

Backbuch „Torten“ nun auch als ePub-eBook erhältlich



Das Backbuch „Torten – Kein-Back-Torten mit Milchprodukten und Obst“ ist nun auch als ePub-eBook erhältlich.

ISBN 978-3-941695-66-5, Printversion, 14,90 €

ISBN 978-3-941695-90-0, PDF-eBook, 11,99 €

ISBN 978-3-941695-76-4, ePub-eBook, 11,99 €

Bei Ihrem Buchgeschäft vor Ort, in einem Buch-Onlineshop oder in meinem kleinen Buchshop.

Neuerscheinung: Backbuch

„Torten“



Ich hole diesen Beitrag von Anfang November nochmals hervor. Das Backbuch ist jetzt erschienen und lieferbar. Ein klasse Weihnachtsgeschenk. Greifen Sie zu!

--

Sie suchen noch nach einem passenden Weihnachtsgeschenk für Ihre Familienangehörigen oder Freunde? Schauen Sie sich dieses neu erschienene Backbuch für Torten ohne Backen an. Womit der Begriff „Backbuch“ nicht ganz zielführend ist.

Möchten Sie gern Ihren Gästen Torten servieren, deren Zubereitung alleine Ihr Kühlschrank übernimmt? Also Backofen ade? Sie glauben, es geht nicht ohne Backofen? Das Backbuch überzeugt Sie eines besseren. Sowohl für den Tortenboden als auch die Füllmasse und somit die ganze Torte ist dies möglich.

Lesen Sie in diesem Backbuch nach, wie Sie das erfolgreich durchführen können. Sie finden darin über 50 Rezepte zu Torten und zusätzlich die beiden gängigsten Rezepte für Tortenböden. Die Torten werden aus Milchprodukten wie Joghurt, Quark, Skyr, Frischkäse, Mascarpone, Milch oder vegan zubereitet. Als fruchtige Zugabe kommt unterschiedliches Obst hinzu – im Ganzen, zerkleinert oder püriert.

Das Backbuch hat 192 Seiten und enthält 126 teils seitenfüllende Farbfotos. Es ist als Print-Buch, ePub-eBook

und PDF-eBook erschienen. Der Preis beläuft sich auf € 14,90 für das gedruckte Buch respektive € 11,99 für die digitalen eBooks.

Sie bekommen das Buch im gut sortierten, stationären Buchhandel, bei Online-Buchhändlern oder direkt bei mir in meinem kleinen Online-Buchshop. Greifen Sie zu. Gerade diejenigen, die kulinarisch immer gern an neuen Zubereitungsmethoden interessiert sind, werden in diesem Backbuch schnell fündig und können hervorragende, leckere und schmackhafte Torten zubereiten!

ISBN 978-3-941695-66-5 (Print-Buch) – erhältlich ab Anfang Dezember 2023

ISBN 978-3-941695-76-4 (ePub-eBook) – erhältlich ab Anfang Dezember 2023

ISBN 978-3-941695-77-1 (PDF-eBook) – [verfügbar](#)

Back- und Salatschüssel



Aus Kunststoff und unkaputtbar ...

Sie brauchen sicherlich auch für diverse Zubereitungen eine oder sogar mehrere große Schüsseln. Ohne diese ist man bei bestimmten Zubereitungen wahrlich aufgeschmissen.

Gerade beim Backen benötigt man ein oder auch zwei große Schüsseln, eine für den Teig, die andere eventuell für eine Füllung. Und auch bei der Salatzubereitung geht ja ohne eine große Schüssel gar nichts. Wo sonst soll man einen frisch gewaschenen Salat schön mit dem Dressing übergießen und mit dem Salatbesteck vermischen können.


Ich hatte lange Zeit eine schöne, große Schüssel aus Glas für solche Zubereitungen. Sie werden jetzt sagen, oh, Glas, das ist aber gefährlich, einmal zu heftig in die Spüle gestellt oder einmal auf den Fußboden fallen gelassen, schon war's das. Aber, die Glasschüssel war wirklich aus sehr dickem Glas, ich würde einmal schätzen, dass die Schüssel etwa aus 6–7 mm dicken Glas bestand. Also sehr stabil. Sie hat aber dennoch leider nur ein Jahr gehalten. Nach einem Spüldurchgang in der

Geschirrspülmaschine hatte sie einen Riss. Ob sie diesen schon vor dem Einräumen in die Geschirrspülmaschine hatte oder erst darin – eventuell durch Temperaturschwankungen – bekommen hatte, kann ich nicht mehr sagen.

Auf alle Fälle war es somit an der Zeit, zusätzlich zu der einen Backschüssel mit etwa 3 l Inhalt eine weitere Schüssel zu kaufen. Ich habe mich für die in diesem Foto abgebildete entschieden. Eine Keramikschüssel wäre mir zwar lieber gewesen. Aber da hätte ich wie bei der Glasschüssel wieder die Bruchgefahr gehabt, wenn sie mir doch einmal aus der Hand auf den Boden geknallt wäre.

Also habe ich diese hier gewählt. Sie ist aus Kunststoff. Nimmt eine Füllmenge von 3,5 Litern auf. Und ist laut Anweisung auf dem Packzettel für Pasta und Salat. Das heißt aber nicht, dass ich nicht auch Kuchen darin zubereiten kann. Und das habe ich nach der Lieferung auch gleich gemacht und einen schönen Mürbeteig darin zubereitet. Was natürlich hervorragend geklappt hat. Bei der Farbe habe ich mich für Fuchsie entschieden. Und das Gute an dieser Kunststoffschüssel ist, neben dem Vorteil, dass sie bei einem Sturz auf den Fussboden nicht zerbrechen kann: Sie ist für den Geschirrspüler geeignet, ebenso für die Mikrowelle und sogar für den Gefrierschrank. Also eine wirklich breite Anwendungspalette. Leider nicht für den Backofen. Aber das wäre dann wohl zu viel verlangt.

Somit habe ich jetzt zwei große Schüsseln zur Verfügung, einmal 3 l, das andere Mal 3,5 l, bestens geeignet für Salat, aber eben auch – wie gesagt – für Kuchen. In der einen wird der Teig zubereitet, in der anderen die Füllung.

Foto: ©  amazon.de

Gemüseauflauf



Würzig und lecker

Ich bin eigentlich nicht so ein großer Fan von Aufläufen. Aber dieser hier ist wirklich gut gelungen und schmeckt sehr lecker.

Es ist auch zum großen Teil auf meinen neuen Herd mit dem neuen Backofen zurückzuführen. Denn dieser brachte bei 180 °C Temperatur endlich auch den Gemüsefond, in dem die Zutaten lagen, zum Kochen und hat alles schön gegart. Mein alter Herd, der die Temperatur nicht mehr korrekt brachte, brauchte da immer 220 °C, und selbst bei dieser Temperatur gelang ein Auflauf nicht so gut und lecker wie dieser im neuen Backofen.

Ich habe selbst ein wenig kalkuliert und dem Auflauf 15 Minuten Zeit gegeben, um die Backofentemperatur anzunehmen. Und dann nochmals 30 Minuten, um durchzugaren. Und dem Käse viel Zeit gegeben, schön zu verlaufen und eine schöne Kruste

zu bilden.

Ich gebe hier einmal in einer Übersicht an, welche Zutaten ich in welcher Reihenfolge in den Auflauf gegeben habe. Und jetzt stellen Sie sich bitte die Schichtung in einem Auflauf vor, also es beginnt mit der hier an unterster Stelle stehenden Zutat, dann geht es nach oben bis zum Käse:

- Käsewürfel (Gouda oder ähnliches)
- Lauch
- Zucchini
- Aubergine
- Süßkartoffel
- Kartoffel

Das Ganze wird vor dem Auflegen der Käsewürfel kräftig gewürzt.

Dann kommt der selbst zubereitete Gemüsefond in die Auflaufform.

Und schwupps, ab in den Ofen.



Knuspriger Auflauf

Für 2 Personen:

- 4 Kartoffeln
- 2 Süßkartoffeln
- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 300 g Käsewürfel (Gouda oder ähnliches)
- Gewürzmischung
- Salz
- 800 ml Gemüsefond

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.
bei 180 °C*



Sehr leckerer und schmackhafter Auflauf

Gemüse putzen, bei Bedarf schälen, in dünne Scheiben schneiden und jeweils in eine Schale geben.

Gemüse in der oben beschriebenen Reihenfolge in eine große Auflaufform legen.

Mit der Gewürzmischung und Salz gut würzen.

Käsewürfel darüber geben.

Auflaufform mit dem Fond auffüllen.

Alles bei der oben angegebenen Temperatur 45 Minuten auf mittlerer Ebene im Backofen garen.

Herausnehmen, einmal quer in der Mitte durchschneiden und jeweils einen Teil auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Spritzbeutel mit fünf verschiedenen Tüllen



Neues Arbeitsgerät

Ein neues Arbeitsgerät in meiner Küche. Ich hatte vor einiger Zeit Teig übrig, den ich gern als Plätzchen im Backofen backen wollte. Aber ich hatte keinen Spritzbeutel dafür, mit dem ich den Teig auf Backpapier und ein Backblech hätte spritzen können. Also entschloss ich mich jetzt, mir eine solches Arbeitsgerät zuzulegen.

Es ist ein Spritzbeutel aus Leinen-Stoff, der fünf verschiedene Tüllen für die unterschiedlichsten Anwendungen hat. Man verwendet solch einen Spritzbeutel für Plätzchen, aber auch, um Torten zu dekorieren.

In der kommenden Zeit wird es daher des öfteren einmal Plätzchen aus dem Backofen geben, die ich schön mit dem Spritzbeutel auf Backpapier und ein Backblech spritzen und im Backofen backen kann.

An Torten und deren Verzierung werde ich mich aber voraussichtlich noch nicht wagen, deren Zubereitung ist mir doch ein wenig zu aufwändig und zu viel Arbeit.

Votet für mein Foodblog!



Ich habe vor einigen Wochen am Food Blog Award 2015 teilgenommen. Ich habe in den vier Kategorien:

- Bester Blog – Gesamt
- Best Food Picture
- Bestes Design
- Bestes Rezept

teilgenommen bzw. Beiträge eingereicht.

Vote für mein Foodblog auf [Food Blog Award 2015!](#)

Votet für mein Foodblog!



Ich habe vor einigen Wochen am AMA Foodblog Award 2015 teilgenommen. Ich habe in den fünf Kategorien:

- Rezept backen
- Rezept typisch regional
- Rezept vegan
- Hausgemacht
- Foodblog des Jahres

Beiträge eingereicht bzw. teilgenommen.

Vote für die Beiträge und mein Foodblog unter [AMA Food Blog Award!](#)