



## **1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben**

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# 1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben

*Naumann Und Goebel*

**1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben** Naumann Und Goebel

 [Download 1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben ...pdf](#)

 [Online lesen 1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben ...pdf](#)

## Downloaden und kostenlos lesen 1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben Naumann Und Goebel

---

640 Seiten

Kurzbeschreibung

Backspaß ohne Ende! In diesem umfangreichen Standardwerk zum Thema Backen sind die besten Backrezepte versammelt. Ob mit Rührteig, Mürbeteig, Hefeteig oder Biskuit, ob Kuchenklassiker oder neue Trendrezepte, leichte Obstkuchen oder üppige Sahnetorten, Dauerbrenner vom Blech oder aus der Form, pikante Tartes oder süße Teilchen - in unserer beliebten Backbibel ist alles versammelt, was das Herz von Backfans begehrt. Freuen Sie sich auf 1000 heißgeliebte Klassiker und neue originelle Trendrezepte und schwelgen Sie in unserem unerschöpflichen Fundus an Backrezepten für jeden Geschmack und Anlass. Übersichtlich sortiert, präsentiert es in 10 Kapiteln 1000 erprobte Backrezepte. Apfelkuchen, Zitronenkuchen, Käsekuchen, Muffins, Kekse und Plätzchen - da gehen einem gewiss nie die Ideen aus! • 1000 Backrezepte für jeden Geschmack

- Schnell und kinderleicht umzusetzen durch größtenteils bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitungen
- mehr als 800 farbige Abbildungen Liebe Leserinnen und Leser!

Auf vielfachen Wunsch liefern wir hiermit das Rezept für das süße Törtchen auf unserem Buchcover nach.

Danke für die vielen Zuschriften und weiterhin viel Freude beim Backen und Genießen!

Ihr Naumann & Göbel Verlag Himbeersahne-Törtchen Zutaten (für ca. 4-6 Törtchen)

Für den Biskuitteig: 3 Eier

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

120 g Mehl

80 g Speisestärke

3 gestrichene TL Backpulver

Fett für die Form Für die Himbeersahne-Füllung:

200 ml Sahne

150 g Himbeeren

80 g Zucker

1 TL Zitronensaft

4 Blatt Gelatine Für den Guss:

100 g Himbeeren

Zucker nach Belieben

50 ml Johannisbeersaft

1 Blatt Gelatine

Himbeeren zum Garnieren

Puderzucker zum Bestreuen Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen (ca. 24 x 30 cm) darauf platzieren. Eier mit 3 Esslöffeln heißem Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker mischen und nach und nach etwa 3 Minuten unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, nach und nach auf die Creme sieben und jeweils kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Den Teig in den Backrahmen füllen und gleichmäßig verstreichen. Den Biskuit auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen. Für die Füllung die Sahne cremig schlagen. Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Gelatine einweichen, gut ausdrücken, schmelzen und die flüssige Gelatine unter das Himbeerpüree rühren. Ein Viertel der Sahne untermischen. Dann den Rest unterheben. Den abgekühlten Biskuit mit einem Garnierring (9 cm Durchmesser) ausstechen, dabei den Boden in dem Garnierring belassen (falls der Teig zu hoch ist, die Teigplatte vorher horizontal durchschneiden). Einen zweiten Garnierring in der gleichen Größe aufsetzen.

Mit Alufolie umwickeln und fixieren. Die Himbeersahne hineingeben und im Kühlschrank fest werden lassen. Für den Guss Himbeeren mit Zucker pürieren. Mit dem Saft verrühren. Gelatine einweichen, gut

ausdrücken, schmelzen und die flüssige Gelatine unter das Himbeerpüree rühren. Guss im Kühlschrank etwa 15 Minuten angelieren lassen, dann auf der festen Himbeersahne verteilen. Den Guss im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Schluss die Garnieringe vorsichtig abnehmen und das Törtchen mit einer mit Puderzucker bestreuten Himbeere garnieren. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Liebe Leserinnen und Leser! Auf vielfachen Wunsch liefern wir hiermit das Rezept für das süße Törtchen auf unserem Buchcover nach. Danke für die vielen Zuschriften und weiterhin viel Freude beim Backen und Genießen!

Ihr Naumann & Göbel Verlag

Himbeersahne-Törtchen

Zutaten (für ca. 4 6 Törtchen)

Für den Biskuitteig:

3 Eier

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

120 g Mehl

80 g Speisestärke

3 gestrichene Tl Backpulver

Fett für die Form

Für die Himbeersahne-Füllung:

200 ml Sahne

150 g Himbeeren

80 g Zucker

1 Tl Zitronensaft

4 Blatt Gelatine

Für den Guss:

100 g Himbeeren

Zucker nach Belieben

50 ml Johannisbeersaft

1 Blatt Gelatine

Himbeeren zum Garnieren

Puderzucker zum Bestreuen

Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen (ca. 24 x 30 cm) darauf platzieren.

Eier mit 3 Esslöffeln heißem Wasser schaumig schlagen.. Zucker und Vanillezucker mischen und nach und nach etwa 3 Minuten unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, nach und nach auf die Creme sieben und jeweils kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in den Backrahmen füllen und gleichmäßig verstreichen. Den Biskuit auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne cremig schlagen. Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Gelatine einweichen, gut ausdrücken, schmelzen und die flüssige Gelatine unter das Himbeerpüree rühren. Ein Viertel der Sahne untermischen. Dann den Rest unterheben.

Den abgekühlten Biskuit mit einem Garniering (9 cm Durchmesser) ausstechen, dabei den Boden in dem Garniering belassen (falls der Teig zu hoch ist, die Teigplatte vorher horizontal durchschneiden). Einen zweiten Garniering in der gleichen Größe aufsetzen. Mit Alufolie umwickeln und fixieren. Die Himbeersahne hineingeben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für den Guss Himbeeren mit Zucker pürieren. Mit dem Saft verrühren. Gelatine einweichen, gut ausdrücken, schmelzen und die flüssige Gelatine unter das Himbeerpüree rühren. Guss im Kühlschrank etwa 15 Minuten

angelieren lassen, dann auf der festen Himbeersahne verteilen. Den Guss im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Schluss die Garnieringe vorsichtig abnehmen und das Törtchen mit einer mit Puderzucker bestreuten Himbeere garnieren.

Download and Read Online 1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben Naumann Und Goebel

#0RTKQZ8DXL5

Lesen Sie 1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben von Naumann Und Goebel für online ebook1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben von Naumann Und Goebel Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen 1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben von Naumann Und Goebel Bücher online zu lesen. Online 1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben von Naumann Und Goebel ebook PDF herunterladen1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben von Naumann Und Goebel Doc1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben von Naumann Und Goebel Mobipocket1000 Backideen. Das Backbuch fürs Leben von Naumann Und Goebel EPub