

bettis.lecker.es.landleben

BACKREZEPTE

aus'm

Bayerischen Wald

Bettina Haller



*Flerzertorte, Osser-Kipferl, Maulwurfshugel -
kreative Ideen für Kuchen, Torten & Gebäck*



Vorwort

Backbücher – jeder hat wahrscheinlich mehr als ein Exemplar zu Hause im Regal stehen. Wenn einem dann aber in den Sinn kommt, etwas zu backen, sind die Rezepte oft sehr ausgefallen, die Arbeitsschritte langwierig und kompliziert; und oftmals enthalten die Rezepte ausgefallene Zutaten, die man in der Regel nicht daheim hat – oder vielleicht sogar gar nicht kennt!

Als ich angefangen habe, die Rezepte für das vorliegende Buch zu schreiben, Ideen zu sammeln und letztlich zu backen, war es mir ein Anliegen, genau diese Punkte zu berücksichtigen. Ich habe versucht, für euch Rezepte zu entwickeln, die jedem gelingen und die trotzdem besonders sind: ob es eine Torte ist, die für einen besonderen festlichen Anlass gebacken wird, ein Kuchen, den man im Alltag vielleicht für eine Freundin, die zu Besuch kommt, backt, oder aber auch Gebäck, das bei keiner Feier oder Party fehlen darf.

Wenn ich mir jetzt dieses Buch so anschau, glaube ich: Es ist für jeden etwas dabei. Und vor allem sind – und das ist mir das Wichtigste – **leckere** Rezepte erstellt, gebacken und für euch zum Nachbacken niedergeschrieben.

Auf den nächsten Seiten findet ihr ein paar Grundlagen-Infos – und dann geht's auch schon weiter mit den Rezepten; auch bei diesen findet ihr genaue Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

Denkt immer daran: Backen ist eine Kunst. Das heißt: Jede Torte, jeder Kuchen, jedes Gebäck ist individuell. Selbst bei mir sieht keine Torte beim zweiten Mal genauso aus wie beim ersten Mal. Und das ist auch in Ordnung so. **Hauptsache, selbst gebacken!** ♥

Bettina Haller



Einleitung | 9



Köstliche Kuchen | 13

- Sonntags-Kuacha · Klassischer Rührkuchen mit Schokolade | 15
- Mamas Apfekuacha · Apfelkuchen | 16
- Gschmeidiger Nussapfekuacha · Nussapfkuchen | 19
- Bananenschnitterl · Bananenschnitten vom Blech | 20
- Zucchini-Quark-Kuacha · Cremiger Zucchinikuchen | 23
- Erdbeer-Kuacha · Erdbeer-Blech-Kuchen | 24
- F-mog-di-a-Kuacha · Gedeckter Rhabarber-Erdbeer-Kuchen | 27
- Arberland-Schnitten · Kirsch-Butterkeks-Schnitten | 28
- Beschwipster Kirschbäx-Kuacha · Kirsch-Amaretto-Streusel-Kuchen | 31
- Gaggerl Ruck-Zuck · Eierlikör-Kuchen | 32
- Nuss-Stickerl vom Blech · Nuss-Blechkuchen | 35
- Hoiwa-Bananen-Rolle · Heidelbeer-Bananen-Rolle | 36
- Omias Zitronenuacha · Zitronenkuchen | 39
- Niederbayerische Rhabarber-Leckerei · Rhabarber-Tarte | 41
- Ribisl-Kuacha · Johannisbeer-Baiser-Kuchen | 42
- „Koa-Back“-Zitronenschnitterl · Zitronenschnittchen (ohne Backen) | 45
- Zupfkuacha auf Bayerisch · Käsekuchen mit Schokomürbteig | 46
- Zwetschgendatschi · Zwetschgenkuchen (ohne Hefe) | 48
- Schueckerl vom Blech · Zimtschnecken | 51
- Weißer-Regu-Schokokuacha · Weißer Schokokuchen | 52
- Oberpfälzer Wainuss-Kuacha · Walnusskuchen | 55



Fantasievolle Torten | 57

- Himmliches Kaas-Törtchen · Käse-Sahne mit Baiserhaube | 58
- d'Woiffrucht · Waldfruchttorte | 61
- Gspinnade Bananen-Törtchen · Bananensplit-Torte | 63
- Niederbayerische Apfel-Törtchen · Apfel-Schmand-Torte | 66
- O'gstochane Mandel-Törtchen · Mandel-Amaretto-Torte | 69
- Kunsperte Schoko-Crossies-Törtchen · Choco-Crossies-Torte | 71
- Erdbeer-Kokos-Törtchen „zum Einelegu“ · Erdbeer-Raffaello-Torte | 74

- Gra-pünke Pistazien-Torte* · Pistazien-Himbeer-Torte | 77
Bayerische Knusperl-Torte · Johannisbeer-Knusper-Torte | 81
Pfickler-Torte · Fürst-Pückler-Torte | 84
Flaserl-Torte · Karottentorte mit Himbeer-Frischkäse-Füllung und Eierlikörspiegel | 87
Herzertorte · Milka-Herzen-Torte | 91
Tutti-Frutti · Exotische-Früchte-Torte | 93
Himbeer-Stackerl-Torte · Himbeer-Schoko-Torte | 96
Bayerisch-Creme-Torte · Vanillecremetorte | 99
Süße Haiserl-Torte · Heidelbeer-Joghurt-Torte | 102
Bettis Landhaustraum · Brombeer-Schmand-Torte | 105
A Trümm vom Himmel · Rhabarber-Baiser-Torte | 108
Adventliche Spekulatius-Torte · Spekulatiustorte | 111
Christkindl-Torte · Weihnachtstorte „Winterduft“ | 113



Kreatives Gebäck | 117

- Bettlupferl* · Mürbteig-Marzipan-Stangen | 118
Erdbeer-Wutzala · Erdbeer-Cupcakes | 121
Gloane Amerikauerl · Mini-Amerikaner | 122
Schillerlockerl · Schaumrollen | 125
Nusseckerl · Nussecken | 126
Gloane Maulwurfshugerl · Maulwurfskuchen-Muffins | 129
Lachende Gesichtler · Gesichter-Mürbteigkekse | 130
Schnelle Apfel-Zimt-Schneckerl · Apfel-Zimt-Schnecken aus Blätterteig | 133
Mandelbrezerl · Mandel-Marzipan-Brezen | 134
Nuss-Kampl · Blätterteig-Nuss-Kämme | 137
Osser-Kipferl · Vanille-Hefe-Hörnchen | 138
Schokolad-Zöpferl · Schokoladen-Hefezöpfe | 141
Puddingbrezerl · Vanillepuddingbrezen | 144
Nuss-Schifferl · Streuselecken | 147
Striezl · Striezel | 148
Vogerl · Quarkbällchen (ohne Hefe) | 151
Brigittes Gewürzschmitterl · Brigittes Gewürzschnitten | 152
Finsterauerl Herzlerl · Flammende Herzen „dunkel“ | 154
Glücks-Schweinderl · Glücks-Schweinchen | 156



J-mog-di-a-Kuacha

Gedeckter Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Abkühlzeit: 30 Min.

Backzeit: 15 Min.

Für 15 Stücke

Mürbteig:

300 g Mehl

200 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

1 Ei

1 Prise Salz

Füllung:

400 g Rhabarber

400 g Erdbeeren

100 g Zucker

1 EL Speisestärke

Zum Bestreichen:

Puderzuckerglasur

Zubereitung:

1. Für den Mürbteig alle Zutaten mit der Hand zu einem Knetteig verarbeiten. Kurz kalt stellen.
2. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und halbieren. In einem Topf alles weichkochen. Zucker und Vanillezucker unterrühren.
3. Zum Schluss Speisestärke mit 2 EL Wasser auflösen und zur Rhabarber-Erdbeer-Masse geben. Aufkochen lassen und kurz abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Eine Springform mit Ø 26 cm ausfetten. Den Mürbteig in drei Teile teilen. Einen Teil gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den zweiten Teil als Rand ca. 3 cm hochdrücken.
6. Den dritten Teil ausrollen. Mit einem Messer oder Teigrädchen Streifen mit 2 cm Breite schneiden. Mit Plätzchenausstechern Blumen, Sterne oder anderen Dekor vorbereiten.
7. Die Rhabarber-Erdbeer-Masse auf dem Mürbteig verteilen.
8. Das Mürbteig-Gitter ebenfalls auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss noch die ausgestochenen Blumen oder Sterne auf dem Gitter verteilen und für 45–50 Min. im vorgeheizten Backofen backen.
9. Erkalten lassen. Danach mit einer Puderzuckerglasur bestreichen.

Tip

Sollte ein Guglhupf sich mal nicht aus der Form stürzen lassen, wieder umdrehen.

- Mit einem Holzstäbchen (Schaschlik-Spieß) vom Rand entfernen.
- Die Guglhupfform vorsichtig kurz in ein heißes Wasserbad stellen.



Gaggerl Ruck-Zuck

Eierlikör-Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Abkühlzeit: 15 Min.

Backzeit: 1 Std.

Für 16 Stücke

Rührteig:

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Päck. Backpulver

250 g Puderzucker

2 Päck. Vanillezucker

250 ml Speiseöl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)

250 ml Eierlikör

5 Eier

Für Guss und Deko:

200 g Vollmilchkuvertüre

Mandel- bzw.

Haselnusskrokant

Rührteig:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Guglhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Für den Teig zuerst Mehl mit Backpulver, Speisestärke, Puderzucker und Zucker in einer Schüssel vermischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles ca. 1 Min. auf höchster Stufe cremig verrühren. Den Teig in die Guglhupfform füllen und auf einem Rost im Backofen für ca. 60 Min. backen. Eine Stäbchenprobe machen, ob der Teig auch wirklich durch ist. Ansonsten nochmals 5 Min. backen.

Fertigstellung:

1. Den Kuchen nach dem Backen für 15 Min. in der Form stehen lassen. Erst dann auf einen Kuchenrost oder eine Platte stürzen und ganz erkalten lassen.

2. Für die Glasur die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel auf dem Kuchen verteilen. Mit Krokant bestreuen. Wer mag, kann den Kuchen auch nur mit Puderzucker besieben.



Schneckerl vom Blech

Zimtschnecken

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Abkühlzeit: 30 Min.

Backzeit: 25 Min.

Für ca. 20 Stücke

Hefeteig:

270 ml Milch

60 g Butter

500 g Mehl

50 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

1 Prise Salz

½ Würfel Hefe

Füllung:

100 g weiche Butter

70 g Zucker

2–3 TL Zimt

Glasur:

70 g Frischkäse

1 EL weiche Butter

1 EL Puderzucker

Hefeteig:

1. Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen, bis sich die Butter aufgelöst hat. Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. Die lauwarme Butter-Milch-Mischung hinzugeben und ca. 5 Min. mit einem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. 45 Min. zugedeckt ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit ein Backblech (Achtung, wird nicht ganz voll) oder eine runde Auflaufform (Ø 30 cm) einfetten.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, dann zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen.

Füllung & Fertigstellung:

1. Für die Füllung die Butter mit Zucker und Zimt schaumig rühren. Auf dem Teig verstreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Von der langen Seite her aufrollen.

2. Mit einem Messer in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben in die vorbereitete Form legen und zugedeckt nochmals 30 Min. ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Schnecken für ca. 25 Min. backen.

4. Für die Glasur alle Zutaten aufschlagen und mit einem Pinsel auf den noch lauwarmen Zimtschnecken verteilen. Am besten direkt servieren.



darauf verteilen. Dann $\frac{1}{3}$ der Schmandcreme auf der Torte verteilen. Den nächsten Tortenboden daraufsetzen. Wieder $\frac{1}{3}$ der Schmandcreme darauf verteilen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Aus dem Tortenring lösen und die Torte mit der restlichen Schmandcreme, gehackten Haselnüssen und feinen Apfelscheiben verzieren.

Niederbayerische Apfel-Torte

Apfel-Schmand-Torte

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Abkühlzeit: 1 Std.

Backzeit: 30 Min.

Für 12 Stücke

Biskuit:

5 Eier

140 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

110 g Mehl

35 g Speisestärke

1 TL Backpulver

60 g gemahlene Nüsse

Füllung:

4 Äpfel

250 ml Apfelsaft

100 g Zucker

1 Päck. Vanillepuddingpulver

250 g Schmand

500 g Sahne

2 EL Zucker

Etwas Zimt

Biskuit:

1. Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und verrühren. Dann die Eigelbe dazu geben und unterrühren.

2. Das mit Backpulver und Stärkemehl vermischte Mehl unterheben. Ebenso die gemahlene Nüsse. In eine mit Backpapier belegte Springform (Ø 24 cm oder Ø 26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 30 Min. backen.

Füllung:

1. Sahne steif schlagen. Schmand und Zucker unterrühren.

2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Apfelsaft weich kochen (ca. 5 EL Saft für den Pudding zum Anrühren übrig lassen). Das Puddingpulver mit dem restlichen Saft und dem Zucker verrühren. Unter die kochende Apfelmasse geben.

Fertigstellung:

Den Tortenboden waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenboden legen, die abgekühlte Apfel-Pudding-Masse



Bayerische Knusperl-Torte

Johannisbeer-Knusper-Torte

Zubereitungszeit: ca. 3 Std.

Abkühlzeit: 4 Std.

Backzeit: 40 Min.

Für 16 Stücke

Knusperboden:

200 g Vollmilchkuvertüre

150 g Cornflakes

50 g Haferflocken

Biskuit:

8 Eier

200 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

150 g Mehl

80 g Speisestärke

2 TL Backpulver

50 g Backkakao

Knusperboden:

1. Für den Knusperboden die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Cornflakes und Haferflocken in eine Schüssel geben und vermischen. Die geschmolzene Kuvertüre darüber geben und mithilfe von zwei Löffeln alles vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit einem Teelöffel 12 kleine Cornflakes-Häppchen geben.

2. Eine Tortenplatte vorbereiten. Einen Tortenring mit Ø 26 cm darum stellen. Die restliche Cornflakes-Masse hineingeben, gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel festdrücken. Kaltstellen.

Biskuit:

1. Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Dann das Eigelb hinzufügen und schaumig rühren. Die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakao einsieben und vorsichtig unterheben.



Gloane Amerikanerl

Mini-Amerikaner

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Abkühlzeit: 15 Min.

Backzeit: 10 Min.

Für ca. 30–40 Stück

Teig:

125 g weiche Butter

175 g Zucker

3 Eier

¼ l Milch

1 TL Rum bzw. Rum-Aroma

500 g Mehl

1 Päck. Backpulver

Glasur:

Puderrückerglasur oder
Vollmilchschokolade

Streusel

Teigherstellung:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Butter und Zucker cremig rühren. Eier hinzugeben und schaumig rühren. Milch und Rum bzw. Rum-Aroma unterrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl untermengen.

3. Ein oder auch gleich zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle füllen und kleine Teighäufchen (ca. 2 cm breit) auf das Backblech spritzen.

5. Im vorgeheizten Backofen für 10 Min. backen, bis die Amerikaner schön goldbraun sind.

Fertigstellung:

Nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Dann können die Amerikaner beliebig mit Puderzucker oder Schokolade glasiert und mit Streuseln dekoriert werden.



Brigittes Gewürzschmitterl

Brigittes Gewürzschneiden

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Abkühlzeit: 30 Min.

Backzeit: 30–40 Min.

Für ca. 30 Stücke

Mürbteig:

200 g sehr weiche Butter

200 g Zucker

1 Ei

375 g Mehl

1 TL Rum-Aroma

3 TL Backpulver

Johannisbeergelee
zum Bestreichen

Rührteig:

4 Eier

350 g Zucker

150 ml Speiseöl

270 g Mehl

270 g Paniermehl

½ l Milch

3 TL Backpulver

2 EL Kakao

1 Päck. Lebkuchengewürz

Zartbitterkuvertüre zum
Bestreichen

Teigherstellung:

1. Aus Butter, Zucker, Ei, Mehl, Aroma und Backpulver einen Mürbteig herstellen.

2. Diesen Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen.

3. Mit Johannisbeergelee bestreichen.

4. Für den Rührteig die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Öl, Mehl, Backpulver, Paniermehl, Milch, Kakao und das Lebkuchengewürz nacheinander hinzugeben und alles vorsichtig miteinander verrühren. Den Rührteig nun auf dem mit Johannisbeergelee bestrichenen Mürbteig gleichmäßig verteilen.

5. Im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen für 30–40 Min. backen.

Fertigstellung:

1. Nach dem Abkühlen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit bestreichen und trocknen lassen.

2. Mit einem scharfen Messer (am besten zuerst in heißes Wasser tauchen) in ca. 3 x 5 cm große Stücke schneiden.

Du suchst Back-Rezepte für den Alltag oder auch für besondere Anlässe? Du würdest gern mal eine Torte zaubern, die wundervoll aussieht, aber trotzdem nicht zu kompliziert zu backen ist? Dann ist dieses Buch von Bettina Haller genau das Richtige für dich.

Mehr als 10.000 Menschen folgen ihr mittlerweile auf Instagram. Auf ihrem Account **bettis.lecker.es.landleben** präsentiert die leidenschaftliche Kuchenbäckerin aus dem Bayerischen Wald seit Jahren ihre tollsten Kreationen und verrät Tipps und Tricks rund ums Backen. In ihrem Buch findest du:

- ♥ bewährte Klassiker – vom *Apfekuacha* bis zum *Zwetgschendatschi*
- ♥ kreative & innovative Rezeptideen – damit überraschst du deine Gäste garantiert!
- ♥ Rezepte, die ohne ausgefallene Zutaten auskommen
- ♥ gut nachvollziehbare Schritt-für-Schritt-Anleitungen & wertvolle Tipps

Mit diesem Buch schaffst auch *du* es, für dich und deine Lieben wunderbar süße Schmankerl zu zaubern!



Heimat
battenberg
gietl verlag

SüdOst Verlag

ist eine Marke der
Battenberg Gietl Verlag GmbH



24,90 € [D]