Tortentraum in Lila

Bettina Haller veröffentlicht ihr erstes Backbuch mit Rezepten aus ihrer Heimat

Von Melanie Schmid

Vilzing. Der Kaffee ist fertig, der Tisch liebevoll eingedeckt. Hingucker ist aber die wunderschöne Brombeer-Schmand-Torte. Dekoriert ist sie rundherum mit einem Drip aus weißer Schokolade, Brombeeren, Rosmarin und Stiefmütterchen. Im Inneren wechseln sich heller und dunkler Biskuit ab, Brombeerkonfitüre und Brombeercreme aus Schmand und Sahne liegen dazwischen. Bettis Landhaustraum nennt sich die Torte – und ziert das Titelbild des ersten Backbuchs von Bettina Haller.

Osser-Kipferl und Finsterauer Herzerl

Sichtlich stolz hält Haller ihr Buch über Backrezepte aus dem Bayerischen Wald in den Händen. Eineinhalb Jahre hat es von der ersten Kontaktaufnahme vom Südost-Verlag und der Vilzingerin bis zum fertigen Buch gedauert. Abends backte Haller die Rezepte, am nächsten Tag fotografierte sie diese. Darin hat sie Routine: Die Vilzingerin betreibt einen erfolgreichen Instagram-Blog. Unter bettis.leckeres.landleben ist sie zu finden.

Das Buch war dennoch eine neue Erfahrung für sie. Denn anders als im Blog musste sie für das Buch eine Rezeptauswahl treffen. 60 Stück sind aufgelistet, es finden sich köstliche Kuchen, fantasievolle Torten und kreatives Gebäck darin. Mal gehen die Rezepte rucki zucki, wie die schnellen Apfel-Zimt-Schneckerl, mal sind sie aufwendiger, wie die Bananensplit-Torte. Und sie tragen Namen wie Weißer-Regn-Schokokuacha, Osser-Kipferl und Finsterauer Herzerl. Der Name des Buches ist also Programm: „Ich bin stolz, dass ich in so einer schönen Gegend wohne."

Der Verlag ließ ihr viele Freiheiten. Daher trägt das Buch auch wirklich Hallers Handschrift. Sie konnte die Rezepte auswählen, die am besten zu ihr passen – und die natürlich auch am leckersten sind.

„Nur die Pastellfarbe des Titelbilds war gesetzt", erklärt sie. Daher kreierte sie Bettys Landhaustraum. Es finden sich aber ebenso Klassiker im Buch, die seit Generationen in Hallers Familie gebacken und geliebt werden. Omas Zitronenkuchen ist so ein Beispiel und Mamas Apfelkuchen. „Mit Zutaten, die man eigentlich immer daheim hat."

Als zweifache Mama weiß Haller genau, was besonders gut beim Nachwuchs ankommt: „Kleines Gebäck wie Amerikaner. Schnell gemacht und schnell verschwunden", sagt sie lachend. Ihr Mann dagegen hat sich die Puddingbrezerl fürs Backbuch gewünscht.

Jedes Gebäck ist ein Unikat: „Backen ist eine Kunst!"

Hallers Buch begleitet einen durchs Jahr. Es gibt fruchtige Rezepte mit Rhabarber, Saftiges mit Zucchini und Quark und Schokoladiges mit Walnüssen. In der Weihnachtszeit kann man bei seinen Gästen mit der adventlichen Spekulatius- und der Christkindl-Torte punkten.

Etwas ist Haller aber besonders wichtig. Das sagt sie nicht nur im Gespräch, sondern hat es zudem im Vorwort erwähnt: „Backen ist eine Kunst. 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!" Ihre Rezepte dienen daher als Inspiration und sollen Lust machen aufs Backen. Das anschließende Genießen sollte natürlich nicht fehlen!

Bei Haller selbst begann damals alles in der Küche ihrer Mutter. Bereits mit zehn Jahren half sie schon beim Einstreichen einer Torte. Das Backen, es ist ihre große Leidenschaft.

Backen ist Bettina Hallers große Leidenschaft. Seit fünf Jahren kann man die Backkunstwerke auf Instagram bestaunen. Nun hat sie ihr erstes Rezeptebuch veröffentlicht. Fotos: Bettina Haller

So sieht das erste Backbuch von Bettina Haller aus.

Info

Das Buch Backrezepte aus dem Bayerischen Wald gibt es in den örtlichen Buchhandlungen. Ebenso bei den Milchmadl in Vilzing. Dort wird Bettina Haller am Freitag von 9 bis 17 Uhr im Hofladen sein. Wer mag, kann sich das neue Buch vor Ort auch gleich von Haller signieren lassen. Zudem gibt es die ein oder andere leckere Kostprobe. Ein Vorbeikommen lohnt sich also doppelt.

Klein und fein sind die Ruck-Zuck-Kipferl, die man je nach Belieben mit Schokocreme oder Marmelade füllen kann.

Ruck-Zuck-Schoko-Kipferl

Die Rezeptideen gehen Bettina Haller nicht aus. Wenn es schnell gehen muss, empfiehlt sie die Ruck-Zuck-Schoko-Kipferl:

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Abkühlzeit: 30 Min.
Backzeit: 20 Min.
Für 32 Stück.

Zutaten:
1 Packung Blätterteig
Nussnougatcreme
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Den Blätterteig ausrollen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Blätterteig mit circa zwei bis drei Esslöffeln Nussnougatcreme gleichmäßig bestreichen.

Mit einem scharfen Messer den Teig in 32 gleich große Rechtecke schneiden (zuerst vierteln, achteln … und so weiter).

Die einzelnen Rechtecke von einer Ecke heraus vorsichtig aufrollen. Die Ecken etwas verdrehen und zu einem Kipferl (Hörnchen) formen. Auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Alle Kipferl nun für rund 20 Minuten im Backofen backen.

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:
Diese Kipferl können genauso auch mit Marmelade gefüllt werden. -red-