



HERSCHAFTLICHE
THERESA HAUBS

Sunny Baking Time



FRESHE REZEPTE FÜR
DEINEN SOMMER



GU



S. 42



S. 44

Vorwort	8
Baking Basics	10
Pannenhilfe	11
Prinzessin Biskuit	12
Rezept-Upgrades	13
Sunny Baking Playlist	14

DAMIT DER SOMMER RICHTIG KNALLT – SUNNY-REZEPTE

Omas Erdbeerschnitten	18
Leichteste Erdbeertorte der Welt ich schwör	20
Crazy perfekter Erdbeerkuchen	22
Unschlagbare Erdbeer-Schoko-Kombi	24
Erdbeer-Quark-Geilheits-Torte	26
Erdbeerrolle	28
Erdbeertarte	30
Rhabarberzeit	34
Mehr Rhabarber	36
Rhabarber mit Streuselns	38
Rhabarber als Crumble	40
Rhabarbermuffins	42
Ab in Himbeer-Himmel	44
Himbeermuffins machen alles besser	46
Himbeerrolle	48
Himmel und Hölle	50
Schoko let's go	52
Schoko-Bananen-Schlemmerei	54
Maximum Rizz Brownies	56
Weiß-Schoki-Kokos-Cookies	58
Eierlikör-Gönnung	60

Cookies am slayen	62
Lemon-Blondies	64
Zitroniger Gaumenschmaus	66
Torta de limão	70
Käsesahnetorte	72
Käsekuchen auf schnell	74
Johannisbeerkuchen Baiser version	76
Johannisbeer-Quarkkuchen	78
Johannisbeermuffins kommen immer gut	80
Stachelbeeren ahead	82
Zucchini-Kuchen	84
White chocolate blueberry Muffins	86
Blaubeeren-Bananen-Brot	88
Flotter Kirschkuchen	90
Kirschkuchen Schwarzwälder Art	92
Kirschwälderschwarz-Muffins	94
Saftig schmaftig Aprikosenkuchen	96
Aprikosenmuffins	98
Aprikosen-Käsekuchen	100
Noch ein Aprikosenkuchen gefällig?	102
Crostata di Marmellata	104
Zwetschgentraum	106
Zwetschkuchen mit karamellisierten Walnüssen	108
Mirabellenslay	110
Mirabelle und Hefe – it's a love story	112



S.104



S. 88



S.120



S.144

JETZT WERDEN DESSERTS GEDROPPT – NACHTISCH-REZEPTE

Himbeerquark	116
Himbeer-Granola-Dessert	118
Himbeer-Lemoncurd-Dessert	120
Käse-Sahne im Glas	122
Mousse au Chocolat	124
Fondant au Chocolat	126
Panna Cotta	128
Chia-Pudding mit Mango	130
Dings äh Zitrontiramisu	134
Zitronendessert	136
Bienenstich im Glas	138
Beerige Wolken	140
Karamellierte Zwetschgen mit Vanilleeis	142
Affogato	144
Popsicle-Eis	146
Gefrorenes Himbeersoufflé	148
Danksagung	151
Register	152
Impressum	158



S.146



S.118



S.126



S.148

Vorwort

Wie crazy, dass das einfach schon mein zweites Backbuch ist? Also, falls ihr das erste kennt, es mochtet und ihr euch deswegen das zweite ebenfalls gekauft habt: danke! Falls ihr neu seid: herzlich willkommen im Club des guten Geschmacks. Ich freu mich riesig, mit euch hier ein bisschen zu backen (und viel wichtiger: zu naschen!). Ich bin überzeugt, dass alle backen können und ihr dafür weder eine Konditor-Ausbildung noch drei Stunden Zeit braucht. Daher findet ihr auch in Band 2 wieder Rezepte, die schnell und easy gehen und einfach nur bombastisch geil schmecken.

Die Rezepte stammen aus meiner Familie: Meine Uroma, Oma und Mama backen wie ich für ihr Leben gern und haben ihre Rezepte über Generationen weitergegeben. Meine Mission ist es jetzt, unsere bewährten Rezepte zu teilen. Ich will diesen geilen Shit nämlich nicht gatekeepen, sondern dafür sorgen, dass auch ihr euch und eure Liebsten glücklich backen könnt. Dieser Sommer wird geil und ich weiß, dass ihr checkt!

Was erwartet euch?

- Einfache Rezepte – wir brauchen hier keine High-End-Küche und auch keine Profis. Spaß soll der Bums machen :)
- Wenige & normale Zutaten – viel davon hat man eh daheim oder bekommt's im Supermarkt ums Eck.
- Riesenauswahl – verschiedene Teige, Toppings und Obst für jeden Geschmack. Falls was fehlt, schickt mir eure Wünsche für Band 3. Scherz! (Oder nicht?)
- Das Obst ist nach Saison geordnet – alle Erdbeerkuchen gesammelt, alle Rhabarber-End-

produkte hintereinander, sodass ihr den direkten Vergleich seht und das passende für euch rauspicken könnt.

- Schnelles & unkompliziertes Backen – wenn wir alle was zu wenig haben, ist es Zeit. Und die will ich euch nicht klauen, meine Freunde.
- Backen mit den besten Vibes – mit der richtigen Musik haut's anders rein und die Playlist dazu findet ihr natürlich hier.

Diese Boni sind dabei:

- **Baking Basics:** Back-Hacks, die euch das Leben leichter machen sollen. Sind jetzt nicht supergeheim, aber dafür doppelt nützlich!
- **Pannenhilfe:** Wie man Kuchen retten kann, die nicht nach Plan gelaufen sind.
- **How to Biskuit:** Biskuitteig braucht besonders viel Liebe, und ich sag euch, wie ihr ihn glücklich macht.
- **Vegan Version:** Wie man Rezepte ohne Stress vegan, laktose- und glutenfrei machen kann.

Also, worauf warten wir eigentlich? Sucht euch was Schönes aus, ballert 'ne geile Mucke und Happy Baking :)

Eure Theresa[♥]



Baking Basics

Paar Back-Hacks zum Mitnehmen

Ich hab euch mal aufgeschrieben, was ich über die letzten Jahre so gelernt habe, damit ihr nicht die gleichen Fehler machen müsst wie ich:

- Mein liebster Hack, der einem das Leben in der Küche erleichtert: Wenn man den Kuchen im Ofen riechen kann, ist er meistens fertig – also am besten mal kurz reingucken, bevor was zu dunkel wird, selbst wenn noch Zeit auf dem Timer steht.
 - Alle Gaumenschmäuse in diesem Buch möchten bitte im vorgeheizten Backofen gebacken werden. Es ist immer Ober- und Unterhitze angegeben, Heißluft wäre zu trocken. Letztere stelle ich nur ein, wenn ich mehrere Bleche im Ofen habe. Solltet ihr statt Ober- und Unterhitze lieber Heißluft verwenden wollen, geht das easy. Einfach 20° abziehen. Heißt: 180° Ober- und Unterhitze translates to 160° Heißluft.
 - Ganz wichtig ist, dass der Kuchen beim Backen nie auf einem Blech steht, sondern auf einem Gitter. Die Wärme kann sich sonst nicht richtig verteilen und euer Schätzele wird unten nicht richtig durch. Also: Vor dem Backen alle Backbleche rausnehmen.
 - Kleiner Tipp, der das Backen immer sehr viel leichter macht: Butter 'ne halbe Stunde vor dem Backen rauslegen, dann ist die bisschen weich und ihr brecht euch keine Knethaken ab. Was machma, wenn Eiweiß übrig bleibt? Entweder beerige Wolken von S. 140–141 oder Baiser.
- Letzteres ist lecker und geht fix: Dafür das Eiweiß mit Zucker (50 g Zucker pro Eiweiß) steif schlagen. Das muss richtig dolle steif sein, bis es glänzt. Dann ne kleeeeine Prise Salz rein und mit einer Spritztülle kleine Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Bei 100° Ober- und Unterhitze lasst ihr die Baiser-Kunstwerke im Ofen trocknen, ca. 1 Std. Ihr könnt das Ganze noch mit Lebensmittelfarbe pimpen, aber das ist natürlich kein Muss. Kinder (und ich) lieben diesen Trick.
- Bei einigen frisch-fruchtigen Rezepten brauchen wir Zitronensaft und -schale. Hier sollte man immer Bio-Zitronen nehmen, denn die Schale ist bei denen essbar. Trotzdem vor dem Abreiben die Zitrone bitte einmal heiß abwaschen und abtrocknen, dann seid ihr safe.
 - Wenn man frisch geriebene Zitronen- oder Limettenschale benötigt, geht das am einfachsten, wenn man eine Reibe mit einem Stückchen Backpapier bespannt (einfach die Reibemesser durch das Backpapier drücken – natürlich eine feine Reibe nehmen). So bleibt nicht die ganze geriebene Schale in der Reibe hängen. Außerdem kriegt man die Reibe wieder leichter sauber.
 - Für manche Rezepte braucht man gehackte Pistazien, die zu kaufen recht teuer sind. Daher mein Tipp: welche mit Schale kaufen, selbst schälen und dann klein hacken. Gehackte Walnusskerne kann man übrigens gar nicht kaufen. Aber ich hab natürlich einen Hack für euch

dabei: Walnusskerne in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit dem Nudelholz mehrmals drüberrollen. Easy peasy.

- Um den Kuchen nach dem Backen gut aus der Form zu bekommen, am besten immer die Backform einfetten. Dafür Margarine oder Butter mit einem Pinsel darin verteilen, danach etwas Mehl drübersieben. Das Mehl dann durch die ganze Form klopfen. Ich halte die Form dabei immer über die Spüle, so gibt's kein Unglück.
- Wenn mal kein Pinsel zum Einfetten der Backform parat liegt, könnt ihr auch easy ein Stück Küchenrolle oder 'nen Fitzel Backpapier nehmen und damit die Butter durch die Form schieben. Gar kein Stress.
- Achtung beim Eiweißschlagen: Es darf kein Fett mit ins Eiweiß kommen, sonst wird das Ganze nicht fest, egal, wie lange man sich abrackert. Also bevor ihr Eiweiß schlagt, bitte immer die Rührer vom Mixer sauber machen, sonst Krise.
- Ihr braucht übrigens echt keine Angst vor Gelatine haben. Einfach alles nach Anleitung befolgen und dann flutscht das! Gelatine macht Sahne-Kuchen formstabil, sodass ihr die nicht als Scheiterhaufen servieren müsst. Verwendet am besten gemahlene Gelatine. Die lasst ihr kurz in Wasser quellen, wenn möglich in einem kleinen Metallgefäß, das ihr nachher auf die Herdplatte stellen könnt. Dann die gequollene Gelatine unter Rühren erhitzen und einfach weiterverarbeiten wie in den Rezepten beschrieben. Alternativ könnt ihr statt einem Päckchen gemahlener Gelatine auch 6 Blätter Gelatine nehmen. Diese weicht ihr dann auch in kaltem Wasser ein, drückt sie leicht aus und erwärmt sie, bis die Blätter sich aufgelöst haben.

Pannenhilfe

Everybody stay calm!

Was, wenn ein Kuchen bisschen misslingt?

- Falls der Spaß beim Rausnehmen aus der Form bricht und der Kuchen optisch eher als Augengrätsche betitelt werden müsste, erst mal Sahne aufschlagen. Schritt 2 ist dann, die Sahne über dem Kuchen zu verteilen. Ganz oft kann man Risse oder Brüche bei Obstkuchen so kaschieren.
- Der Teig zerfällt? Manchmal sträuben sich Biskuitrollen etwas und brechen beim Aufrollen. Nicht in Panik geraten, sondern einfach den Plan ändern: Das Ganze souverän in Gläsern schichten und den Kuchen zum Löffeln anbieten – tut einfach so, als wär's Absicht gewesen.

Was, wenn der Kuchen verbrannt ist? So kokelig schwarz?

- Wallah Krise ab in Müll, weil Krebs wollen wir nicht.

Was, wenn der Kuchen nicht schmeckt?

- Das kann immer mal passieren. Merkt euch an der Stelle bitte: Auch wenn man vermuten könnte, ihr habt was durcheinandergebracht, nein. Ihr habt nichts falsch gemacht, ihr seid perfekt. Schenkt das Gebackene einfach jemandem, den ihr nicht mögt.

Rezept-Upgrades

in vegan, glutenfrei, laktosefrei

Wie kann man Rezepte vegan machen?

Bei einigen Rezepten steht eine vegane Variante mit dabei. Diese Regeln hier gelten aber allgemein:

- Ein Eigelb könnt ihr grundsätzlich durch 25g Apfelmus ersetzen.
- Hafersahne macht sich gut statt Sahne. Wenn die Sahne im Rezept allerdings steif geschlagen werden soll, muss es bitte „Hafersahne zum Aufschlagen“ sein. Die „Hafersahne zum Kochen“ ist nicht zum Aufschlagen geeignet.
- Margarine könnt ihr anstelle von Butter verwenden (z. B. Alsan bio).
- Tauscht Kuhmilch durch Hafermilch, Sojamilch oder andere Pflanzendrinks.

Wie kann man Rezepte glutenfrei machen?

Manche Rezepte sind von Haus aus glutenfrei, bei einigen steht auch eine glutenfreie Variante dabei. Grundsätzlich könnt ihr euch das hier merken:

- Bei Biskuitteigen bietet sich eine glutenfreie Mehlvariante an. Hier gibt's mittlerweile einige alternative Produkte im Supermarkt oder Bio-Laden.

- Bei Teigen, die Nüsse oder Mandeln enthalten, könnt ihr das Mehl sehr gut durch Johannisbrotkernmehl ersetzen.
- Statt normalem Backpulver einfach Weinsteinbackpulver verwenden. Das enthält kein Gluten = kein Blähbauch, voilà.

Wie kann man Rezepte laktosefrei machen?

Das ist meistens genauso wie bei der veganen Version:

- Hafersahne statt Sahne verwenden
- Butter durch Margarine ersetzen (z. B. Alsan bio)
- Milch, den Endgegner, einfach durch Hafermilch oder Sojamilch etc. ersetzen
- Natürlich bei Schokolade auch drauf achten, dass die laktosefrei ist.

DAMIT DER
SOMMIER
RICHTIG
KNALLT

Looks like a
Maukwurfhügel,
is aber jeiler
Erdbeer-
kuchen



Unschlagbare Erdbeer-Schoko-Kombi

Wer checkt, der checkt

Für 12 Stück

Für den Teig:

100 g weiche Butter*
120 g Zucker
Salz
2 Eier (M)
150 g Mehl
30 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
75 ml Milch*

Für die Füllung:

400 g Erdbeeren
1 TL Zucker
300 g Sahne*
2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif

Außerdem:

1 Springform (26 cm Ø)

Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: 25 Min.

* laktosefreie Variante:

Margarine statt Butter
nehmen, Hafermilch statt
Milch und Hafersahne zum
Aufschlagen statt Sahne

1. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze aufheizen. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz mehrere Minuten rühren, bis sie cremeweiß ist, ihr checkt. Eier dazugeben. Mehl, Kakao und Backpulver in einer Schüssel mischen. Mehlmischung und Milch in den Teig rühren – immer abwechselnd bisschen hineinkippen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, dann den fertigen Teig einfüllen. Für 25 Min. auf zweitunterster Schiene backen.

2. Während der Tortenboden auskühlt, schon mal für die Füllung Erdbeeren waschen, vierteln und mit Zucker bestreuen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif in einer größeren Rührschüssel steif schlagen. Erdbeeren inklusive des entstandenen Safts unter die Sahne heben.

3. Den abgekühlten Tortenboden auf eine Kuchenplatte stürzen und mit einem Löffel mittig aushöhlen, sodass 2 cm Rand und der Boden stehen bleiben. Die Kuchenreste sind eher bröselig und das ist genau richtig so. Nicht wegwerfen, sondern die Krümel in eine Schüssel geben.

4. Die Erdbeersahne auf den Tortenboden streichen. Die Kuchenbrösel drauf verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen.

*Schmeckt übrigens auch
nach ein, zwei Tagen im Kühl-
schrank noch superlecker!*



Rhabarbermuffins

Auf süß

Für 12 Stück

Für den Teig:

100 g weiche Butter*
150 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eier (M)
175 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g gehackte Mandeln
100 g Schokoraspel*
(weiß oder schwarz)
200 g Rhabarber

Außerdem:

12er-Muffinblech mit
Papierförmchen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 35 Min.

* ist auch laktosefrei easy
gemacht: Margarine statt
Butter & laktosefreie
Schokolade nehmen

1. Ofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen und Muffinförmchen bereitstellen.

2. Eigentlich alles einfach bloß mit 'nem Handmixer verrühren: Butter, Zucker und Vanillezucker zapzerap. Eier, Mehl, Backpulver, Mandeln und Schokoraspel nacheinander unterrühren.

3. Rhabarber waschen, häuten und in 5 mm breite Scheiben schneiden – je feiner, desto geiler. Aber es ist ok, wenn ihr faul seid. Die Rhabarberstücke dann unter den Teig heben.

4. Teig in 12 Muffinförmchen füllen, dabei natürlich bissele naschen und den Spaß für 35 Min. in die Röhre schieben, zweitunterste Schiene.

Guten!



Torta de limão

Brasilianischer Slay

Für 12 Stück

Für den Teig:

125 g Butter

2 Eigelb (M)

250 g Mehl

125 g Zucker

Für den Belag:

Schale und Saft von

2 Bio-Limetten

1 Tube gezuckerte

Kondensmilch (250 g)

250 g Magerquark

Für den Guss:

2 Eiweiß (M)

4 EL Zucker

Außerdem:

1 Springform (26 cm Ø)

Butter/Margarine und Mehl
für die Form

1 Spritzbeutel mit gezackter
Spritztülle

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 40 Min.

1. Wie immer schmeißen wir am Anfang den Backofen an: 200° Ober-/Unterhitze por favor.

2. Butter in kleine Stücke schneiden. Eier trennen. Eiweiße beiseitestellen, die brauchen wir noch für den Guss. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Zucker, Butterstücke und die 2 Eigelb draufgeben und rasch mit dem Handmixer zu einem Mürbeteig verkneten. Das Ganze im Kühlschrank chillen lassen, während die Füllung gemacht wird.

3. Die Springform einfetten und bemehlen. Teig in die Form drücken und einen kleinen Rand hochziehen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ab in den Ofen damit, 30 Min. auf der unteren Schiene backen.

4. Limetten heiß abwaschen und abtrocknen. Schale von beiden Limetten abreiben. Limetten auspressen. 7 EL Saft mit der Kondensmilch vermischen. Quark unterrühren, noch die Limetenschale hinzugeben.

5. Zu guter Letzt für den Guss die 2 Eiweiß aus Schritt 2 und Zucker steif schlagen.

6. Nach dem Backen direkt die Limettenmasse auf den Teig geben. Den Guss in einen Spritzbeutel füllen und in Form einer Blume draufspritzen (ist Kunst, darf aber safe gegessen werden). Nach der Spritzerei noch mal 10 Min. bei 200° Ober-/Unterhitze auf der obersten Schiene backen – ich schwöre, es ist ein richtig brasilianischer Gaumenschmaus.

Kirschwälderschwarz-Muffins

Yummyyummy say ich da nur

Für 12 Stück

Für den Teig:

3 Eier (M) · 90 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl · 30 g Speisestärke
15 g Kakaopulver
½ TL Backpulver

Für die Füllung:

700 g Kirschen (ausm Glas)
250 ml Kirschsafft
30 g Speisestärke
2 EL Kirschwasser
25 g Puderzucker
400 g Sahne*
2 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Schokoraspel

Außerdem:

12er-Muffinblech
Butter/Margarine und Mehl
für die Form
1 Spritzbeutel mit gezackter
Spritztülle

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 15 Min.

* laktosefreie Version: Hafer-
sahne zum Aufschlagen statt
Sahne verwenden

1. Zuallererst schallern wir den Backofen auf 180° Ober-/
Unterhitze.

2. Eier mit 1 EL heißem Wasser in einer großen Schüssel mit
einem Handrührgerät schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker
unterrühren, ca. 2 Min. weitermixen. Mehl mit Speisestärke,
Kakao und Backpulver über die Eiermasse sieben und unterheben.

3. Muffinformen einfetten, mit etwas Mehl bestäuben und Teig
reinfüllen – ja, der Teig kommt direkt in das Blech und nicht in
Papierförmchen. Jetzt für 15 Min. auf der zweituntersten Schiene
backen. Muffins nach kurzem Abkühlen aus der Form stürzen.

4. Für die Füllung Kirschen aus dem Glas in einem Sieb abgießen,
250 ml Saft auffangen (den Rest gerne trinken). 4 EL Kirschsafft
von den 250 ml mit der Speisestärke in einer kleinen Schüssel
verrühren. Restliche Flüssigkeit in einem kleinen Topf zum
Kochen bringen. Stärkemischung in den Saft einrühren. Unter
Rühren kurz aufkochen, bis diese Masse dicklich wird. Dann
abkühlen lassen. Jetzt 2 EL Kirschwasser dazugeben (Achtung,
nicht den Kirschsafft, sondern den Schnaps).

5. Puderzucker sieben. Sahne in einem hohen Rührgefäß steif
schlagen, dabei Puderzucker, Sahnesteif und Vanillezucker
unterrühren.

6. Abgekühlte Muffins quer am „Bauch“ halbieren (aaa). Den
unteren Teil mit ein bisschen Kirschfüllung bestreichen – darf
großzügig sein, hamma ja extra genug gemacht. Sahne in einen
Spritzbeutel mit Zackentülle füllen und auf den Kirschbelag
spritzen. Dann zugehöriges Muffin-Oberteil draufsetzen.
Sahnehäubchen kreisförmig auf den Deckel spritzen. Dann mit
Schokoraspel bestreuen und göööööönnen.



JETZT WERDEN
DESSERTS
GEDROPPPT



Fondant au Chocolat

Kommt pornös und lös

Für 8 Portionen

Für den Teig:

100 g Butter
120 g dunkle Schokolade
2 Eier (M)
2 Eigelb (M)
80 g Mehl
2 EL Kakaopulver
120 g Zucker

Für das Topping:

2 Kugeln Vanilleeis

Außerdem:

4 Souffléförmchen (ersatzweise
ofenfeste Formen)
Butter für die Förmchen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Kühlzeit: 5 Std. 15 Min.

Backzeit: 10 Min.

1. Butter mit der Schokolade in einen Topf hauen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

2. Dann Eier, Eigelbe, Mehl, Kakao und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die warme Butter-Schoko-Masse unterrühren.

3. Souffléförmchen (basically gehen einfach ofenfeste Formen) einfetten und die Schokomasse einfüllen. Alles 5 Std. kühl stellen. Nach der Kühlzeit den Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Wenn der Ofen fast warm ist, Förmchen für 15 Min. ins Gefrierfach packen (klingt komisch, soll aber echt so).

4. Dann für 8–10 Min. auf der unteren Schiene backen. Nach dem Backen am besten noch warm servieren und mit einem Klecks Vanilleeis toppen. Sagte ich schon pornös?

Vegan,
glutenfrei,
laktosefrei



Chia-Pudding mit Mango

Pudding ist gesund und trotzdem lecker!

Für 4 Portionen

400 ml Kokosmilch

6 EL Chiasamen

1 EL Honig

1 reife Mango

Außerdem:

4 Gläser à 250 ml Inhalt

Zubereitungszeit: 10 Min.

Ruhen: 1 Std.

Kühlzeit: 1 Std.

1. Bock auf Pudding hat man immer, also let's go: Kokosmilch, Chiasamen und Honig vermischen und für 1 Std. quellen lassen. Immer mal wieder vorbeistepfen und umrühren. Das Ergebnis in 4 Gläser füllen.

2. Die Mango muss jetzt nur noch geschält in kleine Würfel geschnitten werden und darf dann auf dem Chia-Pudding landen. Für mind. 1 Std. kalt stellen und dann reinhauen.



Gefrorenes Himbeersoufflé

Das Beste kommt ja bekanntlich zum Schluss

Für 8 Portionen

400 g TK-Himbeeren
125 g Zucker
2 Eiweiß (M)
50 g Puderzucker
300 g Sahne

Außerdem:

8 Souffléförmchen (ersatzweise
Glasform mit Deckel)

Zubereitungszeit: 20 Min.

Kühlzeit: 6 Std.

1. Himbeeren mit Zucker in einem kleinen Topf dünsten, bis die Himbeeren weich sind. Dann den Saß mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Kerne wegwerfen. Himbeerpüree abkühlen lassen.

2. Eiweiße in einem hohen Rührbecher steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach zum Eischnee geben.

3. Sahne halbfest schlagen – sie darf noch keine Spitzen ziehen. Beerenpüree in eine Schüssel geben, Eiweiß nach und nach unterheben, dann die Sahne vorsichtig unterziehen.

4. Die Himbeerschlonzade auf 8 Soufflé-Förmchen verteilen. Alternativ könnt ihr eine gefriertaugliche Form mit Deckel nehmen. Ab ins Eisfach und ca. 6 Std. durchfrieren lassen. Das Soufflé schmeckt übrigens am besten, wenn es am selben Tag gegessen wird, weil die Konsistenz dann ideal ist. Nascht ihr es erst später, das Eis so 5–10 Min. vor dem Servieren antauen lassen.

Alternative (aber absolut großartig, wenn ihr mich fragt): Schwarze Johannisbeeren verwenden statt Himbeeren. Dann aber 175 g Zucker nehmen statt 125 g.

So schmeckt der Sommer auch nach was!





DIE BÜCHERMENSCHEN HINTER DEM PROJEKT

Verlagsleitung: Eva-Maria Hege

Projektleitung: Jule Sohn, Leon Bittmann

Lektorat: Stella Paschen

Cover: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger,
München

Layout & Satz: Julia Arzberger

Herstellung: Markus Plötz

Fotografie Food: Katrin Winner

Foodstyling: Gerlinde Hans, Daniel Schwarz

Fotografie Moods: S. 32/33: Theresa Haubs, Alexandra

Dreher, Teresa Giesler, S. 68/69: Silvia Haubs,

Christof Haubs, Theresa Haubs, Jule Sohn,

S. 132/133: Theresa Haubs, Silvia Haubs, Jule Sohn,

Alexandra Dreher, S. 150: Christof Haubs,

Theresa Haubs, Silvia Haubs

Illustrationen Cover: iStock

Reproduktion: Ludwig Media, Zell am See

Druck & Bindung: Firmengruppe Appl

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.

© 2026 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 2026, ISBN: 978-3-7589-0128-7



ZUR AUTORIN

Theresa Haubs lebt mit ihren ungefähr 1000 Büchern in München und ist als Buchbloggerin und Moderatorin unterwegs. Natürlich backt sie den ganzen Tag und testet neue Rezepte, um euch mit den besten Kuchen zu versorgen. Dazwischen findet man sie beim Picknicken mit Freunden, in der Natur und den Bergen oder beim Lesen. Sie lebt für Sidequests, daher wundert euch nicht, falls ihr sie irgendwo random entdeckt. Liebe Grüße sollen wir von ihr ausrichten!

Besuche Theresa auf:

Instagram: [@bookslove128](https://www.instagram.com/bookslove128)

TikTok: [@bookslove128](https://www.tiktok.com/@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

Im Sommer gibt es nichts Besseres für mich als ein Picknick im Park – dieses Buch liefert dafür die perfekte Kuchenbegleitung.

Eva-Maria Hege, Verlagsleitung

Süßes Zeug für heiße Tage



Hat hier jemand Erdbeerkuchen gesagt?
Theresa Haubs teilt in ihrem neuen Backbuch alle Rezepte, die du für deinen Sommer brauchst. Von ihrer legendären Himbeerrolle über White-Chocolate-Blueberry-Muffins bis hin zu luftigen Desserts: die perfekten Mitbringsel für jedes cozy Summer-Picknick und jede Gartenparty. Hier findest du die besten Sommerrezepte aus vier Familiengenerationen – mit allem möglichen Obst für alle mit gutem Geschmack.

Die Rezepte sind super easy gezaubert und eins steht fest: Sunny Baking Time macht deinen Sommer NOCH besser.

Ciao Kakao :)

www.gu.de

ISBN 978-3-7589-0128-7



@bookslove128

