Butter zum Einfetten
Puderzucker zum Bestäuben,
nach Belieben

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Förmchen dünn mit Butter einfetten.

2. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit den Händen oder mit einer Teigrolle zerbröseln. Mit Butter, Zucker, Mehl und Nüssen zu Streuseln verkneten.

3. Äpfel schälen, entkernen und in gleich große Stücke schneiden. Zusammen mit den Cranberrys in die Formen geben. Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Im Backofen auf dem Rost im unteren Drittel ca. 15–20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und am besten noch warm genießen.

Mein Tipp

Der Cookie-Crumble mit Äpfeln lässt sich wunderbar mit Heidel-, Stachelbeeren oder auch Rhabarber variieren.



Birnen-Röllchen

Für 12 Stück

Form: Backblech
Backzeit: ca. 12–15 Min.

Zutaten

2 Dosen Hörnchenteig
(z. B. Knack & Back)
20 g flüssige Butter
50 g brauner Zucker
1 TL Zimtpulver
100 g gehackte Pekannüsse
2 reife Birnen, gewürfelt

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

2. Den Teig entrollen, in Dreiecke teilen und mit etwas Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und die Dreiecke mit der Hälfte davon bestreuen. Gehackte Nüsse und Birnenwürfel ebenfalls darauf verteilen.

3. Die Dreiecke von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen und auf das Blech setzen. Mit übriger Butter bestreichen und restliche Zimt-Zucker-Mischung darauf streuen. Im Backofen im unteren Drittel ca. 12–15 Min. backen. Herausnehmen und lauwarm genießen.

Mein Tipp

Die Röllchen schmecken auch mit Apfel- statt Birnenwürfeln und Hasel- oder Walnüssen.

Das einfachste Brot der Welt

Für 1 Stück

Form: ofenfester Topf mit Deckel (Ø 24 cm)
Backzeit: ca. 35 Min.

Brotteig

225 g Vollkorn- oder Dinkelmehl
225 g Weizenmehl
½ TL Salz
1 TL Zucker
350 ml Buttermilch
1 TL Natron
50 g gewürfelte Soft-Tomaten
50 g geriebener Parmesan
2 gehackte Zweige Rosmarin

Außerdem

Weizenmehl zum Bestäuben

1. Backofen mit Topf und Deckel auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Die Mehlsorten mit Salz, Zucker und Buttermilch in einer Küchenmaschine ca. 15 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zum Schluss das Natron und die weiteren Zutaten zugeben und kurz unterkneten.

3. Aus dem Teig einen runden Fladen formen. Den heißen Topf aus dem Ofen nehmen, den Boden mit etwas Mehl bestäuben, den Teigfladen in den heißen Topf geben, den Deckel aufsetzen und ca. 35 Min. backen. Herausnehmen, aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen.

Mein Tipp

Endlich eigenes Brot backen und das ohne Brotbackautomat, Vorteig, Ruhezeiten, Hefe oder sonstige Komplikationen. Einfach zusammenrühren und 35 Minuten in den Ofen – fertig! Sie werden sich fragen, warum Sie dieses Brot nicht immer schon gebacken haben. Tausend Variationsmöglichkeiten: Finden Sie selbst Ihr Lieblingsrezept heraus und experimentieren Sie mit weiteren Zutaten wie Körner und Samen, Kräutern und Gemüsestückchen, Nüssen und Trockenobst, Gewürzen und Käsesorten.



Schnelles Käse-Buttermilch-Brot

Für 1 Brot

Form: Kastenform (23,5 × 13,5 cm)
Backzeit: ca. 45 Min.

Zutaten

350 g Weizenmehl (Type 550)
½ Päckchen Backpulver
1 TL Salz
250 ml Buttermilch
1–2 EL flüssiger Honig
100 g fein geraspelte Pastinake
½ Bund fein gehackte Petersilie
3 EL Thymianblättchen
100 g geriebener Gouda oder Cheddar

Außerdem

Butter zum Einfetten
Weizenmehl zum Bearbeiten und Bestäuben

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kastenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen.

2. Alle Zutaten für den Teig zunächst mit einer Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Diesen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, zu einem Laib formen und in die Kastenform geben.

3. Den Brotlaib mit einem scharfen Messer der Länge nach ca. ½ cm tief einschneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Im Backofen im unteren Drittel ca. 45 Min. goldbraun backen. Brot herausnehmen, leicht abkühlen lassen, stürzen und auf einem Rost auskühlen lassen.



Mein Tipp

Ein unkompliziertes Brot ohne Hefe, das leicht gelingt und sehr schnell geht. Buttermilch bringt Frische und Lockerheit ins Brot, der Käse eine leckere Würze, die Pastinaken sorgen für Saftigkeit und die Kräuter für viel Aroma. Nur noch etwas gesalzene Butter drauf, lecker!

Ä bleskiver	231	Brownies	190	E ierlikör	118	Hot Caipi	280
Angel Food Cake	136	Bruffins süß & herzhaft	250	Eierlikörgugels mit Himbeersahne	39	Holunderpunsch	280
Anpan (Japanische Brötchen)	248	Brunsviger (Brauner-Zucker-Kuchen)	230	Eierlikörkuchen	119	I ngwer-Shortbread-Fingers	34
Apfel-Birnen-Sorbet	168	Bubble Buns	76	Eisbombe, himmlische	131	Ingwer-Orangen-Daiquiri	280
Apfelkuchen, gedeckter	95	Bûche de Noël	290	Eiweißbrot, knuspriges	396	Ingwergugelhupf, kleiner	41
Apfelkuchen im Glas	42	Bunte Mini-Schokokuss-Torte	187	Energiebällchen mit Matcha	310	K alter Hund	193
Apfelkuchen mit Amarettostreuseln	96	Burger Buns vom Grill	329	English Muffins	246	Kammerjunker à la Enie	240
Apfelkuchen mit Eierlikör-Guss	155	Burger-Brötchen mit Belag	402	Erdbeer-Biskuit-Herz	104	Kardamom-Cantuccini	70
Apfelrosen-Pie	146	Buttermilch-Waffeln	86	Erdbeer-Charlotte	18	Karotten-Quiche mit Kräutern	357
Apple Wacky Cake	295	Butterstollen, einfacher	284	Erdbeer-Mascarpone-Espresso-Torte	138	Karottenkuchen, saftiger	298
Apple-Pie-Pops	29	C amembert-Päckchen		Erdbeer-Pfirsich-Smoothie	322	Kartoffel-Coppa-Muffins	333
Aprikosen-Clafoutis	215	mit Mango-Chutney	345	Erdbeer-Tiramisu im Glas	122	Kartoffelbrot mit Rosmarin	391
Aprikosen-Marzipan-Kuchen	149	Cannoli Siciliani	218	Espresso-Törtchen	75	Kartoffelwaffeln, deftige	354
B ackmischung für Butterscotch-Brownies	268	Cantuccini-Trio	71	Exotik-Torte mit Kokosbiskuit	142	Käse-Buttermilch-Brot, schnelles	385
Backmischung für Gewürzkuchen	269	Cappuccino-Küchlein, gedämpfte	304	F aworki	233	Käse-Soufflés	54
Bagels	399	Carrot-Cheesecake	270	Fenchel-Taralli	352	Käse-Spinat-Muffins	337
Baguette, traditionelles	378	Chai-Latte-Cupcakes	73	Festtags Cupcakes	286	Käse-Spinat-Muffins	337
Baklava	229	Cheesecake New York Style	224	Fladenbrot vom heißen Stein	380	Käsekuchen ohne Boden	100
Banana Bread	393	Cheesecake Whoopies	50	Focaccia mit Trauben	401	Käsekuchen-Mini-Gugels	36
Beeren-Smoothie	326	Chia-Milchshake	320	Frankenstein-Marshmallows	279	Käsekuchen, japanischer	225
Beeren-Topfen-Gratin	161	Chili-Mais-Muffins	334	Frankfurter-7-Kräuter-Wähe	360	Käsekuchen, veganer	296
Beerentartelettes, kleine	13	Chocolate Chip Cookie Shots		Frischkäsetorte mit Löffelbiskuit	139	Käseküchlein, ziegige	44
Berliner mit Herz	124	mit Pannacotta-Füllung	203	Fritole veneziane	232	Kastanien-Erdmandel-Muffins mit Feigen	305
Bierteig	22	Chocolate-Chip-Banana-Mookies	60	Frozen Strawberry Yoghurt	167	Kichererbsen-Mini-Muffins	332
Bircher-Müslibrötchen	397	Christstollen-Pudding mit Schokosauce	285	Frühlingsrollen	348	Kirschblüten-Cupcakes	158
Birnen-Gorgonzola-Kuchen	368	Churros	234	G emüsequiche	358	Kirschtaschen, rosige	157
Birnen-Röllchen	49	Cookie-Crumble mit Äpfeln		Germknödel aus dem Dampfgarer	129	Kokosmilchreis mit Früchten, gedämpfter	317
Birnentartelettes „Helene“	160	und Cranberrys	48	Gingerbread-People	66	Konfetti-Kekse	63
Biskuitmasse	18	Corn Dogs	350	Glühwein, dänischer	280	Konfetti-Layer-Cake	259
Blätterteig-Lollis	26	Cranberry-Haferflocken-Cookies	61	Grießkuchen, getränkter	227	Kuchen im Topf	267
Blaubeerküchlein mit Chia-Samen	306	Cranberry-Zopf	15	Grüner Smoothie	326	Kürbis-Gugelhupf	276
Blaubeertarte	150	Cronuts	79	Gugelhupf, herzhafter	353	Kürbis-Pie	277
Blinis	247	Crunchy-Kiba-Bienenstich	114	Gurken-Trauben-Kaltschale	319	Kürbisbrot	388
Blitz-Apfelstreusel	165	Cupcakes, fruchtige	74	Gyokpo Palep Lugpa (schnelle gedämpfte Brote)	328	Kürbiswaffeln mit Zimt und Ingwer	87
Blitz-Orangen-Gugels	40	D attel-Mamoul	235	H ackfleischbrötchen, deftige	407	L agkage – Dänischer Schichtkuchen	214
Brandteig	20	Dinkelbrioche	394	Haferflocken-Johannisbeer-Schnitten		Lebkuchen	289
Bread- & Butter-Pudding	245	Donauwellen	110	mit Baiser	154	Lemon Curd	208
Brezeln mit Obatzda	377	Doppeldecker, fruchtige	68	Haselnuss-Barfi	238	Lemon Curd Tarte	209
Brigadeiros	237	Dörrobst-Schnitten	163	Hefeteig, pikanter	16	Lemonies	105
Brioche mit Nussfüllung, keltische	88	Double Cheesecake mit Schokoguss	175	Hefeteig, süßer	15	Liebesknochen mit Brombeersahne,	
Brot, das einfachste der Welt	384	Dreikönigs-Kuchen	291			gefüllte	82
Brot im Tontopf	386	Dresdner Eierschecke	113			Liebesknochen mit Chili-Schoko-Creme	83
Brot, gefülltes (Tortano vom Grill)	405						
Brötchen-Rad, süßes	398						

Sweet & Easy

ENIE BACKT

Enie van der Meiklokjes bunte Backwelt – endlich in einem einzigen Buch! Die große Edition mit Rezepten aus der beliebten sixx-Fernsehshow „Sweet & Easy – Enie backt“ präsentiert auf über 400 Seiten das Beste, Leckerste und Schönste, was aus den richtigen Zutaten werden kann – inklusive kleiner Backschule.

Alles ganz unkompliziert und locker nachzubacken. Für Süßschnäbel ebenso geeignet wie für diejenigen, die Herzhaftes bevorzugen: Mamas und Omis Kuchenrezepte reloaded, Süßes und Pikantes aus aller Herren Länder, Überraschendes für Partys, Feste oder auch einfach nur so ... Genuss, ganz easy, genauso kunterbunt und pffiffig wie die fröhliche Backexpertin selbst. **Also: nichts wie ran an die Rührschüsseln!**



Lemon
Curd Tarte



Mini-Veilchen-Charlottes



Lagkage



Kartoffelbrot mit Rosmarin



Apfelrosen-Pie



Cronuts

ISBN 978-3-960330-46-2



9 783960 330462

TRETORRI

DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS