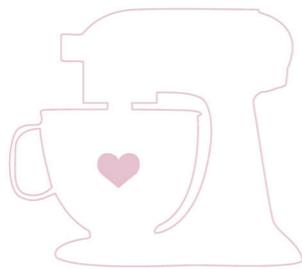


## VORWORT

Mein Name ist Virginia – ich werde jedoch Jeanny genannt, seit ich denken kann – und ich esse so unheimlich gerne Kuchen. Ich bin verzückt, wenn die Kuchengabel durch sanften Cheesecake fährt, wenn kandierte Pekannüsse zwischen den Zähnen knuspern und warme Butterstreusel auf Rhabarberkuchen die Nase kitzeln, sodass man den Duft am liebsten in hübschen Flakons einfangen würde. Backen ist meine große Leidenschaft, meine Auszeit vom Alltag, meine Entspannungsoase. Statt zum Yoga zu gehen, bemehle ich die Arbeitsfläche, kremple die Ärmel hoch und knete den Teig.



Mit jedem Kuchen, den ich backe, hole ich mir meine Kindheit zurück, und mit jedem Bissen erinnere ich mich an all die bunten Familienfeste und Momente des Glücks. Der Geschmack von Donauwelle lässt die Hochzeit von Onkel Herbert wieder aufleben, den Gewürzkuchen mit extra dickem Zuckerguss gab es bei jedem Besuch von Tante Erna, und bei Frankfurter Kranz denke ich unwillkürlich an unsere alte Nachbarin. Kuchen bedeutet für mich ein Stück heile Welt, und deswegen vergeht kein Wochenende, an dem nicht mindestens ein Exemplar auf unserem Küchentresen thront und darauf wartet, angeschnitten zu werden.

Nachdem mich immer häufiger Freunde und Familie nach Rezepten fragten, setzte ich mich an Neujahr vor 2 Jahren nachts an den Computer und legte los. Am nächsten Morgen war mein Food-Blog »Zucker, Zimt und Liebe« geboren. Seitdem wird in unserer Küche nicht nur fleißig gewogen und gerührt, sondern ebenso leidenschaftlich fotografiert. Und was gibt es Schöneres, als das süße Leben mit anderen zu teilen?

Als ich mit Herzpochen und vor Euphorie ganz geschwungener Signatur den Vertrag zu diesem Buch unterschrieb, lag ein wahrer Backmarathon vor mir. 76 Rezepte wollten erdacht, ausprobiert und die Ergebnisse wunderschön in Szene gesetzt werden. Unzählige Packungen an Mehl und Zucker stapelten sich in unserer Küche, daneben Hunderte Backpulvertütchen, Vanillestangen und Schokoladentafeln. Der Kühlschrank war prall gefüllt mit Butter, Schlagsahne und Obst aus aller Herren Länder. Ich habe aus Hefeteig kleine Kunstwerke geflochten, mein Work-out mit dem Kneten von Teig absolviert, viel ausprobiert und wieder verworfen, getüfelt und verbessert, gestylt und fotografiert. Lieblingsmenschen durften kosten, urteilen und sich über Naschereien freuen. Nun haben Familie und Freunde alle ein bisschen mehr Speck auf den Hüften, aber dafür auch ein seliges Lächeln auf den Lippen.

Damit diese Freude niemandem verwehrt bleibt, sind die Rezepte allesamt einfach nachzubacken. Man braucht dafür kein Patisserie-Diplom und auch kein Profiwerkzeug. Die Zutaten sind vielseitig gewählt, sodass für jeden Geschmack etwas Leckeres dabei ist. Neben Kleinigkeiten für zwischendurch gibt es besonders Schönes für die Sonntagstafel und Seelenstreichler, die an grauen Tagen das Leben versüßen.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

ALL THE ♥ IN THE UNIVERSE,

Jeanny



# Apple Pie

## MIT CRANBERRYS

Die Äpfel in diesem Pie karamellisieren so schön im Ofen, und gemeinsam mit den Cranberrys ergibt sich ein wundervolles Geschmackserlebnis. Wer noch etwas Vanilleeis im Gefrierschrank hat und bisher nicht wusste, was er damit machen soll: hier das Rezept für den perfekten Vanilleeisbegleiter.

FÜR 1 TARTEFORM  
(Ø 24 CM DURCHMESSER)



FÜR DEN TEIG:

200 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 TL Zucker  
100 g sehr kalte Butter  
80 ml eiskaltes Wasser



FÜR DIE FÜLLUNG:

150 g brauner Zucker  
3 EL Mehl  
1 Prise Zimt  
1 Prise Salz  
4 Äpfel, geschält, entkernt und  
in dünne Spalten geschnitten  
1 Handvoll frische Cranberrys  
1 EL Butter



AUSSERDEM:

Brauner Zucker zum Bestreuen

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Butter in Stücken zugeben und alles rasch vermengen, bis eine krümelige Mischung entsteht.
2. Das Wasser zufügen und alles (wieder zügig) zu einem Teig verkneten. Falls er zu trocken ist, esslöffelweise weiteres Wasser zugeben, bis er zusammenhält.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens  $\frac{1}{2}$  Stunde kalt stellen.
4. Währenddessen für die Füllung Zucker, Mehl, Zimt und Salz mischen. Die Äpfel und Cranberrys zugeben und alles gut vermengen, bis die Äpfel mit der Zuckermischung überzogen sind.
5. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und mithilfe eines Nudelholzes kreisrund und etwas größer als die Tartform ausrollen.
7. Den Teig vorsichtig in die Form legen, die Apfelstücke einschichten, die Butter in Flöckchen daraufgeben und nach Belieben mit braunem Zucker bestreuen.
8. Den überlappenden Teig über die Äpfel klappen und den Pie 40–50 Minuten im Ofen backen.



# Kakao-Cantuccini

## MIT PISTAZIEN

Die Pistazie ist ein Laubbaum, der bis zu 12 Meter hoch und bis zu 300 Jahre alt werden kann. Stimmt bestimmt. Die Pistazie ist aber vor allen Dingen eine wundervolle Zutat und gibt diesen Cantuccini das gewisse knackige Etwas.

FÜR CA. 48 STÜCK

300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
30 g ungesüßtes hochwertiges  
Kakaopulver  
175 ml Pflanzenöl  
3 Eier  
225 g Zucker  
70 g geschälte, ungesalzene  
Pistazien

1. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, in eine Schüssel sieben und beiseitestellen.
2. In einer anderen Schüssel Öl und Eier vermischen, dann den Zucker zufügen. Die Mehlmischung bei niedriger Mixgeschwindigkeit nach und nach zufügen, bis der Teig eine homogene Masse ist. Dann die Pistazien unterheben.
3. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.
4. Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig in zwei Stücke teilen und diese auf dem Backpapier jeweils zu einer 30 cm langen Rolle formen. Die Teigrollen leicht flach drücken, sodass sie 8–9 cm breit sind. 25 Minuten im Ofen backen.
6. Dann das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 150 °C reduzieren.
7. Die Rollen gut auskühlen lassen und dann vorsichtig in ca. 1½ cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann flach nebeneinander auf das Backblech legen und erneut 15 Minuten backen.

### MEIN TIPP

Wer mag, übergießt die fertigen Cantuccini anschließend mit flüssiger Schokolade.

# Erdbeer-Cookies

Erdbeeren sind ein Wunder der Natur. Mindestens einmal pro Sommer gehen wir auf einen Erdbeerbauernhof und sammeln diese Prachtstücke, bis wir zwei riesengroße Körbe voll haben (und ganz viele direkt in unseren Mündern gelandet sind). Dazu gibt es gleich mehrere Wettbewerbe: Wer findet die dickste Erdbeere? Wer die kleinste, wer die roteste oder lustigste? Danach geht es nach Hause und ich heize den Herd schon mal vor. Denn gebacken wird bestimmt....

## FÜR 16 COOKIES

170 g Mehl  
3 TL Backpulver  
2 TL Zimt  
110 g zimmerwarme Butter  
120 g brauner Zucker  
240 ml Milch  
300 g Erdbeeren, geputzt  
und fein gewürfelt

1. Den Ofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver und Zimt in einer Schüssel mischen.  
Die Butter einarbeiten, bis sich ein streuselige Teig ergibt.  
Dann mit dem Zucker vermengen.
3. Die Milch zufügen und ganz vorsichtig die Erdbeeren  
unterkneten. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
4. Mit einem Esslöffel ca. 16 Teigkreise auf das Blech geben und  
die Erdbeer-Cookies 20 Minuten im Ofen backen.

