

15 WIRKLICH LECKERE BACKREZEPTE

Mit Inspiration,
Tipps und Tricks
besser backen
lernen.



15 wirklich leckere Backrezepte

Herzlich
Willkommen!



Herzlich willkommen zu meinem ersten kleinen eBook. Ich freue mich riesig, dass du meine Seite gefunden hast, und dir meine Rezepte gefallen haben. So sehr, dass du dir dieses eBook heruntergeladen hast.

Wenn du magst, begleite ich dich in deine Backstube, inspiriere dich zu neuen Experimenten, helfe dir, zu bestimmten Anlässen das richtige Rezept zu finden, und empfehle dir wirklich gute Backbücher und Backzubehör.

Die Rezepte in diesem eBook gehören zu den beliebtesten Rezepten auf backenmachtgluecklich.de, sie sind aber nur ein ganz kleiner Einstieg in den reichhaltigen Schatz an Rezepten und Inhalten, die ich seit 2012 aufgebaut habe. Zu jedem Rezept findest du einen Link auf meine Webseite, wo viele weitere Informationen stehen.

Was mir noch wichtig ist: Backen ist meine Leidenschaft, und backenmachtgluecklich.de eine Herzensangelegenheit. Jedes unserer mehr als 700 Rezepte habe ich selbst gebacken und fotografiert, viele davon sogar selbst entwickelt. Ich würde dir nie etwas empfehlen, wovon ich nicht selbst überzeugt bin. Backen macht mich glücklich - und ich möchte dir von Herzen dabei helfen, dass Backen auch dich glücklich macht.

In diesem Sinne - lass uns loslegen :-)

Deine Kathrin

EINFACHER SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN

Mein liebstes Rezept für einen saftigen Schokokuchen, der immer gut ankommt. Durch Mandeln und Schokoraspel wird der einfache Schokoladenkuchen besonders fein.

Menge: 1 Kastenform (28 cm) | Vorbereitung: 10 Min | Backzeit: 55 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine große Kastenkuchenform (ca. 28 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.
- Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier nacheinander einzeln gut unterrühren. Das mit den Mandeln, Backpulver, Salz und Backkakao vermischte Mehl langsam dazugeben; zum Schluss die Raspelschokolade unterheben.
- Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Etwa 50 bis 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Der Kuchen darf (und soll) aber innen noch etwas feucht sein. Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann stürzen. Mit Schokoguss überziehen.



Zutaten

- 300 Gramm Butter weich
- 180 Gramm Zucker
- 5 mittelgroße Eier
- 150 Gramm Mehl
- 150 Gramm gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 Gramm Backkakao
- 80 Gramm Schokolade geraspelt
- 250 Gramm Schokoguss grobe Angabe

DAS BESTE BANANENBROT

Dieses köstliche Banana Bread wird unglaublich saftig und schmeckt leicht nach Karamell. Die perfekte Resteverwertung für überreife Bananen! Wer mag, gibt noch Schoko- oder Nussstückchen in den Bananenbrot-Teig.

Menge: 1 Kastenform (28 cm) | Vorbereitung: 10 Min | Backzeit: 55 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept online anzusehen. [Link](#)



Zubereitung

- Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine kleine Kastenkuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Die sehr reifen Bananen klein schneiden und pürieren. Das reine Fruchtfleisch sollte ca. 300g betragen.
- Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln gut unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Vanille mischen. Im Wechsel mit dem Schmand dazugeben. Zum Schluss das Bananenmus kurz unterrühren.
- Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Bananenbrot ca. 55-60 Minuten backen.

Zutaten

- 3 kleine Bananen sehr reif! 400g mit Schale, 300 ohne
- 120 Gramm Butter weich
- 110 Gramm brauner Zucker bzw. Kokos- oder Vollrohrzucker
- 2 mittelgroße Eier
- 250 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 0.25 Teelöffel Salz
- 0.25 Teelöffel gemahlene Vanille
- 100 Gramm Schmand, griech. Joghurt oder Sauerrahm

Die 10 häufigsten

Backfehler

- Wenn Rezepte nicht gelingen, liegt es meist daran, dass einer der rechts stehenden 10 Fehler passiert ist.
- In meinem [Guide](#) erkläre ich die Fehler - und wie man sie vermeidet.
- Unsere [Back FAQ](#) enthält viele Tipps, wie du besser backen lernen kannst
- Bei vielen Rezepten gebe ich Tipps in einer FAQ, um dir beim Backen zu helfen.



Was habe ich beim Backen falsch gemacht? Warum ist mein Kuchen nichts geworden?

Wenn du schon länger bäckst, dann weißt du, dass Backen etwas ganz anderes ist, als zu kochen, oder einen Salat anzurichten. Backen ist Liebe, aber eben auch Chemie. Ich habe in den letzten Jahren hunderte Fragen zu misslungenen Rezepten erhalten, und in fast allen Fällen war einer der folgenden 10 Fehler die Ursache:

1. Das Backrezept nicht genau durchgelesen
2. Zutaten beim Backen ausgetauscht
3. Die Zutatenmenge verändert
4. Zutaten mit falscher Temperatur oder Konsistenz verwendet
5. Abgelaufene Hefe oder Backpulver verwendet
6. Zu stark, lange, kurz oder wenig gerührt bzw. geknetet
7. Die falsche Backformgröße verwendet
8. Den Backofen nicht vorgeheizt
9. Die Ofentür während des Backens geöffnet
10. Das Gebäck falsch oder nicht ruhen bzw. auskühlen lassen

Klingt interessant oder vertraut? Ich lasse dich aber hier nicht im Regen (bzw. mit deinem misslungenen Rezept) zurück, sondern helfe dir gleich dreimal:

1. Die oben beschriebenen Fehler habe ich in einem ausführlichen Guide beschrieben, der die einzelnen Fehler genauer erklärt, und natürlich auch, wie man sie vermeidet. Den Guide findest du hier: [Link](#)
2. Ich habe eine eigene Back-FAQ, in der ich allgemeine Back-Fragen beantworte, diese findest du hier: [Link](#)
3. Bei vielen Rezepten findest du eine spezielle FAQ, welche rezept-spezifische Herausforderungen erklärt.

GESUNDES NUTELLA SELBER MACHEN

Mein Basisrezept für gesundes Nutella. Der selbstgemachte Schokoladenaufstrich ist nicht nur vegan. Man kann ihn sogar ohne Zucker und Haselnüsse herstellen, mit Mandeln oder Zuckerersatz

Menge: 2 kleine Gläser | Vorbereitung: 10 Min | Backzeit: 8 Min

TIPP: Bei diesem Rezept solltest du dir auf jeden Fall meine Tipps zu dem Rezept online nachlesen. Diese findest du hier: [Link](#)

Zubereitung

- Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Nüsse oder Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwa 8 bis 10 Minuten rösten. Vorsicht, gegen Ende gut aufpassen, die Nüsse können schnell schwarz werden!
- Geröstete Nüsse in einen guten Food Processor oder Küchenhäsler geben und ganz fein zu einer Paste vermahlen. Alle weiteren Zutaten zugeben und miteinander verrühren bzw. pürieren.
- Schoko-Nuss-Creme in vorbereitete saubere Gläser mit Deckel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Zutaten

- 400 Gramm Haselnüsse oder Mandeln, Cashews etc
- 2 Prisen Salz
- 5 Esslöffel Kokosöl geschmolzen, oder jede andere neutrale Sorte wie Sonnenblumenöl
- 4 Esslöffel Kakao
- 0.5 Teelöffel Vanille-Bourbon-Aroma oder Zimt, Orangenschale, Fleur de Sel, Chili öä
- 6 Esslöffel Süßungsmittel grobe Angabe! z.B. Puderzucker, Reissirup, Xylit, Datteldicksaft

EINFACHE SAFTIGE AMERIKANER

Diese einfachen Amerikaner mit Puddingpulver sind blitzschnell gemacht. Ob als Klassiker in schwarz-weiß oder als kunterbunte Mini-Amerikaner: Die Teilchen kommen immer gut an!

Menge: 20 Mini-Amerikaner | Vorbereitung: 10 Min | Backzeit: 12 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept sowie die Tipps dazu online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier belegen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier nacheinander einzeln gut unterrühren. Mehl mit Puddingpulver bzw. Stärke, Backpulver und Salz mischen. Im Wechsel mit der Milch unterrühren. Achtung: Der Teig sollte nicht zu weich sein!
- Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und kleine Häufchen auf zwei Bleche spritzen - entweder ca. 20 kleine oder 10 große. Dabei genügend Abstand lassen. Alternativ 2 Löffel verwenden. Amerikaner ca. 12 Minuten (für kleine) bzw. 15-20 Minuten (für größere) hellbraun backen. Abkühlen lassen und die glatte Seite nach Belieben verzieren, siehe Tipps [online](#).



Zutaten

- 110 Gramm Zucker
- 120 Gramm Butter weich
- 2 mittelgroße Eier
- 250 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver oder 40g Speisestärke
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 Milliliter Milch

Folge uns auch hier:

Social Media

Du findest uns auf

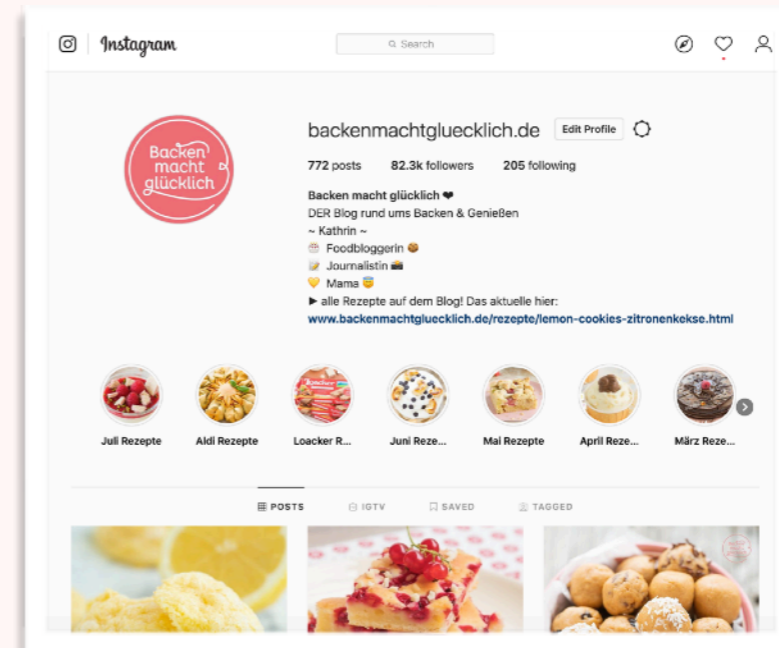
- Instagram
- Pinterest
- Facebook



Ich freue mich sehr, dass du nun zu unseren Stammlesern gehörst. Wenn du möchtest, kannst du mit uns auch über andere Kanäle den Kontakt halten, und dich inspirieren lassen:

Instagram

<https://www.instagram.com/backenmachtgluecklich.de/>



Pinterest

<https://www.pinterest.de/glueckbacken/>



Facebook

<https://www.facebook.com/backenmachtgluecklich.de/>



Egal wie du uns folgen möchtest, Ich freue mich sehr :-)

EINFACHER ERDBEER- KUCHEN VOM BLECH

Ein Klassiker, der einfach immer gut ankommt: Auf einen saftigen Rührteigboden folgen eine Schicht Vanillepudding und ein Belag aus Erdbeeren und Guss.

Menge: 1 Backblech | Vorbereitung: 25 Min | Backzeit: 25 Min | Wartezeit: 30 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Den Boden eines Backblechs mit Backpapier belegen, Ofen auf 175 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die weiche Butter mit Zucker schaumig rühren.
- Die Eier einzeln gut unterrühren. Das mit dem Backpulver und Salz vermischte Mehl im Wechsel mit der Milch ebenfalls unterrühren. Evtl. noch etwas mehr Milch zufügen, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.
- Den Teig auf dem Blech verteilen und ca. 20-25 Minuten backen. Währenddessen einen Pudding nach Packungsanweisung kochen (aber eben nur mit 800 ml Milch statt mit 1 Liter Milch). Abkühlen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit keine Haut entsteht. Alternativ die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken.
- Einen Backrahmen um den Kuchenboden stellen (v.a. falls das Blech sehr flach ist). Den Pudding darauf streichen. Die Erdbeeren waschen und putzen und auf dem Pudding verteilen.
- Den Tortenguss mit dem Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Löffel und/oder Pinsel dünn auf den Beeren verteilen. Kuchen mit gehackten Pistazien bestreuen.



Zutaten für den Kuchen

- 280 Gramm weiche Butter
- 180 Gramm Zucker
- 4 mittelgroße Eier
- 350 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 Milliliter Milch grobe Angabe

Zutaten für den Belag

- 800 Milliliter Milch
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver zum Kochen
- 80 Gramm Zucker
- 1 Kilogramm Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss rot, für 250 ml Flüssigkeit
- 2 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Pistazien gehackt, zur Deko

DAS BESTE KÄSEKUCHEN-REZEPT DER WELT

Unser liebstes Käsekuchenrezept: Klassisch, einfach, cremig, lecker. Mit meinen Tipps für den Käsekuchen mit Mürbteig fällt die Quarkmasse nach dem Backen auch nicht ein.

Menge: 1 Springform (26 cm) | Vorbereitung: 15 Min | Backzeit: 60 Min | Wartezeit: 30 Min

Klicke hier zum Rezept und Tipps zum Gelingen des Käsekuchen [Link](#)

Zubereitung

- Sieb mit Küchentuch oder Küchenrolle auslegen, den Quark in das Sieb geben und abtropfen lassen, damit er trockener wird.
- Für den Teig Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Eier und Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Knethaken sowie am Schluss mit den Händen zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlstellen.
- Springform fetten und mit Mehl bestäuben. Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig mit einem Nudelholz ausrollen. Den Boden der Springform mit Teig auslegen und einen Rand hochziehen. Mürbteigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Für die Käsekuchenmasse die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Abgetropften Quark unterrühren. Zitronenschale, Vanillepuddingpulver, Öl und Milch ebenfalls gut unterrühren.
- Die Käsekuchenmasse auf den Mürbteigboden in die Form gießen. Kuchen auf der untersten Schiene in den Ofen stellen. Der Kuchen muss insgesamt ca. 60 bis 70 Minuten backen.



Zutaten für den Mürbteig

- 200 Gramm Mehl
- 130 Gramm Speisestärke
- 0.5 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 Gramm Zucker
- 1 mittelgroßes Ei
- 1 mittelgroßes Eigelb
- 150 Gramm Butter kalt und in Stückchen

Zutaten für die Quarkmasse

- 750 Gramm Quark
- 4 mittelgroße Eier
- 2 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
- 200 Gramm Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver zum Kochen
- 100 Milliliter Sonnenblumenöl
- 300 Milliliter Milch

Mein Backbuch

Gesund backen

- Clean Baking ist Backen für Körper und Seele
- In meinem Backbuch erfährst du, warum sich Genuss und Gesundheit nicht ausschließen
- Süß und pikant, von Muffins und Keksen bis hin zu Torten und Brot



Clean Baking ist Backen für Körper und Seele. Der Genuss geht nicht zulasten der Gesundheit und umgekehrt: Leckereien aus natürlichen Zutaten sind mein absolutes Steckenpferd.

2016 habe ich mir mehrere Monate Zeit genommen, um wirklich zu verstehen, wie man richtig gesund backt, ohne Abstriche beim Geschmack zu machen. Das Ergebnis ist dieses Buch, in das mein ganzes Herzblut geflossen ist.

Wenn du mehr zu meinem Buch erfahren möchtest, so klicke hier.



NAAN, INDISCHES FLADENBROT

Unser liebstes Fladenbrot! Schnelles Rezept für sehr fluffiges Naan aus der Pfanne oder vom Grill. Für die vegane Naan-Variante einfach pflanzliche Milch und Sojajoghurt verwenden.

Menge: 6 Stück | Vorbereitung: 20 Min | Backzeit: 3 Min | Wartezeit: 60 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Hefe und Zucker in die lauwarme Milch rühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde formen und die Hefemilch hineingießen. Mit etwas Mehl vom Rand vermischen und an einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen.
- Joghurt, Salz und Backpulver mit in die Schüssel geben und den Teig gut 5 Minuten mit den Knethaken kneten. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig ca. 1h an einem warmen Ort gehen lassen.
- Den Teig in ca. 6 gleich große Stücke teilen und Kugeln formen. Jede Kugel entweder mit den Händen (ähnlich wie eine Pizza) zu einem kleinen Fladen ziehen, der am Rand etwas dicker ist; oder klassisch auf etwas Mehl auswellen.
- Eine beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen und das erste Naan hineingeben. Nach kurzer Zeit wenden, sobald es Blasen wirft, und von der anderen Seite backen. Vorsicht, die Brote werden schnell zu dunkel! Mit den restlichen Broten ebenso verfahren. Zum Servieren etwas flüssige Butter oder Ghee darübergeben.



Zutaten

- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 0.5 Teelöffel Zucker
- 100 Milliliter Milch lauwarm
- 250 Gramm Mehl
- 100 Gramm Naturjoghurt
- 0.5 Teelöffel Salz
- 0.5 Teelöffel Backpulver
- Butter oder Ghee zum Servieren

BLÄTTERTEIGSCHNECKEN MIT KÄSE

Einfaches, schnelles Rezept für pikante Blätterteigschnecken, die ein perfektes Fingerfood ergeben. Schnecken vegetarisch als auch mit Schinken oder Salami.

Menge: 20 Schnecken | Vorbereitung: 15 Min | Backzeit: 20 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden, für die vegetarische Variante einfach weglassen. Das Ei trennen. Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Zwiebel, Knoblauch, Käse, evtl. gehackten Schinken, Eiweiß, Kräuter (frisch oder getrocknet) sowie Crème fraiche in einer kleinen Schüssel mit einem Löffel gut vermischen.
- Den Blätterteig komplett mit der Füllung bestreichen, nur einen kleinen Rand an der langen Seite freilassen (etwa 1 cm), damit die Käsemasse später nicht herausläuft. Blätterteig von der langen Seite zu einer langen Schnecke aufrollen, das Ende leicht andrücken.
- Mit einem großen scharfen Messer Scheiben abschneiden (1-2 Zentimeter) und diese vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Tipp: Falls euch die Rolle zu weich zum Schneiden ist, legt sie im Ganzen ca. 15 Minuten in den Kühlschrank und schneidet sie dann.
- Die Schnecken mit dem übrigen, mit einer Gabel verquirlten Eigelb bepinseln, damit sie später glänzen. Ca 20 Minuten goldgelb backen.



Zutaten

- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauch gehackt
- 100 Gramm Käse gerieben
- 100 Gramm Schinken optional!
- 1 Ei mittelgroß
- 2 Esslöffel Kräuter am besten gemischt, bspw. Schnittlauch, Oregano, Petersilie
- 60 Gramm Crème fraiche natur oder Kräutervariante
- 1 Packung Blätterteig 275g, aus dem Kühlregal

HERZHAFTE KNUSPERSTANGEN

Diese Knusperstangen aus Blätterteig sind nicht nur optisch ein Hit: Die Käsetwister werden mit Saaten und Kernen bestreut und danach gezwirbelt. Der Partysnack schmeckt vegetarisch oder mit Schinken.

Menge: 6 große Stangen | Vorbereitung: 25 Min | Backzeit: 25 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Zwiebel fein hacken und in etwas Öl anschwitzen. Schinkenwürfel dazugeben, beides 2 Minuten braten. Beiseite stellen. Backofen auf 175 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
- Den Blätterteig aufrollen, dabei das Papier dran lassen. Teig inkl. Papier mit einem großen scharfen Messer halbieren. Die Teigplatten werden nun so bestrichen und belegt, dass sie am Schluss wie ein überdimensionales Sandwich aussehen.
- Die Zwiebel-Schinken-Masse und die Hälfte des Käses gleichmäßig auf einer der Teigplatten verteilen. Die zweite Teigplatte mit Papier darauflegen, sodass nun beide Papiere außen sind.
- Das obere Papier entfernen. Ei mit einer Gabel verquirlen und den obersten Teig damit bestreichen. Mit Mohn und Sesam bestreuen - gemischt oder nebeneinander in Streifen. Papier wieder auflegen und das komplette Blätterteig-Rechteck mithilfe eines Brettchens o.ä. wenden, sodass die einzig freie Teigfläche inkl. Papier nun oben ist. Auch hier das Papier entfernen. Teig ebenfalls mit Ei bestreichen und mit Saaten sowie restlichem Käse bestreuen. Wer mag, kann statt des Eies auch einen Teil mit Tomatenmark, Pesto oder Ajvar bestreichen.
- Nun sind alle Seiten des gefüllten Blätterteig-"Sandwiches" belegt und bestrichen. Papier entfernen und Teigplatte mit einem großen Messer in etwa 6 Streifen schneiden. Jeden Streifen vorsichtig anheben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und dort leicht spiralförmig eindrehen, sodass die Zwirbel-Optik entsteht. Knusperstangen ca. 25 Minuten goldbraun backen.



Zutaten für die Stangen

- 1 Rolle Blätterteig Kühlregal, 270g
- 70 Gramm geriebener Käse
- 80 Gramm gewürfelter Schinken oder Speck optional, geht auch vegetarisch
- 1 kleine Zwiebel oder Röstzwiebeln

Zutaten zum Bestreichen

- 1 kleines Ei

Zutaten zum Belegen

- Mohn
- Sesam
- Tomatenmark nach Belieben
- Ajvar nach Belieben

Inspiration

Backbücher

Meine Lieblingsbackbücher

- Die GU Backbibel
- Modern Baking
- Barcomi's Backschule
- Brot Backen in Perfektion mit Sauerteig



Auch (und gerade) als Back-Bloggerin veröffentliche ich nicht nur Rezepte und Bücher, sondern inspiriere mich auch sehr gerne. Ich habe sicher mehr als hundert Backbücher gesehen und gelesen, und teile mit Euch die Aktuellsten in meinen Bücherschau-Beiträgen im Frühling und Herbst. Manche waren besser, manche nicht ;-)

Die nachfolgenden Backbücher gehören jedoch meiner Meinung nach zu den besten Backbüchern, und dürfen eigentlich in keiner Backstube fehlen:



Die GU Backbibel

Absolutes Standardwerk mit vielfältigen Rezepten für jeden Anlass und Geschmack



Modern Baking: Torten, Kuchen, Cookies und mehr

Dieses Buch macht mit wunderschönen Bildern und tollen Rezepten riesig Spaß - toll auch als Geschenk



Barcomi's Backschule

besonderes Grundlagenbuch für alle, die auch selbst experimentieren wollen



Brot Backen in Perfektion mit Sauerteig

Für Brotfans und alle, die es werden wollen, ein Muss

WUNDERBAR SAFTIGE ZITRONENKEKSE

Softe, sommerliche Zitronenkekse: Diese Lemon Cookies zergehen wirklich auf der Zunge! Eine tolle Nascherei fürs ganze Jahr.

Menge: 30 Stück | Vorbereitung: 15 Min | Backzeit: 20 Min

TIPP: Online habe ich noch drei Tipps zu dem Zitronenkeksrezept. Klicke auf den Link, um sie dir online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Die weiche Butter mit Zucker und Frischkäse cremig schlagen. Nach Belieben etwas gelbe Lebensmittelfarbe zugeben. Das Ei unterrühren. Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit dem Zitronensaft vorsichtig ebenfalls unterrühren.
- Den sehr klebrigen Teig abgedeckt mindestens 2 Stunden kühlen (über Nacht geht ebenfalls).
Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 2 kalte Bleche mit Backpapier belegen. Die Hälfte des Teigs aus dem Kühlschrank holen. Jeweils kleine Portionen nehmen und mit den Händen in Bällchen rollen. Im Zucker wälzen und mich reichlich Abstand zueinander auf dem Blech verteilen.
- Cookies 10-12 Minuten backen. Sie dürfen noch weich sein. Mit der zweiten Hälfte des Teigs ebenso verfahren.
- Cookies auf dem Blech abkühlen lassen und danach vorsichtig abnehmen, z.B. mit einer Mini-Tortenpalette.



Zutaten für den Teig

- 110 Gramm Butter weich
- 100 Gramm Frischkäse cremig und Vollfett
- 130 Gramm Zucker
- 3 Tropfen Lebensmittelfarbe gelb, optional
- 1 mittelgroßes Ei
- 230 Gramm Mehl
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale bis zu 2 TL
- 1 Teelöffel Backpulver

Zutaten zum Wälzen

- 50 Gramm Zucker

DIE BESTEN AMERICAN BROWNIES

Für uns die weltbesten Brownies überhaupt: super fudgy, saftig und einfach zu machen. Schokofans werden diese köstlichen American Brownies lieben! Mit Extra-Topping aus geschmolzener Schokolade.

Menge: 1 Form (ca. 25*35 cm) | Vorbereitung: 15 Min | Backzeit: 25 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein kleines Blech oder eine rechteckige Backform (ca. 25*35 cm) mit Backpapier belegen.
- Klein gehackte Schokolade und Butter zusammen in einem Topf im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Leicht abkühlen lassen. Das Öl zur Schoko-Butter-Masse geben. Die Eier mit dem weißen und braunen Zucker sehr schaumig schlagen.
- Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Die Schoko-Butter-Masse und die trockenen Zutaten kurz, aber kräftig, unter die Eiercreme rühren. Die klein gehackte Schokolade ebenfalls dazugeben; ein paar Chunks für die Deko aufheben. Den Brownieteig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Restliche gehackte Schokolade darüber verteilen.
- Brownies ganz grob ca. 25 Minuten backen - die Backzeit hängt von eurem Ofen ab. Nicht zu lange im Ofen lassen! Der Teig sollte noch etwas weich sein, aber natürlich im Inneren nicht mehr hin- und her wackeln. Die Brownies werden beim Abkühlen noch etwas fester.



Zutaten

- 6 mittelgroße Eier
- 150 Gramm Zucker weiß
- 150 Gramm brauner Zucker
- 120 Gramm Zartbitterschokolade klein gehackt, zum Schmelzen
- 250 Gramm Butter
- 4 Esslöffel Sonnenblumenöl oder andere neutrale Sorte
- 140 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 100 Gramm Backkakao
- 80 Gramm Zartbitterschokolade klein gehackt, zum Unterheben

EINFACHE, SCHNELLE 3-ZUTATEN-KEKSE OHNE EI

Für diese Kekse braucht man nur 3 Standardzutaten: Mehl, Zucker, Butter. Sie sind extrem schnell gemacht und sowohl pur als auch verfeinert super lecker.

Menge: 40 Kekse | Vorbereitung: 15 Min | Backzeit: 10 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Mehl, Zucker und Butter schnell und sorgfältig verkneten - entweder mit der Hand oder mit den Knethaken.
- Wer Zeit hat, formt aus dem Teig eine Kugel und legt diese ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Ansonsten kann man den Teig aber auch direkt portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Ca. 40 Kekse (je nach Größe) nach Belieben ausstechen oder mit einem scharfen Messer in Rauten schneiden.
- Kekse mit etwas Abstand auf das Blech geben und ca. 10-15 Minuten backen. Mit dem restlichen Teig auf dem zweiten Blech ebenso verfahren.



Zutaten

- 225 Gramm Mehl
- 110 Gramm Zucker
- 150 Gramm Butter kalt und in kleinen Stückchen

Zubehör

Das richtige Equipment

- Küchenmaschine
- Weitere Elektrogeräte
- Kleine, nützliche Helfer



Backen macht glücklich - und dazu braucht es neben den Zutaten eigentlich gar nicht viel. Ich habe nachfolgend die wichtigsten Geräte und Zubehör aufgeführt, klicke auf die Links, um dir Beispiele anzusehen. Damit ausgerüstet solltest du jedes halbwegs normale Backrezept backen können:

Elektrogeräte

- Ohne Backofen kommst du beim Backen nicht weit, den hast du aber hoffentlich schon :-)
- Backt man regelmäßig, führt aus meiner Sicht kein Weg an einer Küchenmaschine vorbei. Es gibt hier drei Platzhirsche: Kitchenaid, Kenwood, Bosch. Meinen Test findest du hier
- Zum Schlagen kleinerer Teigmengen, von Sahne oder Eischnee ist ein Handrührer sehr hilfreich.
- Und eine gute Digitalwaage solltest du auch haben, um die Zutaten richtig abzumessen.

Zubehör

- Teigroller, Teigschaber, sowie Silikonunterlage machen das Verarbeiten und Ausbreiten des Teigs leichter
- Ein Backformen-Starterset sowie ein Muffinblech bringen den Teig in 99% aller Rezepte in Form
- 2-3 Rührschüsseln helfen dir, alles in Ordnung zu halten.
- Unterschiedliche Backbleche in verschiedenen Größen (teils auch ausziehbar) sind ebenfalls hilfreich

GESUNDE WAFFELN OHNE EIER, ZUCKER UND BUTTER

Gesunde Vollkorn-Waffeln ohne Zucker, Eier, Butter und Milch, die noch dazu schmecken: Mit diesem Rezept für vegane Waffeln klappt's! Perfekt auch für Babys und Kleinkinder.

Menge: 4 Waffeln | Vorbereitung: 5 Min | Backzeit: 5 Min | Wartezeit: 5 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Mehl mit Backpulver mischen. Die pflanzliche Milch mit dem Obstmus sowie Öl verquirlen. Trockene zu feuchten Zutaten geben und gut verrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Nach Belieben Gewürze wie Vanille oder Zimt zugeben sowie eventuell süßen (siehe Tipps). Waffelteig ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- Das Waffeleisen aufheizen und gut einfetten. Jeweils rund ein Viertel der Teigmenge in die Mitte geben, schließen und ausbacken. Die Waffeln schmecken warm und kalt.



Zutaten

- 200 Gramm helles Vollkornmehl
- 2 Teelöffel Backpulver am besten Weinstein-Backpulver
- 250 Milliliter Hafermilch
- 80 Gramm Obstmus am besten Apfel-Banane
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl

KLASSISCHER STREUSELKUCHEN VOM BLECH

Knusprige Streusel und fluffiger Hefeteig, dazwischen eine dünne Cremeschicht: Der perfekte, einfache Streuselkuchen vom Blech!

Menge: 1 Backblech | Vorbereitung: 20 Min | Backzeit: 30 Min | Wartezeit: 90 Min

Klicke auf den Link, um dir das Rezept online anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Für den Hefeteig die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln. Einen Esslöffel Zucker dazugeben und alles verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl in eine große Rührschüssel geben. Eine tiefe Mulde in die Mitte drücken. Die Hefemilch hineingießen. Schüssel abdecken und Vorteig ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Die übrigen Zutaten - den restlichen Zucker, die weiche Butter, Ei, Zucker und Zitronenabrieb - dazugeben, alles kurz verrühren und den Teig mit der Küchenmaschine oder den Knethaken 5-10 Minuten kneten. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Ein Blech fetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig nochmals kurz durchkneten, auf Blechgröße ausrollen und auf das Blech legen. Ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Währenddessen die Streusel vorbereiten. Dafür Mehl, Zucker und Butter (entweder weich und warm oder sehr kalt und in kleinen Stückchen) in eine Schüssel geben und erst mit den Knethaken, dann mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Kühlstellen.
- Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Schmand mit dem Zitronensaft verrühren. Ganz dünn auf dem Hefeteig verstreichen. Die Streusel mit den Händen darüberkrümeln. Kuchen ca. 30-35 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb sind. Schmeckt frisch am besten, lässt sich aber auch sehr gut einfrieren.



Zutaten für den Teig

- 250 Milliliter Milch lauwarm
- 1 Würfel Hefe
- 80 Gramm Zucker
- 500 Gramm Mehl
- 80 Gramm Butter weich
- 1 mittelgroßes Ei
- 1 Prise Salz
- 0.25 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale

Zutaten für den Belag

- 200 Gramm Schmand
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 250 Gramm Mehl
- 200 Gramm Butter entweder weich oder kalt und in kleinen Stückchen
- 150 Gramm Zucker

APFELTORTE MIT ZIMT-SAHNE: BESTES APFELKUCHEN-REZEPT

Diese Apfel-Sahne-Torte ist einer der allerbesten Apfelkuchen überhaupt: Auf den leicht süßen Mürbeteig folgen eine saftige, erfrischende Apfel-Pudding-Füllung und Vanille-Zimt-Sahne. Umwerfend!

Menge: 1 kleine Springform | Vorbereitung: 20 Min | Backzeit: 40 Min

TIPP: wenn du eine andere Formgröße hast, habe ich online ein paar Tipps für dich. Klicke auf den Link, um dir das Rezept und die Tipps anzusehen. [Link](#)

Zubereitung

- Kleine Springform fetten und mit Mehl bestäuben. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Für den Boden Mehl, Zucker, Backpulver, Ei und Butter in kleinen Stückchen mit Knethaken Und/oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf den Boden der Formen ausrollen bzw. festdrücken. Etwa 10 Minuten vorbacken.
- Für die Apfel-Pudding-Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Kurz in sehr wenig Wasser vordünsten. Apfelstückchen auf dem vorgebackenen Tortenboden verteilen.
- Einen kleinen Teil des Apfelsafts in einer Tasse mit dem Puddingpulver verrühren. Restlichen Apfelsaft mit Zucker aufkochen, die Puddingmasse einrühren und alles nochmals kurz kochen lassen. Pudding auf die Äpfel und den Tortenboden gießen. Die Torte bei 180 Grad weitere ca. 30 Minuten backen. Einige Stunden, am besten über Nacht, kühlstellen.
- Torte nach der Kühlzeit mit einem scharfen Messer vom Rand der Springform lösen. Den Rand oder einen Tortenring dann wieder ansetzen. Die Sahne sehr steif schlagen, dabei Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen. Sahne auf dem Apfelkuchen verteilen, glattstreichen und mit reichlich Zimt-Zucker bestäuben.



Zutaten für den Boden

- 200 Gramm Mehl
- 60 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 kleines Ei
- 100 Gramm Butter

Zutaten für die Füllung

- 3 Äpfel
- 500 Milliliter Apfelsaft
- 1.5 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 100 Gramm Zucker
- 400 Milliliter Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- viel Zimtzucker zum Bestäuben

Klassische Backrezepte

Backen ist eine Reise



Ich hoffe, mein eBook hat dir einen kleinen Einblick in die wunderbare Welt des Backens gegeben. Die 15 Rezepte gehören zu den beliebtesten Rezepten, sind aber nur ein Bruchteil der über 700 Rezepte auf unserer [Seite](#).

Ich hoffe zudem, ich konnte dir ein wenig Wissen vermitteln, wie man besser backt, und somit auch mehr Spaß am Backen hat. Auch hier konnten wir lediglich an der Oberfläche kratzen: Ich möchte dir hier gerne mehr beibringen, zum Beispiel wie du ohne Verzicht auf Genuss weitaus gesünder backen kannst.

Wie geht es weiter?

Wenn dir dieses eBook Lust auf mehr gemacht hat, dann habe ich eine gute Nachricht: dieses eBook ist lediglich der Anfang. Wenn du möchtest, nehme ich dich mit auf eine wunderschöne Reise in die Welt des Backens mit, und schicke dir in den kommenden Wochen Rezept-Inspirationen & Links auf interessante Artikel zu.

Und zu guter Letzt - ich freue mich über dein Feedback - ehrlich! Wenn du Ideen, Anregungen oder auch Kritik hast, so schreibe mir an kathrin@backenmachtgluecklich.de. Einige unserer besten Rezepte oder Webseiten-Features basieren auf Feedback unserer Stammleser, und dafür sind wir sehr dankbar.

Ich freue mich schon darauf, mit dir gemeinsam die Backwelt ein wenig vielfältiger zu machen :-)

Bis bald!

Deine Kathrin

15 richtig gute Backrezepte

Weiterführende LINKS

- Mehr Rezepte
- Besser backen lernen
- Kleine Helfer
- Inspirationen



Rezepte

- [Unsere Rezept-Übersicht](#)
- [Gesunde Backrezepte](#)

Besser Backen lernen

- [Back FAQ](#)
- [Zutaten Tauschbörse](#)

Kleine Helfer

- [Maße und Gewichte umrechnen](#)
- [Backformgrößen umrechnen](#)

Noch mehr Inspirationen

- [Wirklich gute Backbücher](#)
- [Gesunde Backzutaten](#)
- [Küchenausstattung für Bäcker](#)

