



Das große Backen 2021

Deutschlands bester Hobbybäcker

144 Seiten | zahlr. Farbfotos

19,5 x 25,5 cm | Hardcover

€ 17,95 (D) | € 18,50 (A)

ISBN 978-3-96033-118-6

Blick ins Buch:

Erscheinungstermin: **Dezember 2021**

Das große Backen – Deutschlands beste Hobbybäcker

Wiesbaden, im Dezember 2021. And the winner is ... **Hannes Güther**. Der leidenschaftliche Hobbybäcker setzte sich in der diesjährigen Staffel der beliebten **SAT.1 Show „Das große Backen“** gegen seine Mitbäcker:innen mit kreativen, detailreichen und köstlichen Kreationen durch. Mit seinen „Backkunstwerken“ wie einem wahrgewordenen, weihnachtlichen Tannentraum“, einer Matroschka Puppe in 3D und vielen weiteren Highlights überzeugte Hannes die Backprofis **Bettina „Betty“ Schliephake-Burchardt** und **Christian Hümb**s immer wieder: Deshalb durfte er den goldenen Cupcake, 10.000 Euro und das Siegerbuch mit nach Hause nehmen.

Das Siegerbuch zur Sendung **»Das große Backen 2021«** verzaubert wieder alle Backbegeisterten. Die Fans der Sendung erwartet eine wortwörtlich bunte Auswahl an einfachen bis aufwendigen Rezepten des Siegers und die besten Kreationen aller weiteren neun Teilnehmerinnen und Teilnehmer – von herzhaft bis süß ist hier alles dabei. Fans der diesjährigen Staffel bekommen außerdem einzigartige Einblicke in Hannes Backwelt, die sich durch viel Liebe zum Detail auszeichnet, und erfahren zudem mehr über sein privates Umfeld.

Die Jury-Profis Betty und Christian liefern auch in diesem Jahr wieder einige ihrer Lieblingsrezepte mit viel Back-Know-how und Geling-Garantie!

Mit dem Siegerbuch zur weltweit größten Backshow können Deutschlands Hobbybäcker (und solche, die es werden möchten) auftrumpfen. So schön kann Backen sein. Also, auf die Plätze – fertig, backt!

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611/ 57 99 275

a.fassbinder@tretorri.de



Oh Tannentraum

Zutaten für die untere Torte

Lebkuchen-Böden

200 g weiche Butter
500 g Weizenmehl (Typ 405)
18 g Natron
12 g Backpulver
5 g Ingwer (gemahlen)
5 g Zimt (gemahlen)
1 g Nelken (gemahlen)
1 g Kardamom (gerieben)
1 g Kardamom (gemahlen)
Salz

200 g brauner Zucker
230 ml Zuckerbrühe
1 l (1)

Pflaumenmus-Karamell

90 ml Sahne
1/4 l Vanilleextrakt (siehe S. 142/143)
80 g Zucker
50 g Pflaumenmus

Für die Basis-Swiss-Meringue-Buttercreme (für beide Torten) Eiweiß mit Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Alles im heißen Wasserbad erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Masse weiterschlagen, bis sich Spitzen bilden. Butter nach und nach zugeben und unterrühren. Vanilleextrakt untermischen, Buttercreme in zwei Hälften teilen.

Für die Pflaumenlikör-Buttercreme eine Hälfte der Basis-Buttercreme mit Pflaumenlikör verrühren und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die karamellisierten Macadamianüsse Macadamianüsse grob hacken und mit Zucker und 20 ml Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen. Der Zucker sollte dabei eine Temperatur von 165 Grad (Zuckerthermometer) erreichen. Nüsse auf einem Bogen Backpapier ausbreiten.

Für die Fertigstellung Lebkuchenböden halbieren, sodass 4 Böden entstehen. Böden aufeinanderlegen und daraus die untere Kegelform des Tannenzahns schneiden. Böden wieder auseinanderlegen, ersten Boden auf einem passenden Cakeboard platzieren, mit 1/4 Pflaumenlikör-Buttercreme bestreichen und die Hälfte der karamellisierten Macadamianüsse darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen, mit 1/4 Pflaumenlikör-Buttercreme außen einen Rand aufspritzen. Pflaumenmus-Karamell in die Mitte füllen. Dritten Boden auflegen, mit 1/4 Pflaumenlikör-Buttercreme bestreichen und mit den restlichen karamellisierten Macadamianüssen bestreuen. Vierten Boden als Deckel auflegen, alles mit der restlichen Buttercreme bestreichen, mit Tortenstützen versehen, 1 Stunde kalt stellen.

Karamellisierte Macadamianüsse
200 g gestofte und gesäuberte Macadamianüsse
50 g brauner Zucker

Backformen: 2 PME-Formen (25 cm Durchmesser)
Backtemperatur: 190 Grad Ober- und Unterhitze – 170 Grad Umluft
Backzeit: 35-40 Minuten
Kühlzeit: 1 Stunde (Kühlschrank)

43

Cherry-Trüffelwald

Kirschbrand-Tränke

100 g Zucker
80 ml Kirschbrand

Schoko-Böden

200 g weiche Butter
290 g Weizenmehl (Typ 405)
3 g Backpulver
3 g Natron
Salz
60 g Backkakopulver
300 g Zucker
2 Eier (M)
2 Eigelbe (M)
230 ml Buttermilch
40 ml Espresso

Tonkabohnen-Sahne-Mascarpone-Creme

480 ml Sahne
2 Tls. Sahnefest
25 g Puderzucker
2 Tl. Vanilleextrakt (siehe S. 142/143)
200 g Mascarpone
Abrieb von 1/4 Tonkabohne (siehe S. 142/143)

Füllung

400 g Kirschen (gewaschen, getrocknet und entsteint)
12 Zartbitter-Schokoladentafeln

Dekoration

250 g dunkle Schokolade
100 ml Sahne
100 g Schokoraspel
12 Kirschen (gewaschen und getrocknet)

Für die Kirschbrand-Tränke 120 ml Wasser mit Zucker aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Kirschbrand unterrühren, Kirschbrand-Tränke abkühlen lassen.

Für die Schoko-Böden Backofen vorheizen. Backformen mit 50 g Butter einfetten, mit 50 g Mehl bestäuben, Böden mit Backpapier auskleiden.

240 g Mehl mit Backpulver, Natron, 1-2 Prisen Salz und Backkakao vermischen. 230 g Butter mit Zucker cremig aufschlagen. Nach und nach Eier und Eigelbe zugeben und untermischen. Abwechselnd Mehl-Mix, Buttermilch und Espresso zur Butter-Ei-Masse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmäßig auf die drei Backformen verteilen und nacheinander (oder bei Umluft miteinander) 30-35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, in den Formen abkühlen lassen. Böden auf Gitter stützen, begießen und mit Kirschbrand-Tränke bestreuen.

Für die Tonkabohnen-Sahne-Mascarpone-Creme Sahne mit Sahnefest, Puderzucker und Vanilleextrakt steif schlagen, Mascarpone und den Tonkabohnenabrieb untermischen, die Creme bis zur Verwendung kalt stellen.

Für die Füllung entsteinte Kirschen halbieren, Zartbitter-Schokoladentafel grob zerkleinern.

Für die Fertigstellung einen Klecks Tonkabohnen-Sahne-Mascarpone-Creme auf eine Tortenplatte geben, ersten Schoko-Boden auflegen, 1/4 Tonkabohnen-Sahne-Mascarpone-Creme aufstreichen, die Hälfte der Kirschen und Zartbitter-Schokoladentafel darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen und die Schichtung wiederholen. Mit dem dritten Boden als Deckel abschließen. Torte mit 1/4 Tonkabohnen-Sahne-Mascarpone-Creme einstreichen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Deko ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dunkle Schokolade fein hacken und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Hälfte der geschmolzenen Schokolade in einen Spritzbeutel füllen, „Schokobäume“ auf das Backpapier spritzen, alles für 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Restliche Schokolade mit der Sahne vermischen, Schoko-Sahne-Ganache bis zur Verwendung kalt stellen. Gekühlte Schokobäume vom Papier lösen und an den Seiten der Torte befestigen. Unteren Tortenrand mit Schokoraspel dekorieren. Schoko-Sahne-Ganache kreisförmig auf der Oberseite der Torte verteilen. Restliche Tonkabohnen-Sahne-Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel mit Sternstülle füllen, Tupfen aufspritzen und darauf jeweils eine Kirsche platzieren.

Backformen: 3 Springformen (15 cm Durchmesser) / 1 Backblech
Backtemperatur: 185 Grad Ober- und Unterhitze – 165 Grad Umluft
Backzeit: 30-35 Minuten
Kühlzeit: 1 Stunde (Kühlschrank) / 30 Minuten (Tiefkühler)

12



Weitere Informationen zum Buch unter www.tretorri.de

© 2013 Based on the original format „Great British Bake Off“ by Love Productions as broadcast on the BBC

© 2021 SAT.1, Lizenz durch: ProSiebenSat.1 Licensing, www.prosiebensat1licensing.de

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611/ 57 99 275

a.fassbinder@tretorri.de