



Leseprobe

Christine Sinnwell-Backes, Elisa Backes

Backen für Teenager - verrückt & einfach

37 abgefahrene Backrezepte für die Teenieparty und zwischendurch

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



Seiten: 96

Erscheinungstermin: 21. März 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- [Buch lesen](#)
- [Mehr zum Autor](#)

Zum Buch

Teenies backen anders - bunt, phantasievoll, frech - und darum gibt es dieses Buch. Hier zeigen die Autorinnen, Mutter und Tochter, was sich mit viel Liebe, Begeisterung, Erfahrung und tollen Deko-Ideen alles machen lässt. Gelingsichere Rezepte für wunderbare Cookies, Cakes und mehr, die Bäckerinnen und Bäcker stolz machen und Beschenkte vor Freude strahlen lassen. Jedes Rezept mit Foto.



Autor

Christine Sinnwell-Backes, Elisa Backes

Christine Sinnwell-Backes lebt mit ihrem Mann und den zwei Kindern im Saarland. Sie entwickelt, gerne mit der ganzen Familie, wunderbare Rezepte, schreibt Kochbücher sowie Bastelbücher und engagiert sich in der Leseförderung für Kinder. Mehr über die Autorin erfahren Sie auf ihrem Blog "littleredtemptations".

Elisa Backes, Jahrgang 2010, ist von klein auf begeisterte Hobbybäckerin. Wenn sie nicht gerade Rezepte erfindet oder testet, liest die Gymnasiastin gerne Bücher und ist ein großer Anime- und Mangafan. Außerdem malt sie gerne und denkt sich kreative Projekte aus. Seit einigen Jahren ist sie als Wölfling bei den Pfadfindern aktiv.

Infos, Tipps & Tricks

STÄBCHENPROBE UND OFENTEMPERATUR

Jeder Ofen backt anders. Deshalb ist es schwierig eine genaue Backzeit anzugeben. Um sicher zu gehen, dass Kuchen, Muffins und Co. auch wirklich fertig sind, macht man am Ende der Backzeit die Stäbchenprobe: mit einem ca. 25 cm langen Holzstab (Schaschlikspieß) sticht man in die Mitte des Gebäcks. Bleibt Teig am Stäbchen, bedeutet das, dass das Gebäck noch ein paar Minuten mehr Zeit im Ofen braucht. Bei Obst oder Schokolade im Kuchen ist es ein bisschen schwieriger zu erkennen, denn die haften auch bei einem durchgegarten Kuchen am Holz.

WASSERBAD

Für ein Wasserbad füllst du einen Topf einige Zentimeter hoch mit Wasser. Hänge nun eine passende, hitzebeständige Schüssel so in den Topf, dass sie nicht das Wasser berührt. Gebe die Schoko- oder Kuvertürestückchen in die Schüssel. Erhitze vorsichtig das Wasser im Topf, es soll nicht kochen. Durch den Wasserdampf schmilzt die Schokolade oder Kuvertüre, dabei muss sie umgerührt werden. Wichtig ist, dass kein Tropfen Wasser in die Schokolade/Kuvertüre gelangt, sonst wird sie klumpig. Wasserdampf ist sehr heiß und kann zu Verbrennungen führen! Daher sollte man, sobald die Schokolade/Kuvertüre geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und die Schüssel vorsichtig abnehmen.

Es gibt Kuvertüre und Kuchenglasur, die man in der Verpackungen direkt ins Wasserbad stellt. In diesem Fall reicht es, wenn das Wasser sehr warm ist und die Verpackung einige Minuten im Wasser steht.

