

Birgit Hochrainer

KUCHEN PARTY

Süße Feste
feiern

Fotos: Bernd Tschakert





INHALT

- 7 Vorwort
8 Einleitung
12 Grundlagen des Backens
18 Grundlagen des glutenfreien Backens
20 Torten füllen und eindecken
24 Kekse verzieren
36 Grundrezepte
45 Sweet Table
- SWEET TABLES**
- 50 **Weihnachten: Kerzenschein, Zimtduft und Lebkuchen**
Weihnachts-Cranberry-Torte | Lebkuchen-Schokolade-Torte mit Weichsel-Gewürzcreme »Chai Latte« | kleine Weihnachtskuchen | Weihnachts-Kekse | Lebkuchenhäuser | Macarons mit Schokolade-Orange, Spekulatius, Vanille | Pie-Pops | Linzer Tartelettes
- 66 **Ostern: Zartes Gelb und elegantes Grau zaubern einen stilvollen Ostertisch.**
Oster-Eierlikörtortetorte | Karotten-Cupcakes | Zitronen-macarons | Tartelette au citron | Baisertuffs | Cakepops | Osterkekse | selbstgemachte Osterschokolade
- 78 **Erdbeerparty: Ein Schrank voll süßer Früchte lädt zum großen Naschen ein.**
Erdbeer-Lemoncurd-Torte | Erdbeer-Charlotte | Erdbeer-Törtchen | Erdbeer-Gugl | Erdbeer-Holunder-Cupcakes | Erdbeersirup | Pavlova mit Rhabarber-Curd und Erdbeer-Rahm | Erdbeertiramisu | Erdbeer-Cakepops | dekorierte Kekse
- 96 **Piratengeburtstag: He, ho... wer will wilde Piraten sehen?**
Pirantorte | essbare Schatzkiste | Schleckmuschel | Cakepops | Schatzkarten-Piraten-Cupcakes | Piratenkekse
- 108 **Ballerina Geburtstagsfeier: Ein Mädchentraum in Rosa, Tüll und Glitzer.**
Ballerinatorte | Nuss-Nougat-Torte | Beeren-Cheesecake | Mini-Törtchen | Baisertuffs | Ballerina-Kekse | Mini-Donuts | Cakepops | Schokolierete Marschmallows | Macarons in Gold und Rosé
- 122 **Hochzeit: Wir feiern die Liebe und sagen Ja zu einem stylischen Flamingo Sweet Table**
2-stöckige Hochzeitstorte | Flamingo-Törtchen | Schoko-Pistazien-Himbeer-Torte | Himbeer-Eclairs | Macarons | Panna cotta | Himbeerbriands | Süßer Gruß (türkischer Honig) | Fruchtgummis | dekorierte Kekse | Cakepops
- 144 **Babyparty: Willkommen im Leben mit zarten Pastelltönen und süßen Elefanten**
Mohntorte mit Vanillecreme | Bananen-Nougat-Torte | Heidelbeer-Marshmallows | Kleines Babyglück-Törtchen | Elefanten-Macarons | Heidelbeer-Donuts | Vanille-Cupcakes | Elefanten-Cakepops | dekorierte Kekse
- 162 **Der 1. Geburtstag: Schon so groß? Zeit für eine Feier mit Waldtieren!**
Süßkartoffeltorte mit Creamcheesefüllung | Marmorguglhupf | Schoko-Guglhupf | Haselnuss-Gugl | Mini-Muffins | Zahlen-Kuchen | Zwetschken-Haselnuss-Tarte | Riesen-Geburtstagskekse | Cookies mit Kinderschokolade | Waldtier-Kekse
- 184 Register
187 Bezugsquellen
188 Dank
191 Über
192 Impressum



VORWORT

Kuchen müssen schmecken. Klar. Ich will aber mehr. Ich will die »Aaahs« und »Ooohs« meiner Gäste. Den bleibenden Eindruck. Die ungläubigen Blicke, wenn ich sage: »Selbst gebacken!«

»Sweet Tables« sind die zeitgemäße Antwort auf den Wunsch nach Perfektion beim Backen. Liebevoller Arrangements aus Cupcakes, Torten und vielen kleinen, süßen Überraschungen: ein Gesamtkunstwerk, passend zu jedem Anlass.

Das Beste daran: Mit diesen Anleitungen schafft das jeder! Über 70 illustrierte Rezepte, viele Tipps und Tricks zeigen, wie Ihre Kuchenparty ein voller Erfolg wird. Gut vorbereitet können Sie Ihre Kuchenparty entspannt genießen und das Staunen Ihrer Gäste lächelnd erwidern. Ihre süßen Feste werden ein voller Erfolg und gewiss in Erinnerung bleiben.

Dieses Buch zeigt 8 aufwändig gestaltete, liebevoll dekorierte Büfets voller Süßigkeiten zu folgenden Anlässen: ein winterliches Weihnachtsbüfett, ein stilvolles Osterfest, eine frische Erdbeerparty, ein cooler Piratengeburtstag, eine süße Ballerina-Feier, einen stylishen Hochzeitstisch, eine elegante Babyparty und ein Kleinkindergeburtstagsfest mit Waldtieren.

Ich hoffe, dass ich Ihnen neben vielen Ideen, Rezepten und Anregungen auch zahlreiche Tipps und Tricks verrate, damit Ihre Kuchenparty ein voller Erfolg wird.

Zudem halten Sie hier eigentlich zwei Backbücher in einem in Ihren Händen, denn alle Rezepte gibt es zusätzlich in einer glutenfreien Version!

Jede Torte, jeder Muffin,... ist auch als Einzelstück ein Genuss. Feiern Sie süße Feste, wie sie fallen. Mit diesem Backbuch sind Sie bestens gewappnet.

Genießen Sie das Planen, Vorbereiten und Gestalten Ihrer Kuchenparty. Ein Tisch voller Süßigkeiten! Zudem liebevoll auf das Thema & Motto abgestimmt. Ihre Gäste werden auf jeden Fall begeistert sein:

Viele süße Feste und tolle Kuchenpartys wünscht Ihnen

Birgit

PS: Ich freue mich, wenn Sie mir ein Foto Ihres Sweet Tables zukommen lassen. Und schauen Sie doch auf meinem Blog vorbei und lassen sich weiterhin von meinen Rezepten inspirieren: monsieurkoko.blogspot.co.at

EINLEITUNG

Ich liebe schöne Backbücher mit tollen Fotos und guten Rezepten. Manchmal wirken diese Bücher aber für mich etwas kühl, ja irgendwie identitätslos. Für mich hat das Backen aber ganz viel mit Freundschaft, Familie, Liebe zu tun, sodass ich mir zum Ziel gesetzt habe, ein sehr persönliches Buch zu verfassen. Also, kommen Sie, betreten Sie meine Welt, lassen Sie sich von mir inspirieren, lachen Sie mit über meine Geschichten und lernen Sie mich und meine Familie kennen: Statt einer klassischen Einleitung ein Interview...



Was liebst Du am Backen? Den Moment, in dem man eine Idee hat, Zutaten und Rezepte kombiniert und alles so gelingt, wie ich es mir im Kopf vorgestellt habe: ein wunderbarer Augenblick - und das Schönste ist, in die strahlenden Augen meiner drei kleinen Buben zu blicken, wenn es Ihnen schmeckt – Glück pur! Ich liebe den heimeligen Duft von Frischgebackenem, gerne mit einer Prise Zimt. Das ist Geborgenheit, Liebe, Familie.

Deine erste Backerfahrung? Mit ca. 14 Jahren habe ich mit meiner Freundin Tanja eine Haselnussfertigbackmischung für meinen Großpapa gemacht. Das war der beste Kuchen meines Lebens und wir Teenager haben ihn gemeinsam mit meinem Großpapa aufgegessen, abends, nach dem Abendessen! Den ganzen Kuchen!

Du plädiert also für fertige Backmischungen? Nein, aber es muss nicht immer das komplizierteste Rezept sein. Wenn etwas mit großer Begeisterung und Liebe gebacken wurde, dann schmeckt man das. Das ist Genuss.

Wann hast Du angefangen, richtig zu backen? Das war relativ spät. Zuhause interessierte mich Kochen und Backen überhaupt nicht. Und dann hatte ich lange Zeit in meinen Wohnungen Gasherde. Zum Kochen ein Traum, zum Backen mit diesen jahrzehntealten Dingern ein Desaster. Mein späterer Mann Markus hatte in seiner Wohnung allerdings einen Elektroherd. Ich bin beim Kochen sehr intuitiv und spontan und verwende ein Rezept immer nur als Grundgerüst. Das ging beim Backen ziemlich schief. Es war wirklich wahre Liebe, die Markus dazu brachte, meine ersten Kuchen zu essen. Nach unserer Hochzeit zogen wir in eine neue Wohnung, mit neuer Küche und Elektroherd! Zur Taufe von unserem ersten Sohn Emil gab es die ersten verzierten Kekse, die Taftorte hatte aber noch mein Mann gemacht. Und mit den Kindern kamen wieder mehr Feste ins Haus, und es wurde gebacken!

Wie kam die Idee zu diesem Buch? Ich habe öfters so kreative Energieschübe und ganz tolle Einfälle, realisiere diese aber dann fast nie. Die Idee zu dem Buch hatte ich eines Abends, als ich nicht einschlafen konnte. Meine Mama war ein paar Tage zuvor verstorben und ich wusste vor lauter Schmerz und Trauer so gar nicht, wie es weitergehen sollte. Ich stand auf und schrieb das Konzept für dieses Buch auf. Mein Mann und mein Papa haben mich sehr bestärkt, sodass aus den anfänglichen Träumereien dann tatsächlich ein Buch entstanden ist.

Was findest Du an einem Sweet Table toll? Ich bin ja ein Planungsfreak. Ich liebe Listen, ich finde es fantastisch, zu recherchieren, zu kombinieren und die Vorstellungen im Kopf zu realisieren. Die Zeit der Vorbereitung ist für mich am schönsten. Es ist schon toll, wenn das Gesamtkunstwerk dann da steht, aber die Planungsphase ist für mich eindeutig noch interessanter.

Was bäckst Du gern? Macarons, weil es jedes Mal ein solch erhabenes Gefühl ist, wenn sie gelingen. Und niederschmetternd, wenn es nicht klappt. Aber interessanterweise entwickle ich hier einen Ehrgeiz, und jetzt habe ich das beste Rezept, bei dem sie mir immer gelingen!

Und was bäckst Du nicht gerne? Eclairs. Was hat mich dieser Brandteig nur für Nerven gekostet. Ich hatte ihn noch nie gemacht, doch Freunde wünschten sich Eclairs für ihren Hochzeits-Sweet Table. Für die meisten sind ja Macarons die Diven der Backkunst, für mich aber eindeutig Eclairs. Erst nach zahlreichen Fehlversuchen und mit telefonischer Unterstützung meiner Freundin Claudia gelangen sie mir. An diesem Abend war ich dann ziemlich stolz.

Was magst Du gar nicht? Cakepops. Die mache ich zwar gerne, esse sie aber nie.

Was isst Du gerne? Ui, schwer zu beantworten. Vermutlich ist mein Favorit lauwarmes Germgebäck. Oder Großmutter's Guglhupf, der ihr immer leicht speckig wurde (das war nicht Absicht, aber ich mochte das gerne), oder ein Stück Topfenkuchen gehen immer. Und ich liebe Apfel-Streusel-Kuchen. Und den Ribiselkuchen meiner Schwiegermutter. Und natürlich Tarte au Citron. Die erinnert mich an meine Jahre in Paris.

Die größte Herausforderung beim Backen? Neben Eclairs? Meine Gäste glücklich zu machen. Es gibt tatsächlich ein paar Freunde von Emil, Luis und Anton, die mögen fast keinen Kuchen. Einen zu finden, der ihnen schmeckt, ist für mich Herausforderung! Bei einigen hat es zwar einige Zeit gedauert, aber ich habe noch jeder/m ihren/seinen Lieblingskuchen gebacken. Und es freut mich so sehr, wenn sie dem Kuchen dann 10 von 10 Punkten verleihen und ich ihren Eltern das Rezept geben muss. Wenn Luis beste Freundin, seine Anna, die nie und nimmer Süßes isst, auf der Fahrt zu mir im Auto schon jubelt »Juchuu – Birgit – Kuchen – ja!« erfüllt mich das mit Freude. Mein Herz schlägt Purzelbäume vor Glück! Nichts ist schöner für mich, wenn sich unsere kleinen (und großen) Gäste wohl fühlen.

Abschließend? Es muss nicht perfekt sein! Liebevoll und mit Freude zubereitet, das ist wichtig. Ich war schon auf Festen: alles perfekt und trotzdem keine gute Atmosphäre. Und es gab Feste, da waren Dekoration, Papeterie und das Kuchenbüfett nicht perfekt aufeinander abgestimmt, und wir haben trotzdem ausgelassen gefeiert, getanzt und gelacht. Und es gab natürlich auch Feste, wo Stimmung und Design zusammen passten. Aber das Allerwichtigste ist: eine von Herzen kommende Gastfreundschaft und Freude am Feiern! In diesem Sinne, es wird gebacken und viel Spaß beim Feiern!





SWEET TABLE

RICHTIG PLANEN, VORBEREITEN UND DURCHFÜHREN

Sie wissen nun alles übers Backen & Dekorieren, nur: was unterscheidet jetzt einen Sweet Table von einem normalen Kuchenbüfett? Wie im Vorwort erzählt, ist ein Sweet Table ein Gesamtkunstwerk. Alles ist auf das Motto abgestimmt, nicht nur das süße Gebäck, sondern auch die Dekoration rundherum. So etwas bedarf einiger Planung im Voraus. Auch wenn Sie nicht so »listenverliebt« sind wie ich, Sie werden es mir danken, wenn Sie trotzdem nach meiner Liste arbeiten. Eine gute Planung garantiert den Erfolg eines Sweet Tables! Und auch wenn Sie voller Schwung, Euphorie und Elan an die Gestaltung gehen, halten Sie hin und wieder inne und überlegen, ob Sie das wirklich alles schaffen. Denn das soll ein Sweet Table nicht sein, eine große finanzielle Belastung und in Stress ausarten! Er soll Ihnen Spaß machen und realisierbar sein!

ANLASS

Zu welchem Anlass wollen Sie den Sweet Table gestalten? Wie wird das Motto sein? Anschließend können Sie das Farbschema definieren und an die Planung der Dekoration gehen. Auch bestimmt der Anlass die Stückzahl und Art der Kuchen. Die Feiern, die ich Ihnen in diesem Buch hier vorstelle, waren relativ klein. Die Hochzeit mit 50 Gästen war das größte Fest und der Sweet Table wurde von fleißigen Helfern stets neu bestückt. Wollen Sie aber z.B. ein Hochzeitsfest mit 120 Leuten gestalten, brauchen Sie neben den Highlights auch sogenannte »Füllkuchen«. Unkomplizierte Rezepte, die Sie in großer Menge herstellen können, wie Brownies oder Blondies, unterschiedlichste Guglhupfe oder einfache Torten und Blechkuchen. In kleine Portionen geschnitten sind sie auch wunderschön und passen sicher zum großen Fest!

STÜCKANZAHL

Wie viel Stück Süßes verspeist denn ein Gast? Natürlich hängt dies vom Anlass ab. Gibt es davor reichlich zu essen oder ist das süße Büfett die alleinige Mahlzeit, wie z.B. bei einer Geburtstags-

einladung am Nachmittag. Generell rechnet man mit 3-4 Stück, wenn der Sweet Table das Dessert darstellt. Wenn der Sweet Table ohne vorheriges Essen geplant wird, rechnet man mit 5-6 Stück pro Gast.

Normalerweise wird ein Stück Torte in ca. 12 Stück geschnitten. Die Torten in diesem Buch sind wesentlich höher und werden sehr dünn geschnitten, damit jeder Gast nicht nach einem Stück satt ist, sondern die Vielfalt der süßen Köstlichkeiten probieren kann. 2 Gugls, 2 Minimuffins oder 2 Macarons gelten als 1 Stück. Sollte Ihr Gast nicht mein Sohn sein, schaut eine mögliche Konsumation also so aus: 2 Gugls, 1 Stück Torte, 1 Cakepop und 1 Muffin. Emils Liste wird noch durch ein zweites Stück Kuchen, mindestens 2 Cakepops und sicher 2 Keksen angereichert. Kindergeburtstage haben (brauchen) da wohl ihre eigene Kalkulation.

Bedenken Sie, dass ein Sweet Table länger steht und von daher immer wieder Gäste vorbei spazieren und naschen. Planen Sie lieber etwas großzügiger.





»Aufregung im ganzen Haus, eifriges Basteln, Kleben und Backen, leuchtende Kinder-
augen, glitzernde Sterne und Kerzen: Der Advent ist so schön! Zu Weihnachten kommt
bei uns das Christkind. Wir backen auch immer eine Geburtstagstorte für Jesus. Ein
kleines Stück stellen wir auf einen Teller unter den Weihnachtsbaum. Am nächsten
Tag liegt für die drei Buben dann dort etwas... Das ist unsere Familientradition.«

WEIHNACHTEN

Kerzenschein, Zimtduft
und Lebkuchen -
eine süße Auszeit im Advent

Der Advent soll die Zeit der Vorfreude sein; eine Zeit der Besinnlichkeit und Ruhe. In der Realität ist es oft die stressigste Zeit des Jahres und wir hetzen von Weihnachtsfeier zur Punscheinladung, helfen dem Nikolaus und dem Christkind und sind ziemlich beschäftigt. Gönnen Sie sich eine bewusste Auszeit und machen es sich mit Ihren Liebsten gemütlich Zuhause: Bei schöner Musik, gemütlichen (Vor)Lesestunden, gemeinsamen Spielen, und ein Stück Kuchen darf natürlich auch nicht fehlen!

Die Rezepte dieser Sweet Tables sind alle sehr gut vorzubereiten und bringen Sie garantiert in die richtige Weihnachtsstimmung.



CRANBERRY-TORTE

Ohne »Last Christmas«, viel Kerzenlicht und das Schmücken und Dekorieren der Zimmer startet bei uns der Advent nicht. Beim Schein der ersten Kerze am Adventkranz werden sogar die drei Buben ganz still und andächtig, um kurz darauf wieder Baumeister, Feuerwehrmann oder Legokonstrukteur zu sein. Das Genießen dieser herrlichen Wintertorte verlängert die besinnliche Ruhe garantiert.

ZUTATEN FÜR 1 TORTE MIT Ø 20 CM

5 Eier (M)
280 g zimmerwarme Butter, in kleine Würfel
geschnitten
150 g Zucker
150 g Rohrzucker, fein
350 g Mehl
2 TL Backpulver

GLUTENFREIE VERSION

150 g Hirsemehl
150 g Maismehl
50 g Kartoffelstärke
1½ TL Johannisbrotkernmehl

3 Backformen mit Ø 20 cm

FÜR DIE FÜLLUNG & DEKORATION

500 g Cranberries
1 Eiweiß
etwas Zucker
1 Orange zum Auspressen
1 EL Zucker mit ¼ TL Zimt vermischt
1 EL Stärke (Kartoffel oder Mais)
200 ml Schlagobers
80 g Mascarpone
1 EL Zucker

FERTIGSTELLUNG DER TORTE

Tortenböden
Füllcreme
1 Bund Rosmarin

1 Backrohr auf 180 Grad vorheizen und die Backformen vorbereiten.

2 In einer Schüssel beide Zuckersorten mit den Eiern zu einer hellen Masse mixen. Wenn sich das Volumen verdoppelt hat, Butter nach und nach hinzufügen. Das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

3 18-20 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

4 Für die Dekoration Eiweiß in eine kleine Schale geben und 20 Cranberries darin eintauchen, sodass sie vollständig mit Eiweiß benetzt sind. In einem Suppenteller etwas Kristallzucker verteilen und nach und nach die Cranberries darin wälzen. Zum Trocknen auf einen Teller legen. Die Cranberries schauen nun aus, als wären sie von Eiskristallen überzogen.

5 Für die Fruchtfüllung verbleibende Cranberries in einem kleinen Topf mit dem Zimtzucker und dem Saft einer halben Orange 10 Minuten dünsten. Etwa 10 Rosmarinadeln klein hacken und dazugeben. Die Masse in einen hohen Rührbecher füllen und pürieren. Wieder in den Topf am Herd leeren, dabei die Hitze reduzieren. Im restlichen Orangensaft die Stärke klümpchenfrei auflösen und zu den Cranberries in den Topf geben. Gut vermischen und dann die Füllung auskühlen lassen.

6 Für die Creme Obers mit Mascarpone und Zucker in einer großen Schüssel steif schlagen.

7 FERTIGSTELLUNG DER TORTE

Je nach Bedarf die Tortenböden etwas begradigen. Auf den untersten Tortenboden die Hälfte der Fruchtfüllung verteilen und etwas Creme hinaufstreichen, dabei ca. 1 cm am Rand frei lassen. Anschließend einen weiteren Tortenboden daraufsetzen und die restliche Füllung hinauf streichen. Wieder etwas Creme verteilen und den dritten Tortenboden mit der Backseite nach oben daraufsetzen. Die Torte nun komplett mit Creme einstreichen. Zum Schluss die gezuckerten Cranberries und die Rosmarinzwige zu einem dekorativen Kranz verteilen.