

# Backende Influencerin wird Buchautorin

CHAMERIN BETTINA HALLER IM INTERVIEW ÜBER FAST 20.000 FOLLOWER AUF INSTAGRAM UND IHR ERSTLINGSWERK

Eigentlich wollte die 36-jährige Chamerin Bettina Haller nur ihre Lieblingsrezepte teilen - mit Freunden und Bekannten. Doch das Interesse war so groß, dass der passionierten Bäckerin nun schon fast 20.000 Follower auf der Social-Media-Plattform Instagram folgen. Das ließ auch den SüdOst-Verlag auf sie aufmerksam werden. Es entstand die Idee zum Buch „Backrezepte aus'm Bayerischen Wald“. Darin gesammelt sind Rezepte für den Alltag oder auch für besondere Anlässe. Wer schon immer mal eine Torte zaubern wollte, die wundervoll aussieht, aber trotzdem nicht zu kompliziert zu backen ist, ist damit genau richtig aufgehoben. Denn Bettina Haller präsentiert auf 160 Seiten Rezepte für besonders schöne und einzigartige Kuchen und Torten, mit denen man ganz sicher bei seinen Gästen punktet. Dazu gehören bewährte Klassiker ebenso wie neue Kreationen. Und auch für viele weitere kleine Leckereien hält das Backbuch kreative Ideen bereit. Die Rezepte kommen ohne ausgefallene Zutaten aus. Und dank der Schritt-für-Schritt-Anleitungen und gut nachvollziehbaren Beschreibungen können auch Anfänger feinste Leckereien schaffen. Im Gespräch mit dem Magazin gipfelBLICKE gibt die Autorin Einblicke in ihre Leidenschaft und die Entstehung des Buchs.

**Im Herbst vergangenen Jahres war es endlich so weit: Ihr erstes Buch kam in den Handel. Wie haben Sie sich gefühlt, als Sie es das erste Mal im Regal erblickten?**

**Bettina Haller:** Tatsächlich hatte ich es ja schon vorher in den Händen, als mir mein Exemplar vom Verlag zugeschickt wurde. Dieser Moment war unbeschreiblich. Ein Moment, den mir in meinem Leben niemand mehr nehmen kann. Es war ein Jahr harte Arbeit, die sich genau in diesem Moment ausgezahlt hat. Die Tage darauf kam es dann auch in die Buchläden - und ja, ich bin extra in einen bekannten Buchladen gegangen, in den Bereich ‚Backen & Kochen‘, und da lag es dann, schön aufgestapelt, mein Backbuch. Ein tolles Gefühl.

**Fast 20.000 Follower begeistern Sie mittlerweile auf ihrem Instagram-Account „bettis.lecker.es.landleben“: War es schwierig vom Online-Modus ins Schreiben und Fotografieren für ein klassisches Backbuch zu wechseln?**

**Bettina Haller:** Anfangs dachte ich, es sei sogar einfacher, für das Buch zu schreiben, da ich auf den sozialen Plattfor-



▲ Bettina Haller mit einer ihrer Tortenkreationen.

men auch Video-Mitschnitte, die dann als Reel gezeigt werden, produziere. Ich dachte, wenn das jetzt entfällt, dann ist es ja viel einfacher in dem vertraglich geregelten Zeitraum die Rezepte zu backen, zu fotografieren und zu schreiben. Von wegen! Die 60 Rezepte hatten es dann am Ende doch in sich und man muss sich wirklich zeitlich organisieren, um alles zu schaffen.

**Im Buch ist man - im Gegensatz zum Internet - ja auch deutlich engeren Grenzen unterworfen. Für „nur“ etwas über 60 Rezepte war Platz: Wie gelingt das die Auswahl?**

**Bettina Haller:** Ich wollte einfach, dass von allem etwas dabei ist. Es sind drei Kapitel: Kuchen, Torten und Gebäck. Und jedes einzelne Kapitel hält eine bunte Mischung bereit, die saisonal sehr passend sind. Bei den Torten war es für mich am einfachsten, weil ich dort meiner Kreativität freien Lauf lassen konnte. Einige mir altbekannte Rezepte mussten einfach auch mit rein und der Rest hat sich dann mit der Zeit ergeben.

**Und unter uns:**  
Welches ist ihr absolutes Lieblingsrezept?

**Bettina Haller:** Mein absolutes Lieblingsrezept ist die Erdbeer-Kokos-Tortn. In dieser Torte ist einfach alles drin, was ich gern mag. Ich selbst durfte diese Torte auch schon sehr oft backen und sie gelingt einfach immer. Alles, was mit Blätterteig gemacht ist, mag ich aber auch total gerne! Das geht schnell und man hat einfach immer etwas Besonderes auf dem Tisch.

**Springen wir aber nochmal etwas in der Zeit zurück: Was hat Sie anfangs dazu bewogen, ihre Backideen mit der weiten Welt zu teilen?**

**Bettina Haller:** Ja, eigentlich ganz unspektakulär. Ich wurde im Sommer 2018 Mama und genau zu dieser Zeit wollte ich meinen Freunden und Bekannten gern wieder einen kleinen Einblick in mein Leben geben. Angefangen von kleinen, total unregelmäßigen Einblicken in meine Back- und Gartenwelt, bis hin dann zu den in 2021 immer öffentlicher werdenden Einblicken. Ich glaube da habe ich dann mein Profil auch auf öffentlich gestellt und zu den Bildern auch Rezepte geteilt. Mir war es immer wichtig normale Rezepte zu veröffentlichen, so wie man sie kennt, ohne großen Schnickschnack. Und genau so sind sie auch größtenteils in meinem Buch zu finden.

**Woher kommen eigentlich die Ideen für die Rezepte? Spielt da zum Teil auch Input der Großmutter eine Rolle?**

**Bettina Haller:** Natürlich. Bei Oma hat's doch schon immer am besten geschmeckt, oder? Und was gibt es da Schöneres als genau das weiterzugeben. Von meiner Oma gibt es aber leider tatsächlich gar nicht mehr viele Rezepte. Aber im Kopf hat man es noch, wie es damals geschmeckt hat. Es gibt aber vieles, dass mir meine Mama beigebracht hat, und das gebe ich gerne weiter.

**Mit den Osser-Kipferln, dem Oberpfälzer Woinuss-Kuacha oder dem Weißer-Regn-Schokokuacha steckt ja auch einiges an Lokalkolorit im Buch. Was macht denn für Sie die Backkunst des Bayerischen Waldes aus?**

**Bettina Haller:** Zum Teil sind es tatsächlich einfach nur die Namen, die das Rezept bayerisch machen. Das muss man ehrlicherweise sagen. Es gibt aber typische Rezepte, wie Striezl, in meinem Backbuch. Und was man auch wissen muss. Ich bin schon immer sehr, sehr heimatverbunden im Bayerischen Wald. Alte Traditionen, das Leben auf dem Land, die bayerische Tracht - all das ist mir sehr wichtig und das soll mein Backbuch widerspiegeln.

**Danke für das Gespräch!**

KULTURPROGRAMM  
**CHA**  
BEGEGNUNGERLEBEN



# CHAMER STRASSENMUSIK FESTIVAL 2024

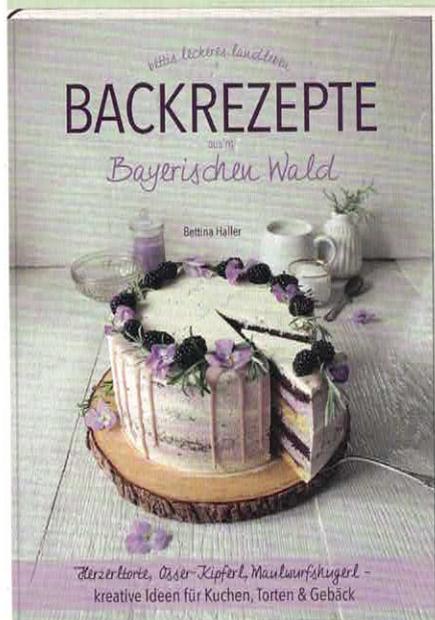
09. Juni 2024 | 10 - 17 Uhr | Innenstadt Cham

„Musik to go“ beim verkaufsoffenen Sonntag im Herzen der Stadt

## DAS BUCH

Bettina Haller  
Backrezepte aus'm Bayerischen Wald  
Herzertorte, Osser-Kipferl, Maulwurfshugel – kreative Ideen für Kuchen, Torten & Gebäck  
Titel: SüdOst-Verlag

ISBN: 978-3-95587-820-7  
Format: 17 x 24 Zentimeter  
Seitenanzahl: 160  
Preis: 24,90 Euro



## BLICK INS BUCH: ZUCCHINI-QUARK-KUACHA

Bettina Haller gewährt den gipfelBLI-CKE-Leserinnen und -Lesern einen exklusiven Einblick in ihr Backbuch und zeigt Schritt für Schritt, wie cremige Zucchinikuchen zum Genuss wird. Und damit ist es nicht getan: Auch in den nächsten drei Ausgaben unseres Magazins gibt's eine Back-Idee der Saison. Bleiben Sie also gespannt.

### Info

Zubereitungszeit: circa 1 Stunde  
Abkühlzeit: 15 Minuten  
Backzeit: 30 Minuten  
Rezept für 18 bis 20 Stücke.

### RÜHRTEIG:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Zimt, Salz und Öl hinzugeben und alles miteinander verrühren. Die Nüsse sowie das mit Backpulver vermischte Mehl hinzufügen und unterrühren. Zum Schluss die Zucchini vorsichtig unterheben.
3. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten, mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. Den Kuchen erkalten lassen.

### FERTIGSTELLUNG:

1. In der Zwischenzeit für den Belag die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und verrühren. Den Quark vorsichtig unterheben, ebenso den Rum (oder Rum-Aroma). Diese Masse gleichmäßig auf dem Zucchini-Kuchen verstreichen, mit Schokoraspeln dekorieren.
2. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Erst dann aus der Springform lösen.

▲ Der cremige Zucchinikuchen ist nur einer von vielen Leckereien in Bettina Hallers Backbuch.

### RÜHRTEIG:

- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 125 ml Öl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 120 g geraspelte Zucchini

### BELAG:

- 250 g Quark
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 EL Rum oder etwas Rum-Aroma
- 75 g Zucker