

Bettina Faoro

Backen ist Glück

LECKERE REZEPTE FÜR KUCHEN, TORTEN,
SCHNITTEN, TÖRTCHEN UND KEKSE



Die bekannte
Hobbybäckerin
aus der
Facebook-Gruppe
„Rezepte aus
Südtirol“

ATHESIA

Backen ist Glück

Bettina Faoro

Backen ist Glück

LECKERE REZEPTE FÜR KUCHEN, TORTEN,
SCHNITTEN, TÖRTCHEN UND KEKSE

*... dedicato a voi,
voi che mi sostenete sempre
e credete in me
e nei miei sogni.*

*Danke, Mami,
grazie papà!*

Inhalt

BETTINA BÄCKT	14
FACEBOOK – DIE BELIEBTESTEN REZEPTE	34
KLASSIKER NEU INTERPRETIERT	56
SCHNELLE KUCHEN FÜR ALLE TAGE	78
KINDERGEBURTSTAG	94
BESONDERE ANLÄSSE	116
Backwettbewerb	140
Dank	142
Autorin	143



BETTINA BÄCKT

Einleitung



Modelliermarzipan



Zitronenkugeln



Lebkuchenkugeln



Baisers



Dekorieren



Marzipanrohmasse



FACEBOOK – DIE BELIEBTESTEN REZEPTE

Sachertorte



Schokomousse-Torte



Orangencremetorte



Tiramisu-Torte



Pan Goccioli



Erdbeerkistl



Erdbeermousse-Torte



KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

Südtiroler Apfelstrudel



Früchtespitzbuabm



Schwarzwälder Kirschtörtchen



Karottentörtchen



Vanillekipfeltorte



Zitronen-Joghurt-Mousse-Torte



Bettinas Kekse



SCHNELLE KUCHEN UND SCHNITTEN FÜR ALLE TAGE

Mascarponekuchen



Zucchinikuchen



Buttermilch-Marillen-Schnitten



Zitronen-Joghurt-Kuchen



Erdbeerschnitten



Himbeer-Cupcakes



Schokoladenschnitten



KINDERGEBURTSTAG

Zug-Torte



Prinzessinentorte



Candy Cake



Nougat-Cupcakes



Schmetterlingstorte



Cakesicles



3D-Teddybär-Torte



FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Cream Tarte



Erdbeersahneherz



Himbeer-Joghurt-Torte



Mirror-Glaze-Schokomousse-Torte



Lebkuchenmousse-Torte



Himbeer-Buttercreme-Torte



No-bake-cheesecake



Herbstliche Macarons MIT EIERLIKÖR-GANACHE

Diese kleinen Lieblinge der französischen Pâtisseries sind schon seit langem ein Favorit auf dem Kuchenbrett. Man kann sie in jeder Farbe und mit fast allen Belegen jedes Stück Farbe streifen und beim Dekorieren das echte Gebäck auf die Spitze des Einfacheren bringen.

Materialien

1 Zerst. das Rezept für die Macarons...
1 Eiweiß...
100g Mandeln...
100g Puderzucker...
100g Eierlikör...
100g Butter...
100g Zucker...
100g Mehl...
100g Salz...
100g Öl...
100g Milch...
100g Eier...
100g Mehl...
100g Salz...
100g Öl...
100g Milch...
100g Eier...



Tipp

Alle Zutaten immer exakt abwägen. Kein lautes Mandelmehl, das oft als Mehl-Ersatzprodukt angeboten wird, kaufen. Es ist teurer und damit weniger geeignet. Einfache geschälte und gemahlene Mandeln aus dem Supermarkt mit Puderzucker mischen und noch einmal zusammen in der Küchenmaschine oder im Blitzmixer mahlen. So tritt kein Öl aus den Mandeln aus, und die Macarons werden perfekt.

Backen bedeutet kreativ sein

Schon als Kind war ich sehr kreativ. Ich malte gerne und bereits im Kindergarten war meine Zeichenmappe immer prall gefüllt. Auch heute noch gehört das Malen zu meinen Hobbys, selbst wenn ich nicht immer die Zeit dafür finde. Eine andere Möglichkeit, meine Kreativität auszuleben, ist das Backen und Verzieren von Torten und Gebäck. Dabei kann ich mich wunderbar entspannen! Ich liebe es, durch Backbücher zu blättern, mir Tutorials im Internet anzusehen, mich inspirieren zu lassen und immer wieder Neues auszuprobieren. Mir geht es nicht darum, die Dinge, die ich sehe, eins zu eins nachzubacken, sondern ich will das, was mir optisch ins Auge fällt, auf meine ganz eigene Art umsetzen. Sicher ist mir dabei meine Kreativität behilflich, aber ich glaube, dass alles, was man gerne macht, gelingt.

EIN TRAUM HAT SICH ERFÜLLT

Ein eigenes Backbuch – mit meinen Rezepten und meinem Namen auf dem Buchcover –, das war schon lange ein großer Traum von mir. Jetzt halte ich es in den Händen und kann es noch immer nicht ganz glauben.

Ich habe in dieses Buch viele meiner Lieblingsrezepte aufgenommen. Meine Torten, Schnitten und Kekse sollen durch ihre einfachen Zutaten und ihre Dekoration eine Quelle der Inspiration sein. Sie sollen dazu anregen, selbst kreativ zu werden. Denn ich finde, mit Selbstgebackenem kann man nicht nur sich selbst, sondern auch anderen Menschen immer eine Freude bereiten.

In diesem Sinn wünsche ich allen viel Spaß und Freude beim Backen und gutes Gelingen!

Man sollte nie aufhören zu träumen, denn manchmal werden Träume wahr.

Bettina Faoro





BETTINA BÄCKT