



# Die Kunst am Kuchen

*Kuchen und Torten kunstvoll, bunt und  
einzigartig verziert und für jeden machbar.*

*Mit Liebe und Freude gestalten und  
anschließend vernaschen! Das macht Spaß!*



*Delphine und Andrea Hille  
aus Lindau verraten ihnen  
ein paar tolle Rezepte.*



# Schachbrettkuchen

Für den Schachbrettkuchen benötigt man 4 Biskuit-Böden mit einem Durchmesser von 26 cm und einer Höhe von 2,5 cm in verschiedenen Farben.

## Rezept für einen Boden Zitronenbiskuit:

### Zutaten:

|                   |  |
|-------------------|--|
| 4 Eiweiß          | 1 gestr. TL Backpulver                             |
| 4 Eigelbe         | ½ TL Natron  |
| 135 g Zucker      | 135 g Sauerrahm                                    |
| 190 g Mehl        | Abgeriebene Schale von 1 Zitrone                   |
| 35 g Speisestärke | Saft von einer Zitrone                             |
| 1 Prise Salz      | Lebensmittelfarbe (Gel-Konzentrat oder Puderfarbe) |

### Zubereitung:

Den Ofen auf 165 °C vorheizen. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen. Die Kuchenform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einer großen Schüssel so lange rühren, bis sie hellgelb und sehr cremig geworden sind. Farbe im gewünschten Farbton hinzufügen und gleichmäßig verrühren. Zitronensaft, Zitronenschale, Sauerrahm und Salz dazugeben und mit einem Rührlöffel oder einem Schneebesen von Hand kurz unterrühren.

Das Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron in die große Schüssel sieben. Den Eischnee dazu geben und Rührlöffel oder Schneebesen vorsichtig aber zügig zu einer gleichmäßig schaumigen Masse unterheben.

Teig in die Springform füllen und 25–30 min backen. Wenn der Kuchen fertig ist, aus dem Ofen holen und vom Rand der Springform lösen. Kuchen mitsamt dem Backpapier auf ein Kuchengitter transportieren und dort abkühlen lassen.

Mit dem zweiten Kuchen beginnen.

### weiße Ganache:

300 ml Sahne      600 g weiße Schokolade in Stücke gehackt

Die Sahne in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die Schokolade dazugeben. Kräftig rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Abkühlen lassen und mit dem Handmixer und den Knethaken noch mal kurz aufrühren.

### Verarbeitung:

Die einzelnen Böden exakt gerade und in einer Höhe von 2,5 cm schneiden. Aus Papier Kreise im Durchmesser von 5 cm, 10 cm, 15 cm, 20 cm und 25 cm vorbereiten. Die Kuchen an den Kreisen entlang mit einem Messer in Ringe schneiden. Die erste Ebene in neuen Farben zusammensetzen. Dann auf die Oberfläche die Ganache ca. 2 mm dick auftragen. Nächste Ebene in anderer Farbzusammenstellung auf die erste Ebene setzen, Ganache auftragen... usw. Wenn alle vier Schichten sauber aufeinander liegen, den Kuchen mit der restlichen Ganache einstreichen und für mind. eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach kann er mit Fondant oder Schokolade bezogen und nach Belieben dekoriert werden.



## Cakepops

Die übrig gebliebenen Kuchenreste in Würfel schneiden und mit der restlichen Creme (oder der restlichen Ganache) und einem Schuss Amaretto zu einem festen Teig kneten.

Daraus die Eier formen und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit (farbige) Schokoladen-Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad behutsam schmelzen lassen. Die Kucheneier auf Cakepop-Stäbe stecken, in die flüssige Kuvertüre tauchen und sofort dekorieren.



# Orangen-Mandel-Muffins



## Zutaten:      Zubereitung:

Abgeriebene Schale von 3 Bio-Orangen  
150 g flüssige, aber nicht warme Butter  
200 g gemahlene, geschälte Mandeln  
220 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Msp. Salz  
6 Eier  
250 g Mehl  
1 EL Speisestärke  
1 TL Natron  
200 ml Orangenkonfitüre

2 Muffinbleche mit je 12 Mulden mit Muffinförmchen auskleiden. Backofen auf 175 °C vorheizen. Alle Zutaten abwägen und bereit stellen.  
Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers in einer fettfreien Schüssel sehr steif schlagen und beiseite stellen.  
In einer großen Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, Salz und Vanillezucker rühren, bis die Eier hellgelb und cremig sind.  
Orangenschalen, flüssige Butter und Mandeln hinzufügen und von Hand mit einem großen Löffel (oder dem Schneebesen) mit der Eigelbmasse grob verrühren. Die gesiebten Mehle, das Natron und den Eischnee zugeben und vorsichtig und mit dem Löffel von Hand unterheben, bis es eine gleichmäßig schaumige Masse geworden ist. Den Teig in einen großen Spritzbeutel füllen und die Muffinförmchen damit  $\frac{3}{4}$  füllen.

25–30 Minuten backen.

Das Orangengelee in einem Topf erwärmen, bis es flüssig ist. Die noch warmen Muffins damit bestreichen und mit eingefärbtem Marzipan und/oder Fondant (...und Zuckerperlen, Streuzucker, etc.) nach Herzenslust dekorieren.

Den Fondant mit leicht gefetteten Händen weich kneten. Auf einem Kunststoffbrett ca. 1mm dünn ausrollen, mit einem runden oder geblühten Ausstecher (oder einer anderen Form) eine Auflage ausstechen und auf den Muffin legen.

Mit bunten Zuckerperlen, Fondant, Blümchen, Zuckerstreuseln, essbarer Osterdekoration, Icing, Lace (essbare Spitze).... die Möglichkeiten sind unendlich... nach Herzenslust dekorieren.



Mach mit!

Allgäuer  
spezial

TortenRosa bietet verschiedene Kurse zum Thema Verzierung an. In den Basic-Kursen lernen die Kursteilnehmer das perfekte Vorbereiten und Beziehen eines Kuchens mit Fondant oder einfache Blüten (Rosen) aus Blütenpaste oder Motivtorten oder Cupcake-Dekorationen...

### Thema:

»Allgäuerin Motivtorte zu Ostern«

### Termin:

Sa. 13. März 2016

### Anmeldung:

Schriftlich an [info@tortenrosa.com](mailto:info@tortenrosa.com)  
oder per Tel. 0 83 82/9 43 68 55

### Teilnehmergebühr:

50,- Euro  
Samstags ab 13.00 Uhr im Laden  
Langenweg 39 in 88131 Lindau-Aeschach.  
Jeder Teilnehmer muss einen Kuchen mitbringen.

### Teilnehmerzahl:

Mindestens 4 bis maximal  
10 Teilnehmer pro Veranstaltung

Info



Nach dem deutschen Konditorengesetz ist es uns nicht erlaubt, Kuchen zu backen und diese zu verkaufen. Wir sind keine Konditorei. Kunstvolle Zuckerdekorationen und über das normale Konditorenhandwerk hinaus gehen, sind uns erlaubt. Auf Anfrage bieten wir Einzelkurse bzw. Dekorationshilfe für Hochzeitstorten an.



## Erdbeer-Holunderblüten-Cupcakes

### Zutaten:

4 Eigelb, 4 Eiweiß (Größe M),  
200 g Zucker,  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker,  
1 Msp. Salz, 240 g Mehl,  
1 TL Natron,  
225 g flüssige Butter  
300 g frische Erdbeeren fein gewürfelt

### Zubereitung:

Zwei Muffinbleche mit je 12 Mulden mit Förmchen auskleiden. Backofen auf 175 °C vorheizen. Backzutaten abwiegen und bereitstellen.

Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen und zur Seite stellen.

Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einer großen Schüssel sehr cremig rühren (=hellgelb). Die flüssige, aber nicht heiße Butter dazugeben und mit einem Rührlöffel verrühren. Das Mehl mit dem Natron auf die Creme sieben und mit dem Eischnee zu einer gleichmäßig schaumigen Masse unterheben.  $\frac{1}{3}$  des Teiges in eine Spritztüte mit großem Loch füllen und damit den Boden der Förmchen bedecken. In den restlichen Teig die Erdbeerstücke unterheben und damit die Förmchen ca.  $\frac{2}{3}$  hoch füllen.

20–22 Min. backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### Für die Creme:

300 g Mascarpone, 200 g Puderzucker,  
60 ml Holunderblütensirup,  
500 ml Sahne, 1 Pck. Sahnesteif

Mascarpone 1 Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn sie leicht angewärmt ist, mit dem Holundersirup und grüner Lebensmittelfarbe verrühren. Sahne halbsteif schlagen, den Puderzucker mit dem Sahnesteif dazugeben und weiter schlagen, bis sie zu 80% fertig ist. Löffelweise unter die Mascarpone heben. Auf die Muffins spritzen und nach Belieben dekorieren.

### Verzierung:

Diese filigranen und essbaren Schmetterlinge werden aus einer speziellen Zuckerpaste und besonderen Silikonmatten hergestellt.

Die Zuckermasse mit einem Spatel in die Silikonmatte streichen. Im Ofen bei 80 °C ca. 30 Minuten trocknen lassen. Nach dem Abkühlen lassen sich die Schmetterlinge ganz leicht aus der Form lösen und können mit ein wenig essbarem Kleber an den Kuchen angeklebt werden.

