

Süße Ideen für jeden Anlass – köstliche Backrezepte, die garantiert gelingen!

» Rezeptvielfalt für kleine und große Bäckereien, für jeden Tag und jede Feier

» über 90 süße Klassiker und moderne Neukreationen mit Gelinggarantie

» Vergnügen für die ganze Familie: Backen mit Kindern leicht gemacht



Conni Zimmermann-Längle ist Bäckerin aus Leidenschaft und liebt die Kreativität, mit der sie sich beim Backen austoben kann. Um ihr Wissen und ihre Liebe zum Thema weiterzugeben, hat die gelernte Konditorin das ConFestiBackstüberl eröffnet, in dem sie Jung und Alt an ihren süßen Kreationen teilhaben lässt. Als zweifache Mutter weiß sie außerdem ganz genau, welche Rezepte für welchen Anlass passen und lässt uns nun in ihrem ersten Kochbuch daran teilhaben.



Für jeden Anlass die passende Nascherei. Aber bitte immer einfach, unkompliziert und vor allem himmlisch gut!

Conny Zimmermann-Längle



TORTE MIT
26 CM Ø

BEEREN-JOGHURT-TORTE

ZUTATEN

½ Menge Obstküchling nach Grundrezept (siehe Seite 24)

FÜLLUNG:

7 Blatt Gelatine
250 ml Sahne
380 g Fruchtojoghurt (z.B. Zuckeroberjoghurt)
120 g Topfen
120 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
Saft einer Zitrone

FRUCHTSPIEGEL:

2 Blatt Gelatine
200 g Beeren
Zucker und Zitronensaft nach Belieben

FÜR DEN DEKOR:

250 g frische Beeren

ZUBEREITUNG

Halbe Menge Obstküchling nach Grundrezept herstellen. Teig: Den Biskuitboden nach Grundrezept herstellen, gegebenenfalls nach dem Auskühlen begradigen und in einen Tortenring setzen.

HÜLLUNG: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Joghurt, Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verühren. Die Gelatine gut ausdrücken und mit etwas Joghurtmischung auflösen. Die aufgelöste Gelatine mit der restlichen Joghurtmischung vermengen. Die Sahne dazu geben. Die Joghurtmasse auf den Biskuitboden in den Tortenring füllen und kalt stellen.

FRUCHTSPIEGEL: Wenn die Creme fest ist, kann der Fruchtspiegel zubereitet werden. Hierfür wieder nur die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen, damit nach kleine Kerne entfernt werden. Die Beeren je nach Geschmack mit Zucker oder Zitronensaft abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und zusammen mit etwas Fruchtpüree auflösen. Die aufgelöste Gelatine mit dem restlichen Fruchtpüree vermischen.

Die Beerenmasse gleichmäßig auf der Torte verteilen und für weitere 3 Stunden kalt stellen. Die Torte aus dem Ring lösen und mit frischen Beeren dekorieren.

MEISTERTIPP

Der Biskuitboden geht oft in der Mitte mehr auf als am Rand und muss daher zur Weiterverarbeitung begradigt werden. Die Biskuitreste können gut zu Crêpe Patis verwendet werden.

MEISTERTIPP

Sollte die Masse zu bröckelig sein, einfach mit etwas Wasser oder pflanzlichem Fett verfeinern.

EMERICH 168 169



Wer kennt das nicht: die Lust auf Kuchen ist da, aber es fehlt an Ideen, die sich mit wenigen Zutaten und überschaubarem Aufwand umsetzen lassen. Mit *Einfach backen* können Sie in Zukunft aus 90 erprobten Rezepten für jeden Tag und jeden Anlass wählen.

Die gelernte Konditorin und Zuckerbäckerin Conny Zimmermann-Längle bietet alles, was das Herz begehrt: von der Sonntagstorte bis zum Muffin, vom heiß geliebten Klassiker bis zur modernen Neukreation. Als Profi und erfahrenen Kursgeberin weiß die Autorin ganz genau, was für ein geglücktes Backvergnügen wichtig ist und wie ein Rezept auch zu Hause sicher gelingt! Darum finden sich neben köstlichen Rezeptideen auch viele hilfreiche Tipps und Tricks, wie Backbegeisterte voll auf ihre Kosten kommen.

- » umfassendes Wissen der erfahrenen Konditorin
- » mit Infos rund ums Zubehör und kleinem Backeinmaleins
- » tolle Fotos zu jedem Rezept

Werbemittel

- » Katalog- und Online-Werbung



Erscheint im November 2017

Cornelia Zimmermann-Längle

Einfach backen

Die besten Rezepte zum Selbermachen
ca. 300 Seiten, fest gebunden
mit Farbfotografien von
Stefan und Johanna Rasberger
ca. € 29.90
ISBN 978-3-7066-2601-9



9 783706 626019

auch als  erhältlich