

LAURA SEEBACHER

# LIEBESBISSCHEN

*Traumhaft backen  
leicht gemacht*



**G|U**



## MEIN HERZ SCHLÄGT FÜR KUCHEN

Vom Backen zu schreiben, ohne dabei zu sehr in den Zuckertopf der süßen Adjektive zu greifen, ist schwer, nein, es ist nicht machbar. Wenn es um Leidenschaft geht, neige ich zu Übertreibungen: Backen bedeutet für mich Liebe, Sehnsucht, Genuss und Freude. Wie viele Kinder habe ich mich schon früh für süße Sachen begeistert. Meine Prioritäten waren mit drei Jahren: Mama, Papa, Schwester, Lakritz. Wenn meine Oma mir Geld in die Hand drückte, wurde dieses sofort beim kleinen Kaufladen um die Ecke in köstliches Lakritz investiert. Und natürlich Schokolade! Hätte ich es mir aussuchen können, wäre Schokolade später mein Hauptnahrungsmittel geworden. Mein Vater scherzte oft, dass der Mann, der mich erobern wollte, nur eine Schokoladenspur zu sich legen müsste.

Meine Mama ist eine fantastische Köchin. Wir durften als Kinder viel in der Küche experimentieren und bekamen oft

Neues zum Probieren. Gutes Essen spielte in unserer Familie immer eine große Rolle. Meist kamen nur abends alle zusammen, aber umso schöner war es, im Winter bei Kerzenschein oder an einem lauen Sommerabend draußen im Garten gemeinsam zu essen. Auch meine Oma war als Hauswirtschaftslehrerin eine leidenschaftliche Köchin und ausgezeichnete Bäckerin: Die leckersten Kuchen und die schönsten Plätzchen kamen immer von ihr. Meine große Schwester Ella und ich waren in der Weihnachtszeit begeisterte Küchenelfen. Vor allem, wenn Mürbeteig gerührt wurde, konnten wir unsere Finger kaum aus der Schüssel lassen. Ich war fasziniert von der Magie des Ofens: Aus leckerem Teig wurde darin knuspriges, goldgelbes Gebäck. Bei Kuchen verwandelte sich die flüssige Konsistenz in ein weiches Kissen, auf das ich mich zu gerne gebettet hätte.



COOKIE COUTURE

Eigentlich hätte mir damals schon klar sein müssen, welchen Berufsweg ich einmal einschlagen würde. Allerdings entschied ich mich nach dem Abitur erst einmal für die Welt der Mode. Ich studierte Textiles Management und verdiente mein Geld als Fotomodell. Das Backen blieb aber mein liebstes Hobby. Meine Diplomarbeit schrieb ich über das Thema »Sehnsucht«; es wurde das Konzept für einen »Keksladen unter den Aspekten des Retrotrends«. Der kleine Laden sollte »Cookie Couture« heißen und die Sehnsucht nach längst vergangenen Zeiten wecken – mit dem Duft von frisch gebackenen Keksen, der schönsten Erinnerung an meine Kindheit! Ich beschloss nach England zu gehen, um in der berühmten Kochschule »Le Cordon Bleu« in London eine Pâtisseries-Ausbildung zu beginnen. So wurde die Leidenschaft mein Beruf und die Mode zu meinem Hobby. Nachdem ich mit meinem Diplom in der Tasche zurückkam, lernte ich Sebastian kennen, den »Mann meines Herzens« – nicht am Ende einer Schokoladenfährte, sondern während eines unvergessenen Aprilabends 2007.

Ich war kurz davor, ein Backatelier anzumieten, um individuelle Torten und Kekse unter dem Namen »Cookie Couture« herzustellen. Sebastian stand mir bei allem zur Seite und war nicht nur Feuer und Flamme für mich, sondern auch für meine Geschäftsidee. Ich fertigte nur auf Bestellung und arbeitete weiter als Modell für Film und Foto. Nach kurzer Zeit lief »Cookie Couture« sehr gut. Die Presse wurde auf mich aufmerksam, Artikel wurden gedruckt und es kamen immer mehr Kunden. Da ich allein in der Backstube war, konnte ich nur wenige Aufträge annehmen, aber täglich kamen mehr Anfragen. So beschlossen Sebastian und ich im Sommer 2008, ein Café zu eröffnen. Der kleine, versteckte Laden im Hamburger Schanzenviertel war schnell gefunden, und das Hauptprodukt sollte der gerade angesagte Cupcake sein. Den Namen des Cafés hatte Sebastians Bruder Phillip, ein sehr kreativer Werbekopf, schnell gefunden:

## »LIEBES BISSCHEN«

Es war natürlich klar, dass alles vor Ort selbst gefertigt wurde – durch die offene Backstube weht immer der wunderbare Duft von frisch Gebackenem. Häufig kommen Kunden, die nur durch diesen Duft angelockt werden. Es ist einfach schön, Menschen mit der eigenen Hände Arbeit glücklich zu machen. Der Lohn sind die zufriedenen Gesichter meiner Kunden, wenn sie mit einem hübschen Schächtelchen, gefüllt mit süßen Köstlichkeiten, mein Café verlassen. Wir wurden immer bekannter und die Produktpalette jeden Tag größer. Ich entwickelte immer mehr Rezepte, an denen ich ständig weiter feilte und die ich bis heute noch verbessere und verfeinere.

Mittlerweile ist der Laden zu klein geworden, all die wunderschönen Törtchen und Kuchen haben keinen Platz mehr in der Auslage. Mein Wunsch ist es, die leckeren Köstlichkeiten mit Ihnen zu teilen und auch Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Deshalb, liebe Leserin und lieber Leser, halten Sie mein erstes Backbuch in Ihren Händen.



## MEIN BACKBUCH

Dieses Buch soll mehr als »nur« eine Rezeptsammlung sein. Ich möchte Ihnen einen wichtigen Teil meiner Welt nahebringen, Sie mit der besonderen Atmosphäre in meiner Backstube vertraut machen, die ich so liebe. Natürlich beeinflusst mich das, was ich in meinem Alltag und auf Reisen schätzen gelernt habe: die Mode der Vierzigerjahre, die klare Moderne der Sechziger und Filme wie die des französischen Regisseurs Michel Gondry. All das sind Dinge, die mich neben köstlichen Zutaten und kulinarischen Erfahrungen inspirieren. Schließlich ist beim Backen alles erlaubt: Hier treffen klassische Rezepturen auf grafische Verzierungen, Modetrends werden erfunden oder weiterentwickelt. Backen ist modern und jung geworden;

selbst gemacht und exklusiv, das ist heute Mode. Backen ist alles andere als altbacken, das möchte ich Ihnen mit meinen Kreationen zeigen.

Viel Spaß mit meinen Rezepten!  
Ihre

A handwritten signature in black ink, reading "Karina Sebecher". The signature is written in a cursive style with large, flowing loops. The name "Karina" is on the left and "Sebecher" is on the right, connected by a long, sweeping underline.



## BASICS

*Aller Anfang ist gar nicht schwer – und hoffentlich der Beginn einer langen Freundschaft zwischen Ihnen und meinem Backbuch.*



## KLEINE HELFER

*Für die meisten Rezepte reicht eine haushaltsübliche Backausstattung – mit Handrührgerät, Rührschüssel und Teigschaber sowie den gängigen Kuchenformen. Wenn es allerdings um eine aufwendigere Dekoration, nette Backformen oder besondere Techniken geht, kommen Sie um ein paar spezielle Küchenutensilien nicht herum. Sie erhalten diese unersetzlichen Helfer in gut sortierten Haushaltswarenläden oder im Internet.*

**ALLE UTENSILIEN IM ÜBERBLICK:**

**1 Die klassische Palette und die raffinierte »Knick-Palette«:** Zum Einstreichen von Torten und Glätten von Füllungen und Glasuren. **2 Rollstab:** Ich bevorzuge einen Silikon-Rollstab, an dem nichts kleben bleibt. Meine Empfehlung: Nehmen Sie gleich ein großes Exemplar! **3 Pralinengabel:** Hilfreich, um Schokoladenriegel oder Pralinen in flüssige Kuvertüre zu tunken. **4 Schokoladen-Strukturfolie:** Heißt auch 3D-Relieffolie, ist wiederverwendbar und mit verschiedenen Mustern erhältlich. Mit ihr bekommen Riegel, Pralinen & Co. einen professionellen Look. **5 Kerntemperaturfühler:** Wichtig, um die exakte Temperatur von Sirup oder Karamell zu kontrollieren. Früher verwendete man dafür ein Zuckerthermometer (rechts im Bild), das aber mit seinem Messbereich von 40 – 200° bei niedrigen Temperaturen (für Kuvertüre) nicht einsetzbar ist. **6 Spritzbeutel mit Loch- und Sterntülle:** Gibt es aus Stoff und Plastik, ich verwende meist Einmalspritzbeutel. Für Tüllen ist Edelstahl das beste Material. Einen Einmalspritzbeutel einfach vorne knapp abschneiden und die Masse ohne Tülle aufspritzen. **7 Garnierkämme:** Plastikschaber mit verschiedenartig gezacktem Rand – für das perfekte Finish einer Torte! **8 Kuchenrandfolie:** Hilfreiche Folienstreifen für einen schönen Tortenrand, bestehen aus lebensmittelechtem PVC. In England heißen sie »acetate strips«. **9 Backrahmen und -ringe** sollten in der Größe flexibel einstellbar und von guter Qualität sein. Dessertringe in unterschiedlicher Größe benötigen Sie für Törtchen. **10 Silikonmatte:** Eine Art Dauerbackfolie, alternativ zu Backpapier zu verwenden. Gibt es in verschiedenen Größen, man kann sie aber auch selbst zuschneiden. **11 Waffelhorn:** Unentbehrlich zum Formen von Eistüten aus Hippenteig. Erhältlich aus Edelstahl, Plastik oder klassisch aus Holz.



## SO WIRD ES RICHTIG SÜSS

*Hier stelle ich Ihnen ein paar besondere Zutaten vor – sie werden Ihnen im Buch immer wieder begegnen. Einige sind nicht ganz handelsüblich und nur über Spezialanbieter zu bekommen. Aber auch das ist kein Problem: Im Anhang des Buches finden Sie die entsprechenden Bezugsquellen, bei denen Sie ganz bequem übers Internet bestellen können. Eine gute Vorabplanung ist deshalb bei einigen Rezepten sehr wichtig!*

## ALLE ZUTATEN IM ÜBERBLICK:

**1 Rollfondant (Massa bianca):** Fertige Fondantmasse zum Eindecken von Torten sowie für die Herstellung von Dekorationen. **2 Lebensmittelfarbe:** Ist häufig das i-Tüpfelchen bei der Dekoration, gibt es flüssig, als Gel oder in Pulverform (auch in Metallic und Gold). Für Schokolade und Kuvertüre nimmt man fettlösliches Farbpulver (Kakaofarben). Wer künstliche Farbstoffe nicht verträgt, kann auch mit Spinatpulver, Rote-Bete- oder Blaubeersaft schöne Farben zaubern. **3 Kuvertüre:** Weiße besteht nur aus Kakaobutter, Milchpulver und Zucker, Zartbitter und Vollmilch enthalten zusätzlich Kakaomasse in verschiedenen Anteilen. Achten Sie auf gute Qualität – hier gibt es große Unterschiede im Geschmack und bei der Schmelzeigenschaft. Praktisch zum Abwiegen und Schmelzen sind Kuvertüre-Chips! **4 Agar-Agar:** Ein tolle pflanzliche Alternative (aus Algen) zu klassischer Gelatine. 1 g Agar-Agar ersetzt ca. 1 Blatt Gelatine.

**5 Nonpareilles:** Die kleinen Liebesperlen gibt es in vielen verschiedenen Farben und Größen. **6 Blattgold:** Eine edle, aber auch teure Dekoration für ganz besondere Anlässe! Erhältlich im Bastelbedarf. **7 Tonkabohnen:** Ein tolles, sehr intensives Gewürz aus dem Samen eines karibischen Baums. Das Aroma erinnert an Schokolade, Mandeln, Vanille – köstlich! **8 Matcha-Pulver:** Matcha ist ein fein gemahlener Grüntee mit intensiv grüner Farbe und leicht herbem Geschmack. **9 Pralinen-Hohlkörper:** Erhältlich in verschiedenen Formen, Größen und Kuvertüresorten. **10 CMC oder Tragant:** CMC ist ein Verdickungsmittel und Stabilisator und sorgt für eine bessere Bindung, wenn man filigrane Ornamente herstellen möchte. Tragant ist ein pflanzliches Binde- und Verdickungsmittel. **11 Getrocknete Blüten (Rosen, Lavendel):** Ich bringe gerne Lavendel aus Südfrankreich mit. Ein toller Optik- und Aromakick!

## VANILLE-RÜHRTEIG

*Dieser Teig ist ein echter Allrounder! Er ist perfekt für Tortenböden, Cupcakes oder Cakepops und lässt sich mit Gewürzen, gehackten Nüssen oder kleinen Frucht- oder Schokoladenstücken nach Belieben abwandeln.*

**Für 1 Springform (18 cm Ø; ergibt 2 Tortenböden)  
oder 24 Muffins**

### ZUTATEN:

**325 g Mehl · Salz**  
**3 ½ TL Backpulver**  
**210 g weiche Butter**  
**315 g Zucker**  
**3 Eier · 1 Eigelb**  
**1 Vanilleschote**  
**275 ml Milch (3,8 % Fett)**

*Zubereitung: 30 Min.*

*Backen: 45 bzw. 25 Min.*

*Schwierigkeit: 🍪🍪🍪*

**WICHTIGE UTENSILIEN:** 2 Rührschüsseln // Mehlsieb



1. Alle Zutaten abwiegen. Das Mehl mit 1 Prise Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Butter und den

Zucker mit den Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts in der zweiten Schüssel schaumig rühren.



2. Die Eier und das Eigelb einzeln unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen und unter den Teig rühren.



3. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch in fünf Schritten mit dem Teigschaber unterrühren (zuerst Mehl, dann Milch, dann wieder Mehl, Milch und Mehl). Der Teig sollte glatt gerührt sein, darf aber nicht zu lange bearbeitet werden, sonst wird er zäh.

4. Nach Belieben den Teig in eine eingefettete Springform füllen und bei 175° (Umluft) ca. 45 Min. backen. Nach dem Auskühlen für Tortenböden horizontal halbieren. Oder den Teig in die gefetteten Mulden von zwei 12er-Muffinblechen füllen und bei 175° (Umluft) ca. 25 Min. backen. Alternativ den Teig wie im jeweiligen Rezept beschrieben backen.

## SCHOKOLADEN-RÜHRTEIG

*Diesen Teig sollten Schokoholics dringend in ihrem Repertoire haben. Er lässt sich ebenfalls nach Belieben variieren, besonders gerne mag ich ihn mit Himbeeren - oder ganz einfach pur!*

**Für 2 Springformen (à 18 cm Ø; ergibt 4 Tortenböden)  
oder 24 normale + 12 Mini-Muffins**

### ZUTATEN:

**260 g Mehl · 75 g Kakaopulver**

**1 ½ TL Natron · Salz**

**175 g weiche Butter**

**100 g Zucker**

**225 g brauner Zucker · 3 Eier**

**1 Vanilleschote**

**300 g Buttermilch**

*Zubereitung: 30 Min.*

*Backen: 35 bzw. 25 Min.*

*Schwierigkeit: 🍪🍪🍪*

**WICHTIGE UTENSILIEN:** 2 Rührschüsseln // Mehlsieb



1. Alle Zutaten abwiegen. Das Mehl mit Kakao, Natron und 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter und die beiden Zuckersorten mit den Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts in der zweiten Schüssel schaumig rühren.



2. Die Eier einzeln unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen und unter den Teig rühren.





3. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch in fünf Schritten unterrühren (zuerst Mehl, dann Buttermilch, dann wieder Mehl, Buttermilch und Mehl;). Der Teig sollte glatt gerührt sein, darf aber nicht zu lange bearbeitet werden, sonst wird er zäh.
4. Nach Belieben den Teig in zwei eingefettete Springformen füllen, bei 175° (Umluft) ca. 35 Min. backen und für Tortenböden jeweils horizontal halbieren. Oder den Teig in die gefetteten Mulden von zwei 12er-Muffinblechen sowie 12 Mini-Muffinsförmchen füllen und bei 175° (Umluft) ca. 25 Min. backen. Alternativ den Teig wie im jeweiligen Rezept beschrieben backen.

## WIENER BISKUIT

*Das Geheimnis von Wiener Biskuit? Er wird mit zerlassener Butter zubereitet. Dadurch ist er fester und eignet sich gut für große Torten mit viel Füllung. Außerdem bleibt er lange saftig und frisch.*

**Für 1 Springform (26 cm Ø; ergibt 3 Tortenböden)**

### ZUTATEN:

**10 Eier**

**300 g Zucker**

**300 g Mehl**

**250 g zerlassene Butter**

**etwas abgeriebene Bio-Zitronen- schale oder  
ausgekratztes Vanillemark (nach Belieben)**

*Zubereitung: 30 Min.*

*Backen: 1 Std.*

*Schwierigkeit: *

**WICHTIGE UTENSILIEN:** Metallschüssel // Wasserbad //  
Rührschüssel // Mehlsieb



1. Alle Zutaten abwiegen. Die Eier und den Zucker in die Metallschüssel geben. Mit dem Schneebesen von Hand über dem heißen Wasserbad schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst und die Masse eine handwarme Temperatur erreicht hat.



2. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit den Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts ca. 10 Min. aufschlagen. Die Masse sollte dann nur noch lauwarm sein, eine hellgelbe Farbe besitzen und stark an Volumen zugenommen haben.



3. Das Mehl in die Schüssel sieben und in drei Schritten mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Die Masse sollte glatt sein - rühren Sie nicht zu lange, sonst verliert der Biskuit seine Luftigkeit.



4. Anschließend die zerlassene Butter ebenfalls mit dem Teigschaber vorsichtig unter die Masse ziehen. Der Biskuit lässt sich in diesem Schritt nach Belieben mit abgeriebener Zitronenschale oder Vanillemark aromatisieren. Nach Belieben den Teig in eine eingefettete Springform füllen, bei 175° (Umluft) 55 - 60 Min. backen und für Tortenböden zweimal horizontal durchschneiden. Alternativ den Teig wie im jeweiligen Rezept beschrieben backen.

**TIPP** Für klassischen Biskuit dritteln Sie das Rezept und lassen die zerlassene Butter am Ende einfach weg. Dieser Biskuit eignet sich beispielsweise für einen lockeren Obstkuchenboden. Dazu den Teig in eine eingefettete Springform füllen und bei 175° (Umluft) 25 – 30 Min. backen. Sie können den Boden bereits 1 Tag im Voraus backen und kurz vor dem Servieren mit Obst nach Wahl belegen.

## MÜRBE TEIG

*Dieser Teig ist wundervoll buttrig und zart, ideal für Kekse oder süße Tartes. Für ein perfektes Ergebnis sollte er gut durchkühlen, ich bereite ihn daher immer am Vortag zu. Reste können 2 Wochen eingefroren werden.*

**Für 10 - 12 Tarteletts (à 6 cm Ø) oder 30 - 40 Kekse**

### ZUTATEN:

**600 g Mehl**

**400 g kalte Butter**

**½ Vanilleschote**

**300 g Zucker · 2 Eier**

**abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone**

*Zubereitung: 25 Min.*

*Kühlen: mind. 2 Std.*

*Backen: 12 Min.*

*Schwierigkeit: 🍪🍪🍪*

**WICHTIGE UTENSILIEN:** große Rührschüssel // Mehlsieb // kleine Schüssel





1. Alle Zutaten abwägen. Das Mehl in die große Schüssel sieben, die Butter in Würfeln dazugeben und mit den Händen rasch unterkneten. Der Teig sollte danach aussehen wie kleine Brotkrümel.
2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen. Den Zucker und das Vanillemark zum Teig geben und mit den Händen vorsichtig unterkneten. Die Eier und die Zitronenschale in der kleinen Schüssel mit einer Gabel leicht verquirlen.



3. In die Mitte der Mehl-Butter-Mischung eine kleine Mulde drücken. Die Ei-Zitronenschalen-Mischung hineingießen und alles mit der Gabel mischen, bis große Klumpen entstanden sind. Dann alles mit den Händen zu einem weichen, homogenen Teig verkneten.

4. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 2 Std. – oder besser über Nacht – kühl stellen. Danach aus dem Teig nach Belieben 10 – 12 Tartelettböden oder Kekse ausschneiden und bei 175° (Umluft) 8 – 12 Min. backen. Alternativ den Teig wie im jeweiligen Rezept beschrieben backen.