



**Belinda Hausner**

# WUNDERBARE WINTERKUCHEN

**Traumhaft backen mit wenig Aufwand**

**Jan Thorbecke Verlag**

# Inhalt

---

Hallo, mein Name ist Belinda → 5

Tipps, Tricks und Vorschläge → 6

## Rührkuchen

- Feigenkuchen mit Olivenöl → 11
- Eierlikör-Mandel-Gugelhupf → 12
- Mamas Marmorkuchen → 15
- Rotweinkuchen mit Frischkäse-Swirl → 16
- Amarettini-Gugelhupf → 19
- Karottenkuchen mit Frischkäsetopping → 20
- Toskanischer Apfelkuchen → 23
- Marzipan-Gugelhupf → 24
- Französischer Schokoladenkuchen mit Maracujasauce → 27

## Käsekuchen

- Oreo-Cheesecake → 31
- Kürbis-Käsekuchen → 32
- Zimt-Käsekuchen → 35
- Käsekuchen mit Feigen → 36
- Baileys-Käsekuchen → 39
- Blaubeer-Brownie-Käsekuchen → 40
- Marzipan-Käsekuchen → 43
- Christmas-Cheesecake → 44

## Kleine Törtchen und Tartelettes

- Kürbiscreme-Törtchen → 49
- Haselnusstörtchen → 50
- Spekulatius Törtchen → 53
- Pistazienmousse-Törtchen → 55
- Salted-Caramel-Törtchen → 59
- Baileys-Tartlettes → 60
- Erdnussbutter-Cupcakes → 63
- Spekulatius Cupcakes mit Chai-Frosting → 64
- Bananentörtchen → 67
- Mousse-au-Chocolat-Törtchen → 69

---

## **Tolle Tartes und Torten**

- Vanillekipferl-Tarte → 75
- Joghurt-Pie → 76
- Bananen-Grieß-Tarte → 79
- Weißer Schokoladentorte → 80
- Weißer Sachertorte → 83
- Schnattereikuchen → 85
- Bratapfel-Baiser-Torte → 87
- Tiramisu-Torte → 91
- Schoko-Käsekuchen-Torte → 92

## **Aufstriche**

- Kürbis-Birnen-Aufstrich → 97
- Schwarzwälder-Kirsch-Aufstrich → 98
- Karottenaufstrich → 101
- Feigen-Pflaumen-Aufstrich → 102
- Bananen-Baileys-Aufstrich → 105

## **Fruchtiges**

- Feigengalette → 109
- Birnen-Mascarpone-Törtchen → 110
- Granatapfel-Ricotta-Kuchen → 113
- Bratapfel-Biskuitrolle → 114
- Upside-Down Blutorangen-Kuchen → 117
- Khaki-Törtchen → 118
- Blaubeer-Pavolva → 121

## **Kleines Gebäck**

- Schneebälle → 125
- Blutorangen-Madeleines → 126
- Windbeutel → 129
- Cookies à la Fini → 130
- Snicker-Doodles → 133

Danke → 134

Impressum → 136



# Hallo,

mein Name ist Belinda, ich bin eine Mama von drei wunderbaren Mädels, Ehefrau und Teampartner, Frisörmeisterin und leidenschaftliche Café-Inhaberin, detailverliebte Food-Fotografin, experimentelle Rezeptentwicklerin und kreative Food-Stylistin. Meine Fotos tragen eine ganz besondere Handschrift, die eine märchenhafte Stimmung auf den Tisch zaubert. Meine Kreationen sind klassische, aber auch ungewöhnliche Kombinationen mit ganz neuen Zutaten. Meine Rezepte und Ideen kommen direkt so aufs Papier, wie sie mir in den Sinn kommen.

Egal was dabei herauskommt, ich mache es mit Hingabe und Leidenschaft, mit Lachen und Tränen, mit Freude, Wut und auch Trauer. Aber am Ende immer mit Spaß. Da bin ich wie du: Ein Mensch voller Emotionen, der alles schaffen kann. Wenn er will.

Falls ihr irgendwas mal nicht schaffen solltet, dann schreibt mir auf meinem Blog oder bei Instagram (belindathebaker). Gerne helfe ich euch dann weiter. Wir machen ja hier schließlich keine halben Sachen.

Und jetzt viel Spaß beim Backen und Aufessen!

*Eure  
Belinda*



# *Rührkuchen*





# Mamas MARMORKUCHEN

*Hattet ihr zuhause einen Lieblingskuchen, den nur eure Mama so richtig gut machen konnte? Niemand sonst. Nur die Mama. Ja? Wir auch. Bei uns war das dieser Marmorkuchen, und ich bin wirklich sehr froh darüber, dass meine Mama mir die Erlaubnis gegeben hat, euch unseren Marmorkuchen zu zeigen.  
Danke Mama!*

## Zubereitung

- 1/ Den Ofen gleich auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2/ In einer Schüssel, in der nur der Marmorkuchen und sonst nix anderes gemacht wird, zuerst Butter und Zucker schaumig schlagen. – Ja Mama, wir haben dir das wirklich geglaubt, dass du darin nur diesen Kuchen machst. – Dann nach und nach unter ständigem Rühren Eier, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Milch hinzugeben. Das Rühren bringt die Liebe nämlich in jeden Teil des Marmorkuchens.
- 3/ Nun ca. ¼ des Teiges in eine andere Schüssel geben und den Kakao, braunen Zucker und die Milch unterrühren. Da ist das Rühren auch sehr wichtig, da auch die Marmorierung jede Menge Liebe enthält.
- 4/ Jetzt ist eure eingefettete Lieblings-Gugelhupfform bereit für den Teig. Bei meinen allgemeinen Tipps (S. 7) steht übrigens, wie ihr so eine Form am besten einfettet, damit die Form mit dem Kuchen nicht eins wird.
- 5/ Zuerst den ganzen hellen Teig in die Form geben. Dann den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Und jetzt kommt der Teil, der für uns als Kinder immer ganz aufregend war, weil unsere Mama die Marmorierung natürlich ganz magisch hat aussehen lassen. Mit einer Gabel in den Teig stechen und den hellen Teig ganz unregelmäßig über den dunklen ziehen. Das macht ihr einmal rundherum.
- 6/ Jetzt geht's mit dem Kuchen ab in den Ofen. Dort lasst ihr ihn für 75 Minuten.
- 7/ Nach dem Backen lasse ich den Kuchen noch für 30 Minuten in der Form abkühlen, dann lasse ich ihn ganz locker herausrutschen.

*Normalerweise kommen jetzt verrückte Dekotipps, aber hey, nicht bei diesem Marmorkuchen. Darüber kommt ganz einfach nur Puderzucker. So will es das Gesetz. Also meine Mama.*

## Zutaten

250 g Butter  
250 g Zucker  
4 Eier  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
130 ml Milch

### *Für die Marmorierung*

35g Kakao  
30g brauner Zucker  
3-4 EL Milch

### *Backform*

eure Lieblings Gugelhupfform (ganz wichtig!. Sonst schmeckt er nicht.)

# WEISSE Schokoladentarte

---

*Ein Kuchen, den bei uns zuhause irgendwie jeder anders isst. Eigentlich schmeckt die weiße Schokoladentarte so, wie sie ist, schon perfekt.*

*Doch meine drei Mädels und ein Mann „verfeinern“ ihr Stücke oft noch ein bisschen. Mehr dazu verrate ich euch am Ende des Rezepts.*

## Zutaten

---

### *Für den Boden*

130 g Butter  
50 g brauner Zucker  
180 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz  
1 Ei

### *Für die Creme*

500 g Mascarpone  
350 g weiße Schokolade  
4 Eigelb

### *Backform*

Tarteform

## Zubereitung

---

- 1/ *Die Zubereitung des Teigs* ist sehr einfach. Alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben und durchkneten. Kräftige Arme sind von Vorteil, ein Handrührgerät mit Knethaken ist schön und eine Küchenmaschine mit Knethaken ein Traum. Nach dem Kneten wickelt ihr den Teig in eine Frischhaltefolie und legt ihn für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.
- 2/ Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3/ Nach der Kühlzeit rollt ihr den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Ich bemehle dazu immer mein Backpapier. Dann geht der Teig ganz easy wieder runter. Apropos runtergehen: Die Tarteform mit Butter einfetten und leicht mit Mehl ausstreuen. Den ausgerollten Teig in die Form geben und den Rand nach oben ziehen. Den Teig nun für 20 Minuten in den Ofen geben.
- 4/ *Auch die Creme* ist sehr einfach zuzubereiten. Ihr schmelzt alle Zutaten zusammen im Wasserbad. Ja, genau: alle. Dankt mir später für diese grandiose Idee.
- 5/ Den Tarteboden nach 20 Minuten herausnehmen und den Ofen auf 170 °C zurückdrehen.
- 6/ Jetzt nur noch die Creme auf den Tarteboden geben und dann geht's auch schon wieder für weitere 25 Minuten ab in den Ofen.

*Abkühlen darf eure Tarte in der Form bei Zimmertemperatur. Meine Kinder verzieren die Tarte am liebsten mit Schokoladensauce oder bröseln sich noch Spekulatius oder andere Kekse darüber. Mir schmeckt sie mit frischen Früchten am besten. Mein Mann hat für sowas natürlich keine Zeit und isst sie so, wie wir sie ihm hinterlassen. Wenn wir was übrig lassen ...*





# *Fruchtiges*





# FEIGENGALETTE

---

*Gale... was? Ja, genauso hat meine Familie geschaut, als ich ihnen diesen Kuchen vorgestellt habe. Was wir vorher nicht kannten, ist zu einem unserer absoluten Lieblinge geworden. Die Galette kann super vorbereitet und sowohl warm als auch kalt gegessen werden. Eins vorweg: Kalt wird sie bei uns nie!*

## Zubereitung

---

- 1/ Los geht's ganz einfach. Alle Zutaten *für den Teig* in eine Schüssel geben und miteinander verkneten, bis ein Teig entsteht. Am leichtesten funktioniert das mit einer Küchenmaschine mit Knethaken. Ihr könnt es aber genauso gut mit einem Handrührgerät oder einfach mit den Händen machen. Den Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2/ *Für die Füllung* zuerst die Birnen schälen, entkernen und klein schneiden. Ich finde sie in Scheiben am schönsten. Die Feigen werden einfach geachtet.
- 3/ In einen Topf braunen Zucker, Vanillezucker, Honig, Zimt, Salz und den Apfelsaft kurz aufkochen lassen. Dann die geschnittenen Birnen und Feigen dazugeben und bei geringer Temperatur mindestens 10 Minuten vor sich hin köcheln lassen.
- 4/ Euren Backofen nun auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 5/ Am besten bemehlt ihr das Backpapier und rollt direkt darauf den Teig zu einem ca. 4 mm dicken und 30 cm großen Kreis aus.
- 6/ Nun mit einem Löffel die Birnen und Feigen aus dem Sud herausnehmen und auf dem Teig verteilen. Wichtig ist, dass ihr dabei ein Stück vom Rand freilässt, weil dieser später eingeklappt wird.
- 7/ Den Sud nochmal aufkochen lassen, bis er leicht eindickt, und über die Birnen-Feigen-Füllung geben.
- 8/ Nun die Seiten ein Stück einklappen. Verlasst euch auf euer Gefühl und Auge. Zum Schluss verquirlt ihr das Eigelb und tragt es mit einem Pinsel auf den Rand der Galette auf.
- 9/ Jetzt für 35 Minuten ab damit in den Ofen.

*Wir essen die Galette am liebsten warm mit etwas Puderzucker und einer Kugel Vanilleeis. Ab und zu landen auch noch geröstete Mandelblättchen oder Rosinen mit auf der Galette.*

## Zutaten

---

### *Für den Teig*

250 g Mehl  
40 g Speisestärke  
2 TL brauner Zucker  
130 g Butter  
60 g Schmand  
80 ml kaltes Wasser

### *Für die Füllung*

3 Birnen  
3 Feigen  
40 g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 EL Honig  
1 gute Prise Zimt  
1 Prise Salz  
60ml Apfelsaft

### *Außerdem*

Mehl für die Arbeitsfläche  
1 Eigelb

### *Backform*

Bei einer Galette wird traditionell keine Backform verwendet. Einfach nur Backpapier aufs Blech und darauf die Galette. Gibt's gleich weniger zum Säubern.

## VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS  
ESCHBACH  
GRÜNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Viele Rezepte lassen sich problemlos an die vorhandene Form anpassen. Dazu einfach die Umrechnungen aus der Tabelle nutzen. Hierzu müsst ihr nur einfach alle Zutaten mit dem dementsprechenden Faktor multiplizieren. Aber Obacht geben. Die Backzeiten müssen natürlich auch ein bisschen angepasst werden. Hört in euren Ofen hinein. Und falls er nicht mit euch sprechen mag: Stäbchenprobe machen!

Form im Rezept	Ziel: 18 cm	Ziel: 20 cm	Ziel: 24 cm	Ziel: 26 cm
18 cm		x 1,23	x 1,78	x 2,09
20 cm	x 0,81		x 1,44	x 1,69
24 cm	x 0,56	x 0,69		x 1,17
26 cm	x 0,48	x 0,59	x 0,85	



Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten

© 2022 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung und Fotos im Innenteil: Belinda Hausner; Foto S. 4: Julia Gnan Fotografie, Weiden, Oberpfalz

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1560-3

