

INHALT	START IN DEN SONNTAG	6
	Süße Kleinigkeiten für Frühaufsteher	10
	Early-Bird-Sablés	10
	Granola Bars	12
	Hefebrötchen	14
	Banana Bread	18
	Beeren-Scones	20
	Brioche maison	22
	Buccellato aus Lucca	25
	Rugelach	27
	Allerlei für den Langschläfer-Brunch	32
	XL-Haferflocken-Cookies	32
	Pastéis de Nata	34
	Far breton	36
	Himbeer-Crostata	38
	Hot Cross Buns	41
	Kirschen-Clafoutis	44
	Crostata mit Ricotta	46
	Süßer Mangoldkuchen aus Nizza	51
	Blaubeer-Trifle	54
	SONNTAGSTISCH	56
	Tartes der Saison zum Dessert	60
	Zitronentarte	60
	Erdbeer-Rhabarber-Galette	62
	Aprikosentarte	64
	Blaubeerentarte	66
	Apfeltartelettes	68
	Pflaumentarte mit Mascarponecreme	70
	Quitten-Apfel-Tarte	73
	Tarte mit dreierlei Nüssen	77
	Birnentarte	80
	Schoko-Espresso-Tarte	83
	SONNTAGNACHMITTAG MIT ODER OHNE GESELLSCHAFT	84
	Kaffee und Kuchen: Tradition trifft modern	88
	Apfelstrudelbonbons	88
	Karlsbader Oblatentorte	90
	Schwarzwälder Kirschtorte dekonstruiert	92
	Brombeer-Coffee-Cake	96
	Mohntorte ganz in Weiß	99
	Zembrakuchen	100
	Zitronen-Bundkuchen mit Karamell	103
	Dolce ripieno	105
	Feines zum Tee	112
	Lemon Meringue Pie	112
	Erdbeertörtchen Stefanie	116
	Englischer Teekuchen	118
	Joghurtkuchen mit Matcha und Pistazien	120
	Berberitzen-Shortbread mit Fenchelgrün	123
	Lamingtons	125
	Orangen-Olivenöl-Dolcetti	128

	Schoko-Walnuss-Squares	131
	Friands mit Pistazien	133
	SONNTAGSAUSFLUG	134
	Blechkuchen und andere flache Kuchen zum Mitnehmen	138
	für Groß und Klein	140
	Mandel-Blitzkuchen	142
	Blechkuchen mit Sommerbeeren	142
	Vollkorn-Apfel-Honig-Kuchen	145
	Pfirsich-Aprikosen-Hand-Pies	147
	Karotten-Blechkuchen	148
	Wanderkekse	150
	Animal Crackers für die Kids	153
	Schokokuchen mit Pinienkernen	153
	SONNTAGSBESUCH BEI FAMILIE UND FREUNDEN	154
	Süße Mitbringsel, schön verpackt	158
	Kouglhüpfchen	161
	Pasticcini mit Nusskaramell	163
	Passionsfrucht-Cheesecake	164
	Traubenkuchen im Glas	166
	Schoko-Nusskuchen-Backmix	169
	Florentiner	171
	Lecca-Bissen	172
	Maronen-Cannelés	172
	FIN DU JOUR	174
	Trostspender, Goûters für Leseratten und Musikliebhaber,	178
	Schräges für TV-Serienfreaks, süße Traumbringer und mehr	180
	Babas mit Calvadossirup	183
	Katherine Hepburn's Brownies	184
	Madeleines à la Proust	187
	Pound Cake Elvis	189
	Vanilla camomilla	190
	Mendiant tartelettes façon Rossini	192
	Tatorttorte „Rot – rot – tot“	192
	Bocconotti	192
	DRAUFGABE	194
	Süßes zum Aufstreichen	196
	Marmeladen	197
	Curds	198
	Butter & Co	198
	TIPPS UND TRICKS AUS DER BACKSTUBE	200
	Back-ABC	200
	Zubereitung der Teige	202
	Aufbewahren und Einfrieren	203
	Backformen	204
	Maße und Gewichte	205
	REGISTER	206
	TEAM, DANK & IMPRESSUM	208

Erdbeer-Rhabarber-Galette

ZUTATEN 150 g Mehl
90 g kalte Butter
2 EL Kokosfett soft
¼ TL Salz
1 Ei (M)

Füllung:
300 g Erdbeeren
300 g Rhabarber
100 g Zucker
1 EL Zitronensaft
4 EL Speisestärke
Mehl zum Arbeiten

ZUBEREITUNG 40 MIN.

KÜHLEN 1 STD.

BACKEN 50 MIN.

ZUTATEN FÜR
1 GALETTE 22–24 CM Ø

☺ FRISCH

Damit die Galette schön rund wird, schneide ich den Teigkreis mithilfe des Bodens einer Form in der passenden Größe aus und lege um die Galette einen Tartering.

Falls das Blech für das Kühlen nicht in den Kühlschrank passt, Galette samt Backpapier auf einen Tortenform-Boden schieben und damit in den Kühlschrank stellen.

Mehl mit der in Stückchen geschnittenen Butter, Kokosfett, Salz und, nach Bedarf, etwas Eiswasser rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kühl stellen.

Erdbeeren abspülen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, Kelche herausschneiden. Rhabarber putzen, schälen. Erdbeeren und Rhabarber in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft und Stärke vermischen, 30 Min. ziehen lassen. Gelegentlich umrühren.

Blech mit Backpapier belegen. Teig zu einem 32 cm großen Kreis ausrollen. Auf das Blech legen. Früchte mit einem Schaumlöffel aus der Schüssel heben, dabei möglichst viel Flüssigkeit abrinnen lassen. Fruchtfüllung auf dem Teig verteilen, dabei einen ca. 6–8 cm breiten Rand frei lassen. Teigrand darüber schlagen, möglichst schöne Falten bilden. 30 Min. kühl stellen.

Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Kuchen mit verquirltem Ei bestreichen, im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen, bis der Teig goldbraun ist und die Füllung zu blubbern beginnt.



Blech- kuchen mit Sommer- beeren

ZUBEREITUNG 20 MIN.

BACKEN 1 STD.

ZUTATEN FÜR
1 BLECH 31 X 28 X 2,5 CM

😊 FRISCH

Ich verwende gern eine tiefgekühlte Beerenmischung aus je 150 g Himbeeren und Brombeeren sowie je 100 g schwarzen und roten Johannisbeeren. Frische Beeren können Sie nach Lust und Laune mischen.

ZUTATEN 190 g weiche Butter
350 g Zucker
4 Eier (S)
2 TL Vanilleextrakt
200 g Mehl
130 g Maismehl
1,5 TL Backpulver
¾ TL Salz
125 ml Buttermilch
60 ml Crème fraîche
500 g tiefgekühlter Beerenmix
oder frische Sommerbeeren
2 EL Zucker zum Bestreuen
Butter für das Blech

Ofen auf 160 °C vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen, Backpapier buttern.

Butter und Zucker mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine flaumig rühren. Eier eins nach dem anderen sowie Vanilleextrakt kräftig einschlagen.

Mehl und Maismehl mit Backpulver und Salz vermischen. Abwechselnd mit Buttermilch und Crème fraîche gut unterrühren.

Teig auf das Blech streichen, Beeren darauf verteilen, mit Zucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen.



Maronen-Cannelés

ZUTATEN 40 g Butter
190 g Crème de marrons
mit Vanille
1 Ei (L)
½ EL Speisestärke
Butter u. Mehl für die Förmchen

ZUBEREITUNG 15 MIN.

BACKEN 25 MIN.

ZUTATEN FÜR
10 CANNELÉS-FÖRMCHEN
À 5 CM Ø

☺ FRISCH ☺ AUFBEWAHREN
☺ TIEFKÜHLEN

Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Förmchen mit Butter fetten und dünn mit Mehl austreuen. Überschüssiges Mehl herausklopfen.

Butter auf kleiner Hitze zerlassen. Maronencreme mit einem Holzlöffel gut in die flüssige Butter einrühren, Ei und Speisestärke dazugeben, alles gut verrühren.

Förmchen zu ca. ¾ füllen, auf ein Blech stellen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. goldbraun backen. In den Förmchen abkühlen lassen.

Verschenken Sie dazu ein kleines Glas *crème de marrons* und ein paar *marrons glacés*.

Zum Servieren oben in die Vertiefung einen Klacks Maronencreme und ein kleines Stück kandierte Marone geben.



Butter & Co

ORANGENBUTTER

ZUTATEN 1 Bio-Orange
3 EL Zucker
125 g weiche Butter
1 EL Orangensirup oder
Orangenlikör

Orange waschen und trocken reiben.
Schale fein abreiben, Saft auspressen.
Vom Saft 2 EL abmessen (Rest anderwei-
tig verwenden).

Zucker und Orangenschale in der Küchen-
maschine mit dem Messereinsatz mixen,
Butter dazugeben, flaumig rühren. Oran-
gensaft und Sirup oder Likör langsam
hineintröpfeln unditerrühren, bis eine
homogene Masse entsteht. In ein Glas
füllen oder zur Rolle formen, in Frisch-
haltefolie wickeln und kühl stellen.

NUSSBUTTER

ZUTATEN 250 g Nüsse
(nach Wunsch geschälte,
geröstete Haselnüsse oder
Mandeln, Pekannüsse oder
leicht geröstete Pinienkerne)
1–3 EL geschmacksneutrales
Pflanzenöl
1 Msp. Salz

Nüsse in einer Küchenmaschine grob ha-
cken. Maschine weiterlaufen lassen, Salz

und nach und nach so viel Öl zugeben,
dass eine glatte Nusscreme entsteht.

In ein Glas füllen und gut verschließen.
Hält im Kühlschrank mehrere Monate.

MANGOBUTTER

ZUTATEN 1 kleine, reife Mango
125 g weiche Butter
70 ml Honig
1 Msp. Ingwerpulver

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern
schneiden. Ca. 100 g Fruchtfleisch (nach
Belieben auch mehr) fein hacken. Butter
mit Honig und Ingwerpulver verrühren,
Mango einrühren. In ein kleines Glas
füllen oder zur Rolle formen, in Frisch-
haltefolie wickeln und kühl stellen.

RICOTTACREME

250 g Ricotta
2 EL Ahornsirup
1 EL feinherbes Trinkschokoladenpulver
½ EL Zimt

Ricotta mit dem Handmixer oder in der
Küchenmaschine 1 Min. lang rühren.
Mit Ahornsirup, Schokoladenpulver und
Zimt glattrühren.

