Trendige Backrezepte

Das Original

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

www.landbäckerei-magazin.de

Landbäckerei

FÜR ALLE, DIE MIT LIEBE BACKEN!

1/2024 · Jan./Febr.

4,99 €
Österreich 5,80 €
Schweiz 8,40 sfr
BeNeLux 6,– €

Liebevolle Verzierungen
Backideen für besondere Familienfeste!

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-KÄSEKUCHEN
Seite 14

STEFAN LINDER:
Ein Leben für den Käsekuchen!

Käsekuchen

Neue Variationen

Sekt-Joghurt-Torte
Seite 31

TORTENTRÄUME
MIT SEKT UND PROSECCO

Seite 48
APFEL-NUSS-STREUSELKUCHEN

Seite 58
KRÄUTER-QUARK-WAFFELN

Veganer Backgenuss
VEGANE SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE
Seite 64

„Ich backe immer gern – und sehr oft"

„HERZERLTORTE", „OSSER-KIPFERL" UND „MAULWURFSHUGERL": BETTINA HALLER KOMMT AUS DEM BAYERISCHEN WALD UND DAS HÖRT MAN DEN NAMEN IHRES WUNDERBAREN GEBÄCKS AN. IHRE BESTEN REZEPTE STELLT SIE IN IHREM ERSTEN BACKBUCH VOR.

Bettina Haller liebt es, Rezepte zu entwickeln. Dennoch findet die 36-Jährige aus Cham: „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!" Ihre 60 leckersten Rezepte hat die Gründerin des Instagram-Kanals „bettis.leckeres.landleben" in ihrem Buch „Backrezepte aus'm Bayerischen Wald" gesammelt. Im Interview mit Redakteurin Svenja Kopf spricht Bettina Haller über Lieblingsrezepte und Gebäck aus ihrer Heimat.

***Landbäckerei:* Liebe Frau Haller, was zeichnet Ihre Rezepte aus?**

Bettina Haller: Es ist tatsächlich das Einfache. Es ist mir wichtig, dass jeder die Rezepte zu Hause nachbacken kann – ohne zu ausgefallene Zutaten. Das gilt für einen gewöhnlichen Sonntagskuchen, aber auch für eine moderne festliche Torte – denn auch die kann bei mir mit wenigen Zutaten auskommen und unkompliziert sein.

***Landbäckerei:* Verraten Sie uns ein typisches Backrezept aus Ihrer Heimat, dem Bayerischen Wald?**

Bettina Haller: Da denke ich sofort an die Striezl. Das ist ein Schmalzgebäck. Im Buch findet man dazu ein Rezept, das noch von meiner Mama stammt. Ich denke, die typischen Rezepte von hier geraten leider immer mehr in Vergessenheit. Deshalb war es mir wichtig, auch solche Backwaren in mein Buch aufzunehmen. Darin hat jedes einzelne der 60 Rezepte einen bayerischen Namen – darum werden eigentlich alle auch ein wenig zu bayerischem Gebäck.

***Landbäckerei:* Für welchen Anlass backen Sie am liebsten – und welche Rezepte wählen Sie dann?**

Bettina Haller: Am liebsten backe ich für Geburtstage von Familienmitgliedern! Da darf es dann auch mal eine besondere Torte sein. Für meine Töchter backe ich beispielsweise gern Motivtorten – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Meine Erdbeer-Kokos-Torte kommt ebenfalls immer gut an. Ich habe sie zum Beispiel schon zu Hochzeiten mitgebracht, wenn ich als Gast eingeladen war. Aber auch wenn Freundinnen, Freunde oder Familienmitglieder einfach so zum Kaffee kommen, backe ich gern. Ich backe eigentlich immer gern – und sehr oft!

***Landbäckerei:* Welcher Kuchen oder welche Torte ist Ihr Favorit?**

Bettina Haller: Genau diese Erdbeer-Kokos-Torte! Außerdem liebe ich alles, was mit Blätterteig zu tun hat. Da könnte ich mich persönlich reinlegen, egal, ob es ein Blätterteiggebäck mit Nuss- oder Apfelfüllung ist. Ich finde das alles lecker!

Beeindruckendes Aussehen, unkomplizierte Zubereitung: So sind Bettina Hallers Kompositionen

Infos zum Buch

„Hauptsache, selbst gebacken!" Bei Bettina Haller geht es nicht um Perfektion, sondern vor allem um feine und alltagstaugliche Rezepte für Kuchen, Torten und weiteres Gebäck. Ihr Buch „Backrezepte aus'm Bayerischen Wald" ist sympathisch mit einer Prise Oberpfälzer Charme gewürzt.

SüdOst-Verlag, 160 Seiten,
ISBN: 978-3-95587-820-7, 24,90 €

Fotos: SüdOst-Verlag, Bettina Haller (2)

Himmlisches Kaas-Törtchen

Rezept auf Seite 77

Fotos: Bettina Haller

Arberland-Schnitten

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
Abkühlzeit: 30 Min.
Backzeit: 25 Min.
Für ca. 20 Stücke

Rührteig:
- **250 g Butter**
- **200 g Zucker**
- **1 Päck. Vanillezucker**
- **4 Eier**
- **300 g Mehl**
- **2 TL Backpulver**

Füllung:
- **1 Glas Schattenmorellen**
- **75 g Speisestärke**
- **Sauerkirschkonfitüre**
- **400 ml Sahne**
- **200 ml Schmand**
- **3 Päck. Sahnesteif**
- **1-3 EL Zucker**
- **Etwas Amaretto zum Tränken**

Belag:
- **1 Pack. Butterkekse**
- **Puderzuckerglasur**

1. *Rührteig:* Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier hinzufügen und schaumig rühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl hinzufügen und unterrühren.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben (am besten mit einem Backrahmen). Für 20–25 Min. backen.
4. *Füllung:* Die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den Saft mit der Speisestärke glatt rühren und in einem Topf zum Kochen bringen, bis der Saft eindickt. Die Kirschen vorsichtig unterrühren.
5. *Fertigstellung:* Den Kuchenboden mit Amaretto tränken. Etwas Sauerkirschkonfitüre verteilen. Darauf die Kirschmasse.
6. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Schmand und Zucker hinzufügen und verrühren.
7. Die Creme auf den Kirschen verteilen, dabei etwas Sahne zurücklegen für die Dekoration.
8. Mit Butterkeksen belegen und mit einer Puderzuckerglasur bestreichen. Zum Schluss mit Sahne beliebig dekorieren.

Oberpfälzer Woinuss-Kuacha

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.
Abkühlzeit: 30 Min.
Backzeit: 50 Min.
Für 16 Stücke

Zutaten:
- **6 Eier**
- **200 g Butter**
- **200 g Zucker**
- **1 Päck. Vanillezucker**
- **1/2 Päck. Backpulver**
- **200 g Walnüsse (gemahlen)**
- **100 g Mehl**

Zum Dekorieren:
- **Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre**
- **Einige Walnüsse**

Karamellsoße:
- **120 g Zucker**
- **50 g Butter**
- **70 ml Sahne**
- **1/2 TL Salz**

1. *Teigherstellung:* Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier hinzufügen und eine Schaummasse herstellen. Das mit Backpulver vermischte Mehl und die Walnüsse hinzugeben und unterrühren. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in die Springform füllen und für ca. 50 Min. backen.
2. *Karamellsoße & Fertigstellung:* Nach dem Erkalten die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit bestreichen.
3. Für die Karamellsoße den Zucker in einem Topf erhitzen bis er sich auflöst.
4. Dann die Butter und die Sahne hinzugeben und kräftig verrühren. Mit dem Salz abschmecken und die Karamellsoße mit einem Löffel über den Kuchen laufen lassen. Mit den Walnüssen dekorieren.

Himmlisches Kaas-Törtchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Abkühlzeit: über Nacht
Backzeit: 1 Std. 10 Min.
Für 16 Stücke

Mürbteig:
- **150 g Mehl**
- **1 gestr. TL Backpulver**
- **65 g Zucker**
- **65 g Butter**
- **1 Ei**

Käsecreme:
- **2 Eigelb**
- **1 Ei**
- **500 g Quark**
- **175 g Zucker**
- **Saft einer Zitrone**
- **1 Päck. Puddingpulver Vanille (zum Kochen für 1/2 l Milch)**
- **1/2 l Milch**
- **1 Fläsch. Butter-Vanille-Aroma**

Baiserhaube:
- **2 Eiweiß**
- **50 g Zucker**

1. *Mürbteig:* Für den Mürbteig Mehl mit Backpulver mischen. Mit Butter, Zucker und dem Ei zu einem Mürbteig verkneten. Kurz kaltstellen.
2. *Käsecreme:* Für die Käsecreme zwei Eier trennen. Quark, Zucker und den Zitronensaft verrühren. Puddingpulver, Milch, 1 Ei, die 2 Eigelb und das Aroma hinzufügen und unterrühren.
3. *Backen:* Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. 2/3 des Mürbteigs als Boden auf der Springform ausrollen. Mit dem Rest eine Rolle formen und ca. 3 cm hoch an den Rand der Springform drücken. Quarkmasse einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. backen.
5. *Baiserhaube:* In der Zwischenzeit 2 Eiweiß steif schlagen. Dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Nach 60 Min. Backzeit die Baisermasse auf den Kuchen streichen. Weitere 10 Min. backen. Danach auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank komplett erkalten lassen.
6. Die Masse ist sehr weich, sogar noch etwas wabbelig, wird dann aber fest.
7. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.