



Überraschungskuchen



Kuchen und
Torten mit
Wow!-Effekt





Diese Kuchen haben es in sich! Im wahrsten Sinne des Wortes: Beim Anschneiden geben sie Stück für Stück ihr aufregendes Innenleben preis – und das kann sich sehen lassen! Ob kunterbunt gefüllt mit Süßigkeiten, im attraktiven Streifen- oder Karo-Look, ganz zuckersüß mit eingebackenem Kleeblatt-Motiv oder herzhaft mit pikanter Füllung: Mit unseren Überraschungskuchen sorgen Sie garantiert auf jeder Kaffeetafel oder auf dem Partybuffet für staunende Gesichter.

In diesem Buch zeigen wir Ihnen, wie Sie die originellen Meisterwerke ganz einfach selbst herstellen können. Denn auch, wenn sie aussehen wie kleine Kunstwerke, ist ihre Herstellung gar nicht so schwierig. Alles, was Sie brauchen, ist ein wenig Zeit und Begeisterung fürs Backen und Basteln – das notwendige Know-how finden Sie in diesem Buch. So werden Sie Schritt für Schritt zum Backkünstler!

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln
Autorin: Nina Engels
Redaktion: Susanne Gärtner
Umschlagmotive: TLC Fotostudio
Illustrationen: [Fotolia.com](https://www.fotolia.com): Krone (© carlacdesign),
Spitzenbordüre (© wooster)
Gesamtherstellung:
Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Alle Rechte vorbehalten
ISBN 978-3-8155-7603-8

Überraschungs- kuchen



Hinweise zum Buch

Abkürzungen

cm = Zentimeter

El = Esslöffel

FP = Fertigprodukt

g = Gramm

l = Liter

ml = Milliliter

Tl = Teelöffel

Ø = Durchmesser

Backofen

Die Backofentemperaturen beziehen sich auf den Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Falls Sie mit Umluft arbeiten, reduzieren Sie die Temperatur um 20 °C.

Bildnachweis

Fotos:

S. 62 und 65: Studio Klaus Arras

Alle übrigen Fotos: TLC Fotostudio

Illustrationen:

Anhänger (S. 11 und 81): © siro - Fotolia.com

Alle übrigen Illustrationen: Verlagsarchiv

*Inhalts*verzeichnis

Einleitung

Einfach zuckersüß

Überraschkuchen für die Kaffeetafel

Herrlich herzhaft

Pikante Hingucker für Party, Picknick & Co.

Kuchen mit Wow!-Effekt



Sie backen und basteln gerne? Sie haben eine Schwäche für süße Versuchungen und sind in Ihrem Herzen immer noch ein Stück weit Kind geblieben? Dann sind unsere Überraschungskuchen genau das Richtige für Sie! Ihr Clou: Sie sehen von außen aus wie gewöhnliche Kuchen - doch angeschnitten geben sie Stück für Stück ihr aufregendes Innenleben preis.

Ob attraktiver Streifen- oder Karo-Look, herauspurzelnde Süßigkeiten oder ein zuckersüßer Kussmund: Diese Kuchen sind außen hui und innen ui!

Im Folgenden zeigen wir Ihnen, wie Sie die süßen Meisterwerke ganz einfach selbst herstellen können. Denn auch, wenn sie aussehen wie kleine Kunstwerke, ist ihre Herstellung gar nicht so schwierig. Alles, was Sie brauchen, ist das richtige Knowhow, etwas Zeit und Begeisterung fürs Backen und Basteln.

So geht`s

Die Kuchen in diesem Buch sind alle überraschend anders - beim Nachbacken werden Sie aber feststellen, dass es ein paar grundsätzliche Herstellungstechniken gibt, die wir Ihnen im Folgenden kurz vorstellen möchten. Wenn Sie

diese beherrschen, können Sie sich ohne Angst an jeden Überraschungskuchen heranwagen und auch ganz leicht Ihre eigenen Überraschungskuchen kreieren: Füllen Sie die Kuchen mit Ihren Lieblingssüßigkeiten, backen Sie für Ihren Schatz ein Herz in den Kuchen ein oder färben Sie Ihren Überraschungskuchen ganz nach Lust und Laune in Ihren Lieblingsfarben. Ihrer Kreativität und Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Kuchen mit überraschenden Füllungen

Bei diesen Kuchen ist der Überraschungseffekt besonders beeindruckend. Beim Anschneiden purzeln bunte Süßigkeiten oder knusprige gebrannte Mandeln aus dem Kuchen oder es fließt köstliche Rote Grütze heraus. Etwas weniger spektakulär, aber genauso attraktiv, sind die raffiniert gefüllten Kuchen wie der [Himbeertraum](#), bei denen die köstliche Cremefüllung nicht nur wie gewöhnlich oben und unten, sondern auch an den Seiten von zartem Teig umhüllt ist. Die Herstellungstechnik ist bei all diesen Kuchen prinzipiell die gleiche: Um „Platz“ für die Füllung zu erhalten, wird aus einem Teigboden ein Loch herausgestochen, in dem die Füllung verteilt wird.



Kuchen mit eingebackenen Motiven

Ein Kleeblatt als Glücksbringer oder das Alter des Geburtstagskindes – mit Motiv-Kuchen sorgen Sie garantiert für staunende Gesichter! Die Herstellung dieser Kuchen erfordert ein wenig Übung, damit die Motive nach dem Backen perfekt im Kuchen platziert sind, aber mit ein wenig Geduld wird es immer besser gelingen. Egal, ob Kasten Kuchen oder Gugelhupf – die Herstellung funktioniert immer nach dem gleichen Prinzip: Ein (zumeist farbiger) Kuchen wird in Scheiben geschnitten, aus denen dann das gewünschte Motiv ausgestochen wird. Die Motive werden dann in der Backform dicht an dicht auf einem andersfarbigen Teig platziert, mit Teig bedeckt und das Ganze gebacken.



Kuchen mit Mustern und Schichten

Kuchen mit Mustern wie Streifen, Karos oder Tupfen oder mit attraktiven Farbschichten sind echte Hingucker, die auch Anfängern meist auf Anhieb gelingen, da die Herstellung vergleichsweise einfach ist. Allerdings benötigen sie etwas Zeit, da meist mehrere Teige zubereitet und gebacken werden müssen, die dann „zusammengebastelt“ werden. Aber: Die Arbeit lohnt sich!



Das brauchen Sie

Für die Herstellung unserer Überraschungskuchen benötigen Sie generell kein besonderes Küchenequipment. Im Prinzip kommen Sie mit normalen Backformen und mit herkömmlichen Backutensilien wie Handrührgerät, Küchenpinsel, Teigschaber, Kuchengitter, Palette, Messer zum Durchschneiden und Begradigen des Teiges etc. aus. Für die Kuchen mit eingebackendem Motiv benötigen Sie darüber hinaus verschiedene Ausstechförmchen. Bei einigen Kuchen, wie beispielsweise den Kuchen mit Füllungen, sind Ausstech- bzw. Garnierringe in verschiedenen Größen sehr hilfreich (wenn Sie solche nicht zur Hand haben, können Sie auch aus Pappe eine passende Schablone anfertigen und den Teig dann mithilfe der Schablone ausschneiden). Bei einigen Kuchen leistet ein Cake-Pop-Maker gute Dienste. Für die Verzierungen wird in vielen Fällen ein Spritzbeutel mit Stern- und Lochtüllen benötigt.



Restefest

Bei einigen Überraschungskuchen fallen bei der Herstellung zwangsläufig Kuchenreste an – und die sind zum Wegwerfen einfach viel zu schade. Aus den Kuchenresten können Sie beispielsweise köstliche Schichtdesserts zaubern. Gerade die gefärbten Teige machen im Glas in Kombination mit Früchten und Creme viel her! Falls Sie die Kuchenreste nicht sofort verwerten möchten, können Sie sie auch problemlos einfrieren. Am besten portioniert – dann haben Sie schnell die passende Menge zur Hand.

Cake Pops

Wer es noch kreativer mag, verwendet die Kuchenreste für die Herstellung von Cake Pops, den zuckersüßen Kuchenkugeln am Stiel! Dafür werden die Kuchenreste entrindet und zerbröseln und mit Frischkäse und Puderzucker zu einer festen, gut formbaren Masse verknetet (auf 250 g Kuchenreste kommen 35 g Doppelrahmfrischkäse und 65 g Puderzucker). Anschließend wird die Teigmasse zu kleinen Bällchen (à 2,5–3 cm Durchmesser) geformt und diese abgedeckt ca. 1 Stunde kalt gestellt (schneller geht es im Tiefkühlfach).



Wenn die Teigkugeln gut durchgekühlt sind, werden sie auf Cake-Pop-Sticks gespießt. Dabei empfiehlt es sich, die Sticks vorher einige Zentimeter tief in Zuckerguss oder Schokoglasur zu tauchen, bevor sie genauso tief in die Kugeln gestochen werden. So bleiben die Kugeln besser an dem Stick kleben.