

Backen,
verpacken,
glücklich machen!

ZAUBERHAFTER * BACKIDEEN *



südwest

INHALTSVERZEICHNIS



Süßes für zwischendurch

Kirschkuchen im Glas	15
Zimtschnecken am Stiel	17
Karotten-Cupcakes	19
Mini-Mohngugelhupf	21
Schoko-Muffins	23
Herzwaffel-Türmchen	25
Zitroniger Gugelhupf	27
Pistazien-Limetten-Cupcakes	29
Rosmarincracker	31
Himbeer-Streuselkuchen	33
Amerikaner mit Pistazien	35
Shortbread	37
Teebeutel-Cookies	39
Schoko-Bananen-Cookies	41
Pasta mit Pesto	43
Minz-Whoopies	45
Käsegebäck	47
Knusperoliven	49

Mit besten Wünschen

Himbeer-Zitronen-Sandwiches	53
Glückwunsch-Glückskekse	55
Für-Mami-Cookies	57
Guten-Morgen-Hörnchen	59
Mamis Mini-Cheesecakes	61
Lemon Cake Bars	63
Brombeer- & Schoko-Cupcakes	65
Espresso-Schokoladen-Törtchen	67
Mandel-Schoko-Cookies	69
Beerentorte	71
Schneller Kirschkuchen	73
Schaf-Cupcakes	75
Giffige Schlangengrube	77

Frühstück

Cranberry-Pistazien-Riegel	81
Mini-Laugenbällchen	83
Hausgemachte Bagels mit Frischkäse	85
Buttermilchbrötchen	87
Rosinenbrioche	89
Muffins mit Bacon & Egg	91
Bananen-Zimt-Brot	93
Pancakes mit Calvados-Äpfeln	95
Knäckebrot mit kalt gerührter Konfitüre	97
Haferflocken-Nuss-Crumble	99
Vanille-Cranberry-Scones	101





Draußen

Homemade Beef-Avocado-Burger	105
Tomaten-Mozzarella-Tarte	107
Pitabrot mit Hähnchen	109
Würzige Windbeutel	111
Beeren-Baiserkuchen	113
Wraps mit Ziegenkäse und Rucola	115
Tomaten-Feta-Muffins	117
Kräuter-Focaccia	119
Lemoncurd-Happen	121
Muffins aus der Eistüte	123
Mini-Erdbeer-Charlötchen	125
Grießflammeri mit roter Grütze	127
Frittierte Kirschen	129

Ostern

Ostereier-Plätzchen	133
Aprikosen-Spiegeleier	135
Kleine Osterkränze	137
Schoko-Vanille-Ostereier	139
Rübli-Muffins	141
Ostereierkekse mit Orangenglasur	143
Schokowaffeln mit süßem Spiegelei	145
Karottentarte mit Greyerzer	147

Weihnachten

Apfel-Zimt-Muffins	151
Butterplätzchen-Christbaumschmuck	153
Lebkuchenbriefe	155
Schoko-Nuss-Kuchen mit Marzipan	157
Schoko-Brownie-Weihnachtshäuschen	159
Backmischung für Double-Chocolate-Cookies	161
Rosa Macarons	163
Kleine Nusstörtchen	165
Bratapfelkuchen	167
Double-Choc-Marshmallow-Cookies	169
Gewürz-Eiskristalle	171
Mohnschnecken	173
Lebkuchenkonfekt	175
Lebkuchen-Tannenbäumchen	177
Quarkstollenkonfekt	179
Dominosteine	181
Bastelanhang	182



Dich erwartet heute ein
reicher Glückwunschsegen!



SONNIGE MOMENTE – MIT LIEBE SELBST GEMACHT!

Anderen eine kleine Freude bereiten –
eigentlich ist das nicht schwer!

Was man dazu braucht? Einige einfache Zutaten, ein bisschen Zeit zum Rühren, Kneten und Backen – und eine kreative Idee, die aus einem kleinen Gebäck eine große Botschaft macht.

Ganz egal, ob man dem Postboten für seine nette Art Danke sagen oder sich im Winter beim Nachbarn für die frei geschaukelten Wege bedanken möchte. Ob man für die Lieblingskollegin eine Geburtstagsüberraschung plant, oder der besten Mama der Welt etwas wirklich Besonderes zum Muttertag beschenken will – auf den nächsten 200 Seiten finden Sie jede Menge süße Anregungen für alle Fälle.

Die 79 Rezepte machen Lust, statt Pralinenmischung oder Blumenstrauß etwas selbst Gemachtes zu verschenken.

Von Cranberry-Pistazien-Riegeln bis Rosmarin-Cracker, von Mini-Cheesecakes bis Marshmallow-Cookies wurden alle Rezepte vom Aurora Backteam gebacken und auf ihre „Glücklichmach-Tauglichkeit“ überprüft.

Damit aus den köstlichen Muffins, Cupcakes und Co. auch ganz unkompliziert liebevolle Mitbringsel werden, haben wir für Sie eine große Sammlung an kreativen Bastelideen zum Selbermachen zusammengestellt. Die Vorlagen dazu finden Sie auf den beiliegenden Bastelbögen hier im Buch ab Seite 182 oder als praktischen Download auf www.aurora-mehl.de/backen-und-basteln

Wir wünschen Ihnen viel Freude an diesem Buch und viel Spaß beim Backen, Basteln, Glücklichenmachen!

Ihr Aurora Backteam





SÜßES FÜR ZWISCHENDURCH

Diese bunten Geschenkideen versüßen
Ihnen auch den grauesten Tag!





KIRSCHKUCHEN IM GLAS

Dieser Kirschkuchen schmeckt nicht nur himmlisch, in seinem Glasgewand sieht er zudem hübsch aus, und das Ganze ist auch noch praktisch.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Zutaten für 6 Gläser à 250 ml Inhalt:

Für den Teig:

1 Glas Sauerkirschen
(370 g Abtropfgewicht)
100 g Marzipan-Rohmasse
180 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier (Größe M)
250 g AURORA Weizenmehl
Type 405 Klassik
1 TL Backpulver

Außerdem:

Sonnenblumenöl für die Gläser
6 Einmach-Gummiringe
12 Einmach-Klammern

Zubereitung:

Die Gläser mit etwas Öl einpinseln, dabei darauf achten, dass der Glasrand frei bleibt. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Marzipan-Rohmasse grob reiben. Butter mit Zucker schaumig rühren, die Marzipan-Rohmasse zugeben und anschließend die Eier nach und nach unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Dann die Kirschen unterheben. Die Gläser zu zwei Dritteln mit dem Teig befüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 bis 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Inzwischen 6 passende Gummiringe in kaltem Wasser einweichen. Diese auf die Deckel legen, die heißen Gläser sofort damit verschließen und mit den Klammern fixieren.

Die Kuchen im geschlossenen Glas auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Diese halten sich kühl gelagert mindestens 2 Wochen.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 180 °C

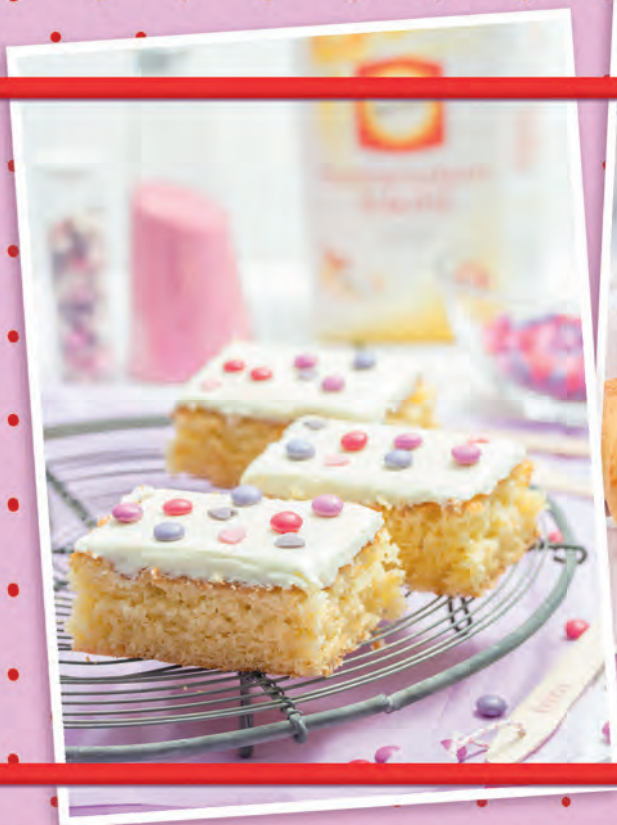
Umluft: 160 °C



Vorlagen für die Glasanhänger
gibt's im Einleger und auf
www.aurora-mehl.de/backen-und-basteln

Zum Verschenken
können Sie das
Weckglas auch
mit einem Gruß
versehen.

Mit besten Wünschen



MIT BESTEN WÜNSCHEN

Süße Ideen für Mütter, Väter,
Geburtstagskinder & Co.





MAMIS MINI-CHEESECAKES

Bei diesen Küchlein aus Frischkäse mit Himbeerherz schlägt garantiert jedes Mutterherz höher. Eine Augenweide und ein Gaumenschmaus!

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Zutaten für 12 Stück:

Für die Fruchtherzen:

100 g frische oder aufgetaute TK-Himbeeren
1 EL Zucker

Für den Boden:

150 g Vollkornbutterkekse
3 EL Zucker
1 EL AURORA Weizenmehl Type 405 Klassik
50 g flüssige, abgekühlte Butter

Für die Frischkäsemasse:

440 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
2 Eier (Größe M)
165 g Zucker
1 Prise Salz
3–4 Tropfen Vanillearoma

Außerdem:

12 Papierbackförmchen
heißes Wasser

Zubereitung:

Die Himbeeren fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Himbeermasse mit dem Zucker verrühren, beiseitestellen.

Kekse, Zucker, Mehl und flüssige Butter in einem Blitzhacker sehr fein zermahlen. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen. Jeweils 1 gestrichenen Esslöffel der Keksmasse in ein Förmchen füllen und mit einem Löffel an den Boden des Förmchens drücken. Im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten auf mittlerer Schiene backen und anschließend auskühlen lassen.

Den Frischkäse cremig rühren. Eier, Zucker, Salz und Vanillearoma nacheinander hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Frischkäsemasse auf den Keksboden geben. Die Förmchen sollten zu etwa drei Vierteln gefüllt sein.

Mit der Himbeermasse jeweils zwei kleine Kreise in die Mitte der Frischkäsefüllung tropfen und einen Zahnstocher in der Mitte durch die Kreise ziehen. So entsteht ein Herz.

Ein tiefes Backblech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Die Muffinbackform darauf stellen, das Backblech zu drei Vierteln mit heißem Wasser füllen und die Cheesecakes weitere 20 bis 25 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen und vor dem Servieren 6 Stunden kühl stellen.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 160 °C
Umluft: 140 °C



Kopiervorlagen für die Grußkarte gibt's im Bastelanhang auf Seite 184 und auf www.aurora-mehl.de/backen-und-basteln





FRÜHSTÜCK

Mit diesen leckeren Frühstücksideen beginnt jeder Tag wie ein Sonntag!



*Darüber
freut sich
nicht nur Paul!*





WEIHNACHTEN

Mit diesen Cookies, Lebkuchen & Co.
kann uns auch der kälteste Winter
nichts anhaben!





*Perfekte
Deko fürs
Winter Wonderland*



LEBKUCHEN-TANNENBÄUMCHEN

Das Backen und Verzieren dieser Lebkuchen-Tannenbäumchen bereiten einen Riesenspaß – schnell verzehren, bevor sie den Winterzauber verlieren!

Arbeitszeit: ca. 90 Minuten
Kühlzeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 10–15 Minuten

Zutaten für 7 Stück:

Für den Teig:

50 ml Wasser
 250 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 320 g Honig
 750 g AURORA Weizenmehl
 Type 405 Klassik
 1 Päckchen Backpulver
 15 g Lebkuchengewürz
 1 TL Zimt
 1 Prise Salz
 1 Ei (Größe M)

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
 Backpapier
 150 g Puderzucker
 3–4 EL Wasser
 bunte Zuckerperlen

Zubereitung:

Wasser, Zucker, Vanillezucker und Honig in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend die Masse abkühlen lassen.

Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermischen und sieben. Mit der Honigmasse und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten und für ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und ca. 3 bis 4 Millimeter dick ausrollen. Mithilfe einer Schablone 28 Tannenbaumhälften ausschneiden. Aus dem Restteig mit einem runden Ausstecher 7 kleine Plätzchen ausstechen. Alle Teile auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 bis 15 Minuten auf der mittleren Schiene nicht zu dunkel backen.

Die Baumteile nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Puderzucker mit dem Wasser zu einer Glasur verrühren. Jeweils vier Tannenbaumteile mit der Glasur zu einem Tannenbaum zusammensetzen und auf ein rundes Plätzchen kleben. Anschließend die Tannenbäume nach Belieben mit Glasur und Zuckerperlen schmücken.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 180 °C
 Umluft: 160 °C

Vorlagen für die Tütenetiketten gibt's auf
www.aurora-mehl.de/backen-und-basteln





IMPRESSUM

ISBN: 978-3-517-09295-9

**@ 2014 by Südwest Verlag, einem Unternehmen
der Verlagsgruppe Random House GmbH, 81673 München.**

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung von Verlag und Aurora urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Projektleitung: Heike Eichhorn, Tanja Steffen (Aurora)
Redaktion: Dr. Ulrike Kretschmer, München, BBS Werbeagentur GmbH
Layout und Text: BBS Werbeagentur GmbH
DTP/Satz: Atelier Versen, Bad Aibling

Fotos:

Arndt, Alexandra: 160, 162, 164

Brachat, Oliver: Titelfoto, 18, 20, 46, 48, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 88, 90,
92, 94, 96, 98, 122, 124, 126, 128, 140, 142, 144, 146, 150, 152, 154, 156,
158, 166, 168, 170, 172, 174, 176, 178, 180

Ditloff, Ulrike: 14, 16, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 86, 100, 104, 106, 108,
110, 112, 114, 116, 118, 120, 132, 134, 136, 138

Klein, Marcel: 22, 24, 26, 28, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 80, 82, 84

shutterstock/Photology1971: 63 unten

Für den Südwest Verlag:

Projektleitung: Dr. Margit Roth

Herstellung: Elke Cramer

Reproduktion: Regg Media GmbH, München

Druck und Verarbeitung: G. Canale & C.

Printed in the EU



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

Das für dieses Buch verwendete FSC®-zertifizierte Papier *Quattro silk* wurde produziert von Sappi Ehingen.