



# Lycée Ermesinde

Lycée public autonome à plein temps

## Mein eigenes Backbuch

Travail personnel

Emma Garson

5C1

2019/2020

## INHALT

Einleitung .....	3
Vorbereitung.....	4
Design .....	4
Mein aufwendigster Kuchen .....	5
Probleme & Komplikationen.....	5
Endergebnis .....	5

## EINLEITUNG

Ich habe für mein diesjähriges Travail Personnel ein Backbuch geschrieben. Ich mochte es schon immer in der Küche zu stehen und meiner Mutter beim Backen zu helfen. So gab mir meine Mutter die Idee, mein eigenes Backbuch zu schreiben. Also habe ich mich auf die Suche nach meinen Lieblingsrezepten gemacht. Ich habe viele neuen Sachen versucht und gekostet, wobei, logischerweise, manche Sachen schiefgingen und ich, vor allem Rezepte aus dem Internet mehrmals nachbacken musste, und ab und zu Kleinigkeiten verändern, bis sie mir gelangen. Ich habe gelernt, dass man sehr präzise arbeiten muss und dass man alle Details aus einem Rezept immer genau befolgen muss wenn man am Ende einen genießbaren Kuchen vorzeigen möchte. Außerdem soll man nicht allen Internetseiten vertrauen und alle Rezepte am besten mal ausprobieren, da einem vielleicht manches nicht gelingt.

## VORBEREITUNG

Als Erstes habe ich mir alle Sachen aufgeschrieben die ich nicht so gerne esse und dann habe ich mir Rezepte von meiner Mutter angeschaut. Allerdings nicht nur Rezepte von meiner Mutter, sondern auch von meiner Oma oder aus dem Internet. Danach habe ich die Rezepte, die ich noch nie nachgebacken habe, mal ausprobiert und meine Familie immer gut mit Kuchen versorgt. Allerdings haben manche Rezepte nicht geklappt und ich musste sie mehrmals backen und immer wieder Kleinigkeiten ändern bis sie so geworden sind wie ich die gerne hätte. Als ich alle Rezepte zusammen hatte, machte ich mich ans Design, später aber dazu mehr. Ich hatte anfangs ein paar Schwierigkeiten loszulegen da ich nicht wusste, wie und wo ich anfangen sollte. Daher fing ich mit der Planung erst Mitte November an, das sind jetzt sechs Monate her. Danach hat es noch ein bisschen gedauert, bis ich genug Rezepte beisammen hatte und ich konnte anfangen, meine Vorstellungen von den einzelnen Buchseiten in die Tat umzusetzen. Als letztes schrieb ich die Rezepte so, dass sie einfach zu verstehen sind und jeder sie nachmachen kann. Denn häufig steht in Rezepten auf der Zutatenliste: drei Eier; obwohl man drei Eiweiß und drei Eigelb braucht. Bei solchen Rezepten hatte ich beim ersten Versuch immer Probleme, das Rezept richtig zu interpretieren.

## DESIGN

Beim Design war es mir vor allem wichtig, dass alles übersichtlich gestaltet wurde und dass man sich unter dem Rezept etwas vorstellen konnte (anhand von einem Bild). Dafür habe ich ein großes Bild von dem fertigen Endergebnis des jeweiligen Rezeptes in den Hintergrund gesetzt und auf das Bild habe ich das Rezept in eine Kiste geschrieben, so, dass das Rezept umrandet ist. Danach habe ich das Bild und die Kisten so lange bearbeitet bis ich es schön fand: von das Bild unschärfer machen bis hin zu die Kisten ausfüllen in einer Farbe, die zum Hintergrundbild passt. Dieser Schritt hat mich die längste Zeit gekostet, da mir immer wieder Kleinigkeiten aufgefallen sind, die ich persönlich nicht so schön fand. Außerdem habe ich versucht das Buch einheitlich zu gestalten, indem ich in dem ich für jedes Rezept ein ähnliches Design verwendet habe.

## MEIN AUFWENDIGSTER KUCHEN

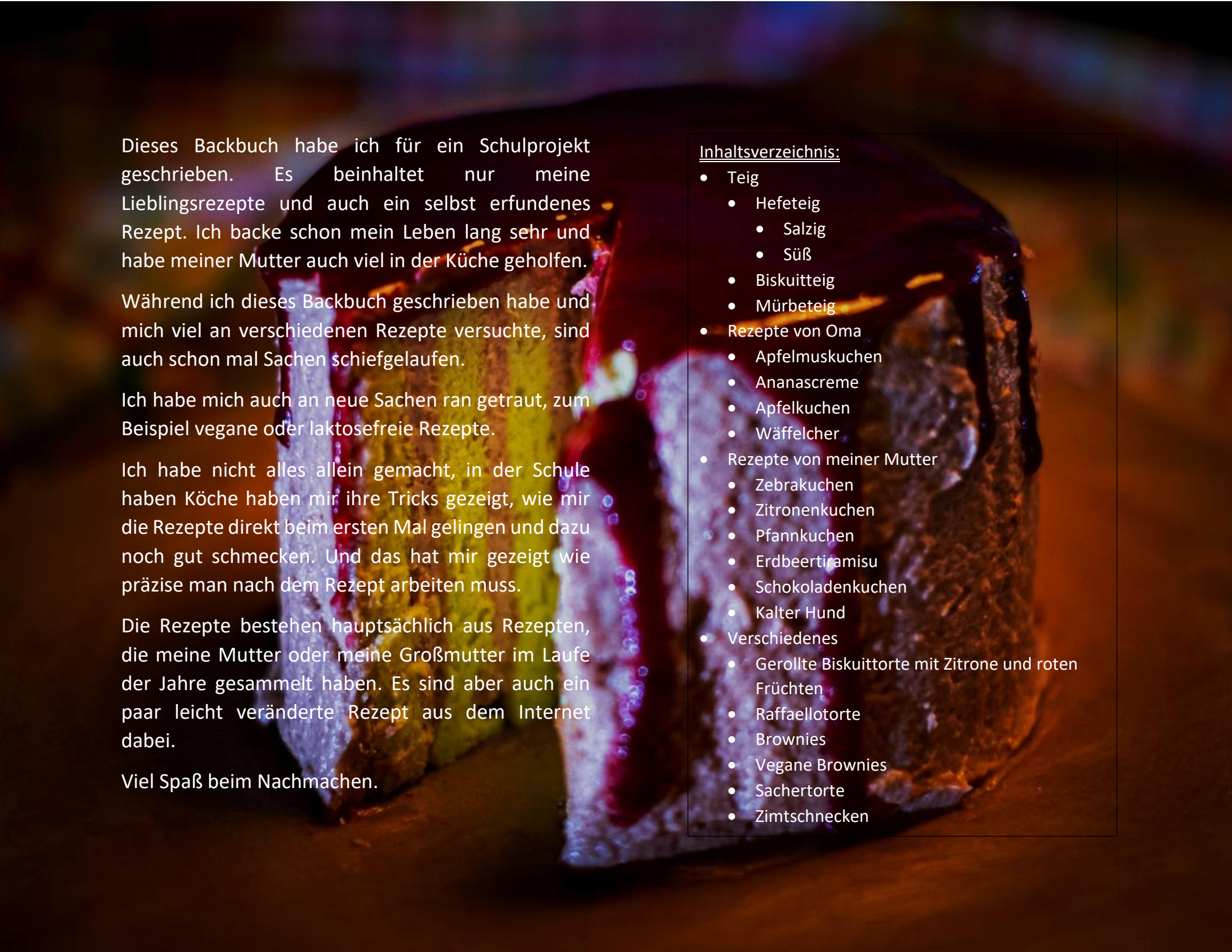
Mein aufwendigster Kuchen war tatsächlich die gerollte Biskuittorte mit Zitrone und roten Früchten. Ich habe dieses Rezept in der Schule bekommen, und wollte es unbedingt in meinem Backbuch haben. Für die Torte fertigt man als erstes eine Biskuitplatte, das heißt, man bereitet 6-7 Stunden gebraucht. Biskuittortenteig vor und schüttet ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nachdem die Biskuitplatte abgekühlt ist, wird die Früchtebuttercreme zubereitet. Die besteht aus Zuckersirup, selbstgemachtem Beerenpüree und Butter. Anschließend wird die Biskuitplatte in drei lange Streifen geschnitten und mit Buttercreme beschmiert. Dann werden nur noch die Streifen der Länge nach aufgerollt und mit einem Rest Buttercreme noch umhüllt. Für diese Torte habe ich ungefähr 6 bis 7 Stunden gebraucht.

## PROBLEME & KOMPLIKATIONEN

Ich hatte eigentlich nur sehr wenige Probleme während dem ich das Buch geschrieben habe. Natürlich sind mir viele Kuchen nicht gleich beim ersten Mal gelungen, aber nach einiger Zeit hat es dann trotzdem geklappt. Die meisten Komplikationen hatte ich bei den Zimtschnecken. Da es ein Rezept aus dem Internet war, hatte ich viele Schwierigkeiten. Zum Beispiel war viel zu viel Flüssigkeit im Teig und er wurde nicht fest. Also habe ich solange rumexperimentiert bis sie so wurden wie ich sie gerne haben wollte. Außerdem hatte das Programm, mit dem ich das Buch drucken wollte, nicht die Schriftarten von Microsoft Word, und ich musste manche Sachen am Design ändern. Das ist auch der Grund warum das Endergebnis von mir bisschen anders aussieht wie das fertig gedruckte Buch.

## ENDERGEBNIS

Auf den nächsten Seiten sehen Sie das Buch so wie ich es eigentlich drucken wollte, allerdings, wie schon vorhin erwähnt, mussten wir Kleinigkeiten ändern im fertigen Buch.



Dieses Backbuch habe ich für ein Schulprojekt geschrieben. Es beinhaltet nur meine Lieblingsrezepte und auch ein selbst erfundenes Rezept. Ich backe schon mein Leben lang sehr und habe meiner Mutter auch viel in der Küche geholfen.

Während ich dieses Backbuch geschrieben habe und mich viel an verschiedenen Rezepten versuchte, sind auch schon mal Sachen schiefgelaufen.

Ich habe mich auch an neue Sachen ran getraut, zum Beispiel vegane oder laktosefreie Rezepte.

Ich habe nicht alles allein gemacht, in der Schule haben Köche mir ihre Tricks gezeigt, wie mir die Rezepte direkt beim ersten Mal gelingen und dazu noch gut schmecken. Und das hat mir gezeigt wie präzise man nach dem Rezept arbeiten muss.

Die Rezepte bestehen hauptsächlich aus Rezepten, die meine Mutter oder meine Großmutter im Laufe der Jahre gesammelt haben. Es sind aber auch ein paar leicht veränderte Rezept aus dem Internet dabei.

Viel Spaß beim Nachmachen.

#### Inhaltsverzeichnis:

- Teig
  - Hefeteig
    - Salzig
    - Süß
  - Biskuitteig
  - Mürbeteig
- Rezepte von Oma
  - Apfelmuskuchen
  - Ananascreme
  - Apfelkuchen
  - Wäffelcher
- Rezepte von meiner Mutter
  - Zebrakuchen
  - Zitronenkuchen
  - Pfannkuchen
  - Erdbeertiramisu
  - Schokoladenkuchen
  - Kalter Hund
- Verschiedenes
  - Gerollte Biskuittorte mit Zitrone und roten Früchten
  - Raffaellort
  - Brownies
  - Vegane Brownies
  - Sachertorte
  - Zimtschnecken





# Teig

Teig ist eine Mischung, die aus Mehl und irgendeiner Flüssigkeit besteht, meist Wasser oder Milch. Zu Teig kann man die unterschiedlichsten Zutaten oder auch Lebensmittel hinzufügen, um den Teig interessanter zu machen. Ein Teig wird mithilfe von Mechanischer Hilfe zu einem gebundenen Gemisch geknetet oder verrührt. Dann wird der Teig mit einem Ofen erhitzt und gebacken, so dass er eine schwammige Konsistenz bekommt und fest wird.

Hier seht ihr vier verschiedene Teigarten, die man noch weiterverwenden kann, zum Beispiel verschiedene Torten oder Brote

### Hefeteig für Brot oder Pizza:

- Zutaten:
  - 1 kg Mehl
  - 600 ml Wasser
  - 20 g Salz
  - 42 g Hefe
  - 1 EL Olivenöl
- Zubereitung:
  - Hefe in lauwarmen Wasser auflösen
  - Dann Mehl in eine große Schüssel geben
  - In das Mehl ein kleines Loch mit den Händen machen, und das Hefewasser in das Loch schütten
  - So lange mit den Händen verkneten bis ein glatter Teig entsteht
  - Olivenöl und Salz in den Teig kneten
  - Den Teig an einem warmen Ort für eine  $\frac{3}{4}$  Stunde gehen lassen
  - Den Teig nach Wahl weiterverarbeiten



### Hefeteig für Torten:

- Zutaten (für 3 Torten):
  - 6 EL Zucker
  - 250 ml lauwarme Milch
  - 70g Hefe
  - 150g geschmolzene Margarine
  - 3 Eier
  - 750g Mehl
  - 3 Prisen Salz
- Zubereitung:
  - Als erstes: Zucker, lauwarme Milch und Hefe vermischen und aufgehen lassen
  - Danach Margarine und Eier in einer Küchenmaschine vermischen
  - Anschließend abwechselnd Mehl, Salz und Hefezuckermischung dazugeben
  - Die Küchenmaschine noch 5-10 Minuten den Teig kneten lassen
  - Dann den Teig wieder aufgehen lassen
  - Den Teig dritteln, ausrollen und die Torten nach Wahl belegen





### Biskuitboden:

- Zutaten:
  - 5 Eigelb
  - 5 Eiweiß
  - 1 Prise Salz
  - 130g Zucker
  - 190g Mehl
  - 2 TL Backpulver
- Zubereitung:
  - Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, und die Hälfte des Zuckers nach und nach dazu geben
  - Eigelb mit der anderen Hälfte des Zuckers cremig schlagen
  - Danach, mit der Hand, Die Masse mit dem Eischnee vermischen (Nicht zu stark rühren)
  - Dann Mehl mit Backpulver vermischen und ebenfalls unterheben
  - Den Teig in eine gefettete Form füllen und ca.25 min bei 180 Grad Celsius backen lassen
  - Nach Wahl weiterverarbeiten



### Mürbeteig:

- Zutaten:
  - 200 g Mehl
  - 1 TL Backpulver
  - 75 g Margarine oder Backpulver
  - 75 g Zucker
  - 1 Pck Vanillezucker
  - 1 Ei
- Zubereitung:
  - Mehl und Backpulver mischen und sieben
  - Margarine oder Butter in kleine Stücke schneiden und dazu geben
  - Dann Zucker, Vanillezucker und Ei ebenfalls dazugeben
  - Alle Zutaten kräftig mit den Händen verkneten bis ein glatter Teig entsteht
  - Den Teig ungefähr ½ Stunde in den Kühlschrank stellen
  - Danach den Teig wieder aus dem Kühlschrank nehmen und weiterverarbeiten



Rezepte  
von Oma





### Apfelmuskuchen:

#### • Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Margarine
- 1 Ei
- ½ Pck Backpulver
- Apfelmus

#### • Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Margarine, Ei und Backpulver miteinander verkneten
- Den Teig in 2 Teilen und die eine Hälfte ausrollen
- Den ausgerollten Teig in eine gefettete Springform mit dem Durchmesser 26 geben und breitdrücken und einen Rand formen
- Das Apfelmus draufschütten und gleichmäßig verteilen
- Den Rest Teig ausrollen und etwa 1cm breite Streifen schneiden
- Die Streifen so auf dem Apfelmus legen, dass es ein Gitter wird
- Bei 200 Grad Celsius die Torte goldgelb backen lassen
- Vor dem servieren nach Belieben Zuckerguss draufgeben



### Ananascreme:

#### • Zutaten:

- 1 kg Quark
- 4 Eigelb
- 6 EL Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eiweiß
- 500g Ananas (Stücke)
- 1/8 L Sahne

#### • Zubereitung:

- Quark, Eigelb, Zucker und Vanillezucker vermischen
- Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Creme heben
- Ananasstücke dazugeben
- Die Creme kalt stellen
- Vor dem servieren die Sahne zu Schlagsahne schlagen und in die Creme vermischen

### Apfelkuchen:

- Teig:
  - 100g Margarine (oder Butter)
  - 3 Eier
  - 200g Zucker
  - 200g Mehl
  - ½ Pck Backpulver
  - kg 0,5 Apfelstücke
- Zubereitung:
  - Margarine, Eier und Zucker schaumig rühren mithilfe einer Küchenmaschine
  - Danach das Mehl und das Backpulver nach und nach dazu geben und so lange mischen bis eine gebundene Masse entsteht
  - Die 0,5 kg Apfelstücke unterheben
  - Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenpfanne schütten
  - Bei ca. 180-200 Grad Celsius goldbraun backen

### Wäffelcher:

- Teig:
  - 6 Eier
  - 250g Zucker
  - 250g Mehl
  - 250g geschmolzene Margarine
- Zubereitung:
  - Den Teig verrühren bis eine gebundene Masse entsteht.
  - Danach jeweils eine Portion Teig in ein heißes Waffeleisen schütten
  - Wenn die Waffel fertig ist, die Waffel zusammenrollen und aushärten lassen





Rezepte von  
meiner  
Mutter

### Zebrakuchen:

- Teig:

- 5 Eigelb
- 100g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 250 ml Speiseöl
- 375g Weizenmehl
- 1 PK Backpulver
- 5 Eiweiß
- 2 EL Kakaopulver

- Zubereitung:

- Für den Teig Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Küchenmaschine schaumig rühren
- Danach Wasser und Öl vermischen und unter die Ei-Zuckermasse geben
- Mehl und Backpulver vermischen, sieben und nach und nach dazu geben
- Dann das Eiweiß steif schlagen und unterheben
- Am Ende in die Hälfte des Teiges den Kakao hinzugeben
- Eine Springform einfetten
- Dann einen Esslöffel weißen Teig in die Mitte der Springform geben
- Danach einen Löffel braunen Teig auf den weißen Teig geben
- Danach abwechseln braunen und weißen Teig in die Mitte geben
- Den Teig NICHT verstreichen
- Wenn kein Teig mehr übrig ist, den Kuchen bei 180 Grad Celsius für 50-60 min in den Backofen geben



## Zitronenkuchen (Laktose frei)

- Teig:
  - 250 g Margarine
  - 200 g Zucker
  - 1 Pck. Vanillin-Zucker
  - Abgeriebene Schale von 2 Zitronen
  - 1 Prise Salz
  - 4 Eier
  - 150 g Weizenmehl
  - 100 g Speisestärke
  - 1 TL Backpulver
- Glasur:
  - 400 g Puderzucker
  - 2-3 EL Zitronensaft

- Zubereitung:
  - Margarine in einer Küchenmaschine geschmeidig rühren
  - Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz unterrühren
  - Eier nach und nach unterrühren
  - Danach Mehl, Backpulver und Speisestärke dazugeben und so lange mischen bis ein gleichmäßiger Teig entsteht
  - Eine Backform mit Butter bepinseln und Mehl darüber streuen, das überschüssige Mehl wieder rausnehmen
  - Den Teig in die Backform füllen
  - Den Kuchenteig bei 160 Grad für etwa 70 Minuten in den Backofen
  - Für den Guss, Puderzucker und Zitronensaft vermengen, und über den abgekühlten Kuchen pinseln

### Pfannkuchen:

- Zutaten:
  - 325g Weizenmehl
  - 6 Eier
  - 560 ml Milch
  - 2 EL Zucker
  - 200 ml Mineralwasser
  - Speiseöl für die Pfanne
- Zubereitung:
  - Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte mit den Händen ein Loch formen
  - Eier mit etwas Milch, Salz und Zucker in das Loch schütten und mit dem Mehl verrühren
  - Die restliche Milch mit dem Mineralwasser dazu geben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht
  - Etwas Speiseöl in eine Pfanne geben und eine dünne Teiglage in der Pfanne verteilen
  - Wenn der Rand des Pfannkuchens goldbraun ist, mit einem Pfannenwender umdrehen
  - Mit dem restlichen Teig dasselbe machen

### Erdbeertiramisu:

- Zutaten:
  - 500g Mascarpone
  - 3 Eigelb
  - 4 Eiweiß
  - 200g Löffelbiskuits
  - 100g Zucker
  - 500g Erdbeeren
  - Saft von 1 Orange
  - Saft von ½ Zitrone
- Zubereitung:
  - Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren
  - Die Mascarpone drunter heben
  - Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Mascarpone heben
  - Die Erdbeeren pürieren und wenn nötig, etwas Zucker dazugeben
  - Löffelbiskuits in den Orangen-Zitronensaft tunken und in eine Schüssel geben
  - Darauf eine Schicht Mascarponecreme geben, dann eine Schicht Erdbeerpüree, dann wieder Creme...
  - Zum Schluss mit Erdbeeren garnieren



### Schokoladenkuchen:

- Zutaten:
  - 6 Eigelb
  - 150g Zucker
  - 200g Margarine
  - 150g bittere Schokolade
  - 100g Mehl
  - 1 TL Backpulver
  - 6 Eiweiß
- Zubereitung:
  - Eigelb mit Zucker verrühren bis eine gebundene Masse entsteht
  - Margarine und bittere Schokolade schmelzen
  - Margarine, Schokolade, Mehl und Backpulver zu der Eigelb-, Zuckermischung geben und verrühren
  - Eiweiß zu Eischnee vermischen
  - Den Eischnee in den Teig unterheben
  - Den Teig in eine gefettete Backform schütten und bei 180 Grad Celsius für 60 Min Backen lassen

### Kalter Hund:

- Zutaten:
  - 375g Butterkekse (Leibniz)
  - Milch
  - 500g weiche Butter
  - 250g Puderzucker
  - 4 Eigelb
  - 60 g Kakaopulver
- Zubereitung:
  - Für die Buttercreme, Kakao, Eigelb und Puderzucker miteinander vermischen.
  - Wenn eine glatte Masse entstanden ist, nach und nach die weiche Butter dazugeben.
  - Jetzt kann man den Kuchen auch schon zusammensetzen, die Milch in eine Schüssel geben und die Butterkekse nach und nach eintunken.
  - Achtung! Die Kekse dürfen nicht zu lange in der Milch sein, sonst werden sie zu weich.
  - Nachdem ein Keks in die Milch getunkt wurde, ihn auf einen Teller legen, so dass noch genug platz für andere Kekse ist.
  - Es ist einem selbst überlassen wie groß der Kuchen wird, man kann die Kekse so legen wie man möchte.
  - Danach dann auf die erste Keksschicht, eine Schicht Buttercreme und dann wieder eine Schicht Kekse. Dieser schritt wiederholt sich bis keine Kekse mehr übrig sind.
  - Anschließend nur noch den Kuchen mit der restlichen Buttercreme überziehen.





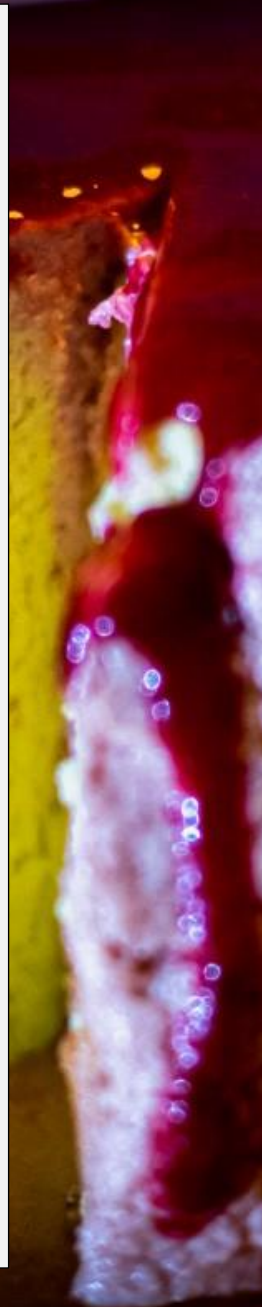
Verschiedenes





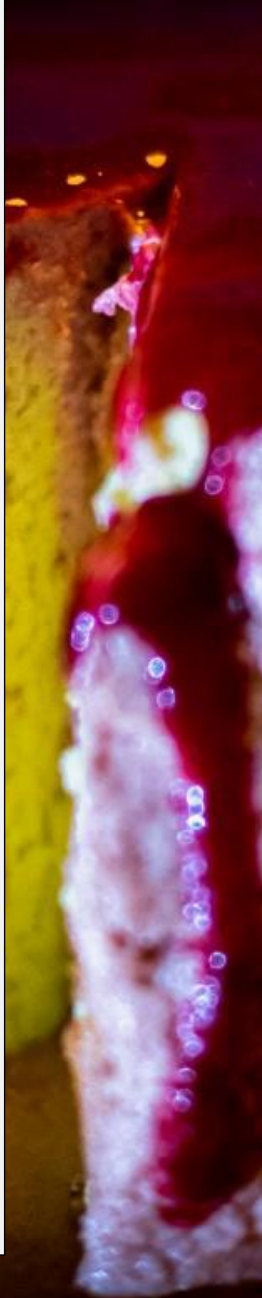
### Gerollte Biskuittorte mit Zitrone und roten Früchten

- Teig:
  - 8 Eiweiß
  - 8 Eigelb
  - 140g Zucker+20g Zucker
  - 1 EL ausgepresster Zitronensaft
  - $\frac{3}{4}$  EL Zitronenschale (Bio)
  - 80g Mehl
  - Puderzucker zum Bestäuben
- Beerenpüree:
  - 300g rote Früchte, frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut
  - 60g Zucker
- Beerenbuttercreme:
  - 50g Wasser
  - 120g Zucker
  - Mark aus  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote
  - 4 Eigelb
  - 300g weiche Butter
  - 100g Beerenpüree



- Zubereitung:
  - Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen
  - Für den Teig, Eigelb, die 140g Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel ca. 3 Minuten auf mittlerer Stufe aufschlagen, bis die Masse hell und dicklich ist.
  - Mehl und Salz sieben und in 2 Portionen unter die Ei-, Zuckermasse heben, dann die Zitronenschale dazu geben.
  - Danach in einer anderen Schüssel, Eiweiß und die restlichen 20g Zucker zu Eischnee schlagen.
  - Nach und nach den Eischnee unter den Teig heben und die ganze Masse auf dem Backblech glattstreichen.
  - Den Teig für 15 min., bis er leicht gebräunt ist, in den Backofen stellen.
  - Danach den Teig 5 min. abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben, dann ein sauberes Küchentuch drauflegen.
  - Das Backblech stürzen, so dass die Teigplatte auf dem Küchentuch liegt.
  - Vorsichtig das Backpapier von der Teigplatte nehmen, und die Ränder geradeschneiden.
  - Nun den Teig mit dem Tuch, von der schmalen Seite her aufrollen und komplett abkühlen lassen.

- Die abgekühlte Teigrolle wieder entrollen und von der schmalen Seite her den Teig in drei gleichmäßige Streifen schneiden.
- Für das Beerenpüree, die Beeren mit dem Zucker in einem Topf erhitzen, bis die Beeren weich und der Zucker aufgelöst ist.
- Danach die warmen Beeren mit einem Pürierstab zerkleinern bis keine großen Stücke mehr vorhanden sind.
- Die pürierten Beeren durch ein feines Sieb streichen, bis im Sieb keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
- Man benötigt nur 150g Püree den Rest kann man anders weiterverwenden.
- Für die Buttercreme Wasser Zucker und Vanillemark in einem Topf bei niedriger köcheln lassen, bis große Luftblasen im Sirup entstehen.
- Währenddessen das Eigelb in einer Rührschüssel cremig schlagen, die Küchenmaschine weiterschlagen lassen und den Sirup nach und nach dazugeben.
- **AUFGEPASST!** Dass das Ei nicht wegen der Hitze des Sirups stockt.
- Die Ei-Sirup Masse in der Küchenmaschine so lange weiter schlagen lassen bis der Sirup in der Masse wieder Kalt ist. (Das lässt sich überprüfen indem man den äußeren Rand der Schüssel anfasst und dieser auf Zimmertemperatur ist)



- Die Butter (Zimmertemperatur) in Würfel schneiden und nach in die Ei-Sirup Masse dazugeben.
- Die Buttercreme in der Rührschüssel , für ca. 2 min., weiterschlagen und nach und nach immer die am Schüsselrandklebende Masse nach unten schaben.
- Danach 100g Beerenpüree in die Buttercreme hinzufügen und sie auf mittlerer Stufe glattrühren lassen.
- Dann kann man auch schon die Torte zusammensetzen, jeden der drei Kuchenstreifen mit Beerenbuttercreme bestreichen, nicht alles, man braucht noch Buttercreme zum Überziehen der Torte.
- Dann von der schmalen Seite des Kuchenstreifens her aufrollen und das freie Ende der Rolle auf ein Ende eines anderen Streifens legen und weiterrollen.
- Den vorherigen Schritt so lange wiederholen bis alle Kuchenstreifen zu einer dicken Rolle wurden.
- Dann nur noch die Torte mit der restlichen Buttercreme Überziehen, und sie mit dem Rest Beerenpüree verzieren
- Eventuell noch Beeren zur Verzierung drauf legen.



### Raffaellotorte:

- Für den Teig:

- Einen Biskuitboden (Seite...)

- Füllung:

- 10 Raffaello
- 300g Sahne
- 2 PK Sahnesteif
- 1 PK Vanillezucker
- 1 EL Zucker

- Überzug und Deko:

- 50g Kokosraspeln
- 300g Sahne
- 1 PK Sahnesteif
- 1 PK Vanillezucker
- 10-15 Raffaello

- Zubereitung:

- Den abgekühlten Biskuit einmal waagrecht durchschneiden
- Die Raffaellos für die Füllung kleinhacken und in einer Schüssel aufbewahren
- Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen
- Die Raffaellostückchen unterheben
- Die Creme gleichmäßig auf einem Tortenboden verteilen und den zweiten Biscuitboden auflegen
- Für den Überzug Sahne, Sahnesteif und Zucker miteinander steif schlagen
- Die Torte mit der Creme rundherum ganz bedecken
- Dann die ganze Torte mit Kokosraspeln bestreuen
- Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen
- Vor dem Servieren der Torte, die Torte mit den Raffaellos dekorieren

### Kakaobrownies:

- Zutaten:

- 125g Butter oder Margarine
- 50g Kakaopulver
- 2 Eier
- 250g Zucker
- 60g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz

- Zubereitung:

- Butter oder Margarine schmelzen und den Kakao gründlich unterrühren
- Eier in einer anderen Schüssel schaumig schlagen und nach und nach den Zucker dazu geben
- Danach die Schokoladenmischung zu den Eiern geben
- Mehl, Backpulver und Salz sieben und in den Teig unterheben
- Den Teig in eine Vorbereitete Brownieform geben und in einem vorgeheizten Backofen für 30-35 Minuten backen lassen
- Die Brownies müssen feucht sein, also nicht zu lange backen lassen

### Vegane Keksbrownies

- Zutaten:

<u>Brownieteig:</u>	<u>Keksteig:</u>
• 185g Mehl	• 150g Mehl
• 45g Speisestärke	• 1 TL. Backpulver
• 40g Kakaopulver	• 60g Zucker
• ½ Pk. Backpulver	• 10g Vanillezucker
• 60g Zucker	• 75g Margarine
• 25g Vanillezucker	• 1 Prise Salz
• 220ml Sprudelwasser	• 2 EL Pflanzenmilch
• 100g Margarine	• 100g gehackte Zartbitterschokolade
• 75g vegane Zartbitterschokolade	





- Zubereitung:

- Backofen auf 170 Grad Celsius, Umluft vorheizen
- Für den Brownieteig die Zutaten der Reihe nach miteinander vermengen, nicht zu lange!!
- Dann in eine gefettete Brownieform geben (ca.30x20cm)
- Für den Keksteig, alle Zutaten miteinander vermengen und über den Brownieteig bröseln
- Zum Schluss nur noch den Teig für 30-35 Minuten in den Backofen geben.

### Sachertorte:

#### • Zutaten:

##### • Teig:

- 200g Zartbitterschokolade
- 8 Eier
- 1 Prise Salz
- 200g Butter
- 300g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 300g Mehl
- 20g Kakao

##### • Tränke:

- 40 ml Wasser
- 30g Zucker
- 300g Aprikosenkonfitüre

##### • Glasur:

- 200 ml Sahne
- 30g Butter
- 200g zartbitterschokolade

#### • Zubereitung:

- Schokolade zerkleinern und in einem Wasserbad schmelzen lassen
- Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz 1 min lang schlagen, danach nach und nach 250g vom Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß zu festem Schnee schlagen.
- In einer anderen Schüssel, die Butter mit dem restlichen Zucker cremig aufschlagen.
- Währenddessen Mehl, Backpulver und Kakao vermischen n sieben.

- Dann nach und nach die Eigelbe zu der Buttermasse geben und anschließend die bereits abgekühlte Schokolade dazugeben.
- Als nächstes den Eischnee und, in drei Portionen, die gesiebte Mehlmischung unterheben.
- Dann den Teig in eine gefettete Springform (26cm) schütten und bei vorgeheiztem Ofen bei 170 Grad 60 Minuten backen lassen.
- Für die Tränke, Wasser mit Zucker kurz zum kochen bringen, so dass der Zucker sich aufgelöst hat.
- Wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist ihn waagrecht in der Mitte durchschneiden, beide Seiten des Bodens mit der Tränke beträufeln und 200g der Konfitüre darauf verteilen. Anschließend den oberen Boden wieder daraufsetzen.
- Restliche Konfitüre erhitzen, so dass sie flüssiger wird, und durch ein Sieb streichen bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Die noch heiße Konfitüre über den Kuchen schütten und gleichmäßig verteilen.
- Für die Glasur, die Sahne mit der Butter aufkochen lassen und über die zerhackte Schokolade schütten, umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Jetzt nur noch die Glasur über den Kuchen schütten und verteilen



## Zimtschnecken

- Teig:

- 60 ml lauwarme Milch
- 60 ml lauwarmes Wasser
- 21 g Hefe
- 2 EL Zucker
- 420 g Mehl
- 2 EL brauner Zucker brauner Zucker brauner Zucker
- 0,5 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL gemahlene Vanille
- 2 große Eier
- 50 g weiche Butter

- Füllung:

- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 90 g brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- 0,5 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 EL Ahornsirup oder Honig
- 40 g flüssige Butter (zum Bestreichen der Teigplatte)

- Zubereitung:

- Lauwarme Milch und lauwarmes Wasser in eine große Tasse geben und Hefe darin auflösen
- Mehl, Zucker und Gewürze, in einer großen Schüssel, mit dem Hefewasser und den Eiern vermischen
- Den Teig kneten bis er sich vom Rand der Schüssel löst
- Den Teig 20-30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen
- Währenddessen alle Zutaten für die Füllung vermischen, außer die weiche Butter
- Den Hefeteig, auf bemehlter Arbeitsfläche, auf eine Größe von 30x40 cm ausrollen
- Die Teigplatte mit der Butter bestreichen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen
- Den Hefeteig von der langen Seite her aufrollen, bis eine lange Rolle entsteht
- Mit einem scharfen Messer etwa 1 cm breite Stücke schneiden und auf ein, mit Backpapier belegtes Backblech legen
- Die Zimtschnecken mit Butter oder Ei bepinseln
- Bei 175 Grad Ober- Unterhitze für 25-30 Minuten backen.



So, das wars auch schon, ich hoffe mein Backbuch hat Ihnen gefallen und die Rezepte haben Ihnen geschmeckt.

Über mich:

Ich heiße Emma Garson, bin 14 Jahre alt und gehe in Luxemburg in die Schule: „Lycée Ermesinde Miersch“. In meiner Freizeit spiele ich Volleyball und Saxofon, und engagiere mich bei der Sportsorganisation Special Olympics. Aber natürlich backe und koche ich in meiner Freizeit sehr viel, sonst wäre dieses Buch nicht entstanden.

Danksagung:

Einen großen Dank geht raus an meine Tutorin, Petra Wernsdorfer, die mich bei der Arbeit an diesem Projekt unterstützt hat. Aber auch an meine Mutter, Jessie Hubert, von ihr habe ich verschiedene Rezepte, aber auch ein paar Fotos, die im Buch sind hat sie gemacht. Und natürlich auch meine Oma, Albertine Hubert-Quinet, die mir auch freundlicherweise ein paar Rezepte gegeben hat.

Wieso wurde dieses Buch geschrieben?

Wie bereits am Anfang des Buches erklärt, ist dieses Backbuch für ein Schulprojekt geschrieben worden. Es war eine Semesterarbeit, bei der man sich Thema und Umsetzung selbst überlegen darf. Mit dieser Semesterarbeit möchte unsere Schule uns auf Projekte in Universitäten und allgemein aufs spätere Leben vorbereiten. Normalerweise werden diese Arbeiten, dann vor der ganzen Klasse vorgetragen und präsentiert. Allerdings habe ich dieses Buch im Schuljahr 2019/2020 geschrieben und leider fallen die Präsentationen aufgrund der COVID-19 Pandemie dieses Jahr leider aus.

Teig:

Teig:

- Hefeteig:

- Biskuitboden:

- Mürbeteig:

- ### Rezepte von Oma:

Apfelmuskuchen:

- Ananascreme:

- Apfelkuchen:

- Wäffelcher:

- Foto: <https://www.pinterest.com/pin/807059195695673518/>
- Rezept: Albertine HUBERT-QUINET



- Foto: [https://www.google.com/search?q=raffaello+torte+liebe+geht+durch+den+magen&client=firefox-b-d&hl=de&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjir8rWk4HpAhWH1aYKHcN8BscQ\\_AUoAXoECAwQAw&biw=1600&bih=740#imgrc=gRGySfttJPntzM](https://www.google.com/search?q=raffaello+torte+liebe+geht+durch+den+magen&client=firefox-b-d&hl=de&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjir8rWk4HpAhWH1aYKHcN8BscQ_AUoAXoECAwQAw&biw=1600&bih=740#imgrc=gRGySfttJPntzM)
- Rezept: <https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/raffaello-torte.html>

Brownis:

- Foto: [https://www.google.com/search?q=brownies+ohne+schokolade&client=firefox-b-d&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwj1r6uklYHpAhVsxaYKHxGQC6wQ\\_AUoAXoECAwQAw&biw=1600&bih=763#imgsrc=6Ptm1tT0xK2fdM](https://www.google.com/search?q=brownies+ohne+schokolade&client=firefox-b-d&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwj1r6uklYHpAhVsxaYKHxGQC6wQ_AUoAXoECAwQAw&biw=1600&bih=763#imgsrc=6Ptm1tT0xK2fdM)
- Rezept: Emma GARSON

Vegane Keksbrownies:

- Foto: Emma GARSON
- Rezept: <https://www.tinesveganebackstube.de/keksbrownies/>

Sachertorte:

- Foto: [https://www.google.com/search?q=sachertorte&tbm=isch&ved=2ahUKEwjl8OfXk4HpAhUJHBoKHZAnBB8Q2-cCegQIABAA&oq=sachertorte&gs\\_lcp=CgNpbWcQAziECAAQZiCCAAyAggAMgIIADICCAAYAggAMgIIADICCAAYAggAMgIIADoFCAAQgwFQx8I2WKPXNmDu3TZoAHAAeACAAYEBiAGCCZIBAZyUNZgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1n&sclient=img&ei=oueiXsiXKYm4aJDPkPgB&bih=740&biw=1600&client=firefox-b-d&hl=de#imgsrc=QhLTACiG0e5peM](https://www.google.com/search?q=sachertorte&tbm=isch&ved=2ahUKEwjl8OfXk4HpAhUJHBoKHZAnBB8Q2-cCegQIABAA&oq=sachertorte&gs_lcp=CgNpbWcQAziECAAQZiCCAAyAggAMgIIADICCAAYAggAMgIIADICCAAYAggAMgIIADoFCAAQgwFQx8I2WKPXNmDu3TZoAHAAeACAAYEBiAGCCZIBAZyUNZgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1n&sclient=img&ei=oueiXsiXKYm4aJDPkPgB&bih=740&biw=1600&client=firefox-b-d&hl=de#imgsrc=QhLTACiG0e5peM)
- Rezept: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2975961450199416/Sachertorte.html>

Zimtschnecken:

- Foto: [https://www.google.com/search?q=zimtschnecke&rlz=1C1CHBD\\_deLU894LU894&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiV-67PI4HpAhXB2aQKHQfCCmIQ\\_AUoAXoECBYQAw&biw=1600&bih=740#imgsrc=atTN4I7w63wTuM](https://www.google.com/search?q=zimtschnecke&rlz=1C1CHBD_deLU894LU894&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiV-67PI4HpAhXB2aQKHQfCCmIQ_AUoAXoECBYQAw&biw=1600&bih=740#imgsrc=atTN4I7w63wTuM)
- Rezept: <https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/cinnamon-rolls.html#wprm-recipe-container-413953>



## SCHLUSSFOLGERUNG

Ich hatte sehr viel Spaß beim Schreiben dieses Buches, aber natürlich auch beim Backen der Rezepte. Mir ist aufgefallen, wie präzise man nach dem Rezept arbeiten soll. Es gab aber auch Rezepte, die falsch aufgeschrieben wurden und nicht so funktionierten, wie sie aufgeschrieben oder veröffentlicht wurden. Also sollte man alle Rezepte erst einmal probieren, bevor man vielleicht plant diese für Feste oder Veranstaltungen zu backen.

Anfangs war mir nicht bewusst, wie viel Zeit dieses Backbuch beanspruchen würde. Ich hatte es ein bisschen unterschätzt und dachte mir immer, das mache ich morgen. Nichtsdestotrotz habe ich schlussendlich alles so hinbekommen wie ich es gerne haben wollte.