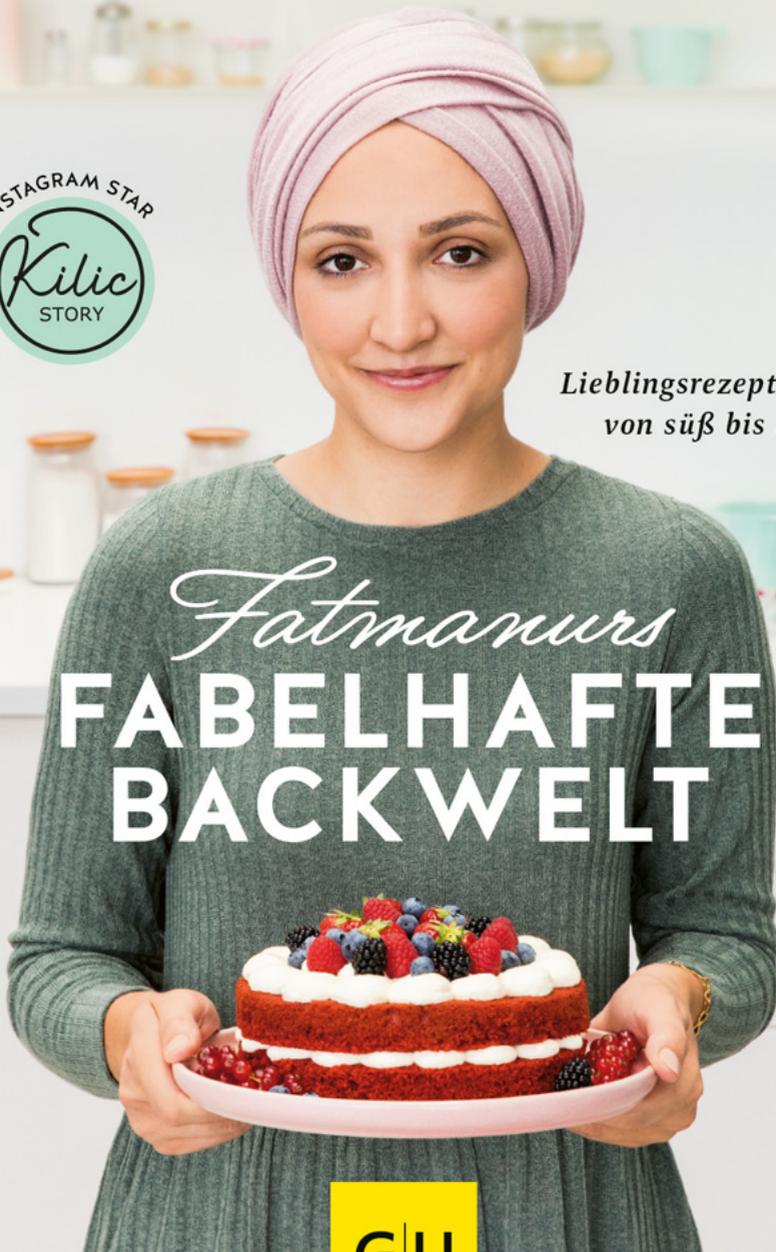


FATMANUR KILIC



*Lieblingsrezepte
von süß bis herzhaft*

Fatmanurs
**FABELHAFTE
BACKWELT**



GU

Vorwort 5

How the Kilic-Story begins 7



Basics & Grundrezepte 9

Klassiker à la Fatmanur 23

Easy peasy & megalecker 53

Schönes für besondere Anlässe 75

Kleine Köstlichkeiten & Desserts 99

Brot, Brötchen & Herzhaftes 135



Register 156

Impressum 160



Ich bin Fatmanur UND ICH LIEBE BACKEN!



Mein Heimatort, meine Familie:

Ich bin in Böblingen geboren und mit vier Geschwistern aufgewachsen. Seit einigen Jahren lebe ich mit meiner Familie in Waldbröl in NRW.

Mein allererster Kuchen:

Erdbeerkuchen

Ich backe am liebsten:

einfache, klassische Rührkuchen

Das esse ich nicht so gerne:

extrem schokoladige Sachen

Das mache ich neben Backen gerne:

alles mögliche Handwerkliche

Meine Träume für die Zukunft:

Zwei sind ja schon in Erfüllung gegangen – mein Onlineshop und dieses Buch. Gerne würde ich meine Reichweite auch noch für Hilfsorganisationen nutzen.

Mein Lieblingsurlaubsziel:

Türkei

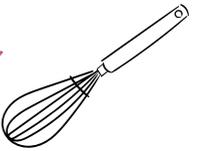
Da möchte ich unbedingt mal hin:

New York und Miami

Mein sehnlichster Wunsch:

Frieden und eine Welt ohne Rassismus

How the Kilic-Story begins



Wie kamst du auf die Idee mit den Instagram- und Tiktok-Kanälen?

Das war reiner Zufall. Ich wollte zuerst eigentlich nur Videos für meine Familie und Freunde drehen, weil sie mich öfter nach Rezepten gefragt haben. Eines Tages habe ich aus Versehen ein Video auf Tiktok gepostet und das Video ist viral gegangen (die Wickeltorte).

Innerhalb kurzer Zeit hast du ziemlich viele Followers gewonnen. Was ist dein Erfolgsrezept?

Ich glaube, weil meine Rezepte wirklich gut funktionieren. Ich teste sie ja mehrmals, bis sie perfekt sind. Und dadurch, dass ich gelernte Konditorin bin, kenne ich viele Profi-Tricks, die vielleicht nicht alle wissen. Und mir ist sehr wichtig, dass ich authentisch und bodenständig bleibe. Vor der Kamera bin ich die gleiche Fatmanur wie hinter der Kamera. Ich zeige ungeschönt meinen Alltag und teile mit allen auch meine schlechten Momente, etwa wenn ich gestresst bin oder mir beim Backen auch mal etwas nicht gelingt.

Hast du früher schon Erfahrungen vor der Kamera gesammelt?

Nein, überhaupt nicht! Ich war immer sehr schüchtern. Dazu hatte ich einen starken schwäbischen Dialekt. Alle, die mich von früher kennen, können kaum glauben, dass ich jetzt sogar im Fernsehen auftrete.



Wie hast du deine Schüchternheit überwunden?

Ich habe sehr viel an mir gearbeitet. Zuerst wollte ich, dass man in den Videos nur meine Hände sieht. Aber diese Videos wurden so oft geklaut! Deshalb habe ich irgendwann auch mein Gesicht gezeigt und gesprochen. Sehr viel habe ich auch meinem Mann zu verdanken. Er hat mich stets unterstützt und ermutigt.



Basics & **GRUNDREZEPTE**



Bevor wir loslegen mit Kuchen, Keksen & Co. gibt es hier einen schnellen Überblick, welche Zutaten Backfans für alle Fälle im Vorratsschrank haben sollten und welches Equipment beim Backen sinnvoll ist. Natürlich dürfen Rezepte für die wichtigsten Grundteige und Cremes nicht fehlen.

Was ich immer PARAT HABE

Mehl

Für Kuchen und Gebäck verwende ich meistens Weizenmehl (Type 405 oder 550). Sehr gerne nehme ich auch Dinkelmehl (Type 630).



Fette

Butter, Öle und Margarine bringen Geschmack und Saftigkeit.



Triebmittel

Backpulver macht Rührkuchen und Biskuits schön luftig. Beim Hefengebäck ist dafür natürlich die Hefe zuständig. Es gibt sie frisch in Würfelform oder als Trockenhefe.



Eier

sorgen für Bindung und Luftigkeit in Teigen.



Süßungsmittel

Ich süße meine Backwerke klassisch mit Zucker. Man kann aber auch zu alternativen Mitteln greifen, wie Honig, Agavensirup oder Kokosblütenzucker.

Schokolade, Kuvertüre ...

... und Kakaopulver dürfen für spontane Kuchen im Vorratsschrank nie fehlen.



Aromen

Ich bin ein großer Fan von Vanillepaste und aromatisiere meine Kuchen gerne damit. Zitronenschale verleiht Gebäck eine frische Note. Zimt, Kardamom und Co. sind vor allem in der Weihnachtsbäckerei beliebt.



Obst

Mit Früchten schmecken Kuchen & Co. superlecker und sehen zudem unwiderstehlich aus.



RÜHRTEIG

**Für 1 Kastenform (30 cm) oder
1 Springform (26 cm Ø)**
Zubereitungszeit: 30 Min.

250 g weiche Butter
180 g Zucker
5 Eier (M)
200 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
50 g Speisestärke
Butter für die Form

- 1 Butter und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier nacheinander unterschlagen.
- 2 Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke in einer Schüssel mischen und kurz unter die Butter-Eier-Masse rühren. Den Backofen auf 180° vorheizen.
- 3 Den Teig in die gefettete Springform geben, glatt streichen und im Ofen (Mitte) in 30–35 Min. goldbraun backen (5–10 Min. vorher eine Stäbchenprobe machen).
- 4 Den Rührkuchen zu einer Torte weiterverarbeiten. Alternativ Obst (z. B. Äpfel, Kirschen, Aprikosen) unter den Teig mischen und mitbacken.



BISKUIT

Für 1 Springform (26 cm Ø)
Zubereitungszeit: 30 Min.

5 Eier (M)
210 g Zucker
225 g Mehl
2 ½ TL Backpulver

- 1 Eier und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts hell-schaumig aufschlagen – das dauert mind. 6 Min.
- 2 Den Backofen auf 170° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen.
- 3 Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Mehlmischung nach und nach mit einem Teigschaber unter die Schaummasse heben.
- 4 Den Biskuit in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) in 25–30 Min. goldbraun backen.
- 5 Den Biskuit in der Form abkühlen lassen.



Klassiker À LA FATMANUR



Liebt ihr klassische Kuchen und Torten auch so sehr wie ich?
Nichts geht über ein Stück saftigen Zitronenkuchen oder
fluffigen Hefezopf. Ich versuche aber immer, den Klassikern
einen kleinen Twist zu geben, ob geschmacklich, optisch oder
bei der Zubereitung. Klassisch, aber erfrischend.

HERZ-ROULADE

mit HIMBEEREN

Für 10 Stücke
Zubereitungszeit: 40 Min.
Backen: 8 Min.
Kühlen: 30 Min.

FÜR DEN BISKUIT

5 Eier (M)
100 g Zucker
1 TL Vanillepaste
75 g Mehl
30 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver

FÜR DIE CREMEFÜLLUNG

200 g Mascarpone
160 g Sahne
40 g Puderzucker
1 TL Vanillepaste
1 Pck. Sahnefestiger

AUSSERDEM

rote Lebensmittelfarbe
Zucker zum Bestreuen
250 g frische Himbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

1 Für den Biskuit den Backofen auf 200° vorheizen. Eier, Zucker und Vanillepaste mit den Rührbesen des Handrührgeräts weißschäumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, mit einem Teigschaber unterheben.

2 3-4 EL Biskuitmasse in einer Schüssel mit etwas roter Lebensmittelfarbe verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die rote Masse in Form von kleinen Herzen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Die Herzen im Ofen (Mitte) 1-2 Min. anbacken (es bildet sich eine Haut an der Oberfläche).

3 Das Blech herausnehmen, die Biskuitmasse vorsichtig auf dem Backpapier mit den Herzen verstreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 6 Min. goldgelb backen.

4 Ein Küchentuch leicht mit Wasser anfeuchten und etwas Zucker daraufstreuen. Den Biskuit auf das Tuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuit mithilfe des Backblechs oder eines großen Schneidebretts umdrehen und wieder auf das Küchentuch legen. Dann die Platte mitsamt dem Küchentuch aufrollen und auskühlen lassen.

5 Für die Cremefüllung alle Zutaten in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif aufschlagen. Die Himbeeren verlesen und halbieren.

6 Den Biskuit aufrollen, mit der Creme bestreichen und die Himbeeren darauf verteilen. Den Biskuit mithilfe des Küchentuchs aufrollen und auf eine Platte legen. Die Herz-Roulade mindestens 30 Min. kühl stellen. Vor dem Servieren dünn mit Puderzucker bestäuben.



Hier geht's
zur Video-
Anleitung!



KÄSESAHNE-SCHNITTEN

mit MANDARINEN

Für 8 Stücke
Zubereitungszeit: 50 Min.
Backen: 20 Min.
Kühlen: 2 Std.

FÜR DEN BISKUIT

4 Eier (M)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
70 g Mehl
70 g Speisestärke
4 TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g Sahne
60 g Zucker
1 ½ Pck. Sahnefestiger
1 Dose Mandarinen
(175 g Abtropfgewicht)
400 g Speisequark

AUSSERDEM

Puderzucker zum Bestäuben
Backrahmen (25 × 25 cm)
Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Für den Biskuit den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eier, Zucker und Vanillezucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe weißschaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und nach und nach unter die Eimasse heben.

2 Den Teig in den Backrahmen füllen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Den Biskuit herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Dann aus dem Backrahmen lösen und quer halbieren. Die untere Hälfte im Backrahmen auf eine Platte setzen. Die obere Hälfte in acht rechteckige Stücke schneiden.

4 Inzwischen für die Füllung die Sahne mit Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Die Mandarinen in ein Sieb gießen und dabei den Saft auffangen.

5 Den Quark mit 4 EL Mandarinenensaft glatt rühren. 3–4 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die restliche Sahne unter den Quark heben.

6 Die Hälfte der Quarkcreme auf dem Biskuit im Backrahmen verstreichen. 8 Mandarinenfilets für die Deko beiseitelegen, die restlichen auf der Creme verteilen. Die übrige Quarkcreme darauf verstreichen und mit den Biskuitstücken bedecken.

7 Die Oberfläche mit Puderzucker bestäuben. Die Sahne in Rosetten daraufspritzen und die Mandarinenfilets dazwischen- oder darauflegen.

8 Die Käsesahne-Schnitten mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren den Backrahmen entfernen und den Kuchen entlang der Biskuitstücke durchschneiden.



Hier geht's
zur Video-
Anleitung!





Easy peasy & **MEGALECKER**



Ihr habt keine Lust stundenlang in der Küche zu stehen, möchtet aber gerne was richtig Leckereres zaubern? Dann probiert die super einfachen Rezepte in diesem Kapitel – sie gehen ruckzuck. Außerdem braucht ihr nur wenige Zutaten und manchmal nicht mal einen Backofen.

APRIKOSENKUCHEN

ohne BACKEN

Für 12 Stücke
Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühlen: 2 Std.

FÜR DEN BODEN

90 g Butter
200 g Butterkekse

FÜR DIE VANILLECREME

380 ml Milch
75 g Zucker
2 TL Vanillepaste
1 Pck. Vanillepuddingpulver
250 g Schmand

FÜR DEN BELAG

1 kleine Dose Aprikosen
(240 g Abtropfgewicht)
250 g Himbeeren
1 Pck. klarer Tortenguss

AUSSERDEM

Springform (26 cm Ø)

1 Für den Boden die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Topfboden zerstoßen und mit der Butter mischen. Die Krümelmasse gleichmäßig in der Springform verteilen und andrücken.

2 Für die Vanillecreme aus Milch, Zucker, Vanillepaste und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Schmand in den Pudding rühren. Die Vanillecreme in die Form geben und glatt streichen.

3 Die Aprikosen in ein Sieb gießen, den Saft dabei auffangen. Die Aprikosenhälften vierteln. Die Himbeeren verlesen. Aprikosen und Himbeeren auf der Creme verteilen (sie muss dafür nicht komplett abgekühlt sein).

4 Den Tortenguss mit Aprikosenflüssigkeit und Wasser nach Packungsanweisung kochen und auf den Früchten verteilen. Den Aprikosenkuchen ca. 2 Std. kühl stellen.

Fatmanurs Tipp

Den Keksboden drückt man am besten mit der Unterseite eines Glases in der Form an. So wird er gleichmäßig dick und eben.





Schönes für
BESONDERE ANLÄSSE



Geburtstage, Muttertag, Einschulung, Hochzeit ... für diese besonders wichtigen Tage gebe ich mir gerne extra Mühe und kreierte hübsche Torten. Traut euch, es ist nicht schwierig und ihr macht Familie und Freunden mit traumhaften Backwerken, Desserts und kleinen Köstlichkeiten eine Riesenfreude.

DRIP CAKE

mit MANGOFÜLLUNG

Für 16 Stücke

Zubereitung: 1 Std. 40 Min.

Backen: 35 Min.

Kühlen: 2 Std. 30 Min.

FÜR DEN RÜHRTEIG

250 g weiche Butter

180 g Zucker | 5 Eier (M)

200 g Mehl | 1 TL Backpulver

50 g Speisestärke

FÜR DIE MANGOFÜLLUNG

1 Mango

3 EL Speisestärke

170 ml Maracujasaft

2 EL Zucker

FÜR DIE SAHNECREME

400 g Sahne

1 Pck. Sahnefestiger

70 g Puderzucker

250 g Mascarpone

FÜR DIE BUTTERCREME

250 g weiche Butter

130 g Puderzucker

blaue Lebensmittelfarbe

AUSSERDEM

80 g bunte Zuckerstreusel

90 g rosa Cake Drip (online)

2 Tortenringe (à 16 cm Ø)

Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Ein Backblech mit Backpapier belegen und die zwei Tortenringe daraufsetzen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Rührteig Butter mit Zucker cremig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und zügig unter die Buttermasse rühren. Den Teig in die Tortenringe füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) in 30–35 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und in den Ringen auskühlen lassen.

2 Für die Mangofüllung die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein und in kleine Würfel schneiden. Die Speisestärke mit ein paar Löffeln Maracujasaft glatt rühren. Die Speisestärkemischung mit dem restlichen Saft, Mango und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt abkühlen lassen.

3 Für die Sahnecreme die Sahne mit Sahnefestiger und Puderzucker steif schlagen. Mascarpone cremig rühren und die Sahne kurz unterrühren.

4 Für die Buttercreme die Butter mit Puderzucker und Vanillepaste sehr cremig rühren. So viel Lebensmittelfarbe dazugeben, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

5 Die beiden Böden jeweils quer halbieren. Einen Boden auf eine Platte legen und mit einem Drittel der Creme bestreichen – dafür wenig Creme glatt verstreichen, den Rest vom Drittel in einen Spritzbeutel geben und am Rand entlang in einer Linie aufspritzen. Ein Drittel der Mangofüllung auf dem Boden verteilen. Mit dem zweiten und dritten Boden genauso verfahren. Den vierten Boden darauflegen und die Torte mit Frischhaltefolie umhüllt im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen.

6 Ein Viertel der Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen. Mit der restlichen Buttercreme die Torte rundherum bestreichen, am unteren Rand mit Streuseln bestreuen. Die Torte 30 Min. kühl stellen.

7 Den fertigen Cake Drip in ein heißes Wasserbad legen, bis er flüssig ist. Den Drip auf die Torte gießen.

8 Die restliche Buttercreme auf die Torte spritzen und mit den übrigen Streuseln bestreuen. Die Torte bis zum Servieren mindestens 1 Std. kühl stellen.



Hier geht's
zur Video-
Anleitung!



KÄSEKUCHEN-SCHULTÜTEN

mit QUARKFÜLLUNG

Für 8 Stück
Zubereitungszeit: 30 Min.
Backen: 45 Min.
Abkühlen: 1 Std.

FÜR DEN MÜRBETEIG

75 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei (M) | 170 g Mehl
½ TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Bio-Zitrone | 2 Eier (M)
200 g Sahne
500 g Speisequark
100 g Zucker
35 g Speisestärke

FÜR DIE DEKO

200 g dunkle Kuchenglasur
200 g weiße Kuchenglasur
90 g bunte Zuckerstreusel
20 g roter Fondant
20 g blauer Fondant
20 g grüner Fondant
40 g bunte Mini-Schokolinsen
16 Marshmallows

AUSSERDEM

Speisestärke zum Arbeiten
Springform (26 cm Ø)
Butter und Mehl für die Form

1 Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander verkneten. Zwei Drittel des Teigs in die Form geben und gleichmäßig am Boden andrücken. Aus dem restlichen Teig einen ca. 7 cm hohen Rand andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 160° vorheizen.

2 Für die Füllung die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben.

3 Quark, Zucker, Speisestärke, Eigelbe und Zitronenschale verrühren. Den Eischnee und die Sahne unterheben. Die Quarkmasse in die Form füllen und im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Den Kuchen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

4 Den Springformrand abnehmen und den Kuchen in acht Stücke schneiden. Die Stücke mit Abstand zueinander auf Backpapier legen.

5 Die Kuchenglasuren nach Packungsanweisung jeweils schmelzen lassen. Jeweils vier Kuchenstücke auf der Oberfläche und am Teigrand damit bestreichen. Sofort, also bevor die Glasur fest wird, die schmale Seite mit Zuckerstreuseln bestreuen.

6 Den Fondant auf der mit Speisestärke bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und Buchstaben und Zahlen ausstechen. Die Fondantelemente und die Schokolinsen mit etwas Kuchenglasur fixieren.



7 Die restliche Kuchenglasur jeweils in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur als Tupfen oder Linien auf die Schultüten spritzen.

8 Die Marshmallows zu Dreiecken schneiden und jeweils zwei davon mit etwas Kuchenglasur am Rand der einzelnen Kuchenstücke fixieren.

Hier geht's
zur Video-
Anleitung!





Kleine KÖSTLICHKEITEN & DESSERTS



Ihr seid eher Fans von süßen Cupcakes, Törtchen & Desserts anstatt von großen Kuchen? Dann seid ihr hier genau richtig. Bananen-Cupcakes, Tiramisu-Törtchen, Bienenstich-Desserts und vieles mehr warten auf euch.

TOLLE MUSTER OHNE TÜLLE



FÜR DAS WELLENMUSTER *Step 1*
Die Spitze eines Einweg-Spritzbeutels gerade abschneiden. Dann an einer Seite ein schräges Stück abschneiden.



FÜR DAS WELLENMUSTER *Step 2*
Den Beutel mit der Creme beim Spritzen hin- und herbewegen, sodass ein Wellenmuster entsteht.



FÜR DAS BLATTMUSTER *Step 1*
Die Spitze des Beutels auf beiden Seiten schräg abschneiden, sodass eine neue Spitze entsteht.



FÜR DAS BLATTMUSTER *Step 2*
Den Beutel mit der Creme beim Spritzen von oben nach unten ziehen, damit ein Blattmuster entsteht.



FÜR DAS STERNMUSTER *Step 1*
Die Spitze eines Einweg-Spritzbeutels längs zusammenfalten.



FÜR DAS STERNMUSTER *Step 2*
Die gefaltete Spitze noch einmal längs zusammenfalten.



FÜR DAS STERNMUSTER *Step 3*
Die Spitze auf beiden Seiten schräg abschneiden. So entsteht eine Spitze, die beim Entfalten sternförmig ist.



FÜR DAS STERNMUSTER *Step 4*
Den Beutel mit der Creme beim Spritzen kreisförmig bewegen, sodass ein Sternmuster entsteht.

SÜSSE CAKE POPS

à la MINI MOUSE

Für 18 Stück
Zubereitungszeit:
1 Std. 30 Min.
Backen: 40 Min.
Kühlen: 30 Min.

FÜR DEN TEIG

2 Eier (M)
125 g Zucker
125 ml Sonnenblumenöl
125 ml Milch
210 g Mehl
½ Pck. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

FÜR DIE GANACHE

200 g Zartbitterkuvertüre
200 g Sahne

FÜR DIE DEKO

100 g rosa Fondantmasse
250 g rote Deko-Melts
500 g dunkle Kuchenglasur

AUSSERDEM

1 Springform (26 cm Ø)
18 Cake-Pop-Sticks
Silikonform für Schleifen
(nach Belieben)

1 Für den Teig Eier und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts weißschaumig schlagen – das dauert mindestens 5 Min. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform mit Backpapier belegen.

2 Das Öl und die Milch mischen und unterrühren. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen. Den Boden in der Form abkühlen lassen.

3 Inzwischen für die Deko aus der Fondantmasse Schleifen formen (nach Belieben mithilfe einer Silikonform).

4 Für die Ganache die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne erhitzen, über die Kuvertüre gießen und rühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist.

5 Den Boden mit den Händen in einer Schüssel zerbröseln. Die Ganache bis auf 1 EL zu den Bröseln gießen und alles verkneten. Aus der Masse 18 Kugeln formen.

6 Die Cake-Pop-Stiele an einem Ende 2–3 cm weit in die restliche Ganache tunken und in die Kugeln stecken. Rechts und links der Stiele jeweils ein Deko-Melt als »Ohren« einstecken. Die Cake Pops im Kühlschrank in ca. 30 Min. fest werden lassen.

7 Die Kuchenglasur in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und in einen hohen Rührbecher oder einen anderen schmalen hohen Behälter füllen. Die Cake Pops komplett in die Glasur tauchen und mit den Stielen nach



oben auf Backpapier setzen. Die Schleifen in die noch feuchte Kuvertüre drücken. Die Glasur fest werden lassen.

8 Inzwischen die übrigen roten Deko-Melts in einer Schüssel in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Cake Pops bis zur Mitte in die rote Glasur tauchen und mit den Stielen nach oben auf Backpapier trocknen lassen.

Hier geht's
zur Video-
Anleitung!





Brot, Brötchen & **HERZHAFTES**



Obwohl ich Konditorin bin, backe ich auch sehr gerne Brot und herzhaftes Gebäck. Duftendes, frisch gebackenes Brot aus dem eigenen Ofen ist schon was Feines, oder? Hier verrate ich außerdem meine besten Rezepte für Pide, Börek & Co.

BÖREK

mit SPINAT UND FETA

Für 12 Stücke
Zubereitungszeit:
1 Std. 30 Min.
Backen: 30 Min.

FÜR DEN TEIG

650 g Mehl (+ etwas mehr
zum Arbeiten)
1 Ei (M)
60 ml Sonnenblumenöl
1 TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g frischen Spinat
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
550 g Feta (Schafskäse)
Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

200 g Butter

- 1 Für den Teig alle Zutaten mit 320 ml Wasser in einer Schüssel zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 20 Min. ruhen lassen.
- 2 Inzwischen für die Füllung den Spinat putzen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Spinat dazugeben und unter gelegentlichem Rühren zusammenfallen lassen.
- 3 Den Topf vom Herd nehmen und den Spinat ca. 10 Min. abkühlen lassen. Den Feta zerbröckeln, unter den Spinat mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten, zu einer Rolle formen und in 16 Stücke schneiden. Vier Teigstücke jeweils zu einem Kreis in Größe eines Kuchentellers ausrollen.
- 5 Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Einen Kreis mit Butter bestreichen, den zweiten darauflegen, ebenfalls mit Butter bestreichen, den dritten darauflegen, mit Butter bestreichen und mit dem vierten Kreis bedecken. Den Stapel auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen.
- 6 Den Teig halbieren, mit Butter bestreichen und längs der Schnittstellen jeweils Spinat-Feta-Füllung verteilen. Die beiden Teige von der Füllungsseite her aufrollen.
- 7 Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eine Teigrolle in der Mitte des Blechs zu einer Schnecke formen, die andere daran anlegen.



- 8 Die übrigen Teigstücke ebenso verarbeiten und schneckenförmig an die anderen Teigrollen anlegen. Das Börek mit der restlichen Butter bestreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen.
- 9 Das Börek vor dem Servieren in Kuchenstücke schneiden und warm oder kalt genießen.



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem Buch Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer Bücher auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem Buch und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in Ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

Sollten wir Ihre Erwartungen so gar nicht erfüllt haben, tauschen wir Ihnen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG
Grillparzerstraße 12
81675 München
www.gu.de



GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

IMPRESSUM

© 2023 GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH, Postfach
860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke
der GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH, www.gu.de

ISBN 978-3-8338-8922-6
1. Auflage 2023

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise,
sowie Verbreitung durch
Bild, Funk, Fernsehen und
Internet, durch fotomechanische
Wiedergabe, Tonträger
und Datenverarbeitungssysteme
jeder Art nur mit schriftlicher
Genehmigung des Verlages.

Die GU-Homepage finden Sie
unter www.gu.de

Projektleitung: Linh Nguyen
Lektorat: Gertrud Köhn
Korrektorat: Waltraud Schmidt
Innenlayoutgestaltung:
independent Medien-Design,
München, ki36 Editorial
Design, Sabine Krohberger,
München
Umschlaggestaltung: ki36
Editorial Design, Sabine
Krohberger, München
Herstellung: Petra Roth

Satz: Gertrud Köhn
Reproduktion: Medienprinzen
GmbH, München
Druck und Bindung: Firmen-
gruppe APPL, aprinta druck,
Wemding

Umwelthinweis

Nachhaltigkeit ist uns sehr
wichtig. Der Rohstoff Papier
ist in der Buchproduktion
hierfür von entscheidender
Bedeutung. Daher ist dieses
Buch auf PEFC-zertifiziertem
Papier gedruckt. PEFC garanti-
ert, dass ökologische, soziale
und ökonomische Aspekte in
der Verarbeitungskette unab-
hängig überwacht werden und
lückenlos nachvollziehbar sind.

Bildnachweis

Cover und Peoplefotos:
Jennifer Braun
alle anderen Fotos: Julia
Hoersch (Foodstyling: Anne
Haupt, Requisite: Meike Graf)
Syndication:
www.seasons.agency

Backofenhinweis

Unsere Temperaturangaben,
wenn sie nicht anders angege-
ben sind, beziehen sich auf das
Backen im Elektroherd mit
Ober- und Unterhitze. Die
Backzeiten können je nach
Herd variieren. Details entneh-
men Sie bitte der Bedienungs-
anleitung Ihres Backofens.