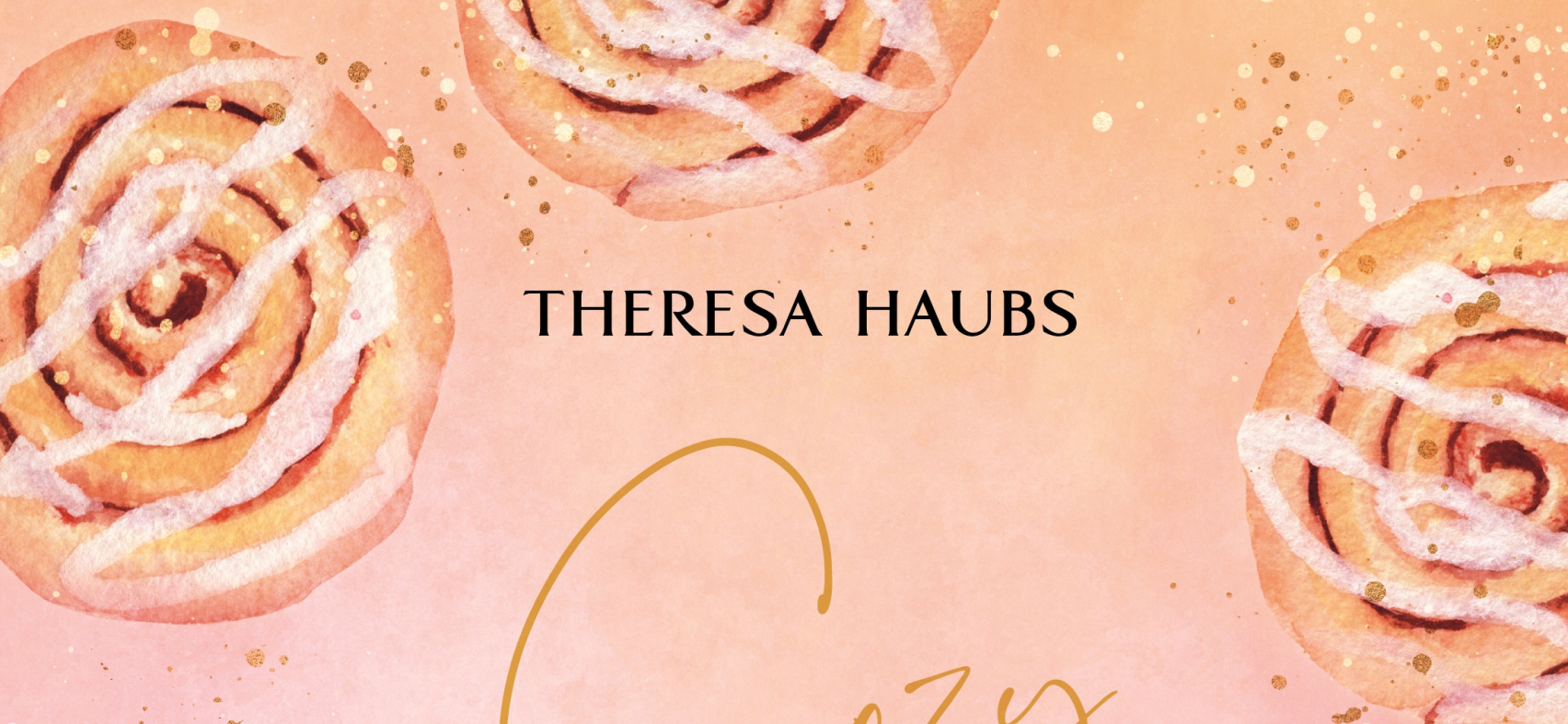




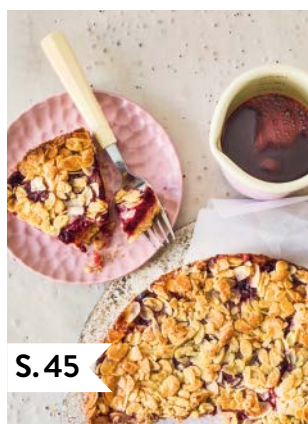
THERESA HAUBS

Cozy
Baking
Time

Süße Rezepte für
die kalte Jahreszeit



G|U



Vorwort	8
Meine liebsten Back-Hacks	10
Rezept-Upgrades und vegane Alternativen	12
Pannenhilfe	13
Happy Baking Playlist	14

BAKE IT TILL YOU MAKE IT – HERBSTREZEPTE

Bester Schokokuchen ever	18
Apfelkuchen mit Mandelstreuseln	20
Pumpkin Spice Muffins	23
Zwetschkuchen	25
Absolute Banger Cookies	27
Schoko Slaycation	28
Cutesy Zimtschnecken	30
Cheesy Boi – Käsekuchen	33
Easy peasy Mohnkuchen	34
Schweizer Rüblitorte	38
Haselnusskranz	41
Nussecken deluxe	42
Kirschkuchen mit Mandelstreuseln	45
Marzipanschnecken	47
Kuchenstich	48
Italienischer Apfelkuchen	50
Zitronenkuchen vom Blech	53
Nutella-Biskuits mit flüssigem Kern	57
Schoko-Karamell-Poke-Cake	58
Apple Crumble	60
Basic Bitch – einfacher Zitronenkuchen	63
Schokobon-Muffins	64
Apfelrosen	67

Pistazienmuffins	68
Zwetschgendatschi Deluxe	71
Eierlikörkuchen	72
Chocolate Bricks	75
Crookies – Croissant-Cookies	79
Wiesnherz	80
Wiesnherz in vegan	83
Orange ist the new Snack – Mandarinen-Schmand-Torte	85
Kuchenlollis	86
Scones	89
Bananenbrot	91
Buttermilch-Core	92





S. 99



S. 100



S. 102

HOT GIRL WINTER IS COMING – WINTERREZEPTE

Ratzfatz Orangen-Schoko-Plätzchen	97
10/10 Schokoplätzchen	99
Orangen-Makronen	100
Lebkuchen in easy	102
Marzipan-Baddies	105
Marmelade-Rum-Törtchen	106
Zimtsterne	108
Salted caramel princess	111
Österreicher Busserl	115
Krokant-Taler	116
Vanillekipferl	118
Haferflockenplätzchen	120
Mozartplätzchen	122
Zitronenherzen	125
Aprikosenplätzchen	127
Florentiner	129
Break it off! – Bruchschokolade	133
Kaiserschmarrn	135
Glühweinkuchen	136
Gebrannte Mandeln	138
Schoko-Cornflakes-Haufen	141
Lebkuchen-Brownies	143
Glühweinschnitten	144
Lebkuchenmuffins	147
Linzer Torte	149
Danksagung	151
Register	152
Impressum	158

Vorwort

Erst mal Gratulation, dass ihr zu diesem Buch gegriffen habt, offenbar habt ihr Geschmack. Dieses Buch ist für alle, die sagen „Ich würde voll gerne mehr backen“. Zugegeben höre ich den Satz sehr oft, daher ist es jetzt meine Mission, meine easy-peasy-Rezepte weiterzugeben.

Ich bin keine Konditormeisterin mit komplizierten Rezepten, sondern einfach jemand, der schon einiges gebacken hat und überzeugt ist, dass Backen kein Hexenwerk ist, sondern einfach Spaß macht (nicht nur euch, sondern auch denen, die davon kosten dürfen). Ich selbst bin Studentin, aka, schwimme nicht grade in Geld, hab prinzipiell zu wenig Zeit und eine Küche, die gefühlt aus einem einzigen Regalbrett besteht. Trotzdem backe ich supergerne, und ich bekomme ehrlich für nichts so viele Komplimente wie für meine Kuchen. Ich hab schon sehr viel ausprobiert und in den letzten Jahren meine Rezeptliste optimiert: einfache und leckere Rezepte, für die man kein besonderes „Backtalent“ braucht. Die meisten Rezepte stammen aus meiner Familie, von Uroma und Oma über meine Mama bis hin zu mir, und wurden über vier Generationen weitergegeben.

Ich finde, es ist an der Zeit, diese Schätze mit euch zu teilen. Let's go!

Was erwartet euch?

- Einfache, schnelle Rezepte – ihr braucht kein Backprofi zu sein und auch keine crazy Küchenausstattung – ein einfacher Handmixer reicht vollkommen.

- Wenige Zutaten – perfekt für broke Studis wie mich und alle, die einfach Spaß am Backen haben.
- Ganz normale Zutaten – ihr müsst nicht in vier verschiedene Läden, bevor ihr loslegen könnt.
- Vielfalt ohne Ende – verschiedene Teige, Beläge und Kombis für jeden Geschmack.
- Schnell und unkompliziert – weil niemand drei Stunden auf einen Kuchen warten will, wenn man ihn jetzt essen könnte. Zugegeben: Es gibt paar Ausnahmen, aber die lohnen sich.
- Rezepte, die auf den Punkt kommen – keine Romane, nur das, was man wirklich braucht.
- Backen mit den richtigen Vibes – hab euch eine Gute-Laune-Playlist erstellt.

Diese Boni sind dabei:

- Rezept-Upgrades: kleine Tricks, wie man einfache Rezepte aufs nächste Level hebt.
- Back-Hacks: nützliche Tipps, die ich mir über die Jahre angeeignet habe und die das Back-Game sehr viel einfacher machen.
- Pannenseite: Erste Hilfe, wenn mal was schiefgeht – wir können alles irgendwie retten.

Also, worauf wartet ihr? Schürze um (oder Hoodie, let's be real), Musik an – und Happy Baking!

Eure Theresa[♥]





Pannenhilfe

Was, wenn ein Kuchen
bisschen misslingt?

Falls das Etwas, das man aus dem Backofen zieht, beim Rausnehmen aus der Form bricht und optisch nichts mehr hergibt, kann man runde Kuchen einfach auf der Kuchenplatte wieder zusammenschieben. Kuchen aus Kastenformen kann man mit Schokolade flicken (einfach mit flüssiger Schokolade die Teile zusammenkleben) und zusätzlich mit einer Schokoschicht überziehen und so wieder tageslichttauglich machen. Falls Schokolade vom Geschmack her nicht passt, einfach mit Zuckerguss überziehen oder mit Sahne servieren.

Ist der Teig zerfallen oder löst sich nicht aus der Backform?

Teigreste kann man hervorragend zu Cake Pops verarbeiten, siehe S. 86. Oder man füllt den Teig in Gläser (in Schichten) und bietet den Kuchen zum Löffeln an – hat auch was!

Was, wenn der Kuchen vollkommen misslingt?

Schick mir ein Bild auf Insta und wir schauen, was wir retten können.

Was, wenn der Kuchen verbrannt ist?

Es tut mir leid, dir das mitteilen zu müssen, aber dann muss er leider in die Tonne wandern.

Bake it till you make it

Schoko Slaycation

Oder wie meine Mama sagen würde:
Nougat-Tassentraum

Für 5 Stück

Für den Teig:

50 g Weizenmehl (Type 405)

¼ TL Backpulver

10 g Kakaopulver

30 g gemahlene

Haselnusskerne

75 g Zucker

1 Ei (M)

3 EL Milch

2 EL Sonnenblumenöl

25 g Vollmilch-Schokotropfen

Für die Füllung:

50 g Nussnougat (am Stück)

Außerdem:

5 kleine Tassen à ca. 100 ml

Inhalt

Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 25 Min.

1. Zuerst den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die süßen Tassen einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

2. Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Tassen zur Hälfte mit Teig füllen. Den Nougat in 5 Stangen schneiden und so in den Teig stecken, dass es noch rausguckt. Dann die Tassen auf ein Backblech stellen und 25 Min auf der zweituntersten Schiene im heißen Ofen backen.

Tipp: Am besten direkt warm essen – oder vor dem Verzehr noch mal kurz durch die Mikrowelle drehen lassen. :)

Das Geilste an dem Ding
ist der flüssige Nougatkern.





Marzipanschnecken

Für alle, die nicht immer Frittschnecken machen wollen

Für 16 Stück

Für die Füllung:

3 mittelgroße Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
120 g Puderzucker
2–3 TL Bittermandelöl · Salz
3 EL gehackte Mandeln
3 EL Sahne

Für den Teig:

150 g Magerquark · 80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker · Salz
5 EL Milch · 6 EL Öl
300 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver

Für den Guss:

150 g Puderzucker
ca. 3 EL Zitronensaft
Butter/Margarine und Mehl für
die Form
Mehl zum Arbeiten

Außerdem:

Butter/Margarine und Mehl
für die Form
Mehl zum Arbeiten

Zubereitungszeit: 45 Min.

Backzeit: 18 Min.

1. Zuerst für die Füllung die Kartoffeln schälen, waschen und im Wasser ohne Salz gar kochen. Anschließend ausdampfen lassen. In eine Schüssel geben und zerstampfen.

2. Für den Teig Quark, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Milch und Öl verrühren. Danach Mehl und Backpulver mit der Quarkmasse verkneten.

3. Jetzt wäre der perfekte Zeitpunkt, um den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorzuheizen. Die Auflaufform schon mal einfetten und bemehlen.

4. Dann geht es an die Füllung: Den Kartoffelstampf mit Puderzucker, Bittermandelöl und 1 Prise Salz verrühren.

5. Jetzt den Teig mit etwas Mehl auf ungefähr 40 x 35 cm ausrollen. Die Füllung darauf verstreichen und die gehackten Mandeln drüberstreuen. Diese Teigplatte danach längsseits straff aufrollen und in Scheiben schneiden. Die Schnecken in die Auflaufform setzen und mit der Sahne bestreichen. Ab in den heißen Ofen (auf die zweite Schiene von unten) damit und 18 Min. goldig backen.

6. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren und die fertigen Marzipanschnecken damit bestreichen, gerne während sie noch heiß sind. Letztes To-do: Schnecken schmecken lassen.

Kuchenstich

Wenn Bienenstich und Kuchen
ein Kind hätten

Für 12 Stück

Für den Teig:

200 g Weizenmehl (Type 405)

1 ½ TL Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Salz

1 Ei (M)

100 g Butter

Für die Füllung (optional):

1 Pck. Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

250 ml Milch

1 Ei (M)

Für den Belag:

50 g Butter

100 g Zucker

120 g gehobelte Mandeln

5 Tropfen Bittermandelöl

2 EL Milch

Außerdem:

Butter/Margarine und Mehl
für die Form

Zubereitungszeit: 15–25 Min.

Backzeit: 25 Min.

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Ei dazugeben. Butter (am besten in Stücke geschnitten) hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform einfetten und bemehlen.

3. Die Springform mit dem Teig auskleiden, dafür ungefähr zwei Drittel für den Boden und ein Drittel für den Rand der Form verwenden.

4. Für die Füllung das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker nach Packungsanleitung in nur 250 ml Milch kochen (nicht wie beschrieben in 500 ml). Etwas abkühlen lassen. Das Ei unterrühren und auf den Boden streichen.

5. Für den Belag die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Zucker, Mandeln, Bittermandelöl und Milch hinzufügen und kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen und auf den Teig streichen.

6. Den Schmaus für 25 Min. im heißen Ofen auf der untersten Schiene backen. Und Gönning!

Tipp: Wenn's schnell gehen muss, kann man die Füllung auch weglassen. Das Ergebnis ist ein knuspriger Gaumenschmaus und ratzfatz fertig.



Schoko-Karamell-Poke-Cake

Für alle Karamell-Schleckermäulchen

Für 12 Stück

Für den Teig:

125 g Butter
100 g Zartbitterschokolade
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier (M)
80 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
Salz · 15 g Kakaopulver

Für die Füllung:

1 Pck. Vanillepuddingpulver
400 ml Milch
2 EL Zucker · 50 g Butter
2 EL Karamellcreme

Für das Topping:

100 g Sahne
1 EL Zucker
Karamellcreme

Außerdem:

1 eckige Backform oder
Auflaufform (ca. 20 x 20 cm)
Butter/Margarine und Mehl
für die Form
Spritzbeutel mit glatter Tülle

Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 30 Min.

1. Für den Teig die Butter mit der Schokolade schmelzen (geht am besten im Topf oder in der Mikrowelle) und etwas abkühlen lassen. Mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Kakao unterrühren.

2. Einmal den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen, bitte, danke! Eine eckige Backform oder Auflaufform einfetten und mit Mehl bestäuben.

3. Den Teig in die Form füllen. Dann das Ganze für 30 Min. im heißen Ofen auf der untersten Schiene backen.

4. Während des Backvorgangs den Pudding mit der Milch und dem Zucker zubereiten, wie es auf der Packungsanleitung steht. Die Butter unterrühren und etwas abkühlen lassen. Dann noch die Karamellcreme unterrühren.

5. Den fertigen Kuchen 5 Min. abkühlen lassen. Der Kleine ist noch nicht ganz fertig, jetzt wird er erst mal eingestochen – bitte sanft, er kann ja nichts für Aggressionsprobleme. Mit dem Stiel eines Kochlöffels Löcher im Abstand von 2 cm in den Kuchen stechen.

6. Die Sahne steif schlagen. Die Puddingmasse in eine Spritztülle mit glatter, langer Spitze füllen und in die Löcher füllen. Die restliche Puddingmasse mit der Sahne und dem Zucker verrühren und auf den Kuchen streichen. Kühl stellen.

7. Erst wenn er vollständig abgekühlt ist, mit Karamellcreme verzieren und unbedingt kreativ austoben (hier meinetwegen Aggressionsprobleme rauslassen). Kuchen noch mal kühl stellen und dann genießen!



Mogst a Busserl?

Oder wie meine Mama sagen würde: Wiesulherz

Für 4 Stück

Für den Teig:

100 g Butter
225 g Honig
125 g Zucker
½ TL Lebkuchengewürz
15 g Kakaopulver
550 g Weizenmehl (Type 405)
1 Msp. Backpulver
1 Ei (M)
Salz

Für den Guss:

1 Eiweiß (M)
220–250 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe (am besten blau)

Außerdem:

Pappe für die Schablone
Mehl zum Arbeiten
Spritzbeutel mit Zackentülle

Zubereitungszeit: 30 Min.

**Ruhen: ein paar Std. oder
über Nacht**

Backzeit: 15 Min.

1. Butter, Honig, Zucker, Lebkuchengewürz und Kakao in einem Topf langsam erhitzen. Die Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Ei, 1 Prise Salz und die Honigmasse hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig einige Stunden oder über Nacht bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

3. Wenn's ans Backen geht, den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze jagen – jetzt machen wir die Herzis. Dazu eine Herzschablone aus Pappe ausschneiden, so groß, wie die Herzis später sein sollen.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mithilfe der Schablone Herzen ausschneiden. Der Teig darf auf keinen Fall zu dünn ausgerollt werden, sonst werden die Herzen einfach trockene Pappdeckel. Übrigen Teig nochmals zusammenkneten und Teig wieder ausrollen.

5. Ab auf ein mit Backpapier belegtes Blech und für 15 Min. auf der zweituntersten Stufe in den heißen Ofen. Dann rausholen und komplett auskühlen lassen.

6. Für den Zuckerguss das Eiweiß sehr steif schlagen, Puderzucker sieben und unterrühren. Masse halbieren und einen Teil in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und kleine Bögen in Weiß am Rand der Herzen aufspritzen.

7. Dann ein bisschen blaue Lebensmittelfarbe in den restlichen Guss geben und damit leicht versetzt wieder Bögen aufspritzen – so entsteht die typische bayerische Optik. Natürlich kann man auch ganz andere Farben wählen. In die Mitte gerne kleine Herzen malen oder etwas Kurzes schreiben (z. B. I mog di), über Nacht gut antrocknen lassen. Und dann an einen Herzensmenschen verschenken.

Galijri
aus
Bayern



Unbedingt
im Kühlschrank
lagern wegen
der Sahne



Orange is the new Snack

Oder wie meine Mama sagen würde:
Mandarinen-Schmand-Torte

Für 12 Stück

Für den Teig:

85 g Butter
140 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier (M)
200 g Weizenmehl (Type 405)
1 Pck. Backpulver
Salz
150 ml Orangenlimonade

Für die Creme:

270 g Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
400 g Schmand
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Dosen Mandarinen (à 175 g
Abtropfgewicht)

Außerdem:

1 Springform (26 cm Ø)
Butter/Margarine und Mehl
für die Form
Verstellbarer Tortenring

Zubereitungszeit: 25 Min.

Kühlzeit: 2 Std.

Backzeit: 25 Min.

1. Zuerst einmal den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform einfetten und bemehlen.

2. Für den Teigboden Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz unterrühren. Dann die Orangenlimonade dazu und wieder verrühren. Der Teig ist jetzt sehr schaumig und voller Kohlensäure aus der Limo, aber das soll so sein, damit er schön luftig wird.

3. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und für 25 Min. im heißen Ofen backen. Danach abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit für die Creme die Sahne mit Sahnesteif richtig steif schlagen (aber nicht zu lang, sonst wird's Butter). Schmand, Zucker und Vanillezucker verrühren und die steife Sahne unterheben. Die Mandarinen abtropfen lassen und ebenfalls unterheben.

5. Um mit dem Boden weitermachen zu können, sollte dieser schon gut abgekühlt sein. Boden also schwuppsdiwupps mittig auf einer Kuchenplatte platzieren, einen Tortenring drum herumspannen (kann auch der Ring der Springform sein, wenn man keinen Tortenring hat) und dann die Creme draufgeben.

6. Jetzt den Spaß für 2 Std. in den Kühlschrank stellen und dann kann man die leckere Torte auch schon anschneiden und schnabulieren – schmeckt wirklich anders nice.

Hot girl winter is coming



Salted caramel princess

Alea me, bitte ne Kostprobe vorbeischieken, danke!

Für 30 Stück

Für den Teig:

280 g Weizenmehl (Type 405)

30 g Kakaopulver

100 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei (M)

200 g weiche Butter

Für die Füllung:

150 g gesalzene Karamellcreme

(z. B. Brotaufstrich)

Für die Verzierung:

50 g Vollmilch-Kuvertüre

25 g Haselnusskrokant

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Plätzchenausstecher in
verschiedenen Größen (rund
und in Blumenform)

Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 60 Min.

Backzeit: 10 Min.

1. Mehl, Kakaopulver und beide Zucker in eine Schüssel geben, Ei und die Butter in kleinen Stücken draufgeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einem Fladen formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. kühlen.

2. Dann den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze anschmeißen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen (evtl. in mehrere Portionen aufteilen). Mit den Ausstechern Blumen und gleich viele Blumenringe ausstechen, dafür einfach aus den Blumen in der Mitte einen kleinen Kreis ausstechen. Die beiden werden dann nachher jeweils zu einem Salted-Caramel-Plätzchen zusammengefügt. Die Blumenringe sind am besten etwas kleiner als die Blumenformen oder man setzt sie leicht versetzt drauf.

4. Die Blumen und -ringe auf das Backblech setzen und für 10 Min. auf der zweituntersten Schiene im heißen Ofen backen.

5. Die Blumenform-Plätzchen nach dem Erkalten mit der Karamellcreme füllen und jeweils einen Ring obendrauf setzen (wenn man ungesalzene Karamellcreme verwendet oder das „salted“ in „salted caramel“ großschreiben will, einfach ein paar Meersalzflöckchen über die Plätzchen streuen – Achtung, das sollte nicht zu viel sein).

6. Die Kuvertüre in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel Schokofäden über die Plätzchen ziehen. Zum Schluss Haselnusskrokant drüberstreuen.

Tipp: Nach ein paar Tagen in der Dose schmecken die Plätzchen richtig schön mürb und fein.

Vanillekipferl

Einfach weil feil und jeder liebt's

Für 40 Stück

Für den Teig:

250 g Weizenmehl (Type 405)

210 g Butter*

100 g gemahlene Mandeln

80 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

Zum Wälzen:

200 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker (oder Mark
von 2 Stangen Vanille)

Zubereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 30 Min.

Backzeit: 10–12 Min.

* vegan auch möglich: einfach
die Butter durch 200 g Alsan
bio ersetzen

1. Mehl, Butter, Mandeln, Zucker und Vanillezucker miteinander verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Min. kalt stellen.

2. Dann den Teig zu 4 cm dicke Rollen formen, davon 1 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Kipferl formen, also diese Mini-Monde, ihr checkt.

3. Irgendwann während des fröhlichen Formens den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Die Kipferl auf dem Backblech platzieren und für 10–12 Min. im heißen Ofen backen.

5. Danach die Kipferl 3 Min. abkühlen lassen. Puderzucker und Vanillezucker in einem tiefen Teller mischen. Jetzt die Kipferl im Zucker-Gemisch vorsichtig wenden. Was hierbei zerbricht, muss leider gegessen werden, wie furchtbar. Schmackofatz!



Glühweinkuchen

Santa's Snack

Für 20 Stück

Für den Teig:

200 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eigelb (M)
250 ml Glühwein
1 Schuss Rum
1 TL Zimtpulver
1 EL Kakaopulver
325 g Weizenmehl (Type 405)
1 Pck. Backpulver
150 g Zartbitter-Schokoladenraspel
5 Eiweiß (M)

Zum Verzieren:

200 g Zartbitter-Kuvertüre

Außerdem:

1 Gugelhupfform
Butter/Margarine und Mehl
für die Form

Zubereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 1 Std.

1. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Glühwein, Rum und Zimt unterrühren. Kakao, Mehl und Backpulver dazugeben und leicht unterrühren.

2. Den Backofen einmal auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen, bitte, danke. Die Gugelhupfform einfetten und bemehlen.

3. Eiweiß steif schlagen, dann zusammen mit den Schokoraspeln unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben.

4. Dann den Hupf in den heißen Ofen hüpfen lassen und 60–70 Min. auf der unteren Schiene backen.

5. Die Kuvertüre in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen und den Kuchen nach dem Auskühlen mit Kuvertüre überziehen für nen schicken Schokomantel. Endstufe pornös wird der Kuchen, wenn man ihn zwei Tage in Alufolie eingewickelt ruhen lässt, weil er dann seinen vollen Geschmack entfaltet.

Hinweis: Den Glühwein und Rum kann man auch durch Kinderpunsch ersetzen, falls Kinder mit an Bord sind. :)





Lebkuchen-Brownies

Santa's secret recipe

Für 12 Stück

Für den Teig:

100 g Zartbitterschokolade
125 g weiche Butter
130 g Zucker · 3 Eier (M)
70 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
120 g gemahlene Mandeln
½ TL Lebkuchengewürz
50 g Schoko-Chunks

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen (750 g
Füllgewicht)
40 g Speisestärke
30 g Zucker
½ TL Zimtpulver

Für das Topping:

200 g Schlagsahne
1–2 EL Zucker
250 g Magerquark
ca. 12 Stück Gewürzspekulatius

Außerdem:

1 Brownie-Form (20 x 20 cm;
alternativ 1 Auflaufform)
Butter/Margarine und Mehl
für die Form

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 30 Min.

1. Für den Teig die Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen, beiseitestellen.

2. Butter mit dem Zucker kurz cremig rühren. Eier nacheinander hinzufügen. Mehl mit Backpulver, Mandeln und Lebkuchengewürz hinzufügen.

3. Jetzt kurz an den Ofen denken und auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brownie-Form einfetten und bemehlen.

4. Die geschmolzene Schokolade sowie die Schoko-Chunks in den Teig geben und alles für so 2 Min. gut durchrühren. Den Teig in eine Brownie-Form geben.

5. Dann für 30 Min. auf der zweituntersten Schiene im heißen Ofen backen.

6. Für die Füllung die Sauerkirschen abtropfen lassen (Saft in Gläsern auffangen). 250 ml Saft mit der Speisestärke und dem Zucker in einem Topf verrühren und aufkochen. Kirschen mit Zimt unterrühren und alles abkühlen lassen. Restlichen Saft trinken.

7. Für das Topping die Sahne mit dem Zucker steifschlagen. Quark unterrühren.

8. Den abgekühlten Boden zuerst mit den Kirschen und dann mit der Creme bestreichen. Für 1 Std. kühl stellen. Dann den Spaß mit den Spekulatius dekorieren – einfach am Stück drauflegen, das ist die perfekte Einteilung für die Stücke später.

Tipp: Dekorieren am besten direkt vor dem Servieren, damit er noch knuspert.



DIE BÜCHERMENSCHEN HINTER DEM PROJEKT

Verlagsleitung: Eva-Maria Hege

Projektleitung & Lektorat: Lena Buch

Cover: ki36 Editorial Design,
Sabine Krohberger, München

Layout & Satz: Julia Arzberger,
Editorial Design, München

Herstellung: Pia Schwarzmann

Fotografie Food: alle Stockfood Studios/
Meike Bergmann, außer: S. 27: Silvio Knezevic,
S. 42: Thorsten Suedfels,

S. 60: Mona Binner, S. 89: Mathias Neubauer,
S. 91: Coco Lang

Fotografie Moods: S. 36: Shutterstock/morrowlight;
S. 54: Shutterstock/shine.graphics; S. 76: Shutterstock/
Lugovik Anastasia; S. 112: Shutterstock/sunfe;
S. 130: iStock/Liudmila Chernetska

Illustration Cover: ClaudiaCarmenDesign;
iStock/Evgenia Fedulova, iStock/astaru,
iStock/Miodrag Kitanovic

Reproduktion: medienprinzen GmbH, München

Druck & Bindung: aprinta druck GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise,
sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung
des Verlages. Ohne die ausschließlichen Rechte des Autors
und des Verlags einzuschränken, ist die Nutzung dieser
Publikation zum Training generativer KI-Technologien ohne
ausdrückliche Genehmigung untersagt. HarperCollins behält
sich zudem gemäß Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie
2019/790 über den digitalen Binnenmarkt das Recht vor,
diese Publikation von der Text- und Data-Mining-Ausnahme
auszuschließen.

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Grillparzerstraße 8, 81675 München
www.gu.de/kontakt | hallo@gu.de

GU ist eine eingetragene Marke der
GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

1. Auflage 2025, ISBN: 978-3-8338-9917-1



ZUR AUTORIN

Theresa Haubs, lebt in München,
studiert Psychologie und bloggt online
über Bücher. Ihr liebste Freizeitbeschäfti-
gung ist Handy chillen, aber da das ja
nicht als offizielles Hobby durchgeht,
genießt sie gerne die Zeit in der Natur
und mit Freunden – Skifahren, Bum-
meln, Brunchen, man kann sie eigent-
lich für alles Mögliche ziemlich easy
begeistern.

Besuche Theresa auf:

Instagram: @bookslove128

TikTok: @bookslove128

GU

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wie wunderbar, dass du dich für ein Buch von GU entschieden hast! In unserem Verlag dreht sich alles darum, dir mit gutem Rat dein Leben schöner, erfüllter und einfacher zu machen. Unsere Autorinnen und Autoren sind echte Expertinnen und Experten auf ihren Gebieten, die ihr Wissen mit viel Leidenschaft mit dir teilen. Und unsere erfahrenen Redakteurinnen und Redakteure stecken viel Liebe und Sorgfalt in jedes Buch, um dir ein Leseerlebnis zu bieten, das wirklich besonders ist. Qualität steht bei uns schon seit jeher an erster Stelle – jedes Buch ist von Büchermenschen für Buchbegeisterte gemacht, mit dem Ziel, dein neues Lieblingsbuch zu werden.

Deine Meinung ist uns wichtig, und wir freuen uns sehr über dein Feedback und deine Empfehlungen – sei es im Freundeskreis oder online.

Viel Spaß beim Lesen und Entdecken!

PS: Hier noch mehr GU-Bücher entdecken: www.gu.de



FÜR DIE UMWELT

Dieses Buch wurde auf PEFC-zertifiziertem Papier aus nachhaltiger Waldwirtschaft gedruckt. Aus Liebe zur Natur verwenden wir leichtes Papier.



WERDE TEIL DER GU-COMMUNITY!

Du und deine Familie, dein Haustier, dein Garten oder einfach richtig gutes Essen. Egal, wo du im Leben stehst: Als Teil unserer Community entdeckst du die neuesten GU-Bücher als Erstes, du genießt exklusive Leseproben und wirst mit wertvollen Impulsen und kreativen Ideen bereichert.

Worauf wartest du?
Sei dabei!



www.gu.de/gu-community



© Bernhard Haselbeck

WARUM UNS DAS BUCH BEGEISTERT

Wenn es draußen dunkel und kalt wird, machen wir es uns gerne gemütlich – da darf auch ein Stück aus diesem Buch nicht mehr fehlen!

Eva-Maria Hege, Verlagsleitung