



THERESA HAUBS

Baking Time

Süße Rezepte für
die kalte Jahreszeit



Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

IMPRESSUM

eBook: © 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Grillparzerstraße 8, 81675 München

GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise,
sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung des
Verlages. Die automatisierte Analyse des Werkes, um
daraus Informationen insbesondere über Muster, Trends und
Korrelationen gemäß § 44b UrhG (»Text und Data Mining«)
zu gewinnen, ist untersagt.

www.gu.de/kontakt | hallo@gu.de

ISBN 978-3-8338-9947-8

1. Auflage 2025

GuU 8-9947 07_2025_02

DIE BÜCHERMENSCHEN HINTER DIESEM PROJEKT

Verlagsleitung: Eva-Maria Hege

Projektleitung & Lektorat: Lena Buch

Covergestaltung: ki 36 Editorial Design, Sabine Krohberger,
München

eBook-Herstellung: Klara Wimmer

BILDNACHWEIS

Coverabbildung: ClaudiaCarmenDesign; Stock/Evgenia Fedulova, iStock/astaru, iStock/Miodrag Kitanovic
Fotografie food: Stockfood Studios/Meike Bergmann; Silvio Knezevic; Thorsten Suedfels; Mona Binner; Mathias Neubauer; Coco Lang
Fotografie mood: Shutterstock/morrowlight; Shutterstock/shine.graphics; Shutterstock/Lugovik Anastasia; Shutterstock/sunfe; iStock/Liudmila Chernetska

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

WERDE TEIL DER GU-COMMUNITY

Du und deine Familie, dein Haustier, dein Garten oder einfach richtig gutes Essen.

Egal, wo du im Leben stehst: Als Teil unserer Community entdeckst du die neuesten GU-Bücher als erstes, du genießt exklusive Leseproben und wirst mit wertvollen Impulsen und kreativen Ideen bereichert.

Worauf wartest du? Sei dabei! www.gu.de/gu-community

 www.instagram.com/gu.verlag/

 www.facebook.com/gu.verlag

 hallo@gu.de

 de.pinterest.com/guverlag/

 de.linkedin.com/company/gräfe-und-unzer-verlag-gmbh

 www.youtube.com/user/gubuchvideo



WARUM UNS DAS BUCH BEGEISTERT

Wenn es draußen dunkel und kalt wird, machen wir es uns gerne gemütlich – da darf auch ein Stück aus diesem Buch nicht mehr fehlen!

Eva-Maria Hege, Verlagsleitung

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wie wunderbar, dass du dich für ein Buch von GU entschieden hast! In unserem Verlag dreht sich alles darum, dir mit gutem Rat dein Leben schöner, erfüllter und einfacher zu machen. Unsere Autorinnen und Autoren sind echte Expertinnen und Experten auf ihren Gebieten, die ihr Wissen mit viel Leidenschaft mit dir teilen. Und unsere erfahrenen Redakteurinnen und Redakteure stecken viel Liebe und Sorgfalt in jedes Buch, um dir ein Leseerlebnis zu bieten, das wirklich besonders ist.

Qualität steht bei uns schon seit jeher an erster Stelle – jedes Buch ist von Büchermenschen für Buchbegeisterte gemacht, mit dem Ziel, dein neues Lieblingsbuch zu werden.

Deine Meinung ist uns wichtig, und wir freuen uns sehr über dein Feedback und deine Empfehlungen – sei es im Freundeskreis oder online.

Viel Spaß beim Lesen und Entdecken!

P.S. Hier noch mehr GU-Bücher entdecken: www.gu.de

Für meine Mama, meine größte Supporterin,
Inspiration und Vorbild. Ich hoffe, wenn ich groß
bin, werde ich ein bisschen wie du.



Vorwort

Erst mal Gratulation, dass ihr zu diesem Buch gegriffen habt, offenbar habt ihr Geschmack. Dieses Buch ist für alle, die sagen „Ich würde voll gerne mehr backen“. Zugegeben höre ich den Satz sehr oft, daher ist es jetzt meine Mission, meine easy-peasy-Rezepte weiterzugeben.

Ich bin keine Konditormeisterin mit komplizierten Rezepten, sondern einfach jemand, der schon einiges gebacken hat und überzeugt ist, dass Backen kein Hexenwerk ist, sondern einfach Spaß macht (nicht nur euch, sondern auch denen, die davon kosten dürfen). Ich selbst bin Studentin, aka, schwimme nicht grade in Geld, hab prinzipiell zu wenig Zeit und eine Küche, die gefühlt aus einem einzigen Regalbrett besteht. Trotzdem backe ich supergerne, und ich bekomme ehrlich für nichts so viele Komplimente wie für meine Kuchen. Ich hab schon sehr viel ausprobiert und in den letzten Jahren meine Rezeptliste optimiert: einfache und leckere Rezepte, für die man kein besonderes „Backtalent“ braucht. Die meisten Rezepte stammen aus meiner Familie, von Uroma und Oma über meine Mama bis hin zu mir, und wurden über vier Generationen weitergegeben.

Ich finde, es ist an der Zeit, diese Schätze mit euch zu teilen. Let's go!

Was erwartet euch?

- Einfache, schnelle Rezepte – ihr braucht kein Backprofi zu sein und auch keine crazy Küchenausstattung – ein einfacher Handmixer reicht vollkommen.
- Wenige Zutaten – perfekt für broke Studis wie mich und alle, die einfach Spaß am Backen haben.

- D Ganz normale Zutaten – ihr müsst nicht in vier verschiedene Läden, bevor ihr loslegen könnt.
- Vielfalt ohne Ende – verschiedene Teige, Beläge und Kombis für jeden Geschmack.
- Schnell und unkompliziert – weil niemand drei Stunden auf einen Kuchen warten will, wenn man ihn jetzt essen könnte. Zugegeben: Es gibt paar Ausnahmen, aber die lohnen sich.
- Rezepte, die auf den Punkt kommen – keine Romane, nur das, was man wirklich braucht.
- Backen mit den richtigen Vibes – hab euch eine Gute-Laune-Playlist erstellt.

Diese Boni sind dabei:

- Rezept-Upgrades: kleine Tricks, wie man einfache Rezepte aufs nächste Level hebt.
- Back-Hacks: nützliche Tipps, die ich mir über die Jahre angeeignet habe und die das Back-Game sehr viel einfacher machen.
- Pannenseite: Erste Hilfe, wenn mal was schiefgeht – wir können alles irgendwie retten.

Also, worauf wartet ihr? Schürze um (oder Hoodie, let's be real), Musik an – und Happy Baking!

Eure Theresa[♥]

Meine liebsten Back-Hacks

Was ich mir über die Zeit so angeeignet habe und was sich bewährt hat

- Auch wenn ich mir immer einen Wecker für den Kuchen stelle, gibt's eine Faustregel: Sobald man den Kuchen im Ofen riechen kann, ist er fertig. :) Da lohnt sich der Blick in den Ofen, auch wenn der Wecker noch nicht geklingelt hat.
- Alle Kuchen und Plätzchen sollten immer im vorgeheizten Backofen gebacken werden. Gerade Plätzchen mit Ober- und Unterhitze backen, sonst werden sie leicht trocken. Bei Kuchen könnt ihr aber auch Umluft verwenden, dann einfach 20° abziehen (also 180° Ober- und Unterhitze = 160° Umluft).
- In vielen Backanleitungen findet man manche Arbeitsschritte, die aber gar nicht unbedingt nötig sind – z. B. hatte ich noch nie ein anderes Ergebnis, wenn ich das Mehl vorher gesiebt habe. Reine Arbeitsbeschaffungsmaßnahme, wenn ihr mich fragt. Daher: Das Mehl kommt bei mir immer ohne Sieben rein. Und man muss es auch nicht vorher mit dem Backpulver mischen, I mean, muss man jetzt noch eine Schüssel dreckig machen? Ausnahme: Nur bei Biskuitteig lohnt es sich, das Mehl vorher zu sieben, weil der Teig sehr fein sein soll und Mehklumpen in der Textur auffallen würden, bei Rührteigen eher nicht.
- Es gibt eine Sache, an die ich eigentlich immer denke, bevor ich mit dem Backen starte: die Butter

rauslegen, damit sie ein bisschen weich wird.

- Was tun, wenn Eiweiß übrig bleibt? Baiser machen! Einfach 50 g Zucker je 1 Eiweiß steif schlagen (richtig, richtig steif schlagen, am besten mit 1 Prise Salz), bis das Eiweiß glänzt – und für die Optik ein bisschen Lebensmittelfarbe unterheben, if wanted. Dann auf ein Backblech kleine Tupfen spritzen und 60 Minuten bei 100° im Ofen trocknen lassen. Alternativ einfach Marzipan-Baddies machen – siehe [Seite 105](#).
- Backformen immer einfetten (z.B. mit einem Pinsel Margarine oder Butter in der gesamten Form verteilen) und mit Mehl bestäuben (ich nenne das „bemehlen“): am besten mit einem kleinen Sieb Mehl drübersieben. Falls kein Sieb in Reichweite ist, geht das auch ohne. Und dann zum Verteilen die Backform schräg halten und dagegen klopfen, bis das Mehl in der Form verteilt ist. Überschüssiges Mehl auskippen
Notiz: Warum eigentlich einfetten? Dann lässt sich der Kuchen nach dem Backen aus der Form lösen und pappt nicht fest.
- Mein Lieblings-Hack, falls ihr keinen Pinsel zum Einfetten der Backform habt: einfach ein Stück Küchenrolle oder Backpapier dafür nehmen und die Butter oder Margarine damit durch die Form schieben.
- So bringt man den Kuchen am einfachsten auf die Kuchenplatte: **Springform:** Kuchen 10 Minuten abkühlen lassen, mit einem Messerchen um den Rand fahren, Rand der Springform öffnen und entfernen. Dann komplett abkühlen lassen, mit einem Kuchenheber (das lange, flache Ding) unter dem ganzen Kuchen durchfahren, damit er sich überall von der Form löst, und damit auf die Kuchenplatte

schieben. Wenn man keinen Kuchenheber in Reichweite hat, kann man das auch mit einem Buttermesser machen. **Kastenform:** Kuchen 10-15 Minuten abkühlen lassen, stürzen und auf eine Kuchenplatte setzen. Dafür einen großen Teller auf die Kastenform legen, Form gegen den Teller pressen – dabei evtl. einen Backhandschuh anziehen – und das Ganze flott umdrehen. Jetzt müsste der Kuchen aus der Form sein, aber falsch herum, dann mit der gleichen Methode noch auf eine Kuchenplatte befördern.

- In manchen Rezepten braucht man gehackte Walnüsse, die es aber so nicht zu kaufen gibt. Hier einfach ein paar Walnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz drüberrollen, bis die Walnüsse die gewünschte Größe haben.
- Achtung! Im Backofen darf nie ein Backblech unter der Backform stehen (ein Gitter natürlich schon), sonst verteilt sich die Wärme nicht gescheit und der Kuchen wird ungleichmäßig oder gar nicht durch.
- Bei Springformen achte ich darauf, dass sie einen Auslaufschutz haben (d. h., der Boden hat noch mal eine Extrarille außen). Dadurch läuft weder Fett noch Saft von Früchten aus der Backform raus und brennt im Ofen nicht an.
- Schokolade/Kuvertüre darf man nicht direkt im Topf auf dem Herd schmelzen, sonst wird sie zu heiß und dadurch krümelig. Also immer über einem Wasserbad. Wenn man sie über einem Wasserbad schmilzt, muss man allerdings wirklich genau darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade kommt, sonst kann man sie nicht mehr gut verarbeiten. Ich nehme daher

so einen Spezialtopf, Simmertopf genannt. Da kann man in den Topfrand Wasser einfüllen und die Schokolade im Topf schmelzen. Wenn man Schokolade mit Butter zusammen schmelzen möchte, geht es leichter – das geht prima in der Mikrowelle oder im normalen Topf.

- Bei der Schokolade muss man aufs Wasser achten, beim Eiweiß auf Fett: Wenn man Eiweiß steif schlägt, darf kein Fett drankommen, sonst wird's nicht steif. Egal, wie lange man schlägt, hab ich leider im Selbsttest herausgefunden. Deswegen Eiweiß am besten zuerst schlagen beim Backen, weil man dann die Rührer nicht wieder sauber machen muss. :)
- Beim Plätzchenbacken muss man ein bisschen auf die Backdauer achten: Der Ofen wird mit der Zeit heißer – zumindest gefühlt. Daher vermindert sich die Backzeit mit jedem Blech um ca. 1-2 Minuten, da der Ofen schon auf Hochtouren läuft. Unbedingt eine kürzere Zeit für den Wecker einstellen, sonst verbrennen die Exemplare hintenraus. Daher beim Plätzchenbacken am besten nie die Küche verlassen.
- Wenn ich Teig für Plätzchen ausrolle, siebe ich etwas Mehl auf die Arbeitsfläche (mit einem Sieb wird die Mehlschicht dünner, als wenn ich es mit der Hand draufstreue), lege den platt gedrückten Teig auf das Mehl und eine Frischhaltefolie auf den Teig, um den Teig mit dem Nudelholz auszurollen. So kann ich den Teig dünner ausrollen und er nimmt nicht zu viel Mehl auf. Die Frischhaltefolie verhindert dieses ewige Festkleben vom Teig am Nudelholz.
- Plätzchen am besten in einer Plätzchendose aufbewahren, weil sie dann nicht trocken werden,

sondern noch gut durchziehen.



Rezept-Upgrades

Wie kann man Rezepte pimpen?

Da gibt es allgemeine Tricks

- Nüsse sind ganz oft ein Upgrade (außer für Allergiker, da wäre das eher ein Downgrade)
- Gehackte Pistazien kommen gut bei Obst, v. a. Zitrone (bei Erdbeeren auch, aber sind in diesem Buch nicht drin)
- Gehackte Mandeln kann man gut über alles mit Schoki oder Zitrone drüberstreuen
- Gehackte Walnüsse sind klasse für alles mit Schoki, Apfel und Zimt
- Pekannüsse einfach pornös in der Kombi mit Karamell
- Krokant auch lowkey geil
- Eine Kombi, die ich liebe: Sahne mit einem Spritzer Zitrone versehen, das machts sehr viel frischer und leckerer
- Kokos passt gut zu dunkler Schokolade, wenn man Kokos mag

Wie kann man Rezepte vegan machen?

- Ein Eigelb kann man durch 25 g Apfelmus ersetzen
- Butter kann man durch feste Margarine ersetzen (z. B. Alsan bio)
- Milch kann man durch Hafer-/Sojadrink etc. ersetzen



Pannenhilfe

Was, wenn ein Kuchen bisschen misslingt?

Falls das Etwas, das man aus dem Backofen zieht, beim Rausnehmen aus der Form bricht und optisch nichts mehr hergibt, kann man runde Kuchen einfach auf der Kuchenplatte wieder zusammenschieben. Kuchen aus Kastenformen kann man mit Schokolade flicken (einfach mit flüssiger Schokolade die Teile zusammenkleben) und zusätzlich mit einer Schokoschicht überziehen und so wieder tageslichttauglich machen. Falls Schokolade vom Geschmack her nicht passt, einfach mit Zuckerguss überziehen oder mit Sahne servieren.

Ist der Teig zerfallen oder löst sich nicht aus der Backform?

Teigreste kann man hervorragend zu Cake Pops verarbeiten, siehe [Seite 86](#). Oder man füllt den Teig in Gläser (in Schichten) und bietet den Kuchen zum Löffeln an – hat auch was!

Was, wenn der Kuchen vollkommen misslingt?

Schick mir ein Bild auf Insta und wir schauen, was wir retten können.

Was, wenn der Kuchen verbrannt ist?

Es tut mir leid, dir das mitteilen zu müssen, aber dann muss er leider in die Tonne wandern.



Happy Baking Playlist

Das Wichtigste, was ihr zum Backen braucht, ist ne Playlist mit Main Character Vibes – ist ja wohl klar, oder?

- ♪ Unwritten – Natasha Bedingfield
- ♪ I Lived – OneRepublic
- ♪ Shower – Becky G
- ♪ Guess – Charli xcx feat. Billie Eilish
- ♪ That's So True – Gracie Abrams
- ♪ Make You Mine – PUBLIC
- ♪ Toxic – Britney Spears
- ♪ Bitch – Meredith Brooks
- ♪ U + Ur Hand – P!nk
- ♪ Promiscuous – Nelly Furtado
- ♪ The Girl That Doesn't Exist – Viza
- ♪ Clocks – Coldplay
- ♪ I Love You, I'm Sorry – Gracie Abrams

- ♪ Him & I – G-Eazy, Halsey
- ♪ No Romeo – Dylan
- ♪ Deja Vu – Olivia Rodrigo
- ♪ Love Story – Taylor Swift
- ♪ Cinderella's Dead – EMELINE
- ♪ Masterpiece – Jessie J
- ♪ The One That Got Away – Katy Perry
- ♪ I Did Something Bad – Taylor Swift
- ♪ We're Not Alike – Tate McRae
- ♪ Bang Bang – Jessie J feat. Ariana Grande, Nicki Minaj
- ♪ Waterloo – ABBA



- ♪ Made You Look – Meghan Trainor
- ♪ Mirrors – Justin Timberlake
- ♪ You Belong With Me – Taylor Swift
- ♪ Dark Horse – Katy Perry
- ♪ Greedy – Tate McRae

- ♪ Lay All Your Love On Me – ABBA
- ♪ Bejeweled – Taylor Swift
- ♪ Guilty Conscience – Tate McRae
- ♪ True Love – P!nk feat. Lily Allen
- ♪ House of Memories – Panic! At The Disco
- ♪ SUPERMODEL – Måneskin
- ♪ Paper Rings – Taylor Swift
- ♪ Bad Things – mgk, Camilla Cabello
- ♪ Mittelmeer – Pashanim
- ♪ Geile Zeit – PaulWetz, Juli
- ♪ Monsta – Culcha Cundela (die müssen dafür auch nicht von A nach B kommen)
- ♪ Traum – Cro
- ♪ 80qm – Nina Chuba
- ♪ Nur ein Wort – Rowli, Hank, Sick & Tired, Asterio
- ♪ Durch den Monsun – Tokio Hotel
- ♪ Nachts wach – Miksu/Maccloud, makko
- ♪ Tausend Tattoos – Sido
- ♪ Flash mich – Mark Forster
- ♪ 80 Millionen – Max Giesinger