



BACKBUCH

• BACKEN FÜR NERDS •

ROSANNA PANSINO

riva

• EINLEITUNG •

HALLO LEUTE, ICH BIN'S, ROSANNA! Danke, dass ihr euch die Zeit nehmt, mein neues Kochbuch anzusehen. Für alle, die mich nicht kennen: Mein Name ist Rosanna Pansino und ich bin Erfinderin und Gastgeberin von *Nerdy Nummies*, der beliebtesten Backshow im Internet.

Nerdy Nummies kombiniert die beiden Dinge, die ich von ganzem Herzen liebe: Geek-Popkultur und Backen. In meiner Kindheit fanden viele Leute Dinge wie Videospiele, Science Fiction, Mathe und Comics »nerdy«. Heute bieten sie mir die Inspiration zu den Rezepten in diesem Buch. Von Periodensystem-Cupcakes bis hin zu Mondphasen-Macarons finden sich hier viele süße Verführungen für den Geek in uns!

Meine Großmutter (Nana) hat mir beigebracht, alles mit Liebe zu backen, und ihr habe ich es zu verdanken, dass Backen ein so wichtiger Teil meines Lebens ist. Selbst backen und kochen ist etwas, das meine Familie stets zusammengehalten hat. Ich hoffe, ihr habt an diesen Projekten genauso viel Spaß wie ich. Das ist Buch genau wie meine Show aufgebaut und in jedem Kapitel findet ihr einige meiner Lieblingsrezepte sowie völlig neue Ideen.

xoxo -Rosanna



ÜBER DIE *NERDY NUMMIES-SHOW*

Die erste *Nerdy Nummies-Show* drehte sich um eine Mario-Stern-Torte. Damals gab es weder im Fernsehen noch im Internet eine Show, die sich mit Nerd-Food beschäftigte. Nach positiven Reaktionen der Online-Fans und meiner Freunde beschloss ich, daraus eine Serie zu machen. Damit war die erste Original-Nerd-Backshow geboren! Anfangs kümmerte ich mich um alles selbst, vom Filmen über die Bearbeitung der Szenen bis hin zum Hochladen im Internet. Da ich beim Bearbeiten recht langsam war, kam ich über zwei Videos pro Monat nicht hinaus. Außerdem konnte ich viele Zuschaueranfragen aus Zeitmangel nicht mehr beantworten. Irgendwann beschloss ich, mich beruflich nur noch um die Videos zu kümmern und mehr davon zu veröffentlichen. Inzwischen ist die *Nerdy Nummies-Crew* zu einer kleinen Gruppe aus Familienmitgliedern und Freunden herangewachsen.

Das Internet ist sehr velschichtig und äußerst faszinierend. Sehr dankbar bin ich für die viele Unterstützung, die ich über die Jahre erhalten habe. Mit Menschen aus aller Welt direkt in Kontakt zu stehen ist eine unglaubliche Erfahrung und der Grund, warum mir *Nerdy Nummies* so viel Spaß macht.



· DIE NERDY NUMMIES-CREW ·



VON LINKS NACH RECHTS: Matt Jones, Mama Mia, Michael Schmidt, Molly Lu, Greg Bailey, Rosanna Pansino, Geoff Bailey, Papa Pizza, Mike Lamond (mit Husky Starcraft).

• WERKZEUGE •



Backform/Backblech



Papierbackformen

Backpapier



Kuchenheber



Pinzette



Zahnstocher



Cake Pop und Lolli-Stiele



Punktschablone



Teigspatel



Holz-
löffel



Back-
pinsel



Drück-
flasche



Zucker-
thermometer



Kuchen-
tester



Pinsel



Streichpalette
klein und groß



Eisportionierer



Spritzbeutel (klein und groß)

Spritztüllenadapter

#12

#22

#2

Spritztüllen, verschiedene Formen und Größen



Gezackte Teigkarte



Kuchengitter

Gemüeschäler

Schere



Gebäckzange



Schneebeesen

Sieb



Pfannenwender/Küchenspatel



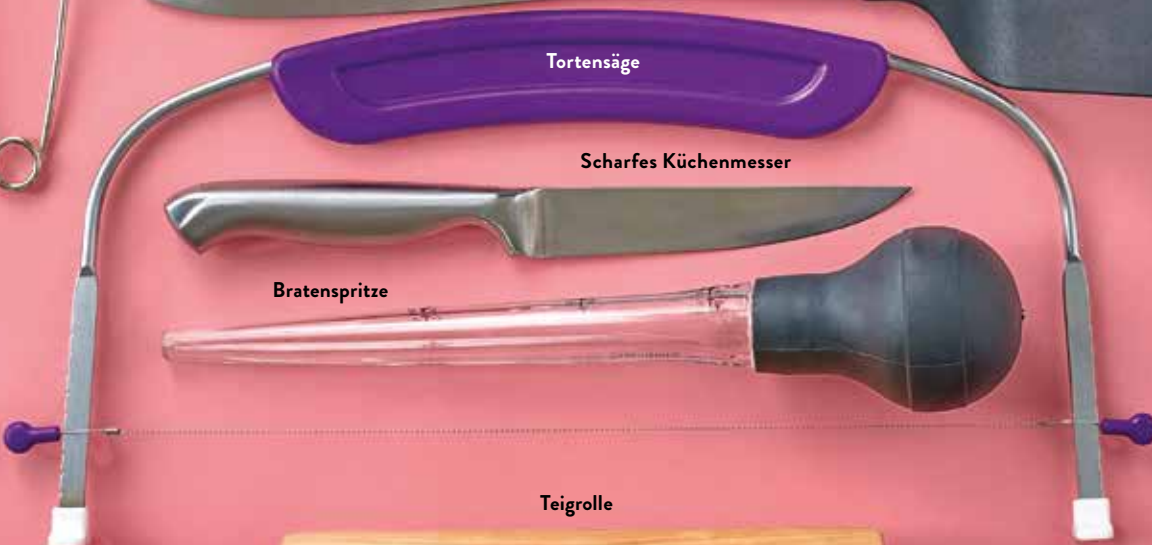
Tortensäge



Scharfes Küchenmesser



Bratspritze



Teigrolle



• TIPPS & TECHNIKEN •

SPRITZBEUTEL ZUSAMMENSETZEN (VARIERT JE NACH MODELL)



Das Innenteil des Adapters so weit wie möglich in die Spitze des Beutels rutschen lassen.



Die Spitze des Beutels direkt am Adapter abschneiden.



Die gewünschte Spritztülle auf den Adapter aufsetzen.



Den Adapter mit dem Ring zuschrauben.



Den Spritzbeutel in ein hohes Glas oder einen Rührbecher stülpen und nach außen umfalten.



Den Beutel etwa bis zu zwei Dritteln der Höhe mit Glasur oder einer anderen Spritzmasse füllen.



Den überhängenden Rand hochziehen.



Den Beutel direkt über der Füllung zubinden (z. B. mit einem Gummiband oder mit einem Binddraht). So kommt die Füllung nicht oben aus dem Beutel, und man kann den Druck beim Dekorieren gut kontrollieren.

FONDANT EINFÄRZEN



Die Hände mit Pflanzenfett gründlich einfetten, damit die Lebensmittelfarbe nicht die Handflächen färbt. (Alternative: küchengeeignete Einweghandschuhe verwenden.)



Den Fondant auf einem mit Puderzucker bestäubten Stück Backpapier auslegen und ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe daraufgeben.



Die Farbe in den Fondant einkneten. Wird der Fondant zu klebrig, Arbeitsfläche und Fondant mit etwas Puderzucker bestäuben



und weiterkneten, bis die Farbe gleichmäßig eingearbeitet ist.

CAKE POPS GLASIEREN



Vor dem Glasieren mit dem Lolli-Stiel Löcher in eine Styroporscheibe vorbohren.



Zu dickflüssige Kuvertüreglasur (sie sollte vom Löffelrücken gut ablaufen und nur eine dünne Schicht hinter-



lassen) mit ein wenig Pflanzenfett oder -öl verdünnen.



Den gekühlten, nicht gefrorenen Cake Pop eintauchen und überschüssige Glasur abtropfen lassen. Ist der Cake Pop zu kalt, reißt die Glasur ein.

• GRUNDREZEPTE •

APPLE PIE

Für eine Springform ø 24 cm

PIE-TEIG

300 g Mehl
2 EL Zucker
¼ TL Salz
230 g kalte gesalzene Butter, gewürfelt
60–120 ml Eiswasser

FÜLLUNG

1,5 kg säuerliche Äpfel
70 g Zucker
80 g hellbrauner Rohrohrzucker
1 ½ TL gemahlener Zimt
¼ TL Nelkenpulver
½ TL Piment
3 EL Zitronensaft
1 ½ EL gesalzene Butter, gewürfelt

Eiglasur: 1 Ei mit 2 EL Wasser verquirlen

1. Den Teig zubereiten: Mehl, Zucker, Salz und Butter in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät fein krümelig verquirlen. Dann so viel Eiswasser einrühren, dass ein Teig entsteht, der nicht zerfällt, wenn man mit den Fingerspitzen hineinkneift.
2. Den Teig halbieren und zwei flache Scheiben daraus formen. Die Scheiben je in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
4. Die Füllung zubereiten: Die Äpfel schälen, entkernen und in 0,5 cm dicke Spalten schneiden. In einer großen Schüssel Zucker, Mehl, Zimt, Nelkenpulver und Piment vermengen, dann Apfelspalten sanft unterheben. Zitronensaft zugeben und umrühren.
5. Eine Teigscheibe auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 0,6 cm × 33 cm großen Boden ausrollen und eine tiefe, 24 cm große Kuchenform damit auslegen. Überhängenden Teig abschneiden.
6. Die Apfelfüllung in die Kuchenform geben und Butterwürfel darauf setzen.
7. Die zweite Teigscheibe ebenfalls rund 0,6 cm dick ausrollen und über die Füllung legen. Überhängenden Teig abschneiden und die Teigränder von Boden und Decke mit den Fingern dekorativ zusammendrücken.
8. Die Pie-Decke mehrfach mit dem scharfen Messer einritzen, damit Dampf entweichen kann. Anschließend mit Eiglasur einpinseln. So wird er schön goldbraun.
9. Bei 220 °C 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 40 Minuten backen, bis der Pie goldbraun ist und der Saft kocht.
10. Den Pie vor dem Servieren abkühlen lassen



BUTTERKUCHEN

Für eine Springform ø 30 cm oder 24 Cupcakes.

180 g Mehl
135 g Mandelmehl
2 TL Backpulver
¼ TL Salz
250 g gesalzene Butter, Zimmertemperatur
300 g feinsten Zucker
2 TL Vanilleextrakt o. 2 Pck. Vanillezucker
4 große Eier
270 ml Vollmilch

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine tiefe, 24 cm große Backform einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen, einfetten und mit Mehl bestäuben (Cupcake-Variante, siehe unten).
2. Mehl, Mandelmehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen und beiseitestellen.
3. In einer zweiten großen Schüssel die Butter mit dem Handrührgerät durchrühren und mit dem Zucker 3–5 Minuten schaumig schlagen. Zwischendurch den Schüsselrand sauber schaben.
4. Die Vanille einrühren.
5. Die Eier einzeln nach und nach dazugeben und jeweils gut verrühren. Zwischendurch den Schüsselrand sauber schaben.
6. Bei geringer Rührgeschwindigkeit immer abwechselnd Mehlmischung und Milch in die Butter einrühren. Dabei mit der Mehlmischung beginnen.
7. Den fertigen Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und glatt streichen. Die Form dann mehrfach fest auf die Arbeitsplatte aufsetzen, um Luftblasen zu vermeiden.
8. 30–35 Minuten backen, bis an einem in der Mitte hineingesteckten Zahnstocher kein Teig mehr kleben bleibt.



9. Den Kuchen 15 Minuten in der Form auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Falls nötig, den Rand des Kuchens mit dem Messer von der Backform lösen. Den Kuchen vorsichtig auf das Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen, nochmals wenden und auskühlen lassen.

Butter-Cupcakes: 24 Mulden von zwei Muffinbackformen (à zwölf Mulden) mit Papierförmchen auslegen und zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen. (Oder eine Muffinform füllen und zwei Durchgänge backen.) Im Backofen bei 180°C 18–20 Minuten backen, bis an einem in der Mitte hineingesteckten Zahnstocher kein Teig mehr kleben bleibt. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.





KAPITEL 1

MATHE

• & •

NATURWISSENSCHAFT

APPLE PI PIE Seite 40 // CHEMIELABOR-KUCHEN Seite 44 // ATOMMODELL-COOKIES Seite 48 //

PERIODENSYSTEM AUS CUPCAKE Seite 52 // PETRISCHALEN-WACKELPUDDING Seite 58 //

BLUTKÖRPERCHEN-CUPCAKES Seite 62 // VULKAN-TORTE Seite 66 //

DINO-FOSSILIEN-TORTE Seite 72 // DRUSEN-CUPCAKES Seite 76

APPLE PI PIE

DIESER PIE IST EINES MEINER ABSOLUTEN LIEBLINGSDESSERTS.

Seitdem mein erster Mathelehrer einen solchen Pie mit in die Schule gebracht hat, backe ich jedes Jahr zum Pi-Tag diese Leckerei. Der Pi-Tag ehrt die Kreiszahl Pi und fällt alljährlich auf den 14. März. (Die ISO-Datumsschreibweise 3-14 entspricht der auf zwei Nachkommastellen gerundeten Kreiszahl 3,14.) Jedes Jahr versuche ich etwas Neues, um den ultimativen Pi Pie zu backen, aber dies ist mein Lieblingsrezept und ich freue mich, es mit euch zu teilen! Mathe und Backen – was kann schöner sein?

UND DAS BRAUCHST DU

1 Pie-Teig (Seite 22)
1,5 kg Äpfel (z. B. Elstar)
70 g Zucker
80 g hellbrauner Rohrohrzucker
3 EL Mehl
1 1/2 TL gemahlener Zimt
1/4 TL Nelkenpulver

1/8 TL Piment
3 EL Zitronensaft
20 g gesalzene Butter, gewürfelt
Eiglasur: 1 Ei, mit 2 EL Wasser verquirlt
große (5 cm) und kleine (2 cm)
Plätzchenausstecher aus Zahlen
Tiefe Pie-Form (23 cm Durchmesser)



WENN DU APFELSCHIBEN ÜBRIG HAST,
trockne sie im Backofen und
iss sie als Snack!



LEGEN WIR LOS!

1. Den Pie-Teig vorbereiten und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Äpfel mit einem scharfen (nicht gewellten) Messer senkrecht, vom Stielende zur Blüte (um nicht durch die Mitte zu schneiden) in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden **A**.
3. Mit den großen Ausstechern Zahlen aus den Apfelscheiben ausstechen **B**. Die Apfelzahlen in eine große Schüssel geben.
4. Zucker, braunen Zucker, Mehl, Zimt, Nelkenpulver und Piment in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Die Zuckermischung nach und nach zu den ausgestochenen Zahlen geben und vorsichtig unterheben, damit sie nicht zerbrechen. Die Zahlen sollten gleichmäßig von der Mischung umhüllt sein **C**.
5. Den Zitronensaft darüber träufeln und erneut unterheben.
6. Die Hälfte des Teigs auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 6 mm dick ausrollen und die Pie-Form damit auslegen. Den überhängenden Teig am Rand entlang abschneiden und zum Dekorieren aufbewahren.
7. Die Apfelfüllung in die Pie-Form geben **D**. Die Zahlen dabei möglichst gleichmäßig verteilen, damit der Pie-Deckel flach aufliegt. Die Butterwürfel auf den Zahlen verteilen.
8. Die zweite Teighälfte ebenfalls 6 mm dick ausrollen. In der Größe der Pie-Form zuschneiden und den Pie damit abdecken **E**. Darauf achten, dass genügend Teig für die Dekoration übrig bleibt.
9. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

RAN AN DIE DEKORATION!

1. Den Teig von Boden und Deckel dekorativ mit den Fingern zusammendrücken.
2. Den Deckel mit der Eigelasur einpinseln. So wird der Deckel goldbraun. Außerdem ist die Eigelasur der »Klebstoff«, der die Dekoration festhält.
3. Den übrigen Teig ausrollen und mit den kleinen Zahlenausstechern die Zahl Pi (3,141592653589793238462643 ...) ausstechen. Den griechischen Buchstaben Pi (π) für die Mitte von Hand formen.
4. Den Buchstaben Pi in die Mitte legen und die Kreiszahl mit den ausgestochenen Teigzahlen vorsichtig entlang des Pie-Rands auflegen **F**.
5. Den Pie-Deckel zunächst mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu schnell bräunt. Im Backofen 15 Minuten bei 220 °C backen, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 20 Minuten backen. Die Alufolie herunternehmen und rund 10 Minuten weiterbacken, bis der Pie goldbraun ist.
6. Den Pie vor dem Servieren abkühlen lassen.

