

A woman with brown hair tied back, wearing a floral top and a bright pink apron, is smiling as she sifts flour over a ball of dough on a wooden surface. The background is a blurred kitchen.

LEILA LINDHOLM

Backen mit Leila

Meine Lieblingsrezepte für Brot, Kuchen,
Torten und Gebäck

A T VERLAG



Für den Kuchenteller

Für eine erklärte Naschkatze wie mich geht nichts über einen ausgedehnten Kaffeeklatsch mit süßen Leckereien zusammen mit lieben Menschen im Garten. In diesem Kapitel habe ich meine besten Kuchenrezepte zusammengestellt. Nach jahrelangem Ausprobieren von unzähligen Rezepten haben sie sich als unschlagbar erwiesen. Es sind schwedische Spezialitäten, meine Lieblingskuchen und ein paar internationale Klassiker wie amerikanischer Blueberry Cheesecake, Torta della nonna und Pflaumen-Clafoutis. Ich lege Ihnen jedes einzelne ganz warm ans Herz und verspreche, dass sich Ihre Gäste danach die Finger lecken werden.



Saftiger Biskuitkuchen

Ein guter Biskuit gelingt nur, wenn man Eier und Zucker so lange schaumig schlägt, bis die Masse ganz hell wird. Zudem darf das Mehl nicht unter den Teig gerührt, sondern nur ganz vorsichtig daruntergehoben werden. Dieses Rezept kann auf unendlich viele Arten variiert werden und ist jedes Mal ein Genuss (siehe Varianten).

GRUNDREZEPT

3 Eier
200 g Zucker
1 TL Vanillezucker
50 g Butter
100 ml Milch
200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Butter und Semmelbrösel
für die Form

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker sehr luftig und schaumig schlagen.
3. Die Butter schmelzen, mit der Milch verquirlen und unter die Eimasse rühren.
4. Mehl, Backpulver und Salz mischen und vorsichtig unter den Teig heben.
5. Eine der nachfolgenden Varianten wählen oder den Teig pur in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kuchenform füllen.
6. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.
7. Den Kuchen leicht abkühlen lassen, dann auf einen Teller oder ein Kuchengitter stürzen.

Apfel-Biskuitkuchen

1 Rezeptmenge Biskuitteig
nach Grundrezept
100 g Marzipanrohmasse,
gerieben

FÜLLUNG

2 große Äpfel
2 EL Butter
2 EL Zucker
2 TL Zimt

1. Den Teig gemäß Grundrezept zubereiten und die Marzipanrohmasse hinzufügen.
2. Die Äpfel entkernen und in Stücke schneiden. In Butter, Zucker und Zimt dünsten, bis sie leicht angebräunt und etwas weich geworden sind.
3. Die Apfelstücke unter den Teig mischen und diesen in eine eingefettete und mit Bröseln ausgestreute Kuchenform füllen.
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.
5. Den Kuchen leicht abkühlen lassen, dann auf einen Teller oder ein Kuchengitter stürzen.

Schwarze-Johannisbeeren-Kuchen

1 Rezeptmenge Biskuitteig nach
Grundrezept
100 ml Schwedenmilch (Nordische
Sauermilch, Dickmilch) oder
Buttermilch statt der Milch
abgeriebene Schale und Saft
von 1 Zitrone

FÜLLUNG

180 g frische oder tiefgekühlte
schwarze Johannisbeeren
1 EL Weizenmehl

1. Den Teig gemäß Grundrezept zubereiten, die Milch jedoch durch Schwedenmilch oder Buttermilch ersetzen.
2. Geriebene Zitronenschale und -saft unter den Teig rühren.
3. Die schwarzen Johannisbeeren im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann Teig und Beeren schichtweise in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kranzform füllen.
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.
5. Den Kuchen leicht abkühlen lassen, dann auf einen Teller oder ein Kuchengitter stürzen.







Kardamomkuchen

**1 Rezeptmenge Biskuitteig
nach Grundrezept**
1 EL schwarze Kardamomsamen
Butter und Semmelbrösel
für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Teig gemäß Grundrezept zubereiten, die Milch jedoch zuvor mit dem fein zerstoßenen Kardamom aufkochen und dann mit der Butter mischen.
2. Den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kuchenform füllen.
3. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.
4. Den Kuchen leicht abkühlen lassen, dann auf einen Teller oder ein Kuchengitter stürzen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Unglaublich guter Safrankuchen

**1 Rezeptmenge Biskuitteig
nach Grundrezept**
½ Briefchen Safran
1 EL weißer Rum
Butter und Kokosraspel
für die Form

1. Den Teig gemäß Grundrezept zubereiten, die Milch jedoch zuvor mit dem Safran aufkochen und dann mit der Butter mischen.
2. Den Teig mit dem Rum verfeinern.
3. Eine Kuchenform einfetten, mit Kokosraspeln ausstreuen und den Teig einfüllen.
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.
5. Den Kuchen leicht abkühlen lassen, dann auf einen Teller oder ein Kuchengitter stürzen.

Weihnachtlicher Preiselbeerkuchen

**1 Rezeptmenge Biskuitteig
nach Grundrezept**
**100 ml Schwedenmilch (Nordische
Sauermilch, Dickmilch) oder
Buttermilch statt Milch**
2 EL Lebkuchengewürz
50 g Preiselbeermarmelade
**Butter und zerstoßene
Mandelblättchen für die Form**

1. Den Teig gemäß Grundrezept zubereiten, die Milch jedoch durch Schwedenmilch ersetzen und das Lebkuchengewürz hinzufügen. Die Preiselbeermarmelade darunterrühren.
2. Eine Kuchenform einfetten und mit den Mandelblättchen ausstreuen, den Teig einfüllen.
3. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.
4. Den Kuchen leicht abkühlen lassen, dann auf einen Teller oder ein Kuchengitter stürzen.

Zitronig-frischer Mohnkuchen

1 Rezeptmenge Biskuitteig
nach Grundrezept
abgeriebene Schale von 3 Zitronen
und Saft von 1 Zitrone
40 g Mohnsamen
Butter und Semmelbrösel
für die Form
ZITRONENGUSS
360 g Puderzucker
75 ml frisch gepresster
Zitronensaft

1. Den Teig gemäß Grundrezept zubereiten, geriebene Zitronenschale, Zitronensaft und Mohn hinzufügen.
2. Den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kuchenform füllen.
3. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.
4. Den Kuchen leicht abkühlen lassen, dann auf einen Teller oder ein Kuchengitter stürzen.
5. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren und über den Kuchen verteilen.

Kokoskuchen

1 Rezeptmenge Biskuitteig
nach Grundrezept
Butter und Semmelbrösel
für die Form
KOKOSBELAG
25 g Butter
70 ml heller Zuckerrübensirup
75 g Rahm
100 g Kokosraspel
80 g Zucker

1. Den Teig gemäß Grundrezept zubereiten. Eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen.
2. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25 Minuten backen.
3. Inzwischen den Kokosbelag zubereiten. Dazu alle Zutaten mischen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.
4. Die Kokosmasse auf dem Kuchen verteilen und diesen weitere 15 Minuten goldbraun backen.
5. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

1 Rezeptmenge Biskuitteig nach
Grundrezept
abgeriebene Schale von
2 Limetten und Saft von 1 Limette
Butter und Semmelbrösel
für die Form
FÜLLUNG
150 g frische Erdbeeren
1 großer Rhabarberstängel
30 g Puderzucker
1 EL Weizenmehl

1. Den Teig gemäß Grundrezept zubereiten, geriebene Limettenschale sowie -saft darunterrühren.
2. Erdbeeren und Rhabarber in dünne Scheiben schneiden, mit Puderzucker und Mehl mischen und unter den Teig heben.
3. Den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kuchenform füllen.
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.
5. Den Kuchen leicht abkühlen lassen, dann auf einen Teller oder ein Kuchengitter stürzen.



Walnuss-Brownies mit Schokoladenglasur

Brownies müssen saftig sein und eine cremige Konsistenz haben. Dieses Rezept habe ich bei meiner Arbeit in einer französischen Konditorei in Stockholm kennen gelernt. Brownies passen perfekt zum Kaffee oder mit Vanilleis als Dessert.

FÜR 1 BACKBLECH

350 g weiche Butter

480 g Zucker

120 g ungesüßtes Kakaopulver

100 ml heller Zuckerrübensirup

½ TL Salz

6 Eier

180 g Weizenmehl

400 g hochwertige weiße Schokolade

400 g Walnüsse

SCHOKOLADENGLASUR

300 ml Schlagrahm

100 ml Milch

100 ml heller Zuckerrübensirup

1 TL Ingwerpulver

400 g Zartbitterschokolade (70%)

Walnüsse zum Garnieren

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Butter und Zucker zu einer hellen, cremigen Masse rühren.
3. Kakao, Zuckerrübensirup und Salz hinzufügen.
4. Nach und nach die Eier unter den Teig schlagen und schließlich das Mehl vorsichtig darunterheben.
5. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit den Walnüssen unter den Teig heben.
6. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausstreichen.
7. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften. Herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Für die Glasur Rahm, Milch, Zuckerrübensirup und Ingwerpulver aufkochen. Dann vom Herd nehmen.
9. Die Schokolade fein hacken und im warmen Rahm schmelzen lassen.
10. Die Glasur auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen, mit den Walnüssen bestreuen und an einem kühlen Ort fest werden lassen. Dann in Stücke schneiden.

Pflaumen-Clafoutis

Diese französische Spezialität – klassisch mit Kirschen zubereitet – serviert man am besten lauwarm mit Vanilleeis oder leicht geschlagenem Rahm. Auch mit frischen Beeren schmeckt dieser Auflauf ausgezeichnet. Die Beeren allerdings nicht in Zucker und Zimt dünsten, sondern roh in den Teig geben. Äpfel, Birnen oder Rhabarber sind eine weitere gute Alternative; sie werden in Stücke oder Streifen geschnitten und wie die Pflaumen gedünstet.

**8 reife Pflaumen, halbiert,
entsteint**

2 EL Butter

2 EL Zucker

1 TL Zimt

50 g Mandelblättchen

30 g Weizenmehl

60 g Zucker

**½ Vanillestange, ausgekratztes
Mark**

abgeriebene Schale von 1 Limette

250 ml Rahm

2 Eier

2 Eigelb

Butter und Zucker für die Form

Mandelblättchen zum Bestreuen

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Pflaumen mit der Schnittseite nach unten in Butter, Zucker und Zimt andünsten. Abkühlen lassen.
3. Die Mandelblättchen im Mixer fein mahlen.
4. Mandelpulver, Mehl, Zucker, Vanillemark und Limettenschale mischen.
5. Rahm, Eier und Eigelbe hinzufügen und leicht verschlagen.
6. Eine Auflaufform von 2 Liter Inhalt einfetten und mit Zucker austreuen. Den Teig hineinfüllen.
7. Die Pflaumen mit der Schnittseite nach oben in den Teig legen und alles mit Mandelblättchen bestreuen.
8. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten goldgelb backen, bis die Masse gestockt ist.





Bottans schneller Beerenkuchen

Freunde von mir haben ein Sommerhaus auf der Insel Munsö am wunderschönen Mälarsee bei Stockholm, wo ich schon einige Sommer verbringen durfte. Dort tischt mein Freund Bottan immer diesen Leckerbissen auf. Mit gemischten frischen Beeren ist er ein sommerlicher Hochgenuss und überdies noch schnell und einfach zubereitet.

125 g Butter
120 g Zucker
120 g Weizenmehl
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
140 g frische oder tiefgekühlte
 Beeren
1 EL Weizenmehl
Butter und Semmelbrösel
 für die Form

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Die Butter mit dem Zucker aufkochen und einige Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Abkühlen lassen.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter die Butter rühren. Das Ei hinzufügen.
4. Den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform von 24 cm Durchmesser füllen.
5. Die Beeren im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln und die Beeren auf dem Kuchen verteilen.
6. In der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Pekan-Bananen-Brot

Dieses sagenhaft saftige, süße Brot ist ein guter Begleiter zum Kaffee. Auch mit einer Kugel Vanilleeis als Dessert serviert, schmeckt es ausgezeichnet. Insbesondere, wenn man die Brotscheiben zuvor in einer trockenen Pfanne röstet.

150 g weiche Butter
80 g Zucker
120 g Puderzucker
4 reife Bananen
2 Eier
180 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
½ TL Zimt
½ TL Ingwerpulver
1 Prise Salz
75 g Pekannüsse
Butter und Semmelbrösel
für die Form

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Butter, Zucker und Puderzucker zu einer hellen, cremigen Masse rühren.
3. Die Bananen pürieren und unter den Teig rühren, dann die Eier darunterschlagen.
4. Die trockenen Zutaten mischen (ein paar Pekannüsse zum Garnieren beiseite legen) und alles vorsichtig unter den Teig heben.
5. Den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.

Grießkuchen mit Kirschen

Das Rezept für diesen ungewöhnlichen knusprigen Kuchen habe ich von meinem Freund Mackan. Es stammt von seiner Mutter, und für ihn ist er der beste Kuchen der Welt.

2 Eier
160 g Zucker
150 g weiche Butter
150 g Weizenmehl
1 Prise Salz
70 g Grieß
650 g Kirschen, entsteint
Butter und Semmelbrösel
für die Form

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen.
3. Die Butter hineinrühren.
4. Mehl, Salz und Grieß mischen und unter den Teig heben.
5. Den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform von 24 cm Durchmesser füllen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und leicht hineindrücken.
6. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.







Kärleksmums

Schwedische Schokoladen-Kokos-Schnitten

Die besten Rezepte werden weitervererbt – dieses hier habe ich aus dem Rezeptbuch meiner Mutter.

FÜR 1 BACKBLECH

5 Eier

320 g Zucker

270 g Weizenmehl

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

5 EL ungesüßtes Kakaopulver

200 ml Wasser

300 g Butter, flüssig

200 g Vollmilch-Krokant-Schokolade
oder Zartbitterschokolade (70%),
gehackt

SCHOKOLADEN-KOKOS-GLASUR

200 ml Schlagrahm

2 EL Espresso

200 g Zartbitterschokolade (70%),
fein gehackt

100 g Kokosraspel

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen.
3. Die trockenen Zutaten mischen und vorsichtig unter den Teig heben.
4. Wasser und geschmolzene Butter hinzufügen.
5. Ein tiefes Backblech von 40 x 35 cm mit Backpapier auslegen, den Teig daraufgeben und glatt streichen.
6. Die Schokolade darüberstreuen.
7. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften. Abkühlen lassen.
8. Für die Glasur den Rahm aufkochen, mit dem Espresso mischen und leicht abkühlen lassen.
9. Die gehackte Schokolade darin schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Mit Kokosraspeln bestreuen und fest werden lassen. In Stücke schneiden.

Amerikanischer Blueberry Cheesecake

Dieses wunderbare Rezept stammt aus einem New Yorker Restaurant. Ich liebe diesen Käsekuchen über alles, und sogar meine amerikanische Freundin sagt, es sei der beste Käsekuchen, den sie jemals gegessen hat. Überdies ist er sehr einfach herzustellen. Am besten servieren Sie ihn kühl-schrankkalt, so ist er leichter in Stücke zu schneiden.

KEKSODEN

300 g Vollkorn-Butterkekse

150 g Butter, flüssig

KÄSEFÜLLUNG

600 g Doppelrahmfrischkäse

250 g Quark (10% Fett)

80 g Zucker

80 g Speisestärke

2 TL Vanillezucker

3 Eier

100 ml Schlagrahm

200 g hochwertige weiße Schokolade

100 g frische oder tiefgekühlte

Blaubeeren

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Die Butterkekse im Mixer fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter mischen.
3. Die Keksmischung auf dem Boden einer beschichteten Springform von 24 cm Durchmesser verteilen und gut andrücken.
4. Den Teigboden in der Mitte des vorgeheizten Ofens 10 Minuten vorbacken. Abkühlen lassen.
5. Frischkäse und Quark glatt rühren.
6. Zucker, Speisestärke und Vanillezucker daruntermischen.
7. Die Eier nach und nach einarbeiten und schließlich den Rahm darunterühren.
8. Die Schokolade in Stücke brechen und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dann unter die Käsemasse rühren.
9. Die Masse auf dem Teigboden verstreichen und mit den Blaubeeren bestreuen.
10. In der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 40 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
11. Den Käsekuchen noch etwa 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.





Der weltbeste Karottenkuchen

Für diesen saftigen Kuchen gibt es viele Rezepte. Hier ist das beste, das ich kenne.

3 Eier
240 g Zucker
180 g Weizenmehl
1 TL Vanillezucker
3 TL Backpulver
1½ TL Zimt
1 TL gemahlener Kardamom
½ TL Ingwerpulver
1 Prise Salz
150 ml Sonnenblumenöl
270 g geriebene Karotten
Butter und Semmelbrösel
für die Form

LIMETTEN-FRISCHKÄSE- GLASUR

60 g weiche Butter
240 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1 Limette
100 g Doppelrahmfrischkäse

1. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.
2. Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen.
3. Die trockenen Zutaten mischen und unter den Teig heben.
4. Sonnenblumenöl und geriebene Karotten hinzufügen.
5. Den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform von 24 cm Durchmesser füllen.
6. In der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 55 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften. Herausnehmen und abkühlen lassen.
7. Für die Glasur alle Zutaten mischen und glatt rühren.
8. Die Glasur auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen.

Torta della nonna

»Torta della nonna« bedeutet »Großmutterns Kuchen«. Dieser italienische Käsekuchen besteht aus Marzipan, Eiern und Ricotta. Da viele Rezepte für diese Spezialität sehr kompliziert sind, habe ich eine eigene, einfache Variante erfunden, die ich mit leicht geschlagenem Rahm serviere.

150 g weiche Butter
300 g Marzipanrohmasse,
gerieben

6 Eier

250 g Ricotta

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

abgeriebene Schale von 1 Orange

1 Bittermandel, gerieben

30 g Weizenmehl

Butter und zerstoßene

Mandelblättchen für die Form

Pinienkerne und Puderzucker
zum Bestreuen

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Butter und Marzipan cremig rühren.
3. Nach und nach die Eier darunterschlagen.
4. Ricotta, abgeriebene Zitruschale und Bittermandel darunterrühren.
5. Schließlich das Mehl mit den Händen einarbeiten.
6. Eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten und mit Mandelblättchen austreuen.
7. Den Teig in der Form verstreichen und mit Pinienkernen bestreuen.
8. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Es darf nichts daran haften.
9. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mein Kladdkaka

Klebekuchen

Hier in Schweden glaubt jede und jeder ganz genau zu wissen, wie ein »Kladdkaka« sein muss. Meiner Meinung nach muss er zäh und klebrig sein – und genauso ist mein Lieblingsrezept.

50 g Butter

50 ml Öl

2 Eier

160 g Zucker

80 g Farinzucker

150 g Weizenmehl

4 EL ungesüßtes Kakaopulver

2 TL Backpulver

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

Butter und Semmelbrösel

für die Form

50 g Zartbitterschokolade (70%),
in grobe Stücke gebrochen

1. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen und das Öl hinzufügen.
3. Eier, Zucker und Farinzucker hell und schaumig schlagen, dann die warme Butter darunterrühren.
4. Die trockenen Zutaten mischen und unter den Teig heben.
5. Den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform von 24 cm Durchmesser füllen. Die Schokoladenstücke in den Teig drücken.
6. Den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 30 Minuten backen. Mit einem Spieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Er muss etwas klebrig sein.





Vorwort

Meine Küchenhelden

6

Für die Keksdose

Meine besten Plätzchen

9

Für den Kuchenteiler

Saftige, süße und festliche
Kuchen

29

Fruchtige Tartes & Streuselaufläufe

Krümelig, beerig
und sündhaft gut

53

Cupcakes & Muffins

Für Geburtstage und Partys

83

Torten, Biskuit & Baiser vom Feinsten

Von der Biskuitroulade
bis zur Hochzeitstorte

109

Hefeteilchen & Saft

Schwedisches Hefegebäck
und tolle Fruchtsäfte

131

Helles Brot

Frühstück im Bett und Brot
zum Tunken

153

Dunkles Brot & Knäckebrot

Vollkornbrote mit Sauerteig
und Roggenmehl

181

Backen ohne Ofen

Verführerisches Süßwerk

201

Saucen, Cremes & Marmeladen

Es ist der Inhalt, der zählt

207

Erste Hilfe in der Küche

Hier naht Rettung, wenn's
mal schief geht

215

Rezeptverzeichnis

Für die Keksdose

Biscotti di prato 17
Chocolate-Chip-Cookies 11
Chocolate-Chip-Ingwer-Cookies, weiße 11
Chocolate-Chip-Orangen-Cookies 11
Cocolate-Chip-Erdnuss-Cookies 11
Haferkekse, knusprige 26
Haselnussbällchen 25
Karamellschnitten, köstliche 25
Kardamom-Biscotti, Omas feine 19
Katzenzungen, schwedische 20
Knusperplätzchen, Omas 21
Kokosmakronen 15
Lavendelträume 26
Madeleines, französische 15
Marmeladenplätzchen 22
Orangen-Pinienkern-Plätzchen 22
Safranbiscotti, Mamas weltbeste 2
Schokoladen-Biscotti mit Oliven 19
Schokoladen-Haselnuss-Plätzchen 22
Zimtplätzchen 22

Für den Kuchenteller

Apfel-Biskuitkuchen 30
Beerenkuchen, Bottans schneller 41
Biskuitkuchen 30
Blueberry Cheesecake, amerikanischer 46
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen 35
Grießkuchen mit Kirschen 42
Kardamomkuchen 34
Kärlekmums – schwedische Schokoladen-Kokos-Schnitten 45
Karottenkuchen, der weltbeste 49
Kladdkaka – Klebekuchen 50
Kokoskuchen 35
Mohnkuchen, zitronig-frischer 35
Pekan-Bananen-Brot 42
Pflaumen-Clafoutis 38
Preiselbeerkuchen, weihnachtlicher 34
Safrankuchen, unglaublich guter 34
Schwarze-Johannisbeeren-Kuchen 30
Torta della nonna 50
Walnuss-Brownies 37

Fruchtige Tartes & Streuselaufläufe

American Apple Pie 64
Apfel-Pfirsich-Auflauf, Apfeltantes 70
Aprikosentarte 60
Beerenauflauf, Apfeltantes 70
Beerentarte 56

Birnentarte 60
Blaubeerauflauf, Apfeltantes 69
Blätterteig-Erdbeerschnitten mit Karamellrahm 79
Blätterteig-Obstschnitten, schnelle 79
Brombeertarte mit Zitrone 59
Erdbeer-Rhabarber-Auflauf, Apfeltantes 70
Feigentarte 56
Feigentarte, sardische 63
Haferflockenboden 55
Himbeertarte mit Limette 60
Karamellkuchen mit Pekannüssen 74
Kirschenauflauf, Apfeltantes 69
Knusper-Blaubeerkuchen, Omas 72
Mürbeteig 55
Nektarinentarte 59
Pflaumentarte 59
Rote-Johannisbeeren-Tarte 59
Streuselauf, Apfeltantes 69
Streuselteig 55
Tartes, süße 56
Zitronenkuchen mit Himbeerbaiser 80

Cupcakes & Muffins

Ananas-Muffins mit Kokos und Limette 101
Apfel-Zimt-Muffins mit Streuseln 102
Baisers, katalanische 106
Bananen-Cupcakes mit Schokoladenglasur 91
Blaubeer-Mais-Muffins 92
Blaubeer-Muffins mit Streuseln 102
Cupcakes mit Spitzhut 97
Cupcakes, klassische 85
Erdnussbutter-Cupcakes 92
Himbeer-Cupcakes 86
Karamell-Muffins 100
Karotten-Ingwer-Walnuss-Cupcakes 95
Kirsch-Muffins 100
Kladdkaks-Muffins, schwedische 104
Muffins, klassische 98
Pfefferkuchen-Muffins mit Preiselbeeren und Mandeln 101
Polly-Muffins 98
Schokoladen-Cupcakes 86
Schokoladen-Orangen-Muffins 100
Waldbeeren-Muffins 98
Walderdbeer-Muffins mit Kardamom 101
Zitronen-Mohn-Cupcakes 89

Torten, Biskuit & Baiser vom Feinsten

Amaretto-Roulade 118
Bananenroulade mit Nuss-Nougat-Creme 118
Biskuitroulade, Omas 117
Erdbeer-Basilikum-Roulade 119
Erdbeertorte mit Zitronencreme 123
Geburtstagsorte, Tante Lenas 123
Hochzeitstorte, amerikanische 111
Kardamom-Roulade mit roten Beeren 119
Marmeladenroulade, einfache 119
Mazarintorte 128
Mazarintorte mit Holunderblütencreme und frischen Beeren 128
Mazarintorte mit Mandelglasur 128
Mazarintorte mit Vanillecreme und Erdbeeren 128
Moltebeerenroulade 117
Prinzessinentorte, schwedische 121
Schokoladen-Nuss-Kuchen, saftiger 124
Schokoladen-Pavlova 127
Tortenboden, klassischer 120
Trifle mit roten Beeren 114
Waldbeerenroulade, superleckere 117
Zitronenbiskuitroulade mit Blaubeeren 118

Hefeteilchen & Saft

Apfel-Mandel-Kranz 135
Blaubeersaft 145
Blaubeerschnecken 132
Brioche mit Früchten, süße 140
Erdbeersaft 150
Hefe-Biscotti 139
Hefeschnecken, amerikanische 135
Hefeteilchen 132
Holunderblütensaft 146
Holundersaft 146
Kardamom-Zimt-Knoten 136
Limonade, erfrischende 145
Marzipanwecken mit Rahmhaube 138
Preiselbeersaft 148
Rhabarbersaft, mein 150
Schwarzer Johannisbeersaft nach alter Art 140
Vanillebällchen, gefüllte 136

Helles Brot

Baguette 166
Blaubeer-Scones mit Zitrone 176
Brioche, französische 172

Ciabatta classico 156
 Erdbeer-Scones mit Walnüssen 178
 Hönökaka – Fladenbrot aus Höno 175
 Focaccia 161
 Focaccia mit Kartoffeln und Ziegenkäse 162
 Focaccia mit Kirschtomaten und Basilikum 162
 Focaccia mit Oliven und Fenchel 161
 Focaccia mit Parmesan 162
 Focaccia mit Rosmarin 162
 Focaccia mit roten Zwiebeln 161
 Fougasse aus der Provence 171
 Graham-Scones mit Kardamom 178
 Karottenbrot mit Walnüssen, saftiges 155
 Kokos-Scones mit Limette 178
 Müsli-Scones mit Sonnenblumenkernen 179
 Pain au chocolat 172
 Rosmarin-Grissini, hausgemachte 171
 Safran-Scones 178
 Schokoladen-Scones 176
 Scones, englische 176
 Scones mit Blauschimmelkäse und Trockenfrüchten 179
 Teekuchen, Mamas englische 175
 Tortano 156
 Weißbrot, mein bestes 168
 Scones mit Korinthen, würzige 179

Dunkles Brot & Knäckebröt

Dinkelbrötchen 191
 Fladenbrot aus der Pfanne 195
 Fladenbrot aus der Pfanne, Schwiegermutter 182
 Früchtebrot mit Nüssen 185
 Grahamknäckebröt, köstliches 196
 Landbrot, wunderbar feuchtes 192
 Mohnknäckebröt mit Vanille 196
 Müslibrötchen, unverschämt gute 188
 Pain d'épices – französisches Gewürzbrot 182
 Preiselbeerbrot, saftiges 192
 Roggenbrot, dänisches 186
 Roggen-Mischbrötchen 195
 Rosinen-Roggenbrötchen 191
 Sauerteig-Grundrezept 185
 Schwedenmilchbrot, blitzschnelles 199

Backen ohne Ofen

Arrakkugeln 202
 Erdnuss-Lion-Riegel 203
 Granatsplitter mit Marzipan, schwedische 202
 Kalter Hund auf Schwedisch 203
 Knusper-Schokomüsliriegel 204
 Minz-Crossies, knusprige 203
 Rocky-Road-Riegel 202
 Schokoladen-Kokos-Bällchen 203
 Schokoladentrüffeln, erlesene 204

Saucen, Cremes & Marmeladen

Crème fraîche mit Vanille 211
 Erdbeermarmelade 213
 Himbeersauce mit Vanille 209
 Holunderblütencreme 210
 Joghurtrahm 211
 Johannisbeermarmelade, Mamas 213
 Karamellrahm 211
 Karamellsauce 211
 Lemon Curd 208
 Mangosauce 208
 Marzipan, selbst gemachtes 208
 Preiselbeerrahm 211
 Rhabarber-Ingwer-Marmelade 213
 Schokoladen-Himbeer-Marmelade 211
 Schokoladen-Karamell-Sauce 210
 Schokoladensauce 210
 Tomaten-Zitronengras-Marmelade 213
 Vanillecreme 209
 Vanillecreme ohne Kochen, schnelle 208
 Vanillesauce auf alte Art 208
 Waldbeersauce 208
 Zabaglione 210
 Zuckersirup 210

Grundrezepte

Biskuitteig 30
 Biskuitrouladenteig, Omas 117
 Chocolate-Chip-Cookies 11
 Cupcake-Teig, klassischer 85
 Focaccia-Teig 161
 Haferflockenboden 55
 Hefeteig 132
 Knusperplätzchen 21
 Mazarintortenboden 128
 Muffintei, klassischer 98
 Mürbeteig 55

Sauerteig 185
 Schokoladen-Cupcake-Teig 86
 Scones 176
 Streuselteig 55
 Streuselteig à la Apfeltante 69
 Tartes, süße 56

Rezeptverzeichnis nach Zutaten

BEEREN

Blaubeeren

Blaubeerkuchenauflauf, Apfeltantes 69
Blaubeer-Mais-Muffins 92
Blaubeer-Muffins mit Streuseln 102
Blaubeersaft 145
Blaubeerschnellen 132
Blaubeer-Scones mit Zitrone 176
Blueberry Cheesecake, amerikanischer 46
Knusper-Blaubeerkuchen, Omas 72
Zitronenbiskuitroulade mit Blaubeeren 118

Brombeeren

Brombeertarte mit Zitrone 59
Brioche mit Früchten, süße 140

Erdbeeren und Walderdbeeren

Blätterteig-Erdbeerschnitten mit Karamellrahm 79
Erdbeer-Basilikum-Roulade 119
Erdbeermarmelade 213
Erdbeer-Rhabarber-Auflauf, Apfeltantes 70
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen 35
Erdbeersaft 150
Erdbeer-Scones mit Walnüssen 178
Erdbeertorte mit Zitronencreme 123
Mazarintorte mit Vanillecreme und Erdbeeren 128
Walderdbeer-Muffins mit Kardamom 101

Gemischte Beeren

Beerenauflauf, Apfeltantes 70
Beerenkuchen, Bottans schneller 41
Beerentarte 56
Geburtstagstorte, Tante Lenas 123
Mazarintorte mit Holunderblütencreme und frischen Beeren 128
Schokoladen-Pavlova 127
Trifle mit roten Beeren 114
Waldbeeren-Muffins 98
Waldbeerenroulade, superleckere 117
Waldbeerenauce 208

Himbeeren

Himbeer-Cupcakes 86
Himbeertarte mit Limette 60
Himbeersauce mit Vanille 209
Prinzessinentorte, schwedische 121
Schokoladen-Himbeer-Marmelade 211
Zitronenkuchen mit Himbeerbaiser 80

Johannisbeeren

Mamas-Johannisbeermarmelade 213
Rote-Johannisbeeren-Tarte 59
Schwarzer-Johannisbeeren-Kuchen 40
Schwarzer Johannisbeersaft nach alter Art 140

Moltebeeren

Moltebeerenroulade 117

Preiselbeeren

Marmeladenplätzchen 22
Preiselbeerrahm 211
Preiselbeersaft 148
Preiselbeerbrot, saftiges 192

OBST & GEMÜSE

Äpfel

American Apple Pie 64
Apfel-Biskuitkuchen 30
Apfel-Mandel-Kranz 135
Apfel-Pfirsich-Auflauf, Apfeltantes 70
Apfel-Zimt-Muffins mit Streuseln 102

Ananas

Ananas-Muffins mit Kokos und Limette 101

Aprikosen

Aprikosentarte 60

Bananen

Bananen-Cupcakes mit Schokoladenglasur 91
Bananen-Roulade mit Nuss-Nougat-Creme 118
Pekan-Bananen-Brot 42

Birnen

Birnentarte 60
Blätterteig-Obstschnitten, schnelle 79

Feigen

Feigentarte 56
Feigentarte, sardische 63

Holunder

Holunderblütensaft 146
Holundersaft 146
Mazarintorte mit Holunderblütencreme 128

Karotten

Karottenbrot mit Walnüssen, saftiges 155
Karotten-Ingwer-Walnuss-Cupcakes 95
Karottenkuchen, der weltbeste 49

Kirschen

Grießkuchen mit Kirschen 42
Kirschenauflauf, Apfeltantes 69
Kirsch-Muffins 100

Mangos

Mangosauce 208

Nektarinen

Brioche mit Früchten, süße 140
Nektarinentarte 59

Oliven

Focaccia mit Oliven und Fenchel 161
Fougasse aus der Provence 171
Schokoladen-Biscotti mit Oliven 19
Tortano 156

Pfirsiche

Apfel-Pfirsich-Auflauf, Apfeltantes 70
Blätterteig-Obstschnitten, schnelle 79

Pflaumen

Pflaumen-Clafoutis 38
Pflaumentarte 59

Rhabarber

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen 35
Erdbeer-Rhabarber-Auflauf, Apfeltantes 70
Rhabarbersaft, mein 150
Rhabarber-Ingwer-Marmelade 213

Zitrusfrüchte

Chocolate-Chip-Orangen-Cookies 11
Lemon Curd 208
Limonade, erfrischende 145
Mohn-Kuchen, zitronig-frischer 35
Orangen-Pinienkern-Plätzchen 22
Schokoladen-Orangen-Muffins 100
Zitronenkuchen mit Himbeerbaiser 80
Zitronen-Mohn-Cupcakes 89

GEWÜRZE, NÜSSE & SCHOKOLADE

Erdnüsse

Chocolate-Chip-Erdnuss-Cookies 11
Erdnussbutter-Cupcakes 92
Erdnuss-Lion-Riegel 203
Rocky-Road-Riegel 202
Schokoladen-Nuss-Kuchen, saftiger 124

Ingwer

Chocolate-Chip-Ingwer-Cookies, weiße 11
Karotten-Ingwer-Walnuss-Cupcakes 95
Rhabarber-Ingwer-Marmelade 213

Kardamom

Graham-Scones mit Kardamom 178
Kardamom-Biscotti, Omas feine 19
Kardamomkuchen 34
Kardamom-Roulade mit roten Beeren 119
Kardamom-Zimt-Knoten 136
Walderdbeer-Muffins mit Kardamom 101

Kokos

Ananas-Muffins mit Kokos und Limette 101
Kärleksmums – Schwedische
Schokoladen-Kokos-Schnitten 45
Kokoskuchen 35
Kokosmakronen 15
Kokos-Scones mit Limette 178

Lavendel

Lavendelträume 26

Lebkuchengewürz

Pfefferkuchen-Muffins mit Preiselbeeren
und Mandeln 101
Preiselbeerkekuchen, weihnachtlicher 34

Mandeln & Nüsse

Apfel-Mandel-Kranz 135
Biscotti di prato 17
Erdbeer-Scones mit Walnüssen 178
Feigentarte, sardische 63
Früchtebrot mit Nüssen 185
Haselnussbällchen 25
Hefeschnecken, amerikanische 135
Karamellkuchen mit Pekannüssen 74
Karottenbrot mit Walnüssen, saftiges 155
Karotten-Ingwer-Walnuss-Cupcakes 95
Marzipan, selbst gemachtes 208

Marzipanwecken mit Rahmhaube 138
Mazarintorte mit Mandelglasur 128
Müslibrötchen, unverschämt gute 188
Orangen-Pinienkern-Plätzchen 22
Pain d'épices – französisches
Gewürzbrot 182
Pekan-Bananen-Brot 42
Schokoladen-Haselnuss-Plätzchen 22
Schokoladen-Nuss-Kuchen, saftiger 124
Schwedenmilchbrot, blitzschnelles 199
Tartes, süße 56
Walnuss-Brownies 37

Safran

Safranbiscotti, Mamas weltbeste 16
Safrankuchen, unglaublich guter 34
Safran-Scones 178

Schokolade

Arrakkugeln 202
Baisers, katalanische 106
Bananen-Cupcakes mit Schokoladen-
glasur 91
Bananenroulade mit Nuss-Nougat-
Creme 118
Chocolate-Chip-Cookies 11
Chocolate-Chip-Ingwer-Cookies, weiße 11
Chocolate-Chip-Orangen-Cookies 11
Cocolate-Chip-Erdnuss-Cookies 11
Cupcakes mit Spitzhut 97
Erdnussbutter-Cupcakes 92
Erdnuss-Lion-Riegel 203
Kalter Hund auf Schwedisch 203
Kärleksmums – schwedische Schokoladen-
Kokos-Schnitten 45
Kladdkaka – Klebekuchen 50
Kladdkaks-Muffins, schwedische 104
Knusper-Schokomüsliriegel 204
Minz-Crossies, knusprige 203
Pain au chocolat 172
Polly-Muffins 98
Rocky-Road-Riegel 202
Schokoladen-Biscotti mit Oliven 19
Schokoladen-Cupcakes 86
Schokoladen-Haselnuss-Plätzchen 22
Schokoladen-Himbeer-Marmelade 211
Schokoladen-Karamell-Sauce 210
Schokoladen-Kokos-Bällchen 203
Schokoladen-Nuss-Kuchen, saftiger 124
Schokoladen-Orangen-Muffins 100

Schokoladen-Pavlova 127
Schokoladensauce 210
Schokoladen-Scones 176
Schokoladentrüffel, erlesene 204

Vanille

Brioche mit Früchten, süße 140
Crème fraîche mit Vanille 211
Mohnknäcke mit Vanille 196
Vanillebällchen, gefüllte 136
Vanillecreme 209
Vanillecreme ohne Kochen, schnelle 208
Vanillesauce auf alte Art 209

Zimt

American Apple Pie 64
Apfel-Zimt-Muffins mit Streusel 120
Wecken-Biscotti 139
Zimtplätzchen 22

Wissenswertes

Backtriebmittel 218
Maße und Gewichte 76
Mehlsorten 159
Zuckersorten 12