



### Meine Backbox

Die besten Rezepte

160 Seiten | zahlr. Farbfotos

19,5 x 25,5 cm | Hardcover

€ 25,00 (D) | € 25,90 (A)

ISBN: 978-3-96033-103-2

**Erscheinungstermin: Herbst 2021**

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3nmLpQY>

### Die besten Backbox-Rezepte für zuhause!

Das erste Backbox-Begleitbuch trumpft mit köstlichen Backideen für jeden Tag auf. Die Highlight-Rezepte der beliebten Boxen lassen sich hier ganz einfach in der heimischen Küche nachbacken und genießen. Neben klassischen und modernen Interpretationen sind auch saisonale Backhighlights dabei – jede Jahreszeit ein Genuss.

**Das besondere Plus:** Mit der Augmented-Reality-App **Snoopstar** bieten ausgewählte Seiten zusätzliche digitale Features wie praktische Step-by-Step-Videos, die die Herstellung der zuckersüßen Leckereien veranschaulichen und Lust auf mehr machen.

### Japanischer Käsekuchen, Frankfurter Kränzchen & mehr

Die einfachen bis raffinierten Rezepte bieten Köstlichkeiten für Backeinsteiger als auch für Backprofis. In dem Kapitel **Auf die Hand, in den Mund** finden sich kleine und größere Häppchen zum Sofortnaschen wie Brezel-Pops mit Schokolade, **Große Klassiker ganz klein** machen aus den oft sehr mächtigen Tortenlieblingen & Co. kleine Kunstwerke zum mehrfachen Genießen wie Schwarzwälder Kirschtaler oder Frankfurter Kränzchen. Auch herzhafte Gaumenfreuden dürfen hier natürlich nicht fehlen und komplettieren die kunterbunten Backfreuden mit **Pfeffer-Orangen-Rollen** oder BBQ Jackfruit Pie. Auch das Oster- und Weihnachtsfest ist dank saisonaler, festlicher Rezepte gesichert!

**Wir wünschen viel Freude beim Nachbacken und Genießen – Lassen Sie sich von neuinterpretierten Klassikern verführen und von der einen oder anderen Spezialität überraschen!**

#### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842

## Über Meine Backbox:

Wie bekommt man diese abgefahrene Dekoration hin und welcher Fondant ist wirklich gut? Woher bekomme ich Tipps und Tricks, ohne mich stundenlang durch Foren zu lesen? Was gibt es alles für tolle Produkte zum Thema Backen und Dekorieren? Als passionierte Hobby-Bäckerin und Bloggerin auf JENNY BACKT, hat Jenny Kraus diese Fragen immer wieder gehört und ihre Antwort war immer dieselbe: „Mit den richtigen Ideen, Rezepten und Produkten kann jeder ganz einfach tolle Kreationen backen!“ So war dann die Idee von Meine Backbox geboren.

Mit Meine Backbox möchte die Wiesbadenerin jedes Mal aufs Neue überraschen. In jeder Box erhält man eine exklusive Auswahl an mindestens sechs hochwertigen Backzutaten & -produkten mit kreativen Rezeptideen – liebevoll in einer hübschen Box zusammengestellt und bis nach Hause geliefert.

<https://meinebackbox.de/>



**TAUSCH**

**GLUTEN FREI**

### MINI-BANANENBROTE

*Zubereitung: 20 Minuten  
Back-/Ruhezit: 20 Minuten  
Portionen: 8 Stück*

**TEIG**  
40 g Walnüsse  
4–5 reife Bananen  
4 Eier (Größe M)  
145 g weiche Butter  
1 Prise Salz  
75 g Kokosmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
2 TL Zimt  
1–2 EL Pflanzendrink  
etwas Zitronen-/Limebensaft

**ZUBEHÖR**  
8 rechteckige oder runde  
Papierbackformen

**TIPP** Du kannst die Dekoration nach deinen Wünschen anpassen: z. B. eine Banane in dünne Scheiben schneiden und auf den Teig legen und mitbaken. Damit die Bananen beim Backen nicht braun werden, etwas Zitronen- oder Limettensaft auf die Scheiben träufeln. Weiterhin kannst du noch halbe oder gehackte Walnüsse (ausdrehen) auf den Teig streuen bzw. auf den Teig legen.

28



**TAUSCH**

### TANNENBAUM-PLÄTZCHEN

*Zubereitung: 1 Stunde 30 Minuten  
Back-/Ruhezit: 1 Stunde 15 Minuten  
Portionen: 6 Stück*

**MÜRBEITEIG**  
200 g kalte Butter  
100 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Bourbonvanillezucker

**ROYAL ICING & DEKORATION**  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
1–3 TL Zitronensaft  
250 g Puderzucker  
grüne und gelbe Lebensmittelfarbe

**ZUBEHÖR**  
Ausstecher in Sternform  
in 4 verschiedenen Größen  
2 Spritzbeutel

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden, Zucker, Ei, Mehl und Vanillezucker mit dem Knetboden oder mit den Händen verkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und nur kurz mit kalten Händen glatt verkneten, damit der Teig geschmeidig bleibt. Den Mürbeteig zu einem flachen Ziegel formen, in Folie wickeln und 30–60 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

2. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Den Mürbeteig mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann mit einem Teigröller ca. 5 mm dick ausrollen. Beim Ausrollen den Teig zwischendurch hochheben und in Bewegung halten, damit der Teig nicht auf der Arbeitsfläche kleben bleibt. Mithilfe der Ausstecher 12 Sterne je Größe aus dem Teig ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10–12 Minuten leicht goldbraun backen und danach abkühlen lassen. Falls Teig übrig bleiben sollte, kann man weitere Plätzchen ausstechen oder ihn für eine Tarte nutzen.

3. Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zitronensaft steif schlagen. Den Puderzucker nach und nach auf das Eiweiß sieben und unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Bei Bedarf noch etwas Zitronensaft zugeben. Die Masse sollte leichte Spitzen ziehen, wenn man den Schneebesen nach oben zieht. 1–2 EL der Masse zur Seite stellen und den Rest mit der Lebensmittelfarbe grün einfärben.

4. 2–3 EL des grünen Royal Icing in einen Spritzbeutel geben und ein 1–2 mm kleines Loch an der Spitze in den Spritzbeutel schneiden. Sechs der kleinsten Sterne zur Seite legen, diese sollen gelb werden. An den Rändern der anderen Sterne mit dem Spritzbeutel entlang zeichnen und so einen sauberen Randausschluss ziehen.

5. Das restliche Royal Icing mit 1–2 EL Wasser verdünnen, sodass eine fließende und glatte Oberfläche entsteht. In den Spritzbeutel füllen und diesen etwas größer aufschneiden. Auf die Sterne geben und mit einem Zahnrädchen o. Ä. noch in die Ecken, Ränder und Löcher verstreichen, damit eine glatte Oberfläche entsteht. Gut trocknen lassen.

6. Das zur Seite gestellte Royal Icing mit der Lebensmittelfarbe gelb einfärben und Schritt 4 und 5 auf den restlichen kleinsten Sternen wiederholen. Die grünen Sterne von groß auf klein je zwei übereinandersetzen und mit dem übrigen Royal Icing verkleben. Die gelben Sterne oben auf setzen, mit Royal Icing festkleben – und fertig!

116



Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de) oder besuchen Sie uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

#### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842