

# Heidis süße Seiten

## Buch 1 - Rezept-Verbesserungen/Ergänzungen – Mai 2020

### Hefekuchen, Seite 12

Beim **Mohnkuchen** kann man einfach die Masse Mohn/Milch/Zucker/Vanillezucker mit Mohnback (250 g) von Dr. Oetker ersetzen.

Beim **Rosenkuchen** verwende ich für die Füllung das doppelte Rezept: Schmeckt noch besser!!

### Rhabarber- oder Johannisbeerkuchen, Seite 38

Beim **Mürbeteig** verwende ich 2 Eidotter anstatt 1 Ei –und nehme die 2 Eiweiße zum Baiser-Guss dazu!

Für die Füllung verwende ich **nur 400 ml Milch** zum Pudding kochen.

**700 g Rhabarber (fertig geputzt)** reichen, weil sonst der Boden zu schnell durchweicht!

Für den Baiser-Guss 5 Eiweiß (statt 3) steif schlagen, 200 g Zucker und Vanille-Zucker langsam einrieseln lassen, 1 TL Zitronensaft zufügen und steif schlagen. Test: beim Rausziehen des Rührbesens sollten „Schneespitzen“ stehen bleiben.

#### **Achtung:**

Backen: Vorgeheizt, **O/U-Hitze 180°**, untere Schiene **ca. 50 min**

Dann den Eiweißguss drauf spritzen und den Kuchen auf die mittlere Schiene stellen, die Temperatur auf **110°** reduzieren und noch **ca. 60 min backen** bzw. trocknen lassen!

So wird der Baiser knusprig!

### Sekt-Apfelkuchen, Seite 40

Hier kann man den Sekt durch  $\frac{1}{2}$  l Apfelsaft +  $\frac{1}{4}$  l Wasser ersetzen.

Dies gilt für Genießer, die keinen Alkohol im Kuchen möchten oder wenn Kinder davon essen möchten.

**Backen:** auf der **unteren Schiene**

### Mandarinenkuchen, Seite 40

**Backen:** auf der **unteren Schiene**

## Donauwelle, Seite 62

Den **Schokoladenguss** herzustellen ist für viele der reinste Horror! Er wird zu schnell fest und hinterher lässt er sich nicht schneiden!

Hier meine neue Variante, die bestimmt gelingt:

Eine **Trüffelmasse** herstellen aus

**125 ml Sahne** aufkochen, von der Herdplatte wegnehmen,

**300 g Kuvertüre**-Chipse (oder gehackte Kuvertüre)

in die Sahne schütten und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Diese sofort, noch lauwarm, auf die gut gekühlte Puddingcreme mit einer Palette oder großem Messer verteilen und sofort mit einem Wellenkamm Muster ziehen.

Hier muss man schnell arbeiten – aber es lohnt sich.

Warten, bis der Guss schnittfest ist – **nicht** in den Kühlschrank stellen!

Donauwelle erst in Stücke schneiden, dann wieder kühlen!

## Fächertorte, Seite 68

Mit größerer Teigmenge lassen sich diese Böden einfacher zubereiten und brechen nicht zu schnell.

250 g Butter

200 g Zucker

1 P. Vanille-Zucker

1 Msp. Zimt

200 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

250 g Mehl

Immer wieder werde ich gefragt, ob im Rezept Eier fehlen?

Nein – das ist tatsächlich ein Kuchen ohne Eier!

Teig nach dem Text im Buch herstellen und verarbeiten. Zwei gleich große Böden herstellen (26 cm Ø). **Den dritten Boden nur ca. 23 cm Ø herstellen, diesen Boden noch warm nach dem Backen in 16 Stücke teilen.** Die Böden sind sehr mürbe und wenn sie erkaltet sind, lassen sie sich nicht mehr ordentlich schneiden!

## Kokosecken, Nussecken und Florentiner, Seite 110

Bei den **Kokosecken** noch ein Eiweiß zufügen, dann ist die Masse nicht so bröselig.

Bei den **Florentinern** einen gehäuften TL Mehl zufügen. Je nach Geschmack kann man noch mit 50 g kleingehackten, getrockneten Aprikosen verfeinern.

## **Spritzgebäck, Seite 125**

1 Ei und 4 Eigelb verwenden. Bei 190° backen und aufpassen, evtl. nur 13 min.

Stets gutes Gelingen wünscht **Heidi**