

Miss Blueberrymuffin

DAS

Einhorn



BACKBUCH

25 zauberhafte
Rezepte für
Cookies, Cupcakes
Torten und mehr

riva



Einleitung

Was haben Kuchen, Cupcakes und Cookies mit Einhörner gemeinsam? Sie machen glücklich und man kann nie genug davon bekommen! Da wird es Zeit für ein ganzes Backbuch mit zauberhaften Ideen rund um die magischen Fabelwesen. Denn einen entscheidenden Vorteil haben die süßen Einhörner im Buch: Ihnen zu begegnen muss kein Traum bleiben – du kannst sie einfach selber backen!

Überrasche deine Freundin mit einer fantastischen Einhorn-Torte zum Geburtstag, versprühe beim nächsten Familienkaffee mit deinem Kuchen etwas Magie oder verschenke etwas Glück mit leckeren Hufeisen-Keks.

Mit dem Einhorn-Backbuch soll sich wirklich jeder die bunte Welt der Einhörner in seine Küche holen können. Deswegen finden sich im Buch 25 süße Rezepte mit ganz unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad. Anhand der Einhorn-Legende kann auf einen Blick abgelesen werden, wie einfach die Einhorn-Rezepte sind. So siehst du gleich, bei welchen zauberhaften Leckereien auch kleine Einhorn-Fans mithelfen können und wo etwas Fingerspitzengefühl gefragt ist. Bei allen Rezepten sichern verständliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen das Gelingen deines Einhorn-Backvergnügens!

Viel Spaß beim Backen!





Tipps und Tricks

- Du hast keine Kreisausstecher in verschiedenen Größen? Kein Problem! Funktioniere einfach Wassergläser, Eierbecher, Tüllen oder kleine Schälchen um. Diese kannst du direkt zum Ausstechen verwenden oder als Schablone und darum herum schneiden.
- Anstelle eines separaten Drehtellers zum Dekorieren von Torten kannst du auch wunderbar eine normale Drehplatte aus Holz verwenden.
- Schillerlockenkegel kannst du selbst basteln, indem du kleine Eiswaffeln mit Alufolie umwickelst.
- Anstelle von Holzspießen, die du zur Befestigung in die Fondantdekoration steckst (z. B. bei den Einhorn-Berlinern auf Seite 60), kannst du auch rohe Spaghetti verwenden.
- Wenn du zum Anrühren der Puderfarben keinen klaren Alkohol verwenden möchtest, kannst du stattdessen auch klares Vanille-, Zitronen- oder Bittermandelaroma verwenden. Dies ist dann allerdings nicht mehr geschmacksneutral. Wasser kann nicht verwendet werden, da es zu lange zum Trocknen brauchen würde und hier den Fondant auflösen könnte.
- Kuppelbackformen hat vielleicht nicht jeder zu Hause, aber bestimmt eine Edelstahlschüssel. Diese kannst du bei gleichem Durchmesser als Ersatz verwenden. Sie sollte jedoch besonders gut gefettet und bemehlt werden, damit sich der Kuchen herauslösen lässt. Außerdem kann die Backzeit variieren. Wenn du die Backform austauschst, sollte immer eine Stäbchenprobe gemacht werden, um zu prüfen, ob der Kuchen gar ist. Zum Backen geeignet wäre auch eine hitzebeständige Glasschüssel.
- Bei der Wahl der richtigen Lebensmittelfarbe ist es wichtig, die Konsistenz der Creme oder des Teiges nicht zu sehr zu verändern. Dies gelingt am besten mit Gel- oder Pastenfarben. Du brauchst nur ganz wenig davon, da sie sehr intensiv färben.







Einhorn-Marshmallow-Cupcakes

12 Stück

Arbeitszeit: ca. 60 Minuten (ohne eventuelle Kühl- und Trocknungszeit)

Schwierigkeit 🐉 🐉 🐉

Für die Dekoration

200 g weißer Fondant
goldene Lebensmittelfarbe
(Puder) für die Hörner
etwas klarer Alkohol

Für den Teig

100 g weiche Butter
150 g Zucker
3 Eier (Größe M)
1 TL Vanilleextrakt
175 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
50 ml Milch (3,5 % Fett)
etwas Salz
3–4 EL rosa Zuckerstreusel

Für die Marshmallow-Creme

4 Eiweiß (Größe M)
200 g Zucker
1 TL frisch gepresster Zitronensaft
45 ml kaltes Wasser
Lebensmittelfarbe, z. B. rosa
essbarer Glitzer

Zubehör

Herzausstecher, Muffinform





1. Für die Hörner je zwei dünne Stränge aus Fondant formen, die zu einem Ende hin etwas dicker werden. Diese miteinander verzwirbeln und unten gerade abscheiden. Die Hörner müssen 2–3 Stunden trocknen.

2. Die goldene Puderfarbe dann mit einigen Tropfen Alkohol anrühren und die Hörner damit bemalen. Die Hörner dann erneut 3–5 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.

3. Für die Ohren den Fondant dünn ausrollen und mit einem passenden Herzausstecher ausstechen. Die Ohren einige Stunden z.B. über einen Kochlöffel legen, damit sie eine kleine Wölbung bekommen.

4. Die ausgehärteten Ohren in der Mitte der Innenseite mit rosa Puderfarbe bemalen bzw. die Farbe aufpudern.

5. Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

6. Die Butter zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Dann nach und nach die Eier und den Vanilleextrakt hinzufügen und einrühren.

7. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermengen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben. Dabei mit dem Mehl beginnen und auch damit aufhören.

8. Zuletzt werden die Zuckerstreusel unter den Teig gehoben. Den Teig auf die mit Papierförmchen ausgelegten Mulden einer Muffinform verteilen.

9. Cupcakes im Backofen auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen. Danach auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

10. Für die Marshmallow-Creme die Eiweiße zusammen mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Wasser in eine Metallschüssel geben. Über dem Wasserbad unter langsamem Rühren einmal auf 60 °C erhitzen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat.

11. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Creme mit dem Mixer ca. 7–10 Minuten lang aufschlagen, bis sie abgekühlt ist. Sie sollte glänzend sein und feste Spitzen bilden, wenn man die Rührstäbe herauszieht.

12. Lebensmittelfarbe einrühren und die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Mit einer kreisenden Bewegung je ein Häubchen auf die abgekühlten Cupcakes spritzen und diese mit der vorbereiteten Dekoration und etwas essbarem Glitzer verzieren.

Die Dekoration am besten einen Tag vorher herstellen, damit sie gut durchtrocknen kann.



Mini-Rainbow-Cheesecakes im Glas

5 Gläser à 200 ml

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten (ohne eventuelle Kühl- und Trocknungszeit)

Schwierigkeit   

Für den Boden

100 g Butterkekse
25 g Butter
1 EL bunte Zuckerstreusel

75 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Pck. Sahnesteif
Lebensmittelfarben: rosa, gelb,
grün, blau und lila

Für die Creme

200 ml Schlagsahne
700 g Frischkäse
100 g Naturjoghurt

Für die Dekoration

150 ml Sahne
bunte Zuckerstreusel

1. Für den Boden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu feinen Krümeln zerkleinern.

2. Die Butter zerlassen und zusammen mit den Kekskrümeln in einer Schüssel gut vermengen. Dann mit den Zuckerstreuseln mischen. Teig auf die Gläser verteilen und etwas andrücken.

3. Für die Creme die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. In einer zweiten Schüssel den Frischkäse mit dem Naturjoghurt, dem Puderzucker, dem Vanilleextrakt und dem Sahnesteif verrühren. Die Sahne unterheben und die Masse auf fünf Schüsseln verteilen und rosa, gelb, grün, blau und lila einfärben. Dann zuerst die lila Creme mit einem Spritzbeutel, dessen Spitze ab-





geschnitten wird, oder mit einem Löffel in die Gläser füllen. Im Anschluss die blaue, grüne, gelbe und zuletzt die rosa Creme auf die Gläser verteilen.

4. Die Sahne für die Dekoration steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Je ein Häubchen auf die Creme spritzen und dieses mit ein paar bunten Zuckerstreuseln verzieren.







Niedliche Einhorn-Eclairs

ca. 20 Stück

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten (ohne eventuelle Kühl- und Trocknungszeit)

Schwierigkeit   

Für den Brandteig

125 ml Milch (3,5 % Fett)
125 ml Wasser
100 g Butter
200 g Mehl
1 Prise Salz
4–5 Eier (M)

Für die Füllung

650 ml Sahne
6 EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt

Für die Dekoration

105 g weißer Fondant
goldene Lebensmittelfarbe
etwas Kokosfett
500–600 g weiße Glasurlinsen
100 g Butter
200 g Puderzucker
2 EL Milch (3,5 % Fett)
pinke Lebensmittelfarbe
dunkle Zuckerschrift
Streudekor (goldene Sterne)

1. Für die Dekoration aus 85 g weißem Fondant Hörner formen. Dazu den Fondant zu dünnen Strängen rollen, die zu den Enden spitz zulaufen. Zwei Stränge an den dünnen Enden zusammenfassen und miteinander verzwirbeln. Unten eine gerade Kante schneiden und die Hörner auf einen Zahnstocher oder eine rohe Spagetti stecken (Achtung: Gäste unbedingt darauf aufmerksam machen, damit sich keiner wehtut.).

2. Aus dem restlichen Fondant kleine Ohren herstellen. Dafür erst Tropfen formen und diese dann an dem dickeren Ende zusammendrücken. Die Hörner und die Ohren 3–4 Stunden trocknen lassen, dann mit goldener Lebensmittelfarbe bemalen und erneut einige Stunden trocknen lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.



4. Für den Brandteig Milch, Wasser und Butter zusammen in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und dann Topf vom Herd ziehen. Mehl und Salz vermengen und in einem Schwung mit in den Topf geben. Das Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren und den Topf dann wieder auf die heiße Platte stellen. Den Teig nun unter ständigem Rühren für 1–2 Minuten »abbrennen«. Sobald sich ein dünner, weißer Belag am Topfboden bildet, den Teig in eine kalte Rührschüssel umfüllen. Dann nach und nach die Eier einrühren, bis eine spritzfähige Konsistenz entstanden ist. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer, offener Sterntülle füllen und ca. 8 cm lange Eclairs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Eclairs 20–30 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Nach dem Backen auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

5. Für die Füllung die Sahne in einer Schüssel mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt steif schlagen und

dann in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Zwei Löcher in die Unterseite der Eclairs stechen und diese dann mit der Sahne füllen.

6. Die weißen Glasurlinsen im Wasserbad schmelzen und mit etwas Kokosfett ausdünnen. Die Oberseiten der Eclairs mit der Glasur bestreichen. Die Glasur fest werden lassen.

7. Für die Mähne eine Creme herstellen. Dazu erst die Butter in einer Schüssel mit dem Puderzucker weiß-cremig aufschlagen und dann die Milch und die pinke Lebensmittelfarbe einrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

8. Die Hörner in die Eclairs stecken und die pinke Creme in Tupfen als Mähne aufspritzen. Die Ohren in die Creme stecken. Mit dunkler Zuckerschrift kleine Halbkreise als Augen aufmalen. Die Eclairs werden dann noch mit goldenem Streudekor bestreut.





Einhorn-Motivtorte

Ø 20 cm

Arbeitszeit: ca. 85 Minuten (ohne eventuelle Kühl- und Trocknungszeit)

Schwierigkeit 🐾 🐾 🐾

Für den Teig

250 g Butter
235 g Puderzucker
2 TL Vanilleextrakt
6 Eier (M)
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
375 ml Milch (3,5 % Fett)
1 Prise Salz
Fett für die Form
Mehl zum Bestäuben

1 TL Vanilleextrakt
50 ml Milch (3,5 % Fett)
2–3 EL Marmelade (nach Geschmack)

Für die Dekoration

1 kg weißer Fondant zum Eindecken
etwas Bäckerstärke
ca. 50 g grauer Fondant
je 30–50 g Fondant hellblau, lila und rosa
ca. 10 g schwarzer Fondant
goldene Lebensmittelfarbe

Für die Creme/Füllung

250 g Butter
500 g Puderzucker

Zubehör

Kuppelbackform, Ball-Tool,
Kreisausstecher

1. Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Für den Teig die Butter zusammen mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt in einer Schüssel hell-cremig aufschlagen. Dann nach und nach die Eier einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben. Dabei

mit dem Mehl beginnen und auch damit aufhören. Salz zugeben.

3. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kuppelbackform füllen und auf mittlerer Schiene ca. 75 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Backen 10–15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.

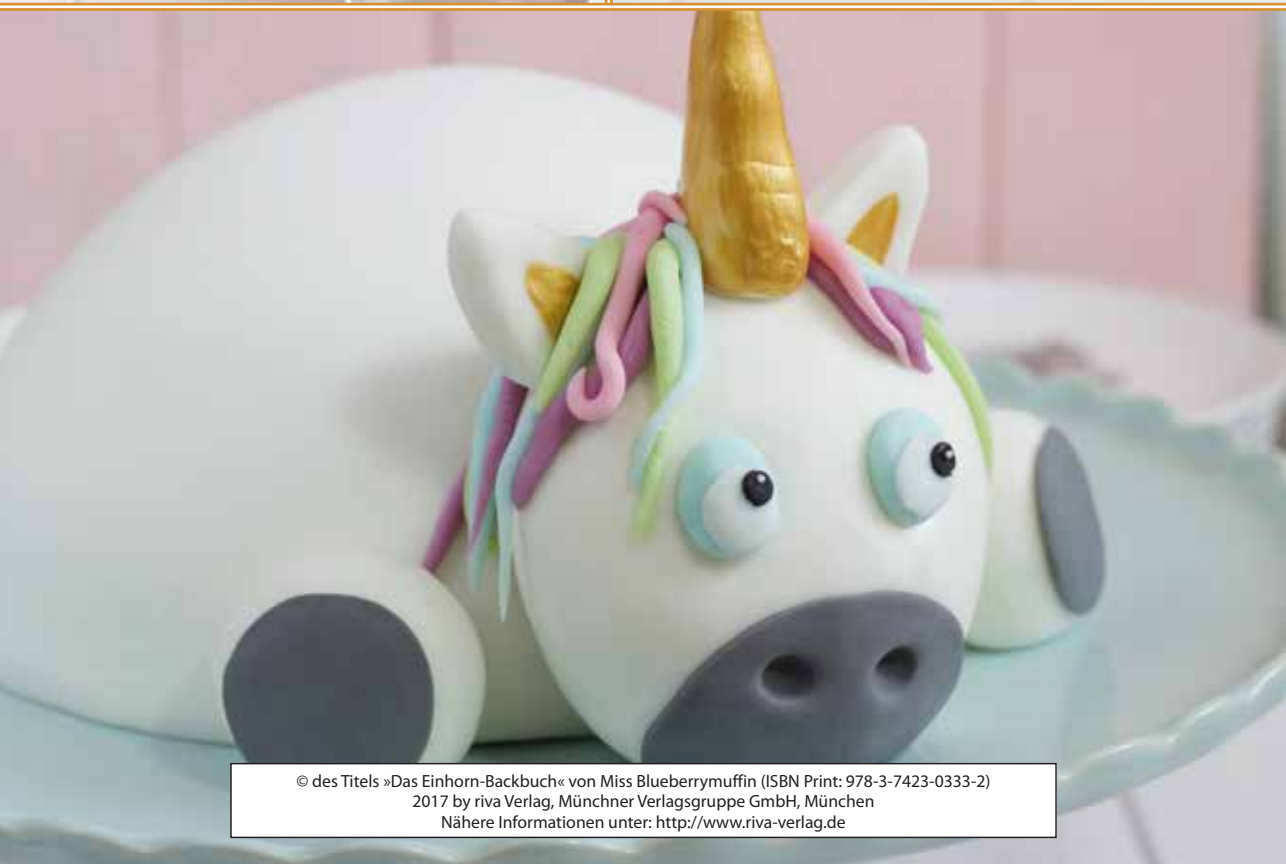




7.



11.



4. Für die Creme die Butter zusammen mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt in einer Schüssel 10–15 Minuten weiß-cremig aufschlagen. Die Milch langsam dazugießen.

5. Den Kuchenboden gerade schneiden, sodass die Torte auf die Platte gesetzt werden kann. Den Kuchen dann einmal waagerecht halbieren. Den unteren Boden mit der Marmelade und dann mit 2–3 EL der Creme bestreichen. Das Oberteil aufsetzen und dann die komplette Torte dünn mit der Creme einstreichen. Die Torte für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach die komplette Torte noch mal glatt mit der Creme einstreichen.

6. Zum Eindecken ca. 450 g weißen Fondant weich kneten und auf etwas Bäckerstärke dünn zu einem Kreis ausrollen, der größer ist als die komplette Torte. Den Fondant über die Torte legen und glatt streichen. Überschüssigen Fondant an der Unterseite gerade abschneiden.

7. Aus je 50 g weißem Fondant kleine Kugeln für die Beine formen. Einen kleinen Kreis für den Huf aus dünn ausgerolltem grauem Fondant ausstechen und diesen mit etwas Wasser auf die Beinkugeln kleben. Diese nun etwas flach drücken und mit einem Holzspieß oder einer rohen Spaghetti in die Torte stecken (Achtung: Gäste unbedingt darauf aufmerksam machen, damit sich keiner wehtut.).

8. Den Kopf aus etwa 350 g weißem Fondant herstellen. Dafür erst eine Kugel und daraus dann einen Tropfen mit abgerundeter Spitze formen. Für die Augen mit einem Ball-Tool oder dem Fingerknöchel kleine Mulden in den Fondant drücken.

9. Für die Augen ein kleines Oval aus hellblauem Fondant formen. Darauf dann einen Kreis aus weißem Fondant setzen. Für die Pupille einen Kreis aus schwarzem Fondant mit weißem Glanzfleck ergänzen.

10. Grauen Fondant dünn ausrollen. Mit einem Kreisausstecher, welcher zu der Kopfbreite des Einhorns passt, einen Kreis ausstechen. Diesen Kreis für die Mundpartie mit etwas Wasser aufkleben. Mit dem gleichen Ausstecher eine Kerbe für den Mund eindrücken. Mit einem Ball-Tool zwei Nüstern modellieren. Um den Kopf an der Torte zu befestigen, drei Spieße verwenden.

11. Aus 15–20 g weißem Fondant einen kleinen Kegel als Horn formen. Dazu zwei kleine Dreiecke als Ohren formen. Beides mit der goldenen Lebensmittelfarbe bemalen. Das Horn und die Ohren auf einen Holzspieß oder eine rohe Spaghetti stecken, um sie damit an der Torte zu befestigen.

12. Die Mähne wird aus vielen dünnen Strängen des bunten Fondants hergestellt. Dafür werden diese mit etwas Wasser oder Zuckerkleber am Kopf und am Po (für den Schweif) angebracht.