

Backbuch:

Azzeri Jana

Tuteur: Goedert Tom

Maison: Hollenfels



TRAVAIL PERSONNEL - 2019-2020

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| EINLEITUNG: | 3 |
| AUSWAHL MEINER REZEPTE: | 4 |
| WOHER NEHME ICH MEINE ZUTATEN: | 5 |
| WEIHNACHTSGEBÄCK: | 6 |
| SILVESTERTORTE: | 9 |
| DREIKÖNIGSKUCHEN: | 19 |
| MILLEFEUILLE HERZEN: | 24 |
| HEFEZOPF: | 28 |
| BLUMENSTRAUß: | 32 |
| SCHNURRBART-KUCHEN: | 36 |
| KOKOS-KUCHEN: | 40 |
| GROSSE GEBURTSTAGSTORTE: | 45 |
| SCHLUSSFOLGERUNG: | 54 |
| QUELLEN: | 55 |



Einleitung:

Die wichtigste Frage lautet: Wieso habe ich dieses Thema ausgesucht? Seit ich klein bin, bin ich ein Fan vom Backen. Ich habe mir sehr gerne Backshows angesehen und habe meine Inspiration fürs Backen in der „Entreprise“ F&B (Food and Beverage) in unserer Schule gefunden. Ich finde, dass ich viel kreativer wurde und mich mehr mit den Zutaten und den verschiedenen Marken auseinandergesetzt habe. Dabei habe ich viel gelernt.

Ich möchte so regional wie möglich backen und deswegen muss ich auch wissen woher meine Zutaten kommen und ob sie industriell hergestellt werden. Wenn ich zum Beispiel die Auswahl von Mehl habe, das aus Südamerikanischem Weizen hergestellt wird oder Mehl das in unserem Land hergestellt wurde, nehme ich das aus unserem Land. Damit wird die Umwelt nicht zu sehr belastet, weil Südamerika weit weg ist und das Mehl somit mit dem Flugzeug oder Schiff hergebracht werden muss. Außerdem werden die Leute hier fair bezahlt und es liegen keine Misshandlungen vor.

Mit ein paar Zutaten kann man leckere und schöne Backwerke kreieren. Wenn ich anfangs die Zutaten zu suchen und sie aufstelle, bin ich schon in meiner Welt und vergesse den Rest der um mich passiert. Ich freue mich jedes Mal aufs Neue zu backen. Natürlich wird nicht jedes Rezept und Gebäck perfekt so wie ich es haben möchte, das wäre ja auch nicht normal. Ich habe schon viele Fehler gemacht und mir sind ein paar Missgeschicke passiert, danach habe ich meistens gelacht und weitergemacht. Das ist der Grund wieso ich ein Back Buch gemacht habe. Mein eigentliches Thema dieser Arbeit ist es Rezepte für Feiertage zu backen und sie ein wenig umzuwandeln, damit sie später noch besser werden.

Auswahl meiner Rezepte:

Ich habe meine Rezepte aus Büchern und ein paar aus dem Internet. Die Rezepte aus dem Internet kommen von dem Blog „Sallys Welt“. Sally ist eine Deutsche Youtuberin, die sich aufs kochen und backen fixiert hat. Sie macht dies schon seit ihrer Kindheit. Sally arbeitet als Grundschullehrerin und backen/kochen ist ihr Hobby. Auf Jeden Fall habe ich ein paar Rezepte von ihr ausgesucht, da sie ein Vorbild für mich ist und ich finde, dass ihre Kreationen beeindruckend sind. Sie besitzt einen eigenen Shop, in dem sie Backgeschirr verkauft. Dies soll zu 100% aus Deutschland stammen. Auf jeden Fall bin ein großer Fan ihrer Arbeit. Alle anderen Rezepte kommen aus Büchern und Zeitschriften von mir zu Hause. Ich habe unsere Regale durchforstet und habe die Rezepte die ich gut gefunden habe umgeschrieben und verändert, damit sie regionaler und nachhaltiger sind.

Woher nehme ich meine Zutaten:

Ich habe probiert so viel wie möglich, regional und nachhaltig zu backen. Deshalb habe ich die Zutaten die ich am meisten verwende, regional eingekauft. Damit ist gemeint: Mehl, Eier, Butter, Milch. Leider kann ich nicht alle meine Zutaten nachhaltig kaufen da die meisten einfach nicht in Luxemburg hergestellt werden, oder nicht hier wachsen, z.B. Zucker, Backpulver, Speisestärke, Vanillezucker, Puddingpulver, etc.

Meiner Eier habe ich von einem Bio-Bauern in der Nähe von Mersch. Ihre Hühner haben Auslauf und sitzen nicht in kleinen Käfigen in Fabriken. Ich finde, dass man sehr darauf achten soll, dass man nicht die erst besten Produkte aus dem Regal einkauft. Es ist immer besser Bio einzukaufen und sich Gedanken über seine Einkäufe zu machen.

Beim Zucker war es schwierig den Besten zu finden, da es viele Sorten gibt wie z.B. normaler weißer Zucker, Rohrohrzucker, Vollrohrzucker, Fruchtzucker, Vanillezucker, Puderzucker, usw. Deshalb habe ich bei den meisten Rezepten den Vollrohrzucker verwendet. Dieser ist nämlich gesünder und wurde nicht gebleicht. Die Zuckersorten wie weißer Zucker, Rohrohrzucker und Puderzucker wurden gebleicht und chemisch so umgewandelt, dass sie weißer sind. Vollrohrzucker ist bräunlicher und nicht so fein wie die anderen Sorten. Bei verschiedenen Rezepten musste ich jedoch zu dem Rohrohrzucker greifen, da dieser einfach besser geeignet ist. Benutzt habe ich diese beiden Zuckersorten von einer Bio-Marke.

Bei dem Mehl war es ganz einfach. Ich habe mein Mehl von einer Mühle aus Luxemburg, „Dieschburger Millen“ in Echternach. Diese Mühle arbeitet auch regional. Es gibt sehr viele Mehlsorten wie Roggen, Weizen oder Dinkel Mehl. Ich habe eher das Weizenmehl benutzt da dieses nicht zu fest ist.

Manche Produkte gab es leider nicht Bio deswegen musste ich darauf verzichten.

Weihnachtsgebäck:

(Weihnachten)

(Rezept für etwa 45 Stück)

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Marzipanrohmasse
- 250 g kalte Butter
- 1 Ei

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb

(Wenn man mehr Kekse backen möchte, sollte man das Rezept einfach mal zwei machen. Doch eigentlich reicht da aus, denn wenn man zu viele Kekse hat und die nicht mehr isst, muss man sie wegwerfen da sie zu hart sind)

Zubereitung des Teiges:

Zuerst muss man den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen: Mehl, Speisestärke, Zucker, Vanillezucker und Salz. Diese in einer Schüssel zu einer Mulde verarbeiten und ein Loch eindrücken. Es gibt noch eine andere Variante, in der man die trockenen Zutaten auf einen Tisch schüttet und dort einen Vulkan bildet (das macht mehr Spaß ☺). Marzipan und Butter sind jetzt dran. Zerkleinere die Butter und den Marzipan, so kann man sie besser verarbeiten. Füge sie zum Mehl, Zucker, etc. hinzu. Jetzt füge das Ei in die Mitte und verknete alles mit einem Mixer oder mit den Händen. Nach und nach kann man die Geschwindigkeit des Mixers höherstellen und sieht dann, dass es ein fester Teig wird. Der Teig soll jetzt in den Kühlschrank und zwar für 45-60 Minuten.

Nach einer Stunde kann man den Teig heraus nehmen und anfangen ihn auszurollen. Vorsichtig kann man jetzt Ausstechformen nehmen und Plätzchen ausstechen. Dabei kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen.

Jetzt muss man die Kekse auf ein Blech legen. Auf das Blech muss noch Backpapier drauf. Die Kekse können jetzt für 10-15 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Am besten wäre es öfter nach den Keksen zu sehen, damit sie nicht verbrennen. Nach 10-15 Minuten kann man die Kekse nur noch vom Blech nehmen und abkühlen lassen. Wenn man will kann man die Kekse verzieren, jedoch finde ich sie auch so sehr schön und sie schmecken sehr gut und sind nicht zu trocken. Dieses Rezept kann ich nur empfehlen.

Zutaten vorbereiten:



Trockene Zutaten vermischen:



Marzipan und Butter hinzufügen:



Verrühren und verkneten:



Fertiger Teig



Teig ausrollen und Kekse ausstechen:



Auf das Blech legen und backen:



Die Kekse abkühlen lassen und fertig:



Endergebnis:

Ich finde, dass diese Kekse sehr gut schmecken und nicht zu trocken sind. Man kann sie eine Woche in einer Blechdose aufbewahren, doch danach können sie anfangen zu bröckeln. Jedoch kann man sie dann auch noch genüsslich in eine heiße Schokolade oder eine heiße Tasse Kaffee tunken. Am besten nicht zu lange mit dem Essen warten. Sie eignen sich auch Prima als Geschenk um seinen Liebsten eine Freude zu machen 😊.

Silvestertorte:

(Silvester)

Zutaten:

Für den Teig:

- 2 Eier
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200ml Mineralwasser
- 100ml neutrales Öl
- 265g Mehl
- 120g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver

Für die Ganache:

- 100ml Sahne
- 300g weiße Schokolade

Für die Mascarponecreme:

- 300g Mascarpone
- 400g Sahne
- 10 TL Sanapart
- 500g Magerquark
- 0,5 TL Vanilleextrakt
- 40g Puderzucker

Für die Fruchteinlage:

- 150ml Apfelsaft
- 1/2 Apfel
- 1 TL Agar-Agar

Für die Muffins:

- 150g Zucker
- 160g Mehl
- 40g Kakao
- 0,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100g backfeste Schokodrops
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Eier
- 150ml Öl
- 1 EL Essig

Zubereitung des Kuchens:

Als erstes muss man den Ofen bei 170°C auf Ober/Unterhitze vorheizen. Eine Backform kann man jetzt auch schon einfetten, damit sie später bereit ist. Dann kann man anfangen die Eier mit dem Zucker, dem Salz und Vanillezucker so lange verrühren, bis eine helle Creme entsteht. Das Öl und das Mineralwasser unter die Creme rühren. Durch das Mineralwasser wird der Teig schön fluffig. Jetzt muss man die trockenen Zutaten vermischen: Mehl, Backpulver, Mandeln und Zimt. Alles zum Teig hinzufügen und auf niedriger Stufe (sehr langsam) umrühren. Den Teig muss man in eine Backform geben und dann in den Ofen gehen. Den Kucken für etwa 20-30 min backen lassen. Schließlich kann man den Kuchen rausholen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Muffins:

Am Anfang soll man den Ofen wieder vorheizen und zwar auf 180°C auf Ober-Unterhitze. Eine Muffin-backform mit Papier Förmchenausfüllen. Zu Beginn sollen die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker cremig verrührt werden. Die Prise Salz darf natürlich auch nicht fehlen. Das Öl und das Mineralwasser untermischen. Nun muss man die trockenen Zutaten vermischen und hinzugeben: Mehl, Kakao, Backpulver und Natron. Zum Schluss kann man die Schokodrops hinzugeben und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Den fertigen Teig kann man dann in die Muffin Förmchen hinzugegen. Das klappt am besten mit einem Eisportionierer.

Die fertigen Muffins in den Ofen geben und 10-15 Minuten backen lassen. Danach schön abkühlen lassen und aus der Backform nehmen.

Zubereitung der Ganache:

Für die Ganache brauch man nur zwei Zutaten; Schokolade und Sahne. Ich habe mich für weiße Schokolade entschieden. Diese sollte man in kleine Stücke schneiden, damit sie sich danach besser auflösen. Als erstes soll man die Sahne aufkochen lassen und gut umrühren damit sie nicht anbrennt. Wenn sie aufgekocht ist, den Herd ausmachen und ganz schnell die Schokolade hinzugeben und verrühren. Die Schokolade schmilzt und lässt sich nun mit der Sahne vermischen. Die fertige Ganache in eine Schüssel geben und mit einem Deckel verschließen. Sie kühlt ab und kann schließlich verwendet werden. Die Ganache lässt sich sehr gut verstreichen, auch wenn sie kalt geworden ist. Jedoch nicht in den Kühlschrank stellen, sonst wird sie zu fest.

Zubereitung der Fruchteinlage:

Als Erstes muss man den Apfel nehmen und ihn in zwei teilen. Danach eine Hälfte wegnehmen und die andere in kleine Stücke schneiden. Nun muss man alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Wenn die Äpfel durchsichtiger werden ist die Fruchtauflage fertig. Am besten die Fruchteinlage nicht in den Kühlschrank stellen, da das Agar-Agar alles festmacht und man sie dann wieder aufkochen muss. (Agar-Agar ist ein natürliches Geliermittel aus Algen. Es schmeckt nach nichts und ist deshalb eine bessere Variante als Gelatine.) Also besser einfach mit einem Deckel verschließen abkühlen lassen.

Zubereitung der Mascarponecreme:

Zuerst soll man die Mascarpone mit der Sahne verrühren und anschließend das Sanapart hinzugeben, dadurch wird die Creme fest und steif. Jetzt kann man den Quark, den Puderzucker und den Vanillezucker hinzugeben. Alles gut vermischen damit sie schön cremig wird. Wenn die Mascarponecreme perfekt ist, kann man sie in einen Spritzbeutel geben. Damit ist es einfacher zu arbeiten. Anschließend den Spritzbeutel in den Kühlschrank stellen.

Kuchen aufstapeln und dekorieren:

Jetzt kommen wir zu der schwierigsten Etappe; den Kuchen zu dekorieren. Wenn alles abgekühlt ist, kann man anfangen den Kuchen in der Horizontale in drei Teile zu schneiden. Mit dem untersten Boden kann man jetzt anfangen. Am besten ist es, wenn man den Boden auf eine Tortendrehplatte legt, jedoch, wenn man die nicht hat, kann man sie auch einfach auf ein Brett legen, oder eine andere gerade Platte. Die Ganache kann man auch in einen Spritzbeutel machen, da es einfacher ist so zu arbeiten. Mit der Ganache soll man den Rand um spritzen. In der Mitte die Fruchteinlage hinzufügen und gut verteilen. Die Fruchteinlage zieht jetzt noch ein wenig in den Kuchen ein.

Dann kann man auch schon die Mascarponecreme benutzen und zwar muss man nur die ganze Fläche in der Mitte mit der Creme eindecken. Die Ganache ist dafür da, dass die Mascarponecreme sich nicht mit dem Fondant berührt, denn sonst löst der sich auf. Dann den 2. Tortenboden auf den ersten legen. Schließlich den zweiten Tortenboden genau so einspritzen und den 3. Tortenboden auflegen. Die restliche Ganache kann man noch um die Torte glatt bestreichen, das muss man aber nicht tun. Jetzt kann man die Torte für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Jetzt kommen wir zu dem Fondant. Dieser ist eine Zuckerpaste, die sehr oft zur Dekoration von Süßwaren benutzt wird.

Auf jeden Fall wird dieser jetzt mit Puderzucker oder Speisstärke ausgerollt, damit man ihn später ganz einfach über den Kuchen ziehen kann. Am besten ist es, wenn man den Fondant nur 1-2 Zentimeter ausrollt.

Wenn der Kuchen lange genug im Kühlschrank war, kann man ihn wieder rausholen und ganz langsam den Fondant drüberziehen. Danach soll man den Fondant ganz glattstreichen, jedoch ist das nicht immer ganz einfach. Dabei können Risse entstehen, doch das ist nicht so schlimm. Wenn alles glatt ist, kann man den Rest rundherum abschneiden, denn den brauchen wir noch. Jetzt brauchen wir eine Schere/Messer und Backpapier. Auf das Backpapier kann man Sterne zeichnen und ausschneiden. Wenn man damit fertig ist kann man jetzt das Backpapier auf den Kuchen legen, einen Goldspray nehmen und auf die Sternformen sprühen. Den Rest des Fondants kann man einfach noch mal kneten und ausrollen. Jetzt kann man ein wenig improvisieren und zwei Zeiger ausschneiden. Die werden auch mit dem Goldspray besprüht und auch den Kuchen gelegt. Den restlichen Fondant nicht wegpacken, da wir den noch für die Muffins brauchen.

Dekoration der Muffins:

Für die Dekoration der Muffins brauchen wir nur den Fondant und den Goldspray. Auf die Muffins kommen die Zahlen von 1 bis 12 da das Ganze eine Uhr wird. Deswegen kann man sich einfach vom Internet eine Schablone ausdrucken oder wenn man solche Keksausstecher als Form von Zahlen hat kann man die auch benutzen. Auf jeden Fall soll man alle Zahlen von 1 bis 12 ausstechen und auch mit dem Goldspray besprühen. Kurz warten, und dann die Zahlen auf die Muffins legen. Die Muffins um die „Uhr“ stellen und Voilà, schon ist man fertig.

Mandelkuchen:

Alle Zutaten für den Kuchen:



Zucker mit Eiern verrühren:



Öl hinzufügen:



Mineralwasser hinzufügen:



Alle trockenen Zutaten:



Kurz vermischen:



Zu dem Teig hinzugeben:



Fertiger Teig:



Form einfetten:



Teig einfüllen und backen:



Muffins:

Formen reinlegen:



Alle Zutaten vorbereiten:



Trockene Zutaten zusammenfügen:



Alles vermischen:



Wie beim Mandelteig vermischen:



Mit Eisportionier Formen befüllen:



Fertige Muffins:



Muffins backen:



Ganache:

Sahne und Schokolade vorbereiten:



Fertige Ganache abkühlen lassen:



Mascarponecreme:

Alle Zutaten vorbereiten:



Alles cremig verrühren:



Fruchteinlage:

Fertige Creme:



Apfel für die Fruchteinlage klein schneiden:



Alles im Kochtopf kochen lassen:



Fruchteinlage abkühlen lassen:



Zweite Schicht:



Fondant ausrollen und auflegen:



Muffins dekorieren:

Backpapier auflegen und goldig sprühen:



Zahlen ausstechen:



Muffins um den Kuchen stellen:



Aufschneiden und genießen:

Endergebnis:

Ich finde, dass dieses Rezept sehr viel Spaß gemacht hat, jedoch braucht man sehr viel Geduld und Zeit. Ich bin mit dem Endergebnis sehr zufrieden und finde diesen Kuchen mit den Muffins rund herum sehr schön. Der Kuchen ist sehr saftig und nicht zu süß. Die Muffins waren schön fluffig und schmecken auch sehr gut. Ich empfehle dieses Rezept sehr und finde, dass es sich gelohnt hat so lange zu backen. Alle anderen die diesen Kuchen gekostet haben waren begeistert und ich war wunschlos glücklich. Ich hoffe ich kann diese Rezept noch mal backen😊

Dreikönigskuchen:

(Die heiligen drei Könige)

Zutaten:

Für den Teig:

- 250g Dinkelmehl, Type 630
- 5g Salz
- 150g eiskalte Butter
- 150g eiskaltes Wasser

Für die Füllung:

- 165g weiche Butter
- 115g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 150g gemahlene Mandeln

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1EL Milch

Zubereitung des Teiges:

Als Erstes muss man das Mehl und das Salz in einer Schüssel vermischen. Dann die eiskalte Butter in kleine Würfel schneiden und hinzugeben.

Die Zutaten werden zu Streusel. Jetzt das Wasser hinzugeben, somit ein glatter Teig entsteht. Wenn der Teig zu klebrig ist, einfach ein wenig Mehl hinzugeben. Den Teig in Klarsichtfolie oder eine Schüssel geben und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach einer Stunde kann man den Teig ausrollen. Auf einer Arbeitsplatte Mehl verstreuen und den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig von beiden Seiten einschlagen, um 90 Grad drehen, noch einmal ein Rechteck ausrollen und den Teig einschlagen. Jetzt kann man die Klarsichtfolie wiederverwenden und den Teig nochmal für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Nach einer Stunde wiederum das gleiche machen und den Teig noch einmal in den Kühlschrank legen. Schließlich das Ganze noch ein letztes Mal machen.

Zubereitung der Füllung:

Während der Teig zum dritten Mal im Kühlschrank liegt, kann man die Füllung schon vorbereiten. Dafür muss man die Butter mit dem Puderzucker und dem Salz cremig aufschlagen. Die Eier verquirlen und zu der cremigen Mischung hinzugeben. Zum Schluss muss man noch die Mandeln langsam unterrühren. Am Ende kann man noch eine kleine Figur unter die Füllung mischen.

Aufbau des Kuchens:

Als erstes den Backofen auf 180°C vorheizen. Am besten ist Umluft geeignet.

Jetzt kann man den Teig in zwei teilen. Die erste Hälfte ungefähr 4 mm dick ausrollen. Wenn man einen Tortenboden hat kann man den benutzen und auf den Teig legen. Der Radius sollte 28 cm groß sein. Die Kontur des Tortenbodens ausschneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Füllung auf dem Teig verteilen und 3 cm vom Rand frei lassen. Mit ein wenig Wasser den Rand bestreichen. Jetzt muss man den zweiten Teig ausrollen. Und langsam auf den ersten Teig drauflegen und die Ränder mit einander verdrehen. Mit einer Nadel ein paarmal in den Kuchen stechen, damit die Luft beim Backen entweichen kann. Die Milch mit dem Eigelb vermischen und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen in den Backofen schieben und für 10-15 Minuten backen lassen.

Zutaten für den Teig:



Trockene Zutaten vermischen:



Butter hinzufügen:



Alles vermischen:



Wasser hinzugeben und verrühren:



Teig ausrollen:



Teig umschlagen und drehen:



Das gleiche noch zwei Mal machen:



Zutaten für die Füllung vermischen:



Mandeln hinzugeben:



Teig ausrollen und ausschneiden:



Backpapier auf Backblech legen:



Teig auf Backblech legen:



Figur in die Füllung legen:



Füllung auf den Teig geben:



Zweite Schicht Teig drauflegen:



Löcher eindrücken:



Milch und Ei darauf verteilen:



Kuchen backen:



Kuchen genießen:

**Endergebnis:**

Dieses Rezept hat sehr viel Spaß gemacht und hat auch toll geschmeckt. Wenn man den Kuchen aufschneidet möchte man natürlich sofort die Figur finden und das hat auch geklappt. Meiner Familie hat der Kuchen genauso gut geschmeckt, so dass man keinen Unterschied zu einem Kuchen aus einer Bäckerei gemerkt hatte. Ich empfehle dieses Rezept sehr 😊

Millefeuille Herzen:

(Valentinstag)

Zutaten:

Blätterteig:

- Zwei Rollen Blätterteig

Himbeercreme:

- 200g Himbeeren aus dem Tiefkühler
- 50g Gelierzucker
- 300g Sahne
- 10 TL Sanapart
- 250g Quark
- 1 TL Vanille-extrakt/Zucker

Zubereitung des Blätterteigs:

Zuerst den Blätterteig ausrollen und Herzen ausstechen. Die Herzen gleichmässig auf den Blechen verteilen und ein wenig Zucker darauf streuen. Die Herzen für etwa 8-10 Minuten auf 175°C Unter/Oberhitze backen lassen. Wenn die Herzen goldbraun sind, kann man sie rausnehmen und abkühlen lassen. Man könnte natürlich den Blätterteig selbst herstellen. Dies ist jedoch sehr aufwendig/schwierig und ich habe es bis jetzt noch nicht probiert.

Zubereitung der Himbeercreme:

Den Zucker mit den Himbeeren in einem Topf für etwa 4 Minuten aufkochen lassen. Wenn man will kann man die Himbeerkerne mit einem Sieb herausnehmen, das muss man aber nicht machen. Die Marmelade muss jetzt abkühlen.

Als nächstes muss man den Quark mit der Sahne, dem Sanapart und dem Vanilleextrakt zu einer Creme vermischen. Die Creme muss in einen Spritzbeutel gefüllt werden. Jetzt muss man die abgekühlten Herzen in Paare aufteilen. Auf ein Herz Punkte von der Creme spritzen und das andere Herz auf das gespritzte Herz legen. Einen Spritzer Creme auf das obere Herz spritzen. Auf diesen Spritzer eine Himbeere oder Haselnüsse drauf legen/streuen. Danach sind sie fertig und man kann sie geniessen.

Blätterteig:

Teig ausrollen:



Herzen ausstechen:



Herzen auf Bleche legen:



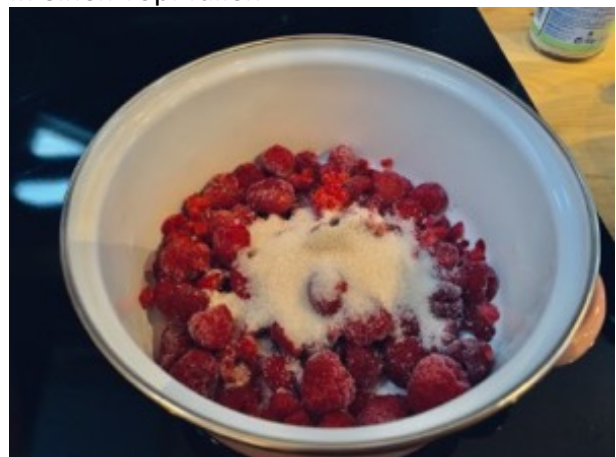
Herzen backen lassen:



Zutaten für die Marmelade:



In einen Topf füllen



Gut umrühren:



Kochen und später abkühlen lassen:



Zutaten für die Himbeercreme:



Alles vermischen:



Himbeercreme in einen Spritzbeutel geben:



Drei Punkte auf ein Herz geben:



Auf einem der Herzen drei Punkte spritzen: Zusammendrücken und dekorieren:



Endergebnis:

Diese kleine Herzen sehen sehr süß aus und schmecken auch so. Wenn sie noch frisch sind, schmecken sie am besten. Das ist ein schnelles und einfaches Rezept und eine super Idee um seinem Valentinstags Date eine Freude zu bereiten 😊

Hefezopf: (Ostern)

Zutaten:

- ½ Würfel Hefe
- 80g Zucker
- 2 EL warmes Wasser
- 500g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200ml Milch
- 1 Eigelb
- 100g flüssige Butter

Zubereitung des Hefeteiges:

Als Erstes muss man den Backofen auf 170°C auf Ober/Unterhitze vorheizen.

Zuerst muss man die Hefe zerkleinern und in einer Schüssel mit dem Wasser und etwas Zucker umrühren, bis die Hefe und der Zucker sich komplett aufgelöst haben. Schließlich muss man etwas Mehl auf die Hefemischung geben und diese 15 Minuten lang stehen lassen. Jetzt kann man die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, kann man ein wenig Mehl hinzugeben. Jetzt muss man den Teig zu einer Kugel formen, mit einer Klarsichtfolie überdecken und für eine Stunde ruhen lassen.

Nach einer Stunde kann man den Teig rausholen und ihn gut durchkneten. Schließlich muss man den Teig in drei Teile schneiden und lange Stränge daraus formen. Die muss man dann zu einem Zopf flechten. Dafür muss man die drei Stränge zusammenlegen und immer der äußerste Strang zur Mitte und das bis zum Schluss. Dann muss man nur noch die beiden Enden zusammendrücken.

Jetzt muss man den Zopf kurz für eine halbe Stunde mit einem Tuch überdecken und danach in den Backofen für 20-25 Minuten backen lassen. Wenn der Hefezopf fertig gebacken ist kann man ihn abkühlen lassen. Schließlich kann man den Zuckerguss vorbereiten. Wenn der fertig ist kann man den Zuckerguss mit einem Löffel über den Zopf gießen. Jetzt nur noch die Mandeln drauf geben und schon ist man fertig.

Zutaten für den Teig:



Zutaten für die Hefemischung:



Hefemischung vorbereiten:



Mehl hinzufügen:



Mehlmischung ruhen lassen:



Restliche Zutaten hinzugeben:



Alles verkneten:



Butter hinzugeben:



Fertiger Teig:



Teig ruhen lassen:



Teig geht auf und wird größer:



Teig gut durchkneten:



Teig in drei teilen:



Stränge formen:



Zopf flechten:



Zopf kurz ruhen lassen:



Zopf backen und abkühlen lassen:



Zutaten für den Zuckerguss:



Fertiger Zuckerguss:



Fertiger Zopf:



Endergebnis:

Dieser Zopf war ein voller Erfolg. Er schmeckt sehr gut und sieht sehr hübsch aus. Wenn man will kann man auch ein wenig Marmelade auf den Zopf geben, dann schmeckt der noch fruchtiger. Ich möchte es sehr diesen Zopf zu backen und den Zopf zu flechten☺

Blumenstrauß:

(Muttertag)

Zutaten:

Muffins:

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 100g Zucker
- 60 ml geruchsneutrales Öl
- 300ml Buttermilch
- 1 Bio-Zitrone
- Vanilleextrakt
- 350g Mehl
- 2 TL Backpulver

Buttercreme:

- 200g zimmerwarme Butter
- 200g Puderzucker
- 200g Frischkäse
- 1 Bio-Zitrone
- Lebensmittelfarbe

Zubereitung des Muffin Teiges:

Als aller Erstes muss man Papier Förmchen in die Backform geben und den Backofen auf 175°C auf Ober/Unterhitze vorheizen. Danach kann man mit dem Teig anfangen und als erstes den Zucker, die Eier, den Vanilleextrakt und das Salz schaumig rühren. Je länger man diese Mischung aufschlägt, desto fluffiger wird der Teig. Danach muss man das Öl und die Buttermilch hinzufügen und kurz einrühren. Schließlich muss man das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit einem Sieb zum Teig hinzufügen und unterrühren. Als letztes kann man wenn man will ein wenig Zitronenschale hinzugeben. Mit einem Eisportionierer kann man den Teig in die Formen geben. Wenn man keinen Eisportionierer hat genügen auch ein paar Löffel. Danach die Muffins in den Backofen geben und für 15 Minuten backen lassen. Nach 15 Minuten die Muffins rausholen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit kann man schon die Buttercreme zubereiten.

Zubereitung der Buttercreme:

Für die Buttercreme muss man die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Hier wiederum, je länger man die Creme aufschlägt desto cremiger wird sie. Schließlich muss man den Frischkäse zu der Creme hinzufügen und wieder gut umrühren. Jetzt muss die Creme ein paar Minuten in den Kühlschrank damit sie fester wird.

Nach ein paar Minuten kann man die Creme rausholen und in 3 Schüsseln aufteilen. Zu er Creme kommt dann Lebensmittelfarbe. Wenn man keine Lebensmittelfarbe benutzen will kann man auch rote Bete Saft oder gemahlene Zitronenschale hinzugeben. Die gefärbte Buttercreme in Spritzbeutel packen und schon kann man die abgekühlten Muffins dekorieren. Da kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen. Am besten sehen Blumen aus😊

Zutaten für die Muffins:



Eier, Zuckersorten und Salz vermischen:



3-4 Minuten aufschlagen:



Öl hinzugeben:



Mehl-Mischung hinzugeben:



Alles vermischen:



Teig in Förmchen geben und backen:



Zutaten für die Buttercreme:



Alle Zutaten in Rührschüssel geben:



Alles cremig rühren:



Lebensmittelfarbe zu der Creme geben:



Creme in Spritzbeutel/Tüten geben:



Auf Muffins spritzen:



Kreativität freien Lauf geben:



Dekorieren:



Und fertig! ☺



Endergebnis:

Diese Muffins sind eine super Geschenkidee für Muttertag oder Geburtstage. Die schmecken sehr gut und sehen auch toll aus. Dieses Rezept ist sehr einfach und jeder kann diese nachbacken. Ausserdem kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen und auch wenn die Muffins nicht wie Blumen aussehen, sehen sie trotzdem sehr hübsch aus. Mir ist auch ein kleiner Fail passiert, und trotzdem sehen sie sehr hübsch aus ☺!

Schnurrbart-Kuchen: (Vatertag)

Zutaten:

Kuchen:

- 150g Butter
- 150g Zucker
- Vanilleextrakt
- 4 Eier
- 150g Schokoladenstreusel
- 150g gemahlene Mandeln
- 130g Mehl
- 5 EL Kakaopulver
- 4 TL Backpulver

Deko:

- 200g schwarze oder vollmilch Kuvertüre

Zubereitung des Kuchens:

Als erstes muss man eine runde Backform einfetten und den Backofen auf 180°C auf Ober/Unterhitze vorheizen. Für den Teig muss man die Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig rühren, am besten für 3-4 Minuten. Anschliessend die Eier hinzufügen und kurz unterrühren. Die Schokostreusel, das Mehl, das Backpulver, das Kakaopulver und das Salz vermischen und zu den anderen Zutaten geben. Den Teig kurz umrühren und in die Backform geben. Den Kuchen in den Backofen schieben und für 30 Minuten backen.

Nach 30 Minuten den Kuchen rausholen und abkühlen lassen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist kann man den Kuchen aus der Form nehmen und ein Ying-Yang Zeichen in den Kuchen schnitzen. Vorsichtig die Kuchen Teile trennen und eines davon umdrehen. Die Teile zusammenschieben und schon hat man einen Schnurrbart. Jetzt fehlt nur noch die Kuvertüre.

Zubereitung der Kuvertüre:

Für die Kuvertüre braucht man entweder ein Wasserbad oder eine Mikrowelle. Mit dem Wasserbad kann man einfach die Kuvertüre in einer Schüssel über heissem Wasser schmelzen lassen. Die einfachere Methode ist, dass man die Kuvertüre in eine Schüssel gibt und diese für paar Sekunden in die Mikrowelle gibt. Anschliessend die geschmolzene Kuvertüre auch den Schnurrbart giessen und gut verteilen. Und somit ist man auch schon fertig 😊

Alle Zutaten für den Kuchen:



Form einfetten:



Butter, Zucker und Vanilleextrakt verrühren:



Eier hinzufügen:



Trockene Zutaten vermischen:



Zutaten hinzugeben und unterrühren:



Fertiger Teig:



Teig in Form geben:



Kuchen backen:



Kuchen abkühlen lassen und schneiden:



Schnurrbart zusammenlegen:



Schokolade schmelzen:



Schokolade auf Kuchen schütten:



Fertiger Kuchen:



Endergebnis:

Dieser Schnurrbart sieht sehr lustig aus und schmeckt schön schokoladig. Dieser Kuchen ist perfekt für Vatertag; Junggesellen Abschied, für den achtzehnten Geburtstag deines Bruders oder einfach so zum Geburtstag eines Freundes. Es ist ein sehr einfaches Rezept und leicht nach zu backen. Es macht sehr Spass den Kuchen zu essen da er so echt aussieht☺

Kokos-Kuchen:

(Geburtstag)

Zutaten:

Kokosteig:

- 125 g Mehl
- 65 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 50 g Kokosraspeln

Flan:

- 400 g saure Sahne
- 4 Eier
- 2 EL Speisestärke oder Maisstärke
- 100g Zucker

Streusel:

- 150 g Mehl
- 50 g Zucker
- 150g Butter
- 1 Prise Salz

Zusätzliche Zutaten:

- 300 g Himbeeren

Zubereitung des Teiges:

Als Erstes muss man das Mehl, den Zucker, die Kokosraspeln und das Salz vermischen und zu einem Vulkan formen. Dafür muss man die Mischung zu einem Berg formen und in der Mitte ein Loch graben. Das ist die beste und einfachste Methode.

Als nächstes muss man die Butter klein schneiden und mit dem Ei zum Vulkan hinzufügen. Alles verkneten damit ein Teig entsteht. Den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Nach einer Stunde den Teig rausholen und ausrollen. Vorsichtig auf die bereits eingefettete Form legen und an den Kanten andrücken. Den Teig nochmal für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Zubereitung des Flans:

Für das Flan die saure Sahne, die Eier, die Speisestärke und den Zucker verrühren. Den Flan in die Form giessen und die Himbeeren darauf verteilen.

Zubereitung der Streusel:

Alle Zutaten verkneten und auf der dem Kuchen verteilen. Die Butter darf keine Klumpen machen, also muss man die Butter gut verkneten. Den Kuchen in den Ofen stellen und auf Umluft auf 150°C für 30-40 Minuten backen lassen.

Alle Zutaten:



Vulkan formen:



Ei und Butter hinzufügen:



Alles verkneten:



Fertiger Teig:



Form einfetten:



Zutaten für den Flan:



Alles in die Rührschüssel geben:



Alles verrühren:



Teig ausrollen:



Kokosraspeln hinzufügen:



Himbeeren waschen:



Himbeeren hinzufügen und verteilen:



Kurz in den Backofen geben:



Streusel Zutaten in eine Schüssel geben:



Fertiger Streusel:



Streusel auf dem Kuchen verteilen:



Kuchen backen und abkühlen lassen:



Und fertig:



Endergebnis:

Dieser Kuchen war ein voller Erfolg. Man kann diesen zu Geburtstagen, Feiern oder einfach so backen. Er ist sehr saftig wegen den Himbeeren und schmeckt auch nicht zu süß. Jeder kann diesen Kuchen backen, auch wenn man nicht so in diesem Bereich begabt ist. Der Teig schmeckt super nach Kokosnuss und ist nicht zu fest. Jeder der von diesem Kuchen gekostet hat war glücklich und zufrieden und das finde ich ist das Schöne am backen☺

Große Geburtstagstorte: (Geburtstag)

Zutaten:

Kuchen:

- 300g Zucker
- 6 Eier
- 1 Päckchen gvvrise Salz
- Vanilleextrakt
- 300g Buttermilch
- 300g Öl
- 450g Mehl
- 200g gemahlene Mandeln
- 3 TL Backpulver
- 50 g Schokostreusel

Creme:

- 500g Quark
- 400g Frischkäse
- 80g Puderzucker
- 14 TL Sanapart
- 500g Sahne

Ausserdem:

- 150g Marmelade deiner Wahl
- Lebensmittelfarbe
- 50 g bunte Zuckerstreusel

Zubereitung des Teiges:

Als aller erstes muss man den Backofen auf 170°C auf Unter/Oberhitze vorheizen und eine runde Backform einfetten. Danach kann man anfangen die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt zu verrühren. Am besten 3-4 Minuten auf hoher Stufe aufschlagen lassen damit der Teig luftig und fluffig wird. Schliesslich kann man das Öl und die Milch hinzugeben und kurz unterrühren. Alle trockenen Zutaten zusammen mischen und zu der Rührschüssel hinzugeben und unterrühren. Am besten geht es, wenn man ein Schneebesen nimmt und den Teig so langsam umrührt, denn, wenn man die Rührmaschine nimmt dann könnte es passieren, dass die Mehlmischung aus der Schüssel fliegt und man danach viel zu putzen hat. Nachdem die Mehlmischung verrührt wurde kann man die Schokostreusel hinzugeben und noch mal kurz untermischen. Schließlich muss man noch den Teig in zwei Teilen.

(**Wichtig** ist bei diesem Rezept, dass man entweder ein paar Backformen benutzt, oder die selbe zweimal. Wenn man nicht ein paar derselben Backformen hat ist das nicht schlimm. Mein Tipp ist, dass man eine Backform ein paarmal benutzt. Wenn man den ersten Teil des Teiges gebacken hat kann man einfach die Form abspülen und den zweiten Teil des Teiges gleich hinterher backen. So habe ich das auch gemacht)

Jeden Teil muss ungefähr für 15-20 Minuten in den Backofen.

Zubereitung der Creme:

Als Erstes muss man ein wenig Zitronenraff in die Rührschüssel geben. Schliesslich den Quark, den Frischkäse, den Puderzucker und die Sahne gut verrühren. Zum Schluss noch den Sanapart hinzugeben und noch mal kräftig umrühren. Somit ist die Creme auch fertig und muss nur noch für 5 Minuten in den Kühlschrank damit sie fester wird.

Das Stapeln des Kuchens:

Wenn die zwei Kuchen abgekühlt sind muss man die zwei Teile noch mal teilen. Dafür habe ich eine spezielle Maschine mit einem dünnen Seil dran benutzt. Dies klappt aber auch mit einem normalen großen Messer, man muss nur gerade schneiden. Insgesamt hat man dann 4 Kuchenteile. Somit kann man auch schon mit dem Stapeln anfangen:

Als erstes nimmt man eines der Teile und macht eine Schicht Marmelade drauf, damit der Kuchen saftiger wird. Auf die Marmelade kommt danach eine Schicht Creme. Anschliessend kann man auch schon das zweite Kuchenteil drauflegen und das gleiche nochmal machen. Danach den 3. Kuchen vorsichtig drauflegen und noch mal Marmelade und Creme draufgeben. Jetzt den Letzten Kuchen ganz oben drauflegen und vorsichtig andrücken. Und schon ist man mit dem stapeln des Kuchens fertig und kann den Kuchen kurz in den Kühlschrank gehen.

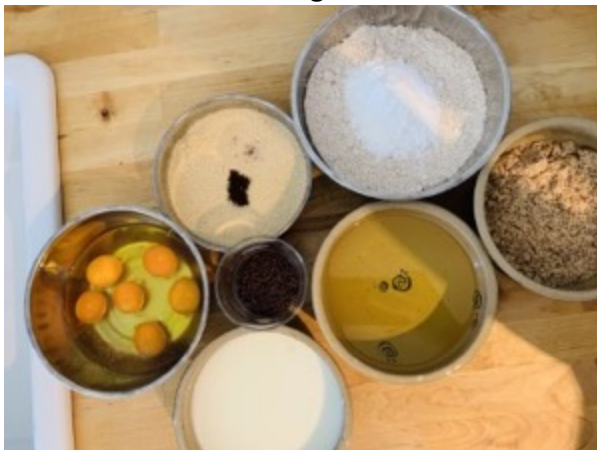
Nach paar Minuten muss man den Kuchen wieder aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Deko anfangen. Dafür braucht man auch wieder die Creme. Eigentlich muss man nun den ganzen Kuchen mit der Creme eindecken. Wenn man die erste Schicht drauf hat muss man den Kuchen wieder kurz in den Kühlschrank geben, damit die Schicht fester wird. Anschliessend die zweite Schicht auftragen und wiederum in den Kühlschrank gehen. Mit der restlichen Creme kommt dann noch Deko drauf. Dafür braucht man nur ein wenig Lebensmittelfarbe, da kann man irgendeine Farbe nehmen die man möchte. Die Creme dann kurz einfärben und in einen Spritzbeutel oder Plastiktüte geben. Mit der

Crème jetzt ein Muster um den Kuchen machen. Dafür muss man zuerst zwei Punkte oben auf dem Rand spritzen, die gegenüber sein müssen. Dann wieder zwei Punkte gegenüber und den Rest dann ausfüllen, aber nur den Rand. Somit ist man dann mit der Crème fertig und wenn einem den Kuchen so gefällt muss man nicht weiter dekorieren.

Jetzt braucht man nur noch die Zuckerstreusel. Dafür muss man den Kuchen vorsichtig auf ein Gitter setzen und unter dem Gitter eine Platte, damit die Streusel nicht überall hinfliegen. Die Zuckerstreusel muss man am Rand vorsichtig andrücken. Die Streusel die nicht festkleben kann man auch noch obendrauf geben. Und dann ist man fertig 😊

Kommen wir zu den Bildern:

Alle Zutaten für den Teig:



Backform einfetten:



Eier, Zucker, Vanille & Salz in Schüssel geben:



Schaumig rühren:



Öl hinzugeben:



Milch hinzugeben:



Trockene Zutaten vermischen:



Mehlmischung hinzugeben:



Vorsichtig umrühren:



Ersten Teil in die Form geben:



Backen lassen:



Erster Teil abkühlen lassen:



(Zweiter Teil des Teiges genauso backen)

Crème:

Zitronensaft in Schüssel geben:



Andere Zutaten hinzugeben:



Gut vermischen:



Sanapart hinzugeben:



Nochmal gut umrühren:



Erster Teil des Kuchens:



Erste Schicht Marmelade:



Erste Schicht Creme:



Zweite Schicht Marmelade:



Zweite Schicht Creme:



Dritte Schicht:



Letzte Schicht drauflegen:



Erste Schicht Creme auf dem Kuchen:



Zweite Schicht Creme auf dem Kuchen:



Cremestereste einfärben:



Erste Punkte spritzen:



Rand weiterspritzen:



Kuchen auf Gitter & Platte stellen:



Streusel andrücken:



Oben drauf noch Streusel packen:



Und fertig:



Aufgeschnittener Kuchen:



Endergebnis:

Dieser Kuchen sieht echt toll aus. Er schmeckt fruchtig, der Teig ist saftig und die Streusel sind so schön bunt. Er ist perfekt für Geburtstage und jeder wird fasziniert sein (glaubt mir). Es ist ein schwierigeres Rezept doch ich glaube jeder kann das hinbekommen. Es dauert ein bisschen bis man komplett fertig ist, deshalb finde ich es besser, wenn man an dem Tag vorher anfängt zu backen damit man rechtzeitig fertig wird. Wenn man diesen Kuchen gebacken hat, kann man sehr stolz auf sich sein 😊

Schlussfolgerung:

Die Arbeiten zu diesem „Travail personnel“ haben mir sehr viel Spaß gemacht. Ich habe sehr viele neue Rezepte kennen gelernt und hatte endlich eine Ausrede um viel und öfters backen zu dürfen. Meine Familie, oder eher meine Versuchskaninchen, waren auch glücklich (mehr oder weniger) und sie hatten sich gefreut neues Gebäck zu verkosten. Jedoch waren oft die Mengen so groß, dass unsere Nachbarn auch zu meinen Versuchskaninchen wurden und mein Gebäck kosten durften. Ich spüre jedes Mal Glücksgefühle in meinem Bauch, wenn jemand sagt, dass ihm mein Gebäck sehr gut schmeckt hat.

Die meisten Rezepte waren sehr zeitintensiv. Dies störte mich jedoch wenig, da ich seit vielen Jahren mit meiner Mutter zusammenbacke. Manchmal ging etwas schief und ich musste improvisieren. Oft fand ich jedoch kreative Lösungen. Da viele Rezepte sehr zuckerlastig waren, habe ich das Öfteren die Menge an Süßstoff reduziert. Trotzdem haben alle Rezepte gut geschmeckt.

Das Ziel meiner Arbeit, so regional wie möglich zu backen, ist mir größtenteils gelungen. So habe ich Eier und Milch vom Landwirt aus unserem Dorf besorgt. Das Mehl stammte aus einer regionalen Mühle usw. Fast alle Zutaten haben wir im nahen Bioladen gekauft und auch hier größtenteils darauf geachtet regionale und fair gehandelte Produkte zu kaufen. Leider ist es nur schwer möglich ausschließlich regional einzukaufen da viele Produkte nicht in Luxemburg hergestellt werden. Alternativen hierzu finden hätte den Rahmen meiner Arbeit gesprengt.

Danksagung😊

Einen großen Dank geht an meine Familie, die mich mit Rat und Tat und vor allem dem Testen meiner Kuchen unterstützt haben. Außerdem bedanke ich mich bei meinem Tuteur Tom Goedert für die vielen Tipps und Ratschläge. Einen weiteren Dank an alle die mich sonst in irgendeiner Form unterstützt und motiviert haben.

Jana Azzeri

Quellen:

Literaturverzeichnis:

Weihnachtsgebäck:

Buch: Weihnachtsbäckerei von Birgit Schlegel
ISBN:3-7742-3671-2

Dreikönigskuchen:

Buch: Backen in der Winterzeit von Theresa Baumgärtner
ISBN: 978-3-7106-0098-2

Schnurrbart-Kuchen:

Buch: Let's bake von Maria Panzer
ISBN: 978-3-7724-8003-4

Himbeer-Kokos-Kuchen:

Zeitschrift: Lecker Bakery von Jessica Brendel

Webseiten:

Silvestertorte:

Sally's Tortenwelt: <https://sallys-blog.de/Sallys-Blog/Themen/Saisonal/Sylvester/Silvester-Torte/Uhr-Torte/New-Years-Cake> (Oktober 2019)

Millefeuille-Herzen:

Sally's Tortenwelt: <https://sallys-blog.de/Sallys-Blog/Suesse-Rezepte/Kleingebaeck-Kekse/Millefeuille-Herzen-mit-Himbeercreme-zum-Valentinstag-BACKEN-MIT-GLOBUS-SALLYS-WELT-74> (Oktober 2019)

Hefezopf:

Sally's Tortenwelt: <https://sallys-blog.de/Sallys-Blog/Suesse-Rezepte/Grundrezepte/Hefezopf/Osterzopf-ohne-Rosinen/locker-saftig> (März 2020)

Blumenstrauß:

Sally's Tortenwelt: <https://sallys-blog.de/Sallys-Blog/Suesse-Rezepte/Kleingebaeck-Kekse/Blumenstrauß-Cupcakes> (Oktober 2019)

Große Geburtstagstorte:

Sally's Tortenwelt: <https://sallys-blog.de/Sallys-Blog/Suesse-Rezepte/Torten-Sahnerollen/Einfache-Geburtstagstorte/Birthday-Drip-Cake/mit-Schnellbacktipps> (Oktober 2019)

Bilderverzeichnis:

Alle Bilder wurden von mir gemacht und bearbeitet.