



Winterliche Backabenteuer



Cake & Bake
HEAVEN

Cake & Bake

HEAVEN

ÜBER
70
VERLOCKENDE
REZEPTE

EXTRA

Veganer
Knabberspaß

Heiße
Schokolade
& Co.



Zeit für Cookies

BLECH FÜR  BLECH EIN
HOCHGENUSS

Interviews & Porträts

- Jérôme Eckmeier
- Stefanie Reeb
- Stefanie Noé
- Sandra Luz
- Stefan Diekmann

Torten für
die Festtage

Spicy Treats

WESTWING HOME AND LIVING WESTWING NOW IHR INTERIOR-SHOP

15€
GUTSCHEIN

EINLÖSBAR BEI WWW.WESTWING.DE UND WWW.WESTWINGNOW.DE



4 198298 904998

Wie das duftet ...

Selbst allergrößte Backmuffel packt jetzt die innere Unruhe. Wenn überall Bleche mit adventlichen Naschereien in den Ofen geschoben werden, kramen auch sie ihre Rezepte heraus, um die Küche mit Teigrolle, Ausstechförmchen und Co. in eine „Backstube“ zu verwandeln. Sie und natürlich alle anderen, die regelmäßig ihrem Hobby nachgehen, finden in dieser Ausgabe viele Inspirationen für die Weihnachts- und Winterbäckerei. U. a. Torten und Kuchen für besondere Anlässe, die einem so richtig warm ums Herz werden lassen und den einen oder anderen vielleicht an die Kindheit erinnern.

Aber auch die emsigsten HobbybäckerInnen brauchen zwischendurch mal eine Pause. Ob nach stundenlangem Backen, nach einem Spaziergang oder wenn sich Gäste ankündigen: Heiße Schokolade, Orangenpunsch, Apfelpunsch oder Glühwein wärmen von innen wieder auf und machen glücklich, erst recht, wenn es dazu frisch gebackene Cookies oder herzhaft Snacks gibt.

Lehnen Sie sich einfach zurück und lesen Sie, wie andere Hobby- und Profi-BäckerInnen und -KonditorInnen ihre Backleidenschaft ausleben: Dieses Mal standen Konditormeisterin Sandra Luz, der Blogger Stefan Diekmann (TschakkoCreations) und Stefanie Noé (Crazybacknoe) uns Rede und Antwort. Ebenfalls von der Partie sind Stefanie Reeb, die das Genuss- und Ernährungsprinzip „Wellcuisine“ entwickelt hat und der vegane Spitzenkoch Jérôme Eckmeier, der jetzt sein erstes Backbuch auf den Markt gebracht hat.

Genießen Sie den Winter mit Selbstgebackenem!

Annerose

Schaut vorbei!

Facebook: www.facebook.com/cupcakeheavenmagazin
Da findest du tolle Menschen, Wettbewerbe, News und süße Storys.
Nicht vergessen: „Like“ uns

facebook

Homepage www.cupcake-heaven-magazin.de
E-Mail: cupcake@ultimateguide.de



Titelrezept:
Claudia Blatt
Titelfoto:
www.motto-torten.de



Der siebente
Himmel ist
so nah ...



Spekulatius-Torte mit Glühwein-Kirsch-Füllung

Von Stefan Diekmann
TschakkoCreations.de

FÜR 1 SPRINGFORM (20 CM)

FÜR DEN BODEN

200 g Spekulatius-Kekse
125 g zerlassene Butter

FÜR DEN TEIG

150 g Zartbitterkuvertüre
50 g Zwieback
50 g Spekulatius-Kekse
6 Eier (Größe M)
125 g weiche Butter
160 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker

FÜR DIE FÜLLUNG

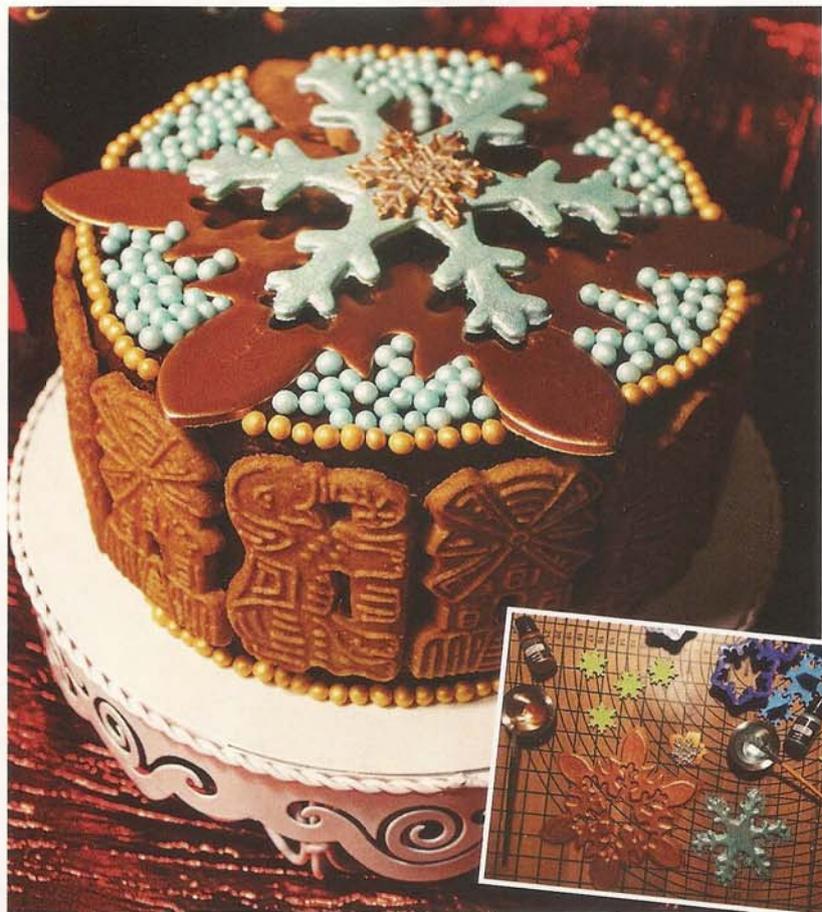
1 Glas Sauerkirschen
(350 g Abtropfgewicht)
100 g Zucker nach Belieben
1 Pck. Vanillepuddingpulver
200 ml Glühwein

FÜR DIE GANACHE

400 g Zartbitterkuvertüre
200 g Sahne

FÜR DIE DEKORATION

14 Spekulatius-Kekse
goldene Zuckerperlen
Schneeflocken aus Fondant



1 Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf Umluft 180 °C (Ober-/Unterhitze 200 °C) vorheizen. Für den Boden Spekulatius zerkleinern, zerlassene Butter hinzugeben und beides gut mischen. Die Masse in die Springform geben und gleichmäßig zu einem Boden andrücken.

2 Für den Teig die Zartbitterkuvertüre schmelzen und abkühlen lassen. Zwieback und Spekulatius zerbröseln. Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. In einer separaten Schüssel die Butter cremig schlagen. Zucker und Vanillinzucker in 3 Teilen hinzugeben und so lange weiterschlagen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb einzeln zugeben und jeweils etwa eine halbe Minute unterrühren. Jetzt die geschmolzene Kuvertüre und die Brösel in 4 Teilen abwechselnd untermengen. Das Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig auf dem Spekulatius-Boden in die Springform geben. Ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

3 Den Boden aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend mit einem Tortenring auf 18 cm Durchmesser ausstechen. (Ihr erhaltet so einen 1cm breiten Ring aus Teig.) Den Boden waagrecht in zwei Teile teilen und den unteren Teil in einen Tortenring spannen. Teigring einschneiden und auf den Boden in den Tortenring einsetzen.

4 Für die Füllung Kirschen und Saft zum Kochen bringen, ggf. den Zucker darin auflösen. In der Zwischenzeit Puddingpulver mit Glühwein anrühren. Sobald die Kirschen kochen, die Glühwein-/Puddingmischung hinzugeben und unter ständigem Rühren nochmals zum Kochen bringen. Dann sofort auf den Kuchen in den Kuchenring gießen. (Je nachdem, wie gut der Teig bei euch aufgegangen ist, werdet ihr etwas Füllung zum Naschen übrig behalten.)

5 Das Ganze nun mit dem letzten Boden abdecken und über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen. Vor dem Zubettgehen müsst ihr nun noch die Ganache ansetzen! Dazu die Kuvertüre in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Die Sahne unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und dann über die Kuvertüre gießen. 5 Minuten stehen lassen. Jetzt Sahne und Kuvertüre zu einer glatten Schokoladencreme verrühren (nicht schlagen!) und über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

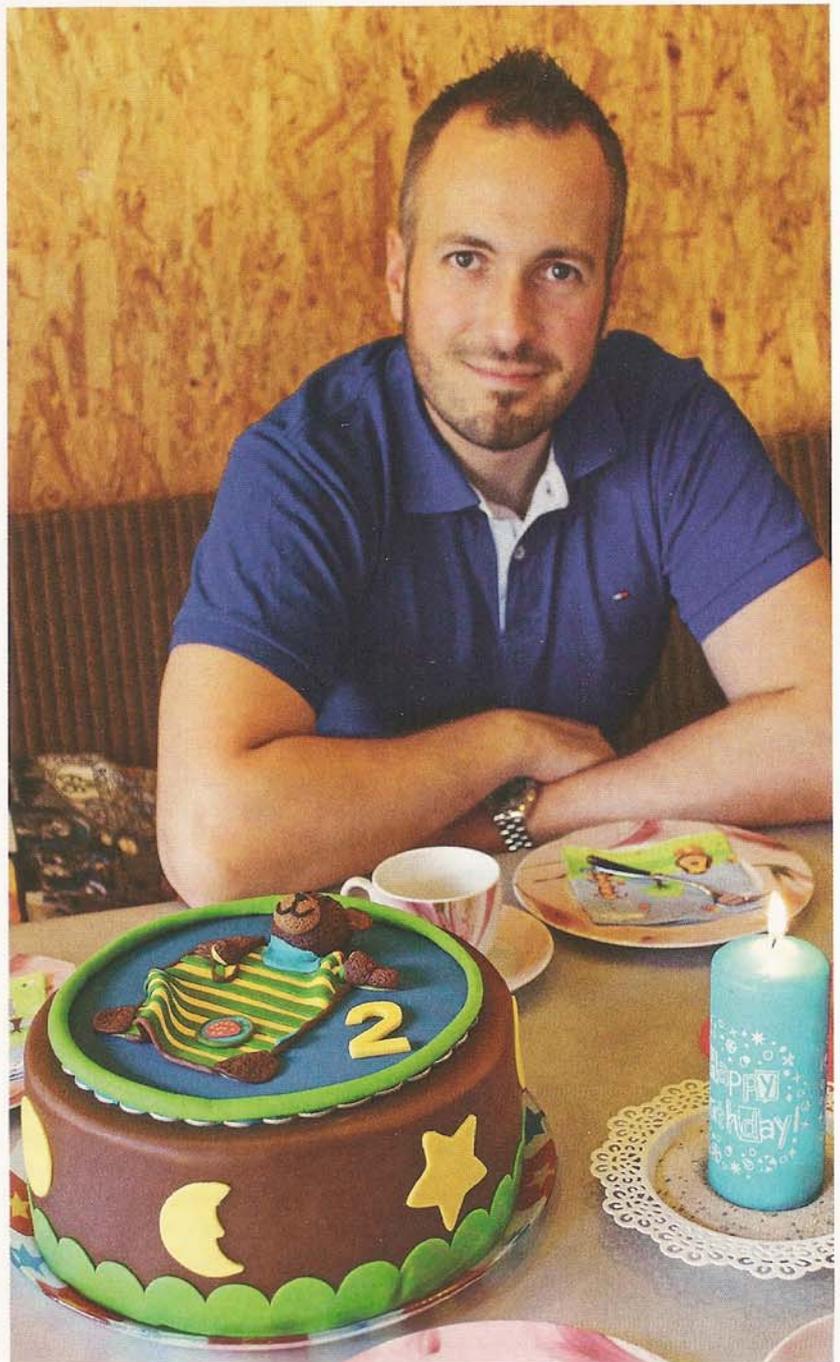
6 Am nächsten Tag dann die Torte aus dem Tortenring nehmen, nach der Upside-Down-Methode mit der Ganache einstreichen und 15 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Zum Schluss Spekulatiuskekse, Zuckerperlen und Fondantdeko nach Belieben mit Ganache an der Torte festkleben. Servieren und genießen!

Stefan Diekmann:
**BACKABENTEUER AUF
TSCHAKKOCREATIONS.DE**

Schon als Kind wurde er schwach, wenn Omas Quark-Sahne-Torte auf den Tisch kam oder seine Mutter ihre legendäre After-Eight-Torte zubereitete. Das hat sich bis heute nicht geändert. Wenn Stefan Diekmann und seine Schwester darüber Appetit auf etwas Süßes hatten, gingen sie ein Stockwerk höher zur Oma, um ihr die berühmte K-Frage zu stellen. „K“ stand für „Kriege ich was zu schlickern?“. Seit einem Jahr ist der 34-Jährige, der auch heute noch gern „schlickert“, selbst der Backleidenschaft verfallen. Seine Passion fürs Süße, aber auch schon mal fürs Herzhafte, teilt er auf seinem Blog „TschakkoCreations.de“.

Stefan Diekmann lebt im Osnabrücker Land. Er selbst bezeichnet sich als einen häuslichen Typen, der Spieleabende im Kreis der Familie mag. Trotzdem zog es ihn mit 17 Jahren erst einmal hinaus in die Ferne, um in Montana, USA, den amerikanischen High-School-Abschluss zu erwerben. „In die USA bin ich 1999 gegangen, weil ich meine Englischkenntnisse verbessern wollte und weil mir keiner in der Schule geglaubt hat, dass ich es tatsächlich machen würde. Da habe ich mir gesagt: Jetzt erst recht!“. Es war ein unglaubliches Jahr, in dem ich um einiges selbständiger geworden bin.“ Später sollte er sein Zuhause noch einmal verlassen, der Liebe wegen. „Nach Mexiko hat mich 2013 die Liebe geführt. Die war dann leider doch nicht so ewig, wie ich es mir erhofft hatte, aber ich bereue diesen Schritt nicht, ich habe Spanisch gelernt und hänge bis heute sehr an der mittel- und südamerikanischen Kultur. Die große Liebe fand ich dann übrigens nach meiner Rückkehr nur 15 Minuten von meinem Elternhaus entfernt.“

Während der 34-Jährige, der BWL studiert hat und nach anderen beruflichen Stationen jetzt als Marketing-Manager bei einem Großhändler arbeitet, das Kochen lieber anderen überlässt, rührt er Kuchenteige eigenhändig an – bis vor einem Jahr Kastenkuchen, Muffins oder Obstboden aus einem einzigen Rührkuchenrezept! 2015 dann der Wandel: „Tatsächlich bin ich zum Backen erst kurz vor dem Muttertag 2015 gekommen, als ich meiner Mutter etwas Selbstgebackenes schenken wollte. Da wurde mir das Backen zum Verhängnis ...“ Seitdem teilt er seine Leidenschaft mit anderen auf seinem Blog, den er unter dem Motto „Stefan lernt backen“



als eine Art kleines Backtagebuch begründete. Zumindest einmal die Woche geht Stefan Diekmann seiner Passion nach und experimentiert in der Küche. Besonders gern backt er amerikanische Cookies, mit Choco Chunks oder M & Ms oder herzhaftes Tamales, eine in Mais- oder Palmblättern gekochte Teigmasse aus Maismehl, in deren Mitte sich meist ein Stück Fleisch mit einer Sauce befindet – Rezepte, die ihn an seine Zeit in den USA und Mexiko erinnern. Was auch immer er aber zusammenrührt, meist geht es dabei chaotisch zu. „Am besten ist es, wenn ich sturmfreie Bude habe, ich drehe dann die Musik auf und los geht es. Dann bricht oft das Chaos aus. Mir fehlen eine oder mehrere Zutaten, also wird schon an dieser Stelle improvisiert, denn zumeist backe ich mitten in der Nacht, wenn die Läden schon längst geschlossen haben. Bislang ist aber fast immer etwas Leckeres bei meinen Experimenten herausgekommen.“ Fast immer: Denn der Hobbybäcker erinnert sich noch mit Grauen an das Lebkuchenhaus vom letzten Jahr: „Es glich eher einer baufälligen Ruine als einem Haus. Ich habe es auch nie wirklich fertiggestellt und dann im Frühjahr einfach entsorgt.“

Damit es stressfrei zugeht, liebt Stefan Diekmann „anlasslose Kuchen und Torten“: „Ideal ist es natürlich, wenn es einen konkreten Anlass für eine Torte gibt, da muss ich nicht so viel selber davon essen. Torten mit Anlass können aber auch stressig sein, wenn es nicht so läuft wie geplant. Von daher sind mir die anlasslosen Kuchen und Torten die liebsten.“ Waren Freunde und Familie anfangs über sein neues Hobby verwundert, kommt es heute vor, dass er nach einem Kuchen oder einer Torte gefragt wird. „Das freut mich sehr, denn es gibt sicher keine härteren Kritiker als die eigene Familie.“

Ideen für seine Cake- und Dessertexperimente in der heimischen Küche findet er überall. „Ich bin viel in Foren unterwegs und lese gerne in Kochbüchern, bin aber auch schon in einem Dekogeschäft und auf dem Flohmarkt an Gegenständen hängen geblieben, die ich mir sehr gut als Torte vorstellen kann. Ich habe noch eine lange Liste an Rezepten und Designs, die ich einmal in eine Torte umsetzen möchte. Man darf also gespannt sein, was da noch kommt.“ Auf jeden Fall sicher jede Menge mit Schokolade, seiner absoluten Lieb-



lingszutat. Darauf hat er auch gleich ein Zitat parat: „So lange Kakaobohnen auf Bäumen wachsen, ist Schokolade für mich Obst! Folglich sollte man jeden Tag eine Tafel Schokolade essen!“ Manchmal weicht der Schokoliebhabe aber auch davon ab, etwa jetzt im Herbst. Denn zum Herbst, so der Hobbybäcker, gehört definitiv ein leckerer Nusskuchen!

Auf die diesjährige Vorweihnachtszeit freut sich Stefan Diekmann besonders. Er, der in diesen Wochen sehr gern und viel Gebäck knabbert, hat sich vorgenommen, selbst so einige Bleche in den Ofen zu schieben, weil es einfach besser schmeckt. „Wir haben lange Jahre ‚Geiz ist geil‘ hinter uns, ich zähle mich auch mit dazu. Qualität ist jedoch das, worauf es heute ankommt. Und es gibt nichts qualitativ Hochwertigeres, als wenn man es selber hergestellt hat. Das sieht man nicht nur beim Backen, sondern auch in vielen anderen Bereichen.“

Allerdings, so verrät er, schmeckt auch nicht alles Selbstgebackene. „Ein Kuchen, den ich gar nicht mag, ist der im letzten Jahr so gehypte japanische Soufflé-Käse-

kuchen. Ich habe noch nie etwas weniger Leckeres gebacken, um es höflich auszudrücken.“

Stefan hat auf nahezu jede Frage ein Zitat parat, auch auf die Frage, was er für die Zukunft geplant hat. „Das Leben ist das, was passiert, während man Pläne schmiedet. Von daher sehe ich inzwischen von langfristigen Plänen ab. Fest steht demnächst unser Umzug, und ich möchte neben einer größeren Küche dann auch eine ordentliche Küchenmaschine haben.“

Darüber hinaus hoffe er natürlich auf das Beste und werde Chancen und Möglichkeiten nutzen, wo sie sich ergeben. „Sofern ich sie als sinnvoll erachte.“

Annerose Sieck

Weitere Infos finden Sie auf www.TschakkoCreations.de