KÜCHENRATGEBER

ANNA WALZ

NUMBER CAKES



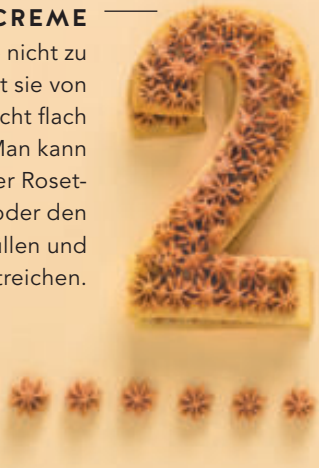
GU

DAS PRINZIP: NUMBER CAKE



CREME

Die Creme sollte nicht zu weich sein, damit sie von den Teigplatten nicht flach gedrückt wird. Man kann sie in Tupfen oder Rosetten aufspritzen oder den Cake damit füllen und außen glatt einstreichen.



DEKORIEREN

Die Dekoration ist das i-Tüpfelchen jedes Number Cakes. Hier kann man kreativ sein und den Cake ganz nach seinen persönlichen Vorlieben gestalten.



TEIG

Mürbeteig, Biskuitteig oder Rührteig sind die perfekte Grundlage, um einen Number Cake zu kreieren. Entweder arbeitet man mit Zahlenschablonen, oder man setzt die Zahlen aus Kuchenstücken zusammen.

ÖFFNEN

SO GEHT'S: ZWEI METHODEN FÜR NUMBER CAKES



METHODE 1
1. SCHABLONE:
Vorlagen für Zahlenschablonen gibt's im Internet unter www.gu.de/numbercakes. Sofern nicht anders angegeben, reichen die Teigmengen für eine große (32 × 27 cm) oder zwei kleinere Zahlen (24 × 16 cm).



METHODE 1
2. TEIG:
Bei Rühr- und Biskuitteig zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig zu gleichen Teilen darauf geben und sehr gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Ofen backen. Mürbeteig in zwei Portionen teilen und auf Backpapier jeweils 4 mm dick ausrollen.



METHODE 1
3. AUSSCHNEIDEN:
Aus den gebackenen Tortenböden oder dem ausgerollten Mürbeteig die Zahlen mittels Schablone ausschneiden. Teigreste entfernen. Mürbeteig mit dem Backpapier auf zwei Backbleche ziehen. Im vorgeheizten Ofen backen.

METHODE 2
1. ZAHLEN ABPAUSEN:
Die Schablone in gewünschter Größe erstellen und spiegelverkehrt auf Backpapier legen. Die Form 2-mal auf das Papier übertragen.

METHODE 2
2. BACKBLECH:
Die Backpapiere mit der bemalten Seite nach unten auf die Bleche legen. So kommt der Kuchenteig nicht mit der Stiftfarbe in Berührung.

METHODE 2
3. AUFSPRITZEN:
Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und auf die Zahlenvorlage aufspritzen. Am besten gelingt das mit einem luftigen Biskuitteig.







NÜTZLICHE HELFER

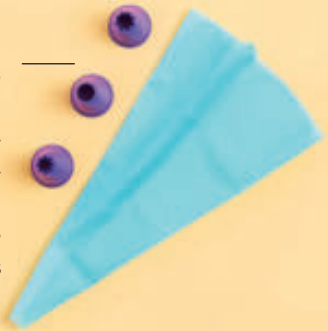
LINEAL
Hilft beim sauberen Ausschneiden der Formen.



KLEINE WINKELPALETTE
Ideal, um die Torten rundherum mit Creme sauber einzustreichen.



SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN
Mit einem Spritzbeutel und unterschiedlichen Tüllen lassen sich die Cremes besonders schön aufspritzen.





TORTENRETTER
Um Teigplatten unfallfrei in den Ofen und auf die Tortenplatte zu bringen.



BACKFORMEN
Aus zwei etwa gleich großen Tortenböden (rund und quadratisch) kann man sich Teilstücke für eine große Zahl zurechtschneiden.

INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

DAS PRINZIP:
NUMBER CAKES

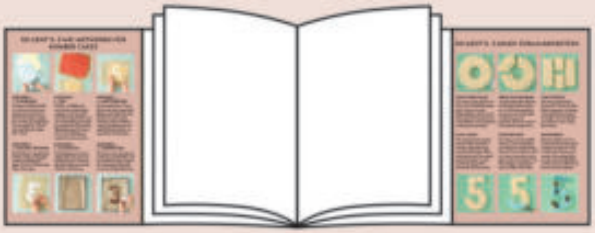




DIE PERFEKTE
KOMBI

Immer griffbereit:

SO GEHT'S:
ZWEI METHODEN
FÜR NUMBER CAKES



Immer griffbereit:

SO GEHT'S:
ZAHLEN
ZUSAMMENSETZEN

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

REZEPTKAPITEL



06 GEBURTSTAGS-HITS



30 EXOTISCH & FANTASIEVOLL



46 FÜR BESONDERE FESTE

04 DIE AUTORIN
05 BLITZ-NUMBER CAKE MIT 5 ZUTATEN
14 COVERREZEPT
60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS
62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



Für 14 Stücke • Zubereitungszeit: 1 Std. 10 Min. • Backzeit: 12 Min. • Kühlzeit: 30 Min. • Pro Stück ca. 390 kcal, 5 g E, 27 g F, 32 g KH

LIMETTEN-BROMBEER-TORTE

HERBST-REZEPT

FÜR DEN BISKUITTEIG:
1 Bio-Limette
6 Eier (M)
120 g Zucker
Salz
150 g Mehl
1 TL Backpulver

FÜR DIE BUTTERCREME:
280 g TK-Brombeeren
200 g Zucker
3 Eiweiß (M)
Salz
400 g zimmerwarme Butter

DEKORATIONSVORSCHLAG:
dunkle Beeren (z. B. Brombeeren, Heidelbeeren)
weiße Schokoladenraspel

AUSSERDEM:
Spritzbeutel mit Lochtülle (1–1,5 cm)
Zahlenschablonen (1-mal 32 × 27 cm oder 2-mal 24 × 16 cm)

BISKUITTEIG: Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Eier mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Anschließend die Limettenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mit einem Teigschaber in zwei Portionen vorsichtig unter die Eimasse heben. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backbleche geben und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 10 Min. backen. Die fertigen Tortenböden auf Kuchenrosten auskühlen lassen.

BUTTERCREME: TK-Brombeeren und Zucker in einem Topf mischen und erhitzen. Die Fruchtmasse 2 Min. köcheln lassen, dann pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Das heiße Brombeer-Püree nach und nach unterziehen und so lange rühren, bis der Eischnee auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Die Butter in kleinen Stückchen untermischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

FERTIGSTELLEN: Beeren verlesen, kurz abbrausen und abtropfen lassen. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Aus den Böden mittels Schablone die gewünschte(n) Zahl(en) je 2-mal ausschneiden. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte legen und Cremetupfen aufspritzen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und die restliche Creme in Tupfen darauf verteilen. Die Dekoration auf den Tupfen drapieren und die Torte 30 Min. kühl stellen.



Für 36 Stücke • Zubereitungszeit: 50 Min. • Backzeit: 35 + 35 Min. • Kühlzeit 15 + 20 + 30 Min. • Pro Stück ca. 330 kcal, 5 g E, 20 g F, 32 g KH

KAFFEE-NUSS-SECHZIGER

FÜR GÄSTE



RÜHRTEIG: Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Die Backformen mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen. Milch mit Kaffee verquirlen. Mehl- und Milchmischung abwechselnd unter die Masse rühren. Den Teig in drei Portionen teilen. Je eine Portion in die beiden Springformen geben und gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 35 Min. backen.

FÜR DEN RÜHRTEIG:
300 g zimmerwarme Butter
300 g Zucker
Salz
6 Eier (M)
600 g Mehl
150 g gemahlene Haselnusskerne (ersatzweise Mandeln)
1 ½ Pck. Backpulver
100 ml Milch
50 ml starker Kaffee

FÜR DIE CREME:
200 g zimmerwarme Butter
375 g Puderzucker
600 g Doppelrahm-Frischkäse

DEKORATIONSVORSCHLAG:
Orangen, Physalis
orangefarbene Macarons
kandierte Orangenscheiben

AUSSERDEM:
2 Springformen (à 26 cm ∅)
1 Backform (ca. 24 × 24 cm)
Butter für die Form
Mehl zum Ausstreuen
runde Papierschablone (10 cm ∅)

Den übrigen Teig in die quadratische Backform geben, sehr glatt streichen und gleichfalls 35 Min. backen. Die fertigen Tortenböden aus dem Ofen nehmen, auf Kuchenrosten auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

CREME: Die Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Frischkäse nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Creme 15 Min. kühlen.

TORTENBODEN ZUSCHNEIDEN: Kuchenoberflächen begradigen. Die Schablone auf die runden Kuchen legen und die Kuchenmitte mit einem Messer an der Schablone entlang herausschneiden. Den quadratischen Kuchen in drei gleich breite Streifen schneiden. An einem der runden Kuchen die äußere Rundung über etwa 8 cm zu einer geraden Fläche beschneiden. Einen der Teigstreifen im unteren Viertel in der Länge dieser Kante anschrägen. Beide Teile auf einer Platte zu einer Sechs zusammenlegen. Den zweiten runden Kuchen mittig durchschneiden, einen weiteren Teigstreifen quer halbieren. Die beiden halbrunden Kuchenteile mit den zwei übrigen Teigstreifen zu einer Null zusammenlegen.

NUMBER CAKE VORBEREITEN: Alle Schnittkanten mit etwas Creme einstreichen und die Kuchenstücke vorsichtig aneinanderdrücken. Dann die Zahlen rundherum mit 10 EL Creme dünn einstreichen. Die Tortenplatte von Creme- und Krümelresten säubern. Die restliche Creme und die Torte für mindestens 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

FERTIGSTELLEN: Restliche Creme auf den Zahlen verteilen und wolkig verstreichen. Nochmals 30 Min. kühl stellen. Die Orangen bis ins Fruchtfleisch schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt wird. Das Fruchtfleisch filetieren und trocken tupfen. Physalis waschen, abtrocknen und zum Teil halbieren, einige Früchte im Ganzen lassen. Die vorbereiteten Orangenfilets und Physalis mit den Macarons und kandierten Orangenscheiben auf den beiden Zahlen drapieren.

Für 18 Stücke • Zubereitungszeit: 50 Min. • Backzeit: 20 Min. • Kühlzeit: 15 + 30 Min. •
Pro Stück ca. 505 kcal, 8 g E, 28 g F, 56 g KH

RED VELVET

SOMMER-REZEPT

FÜR DEN RÜHRTEIG:
300 g zimmerwarme Butter
300 g Zucker
Salz
6 Eier (M)
600 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 ml Buttermilch
½ TL flüssige Lebensmittelfarbe (rot)

FÜR DIE CREME:
½ Bio-Zitrone
125 g zimmerwarme Butter
250 g Puderzucker
400 g Doppelrahm-Frischkäse

DEKORATIONSVORSCHLAG:
frische Erdbeeren

AUSSERDEM:
Spritzbeutel mit Lochtülle (1–1,5 cm)
Zahlenschablonen (1-mal 32 × 27 cm oder 2-mal 24 × 16 cm)

RÜHRTEIG: Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung und Buttermilch abwechselnd unter die Masse rühren. Mit Lebensmittelfarbe rot einfärben. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backbleche geben und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 15–20 Min. backen. Die fertigen Tortenböden auf Kuchenrosten auskühlen lassen.

CREME: Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und etwa 2 TL Schale fein abreiben. Die Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Zitronenschale und Frischkäse nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Diese in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 15 Min. kühlen.

FERTIGSTELLEN: Erdbeeren abbrausen, putzen und einige Früchte in Würfel schneiden. Den Rest beiseitestellen. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Aus den Böden mittels Schablone die gewünschte(n) Zahl(en) je 2-mal ausschneiden. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte legen und Cremetupfen aufspritzen. Erdbeerwürfel zwischen den Tupfen verteilen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und restliche Creme in Tupfen aufspritzen. Übrige Erdbeeren nach Belieben im Ganzen oder in Scheiben auf den Creme-Tupfen drapieren. Die Torte 30 Min. kühl stellen.





Für 12 Stücke • Zubereitungszeit: 50 Min. • Backzeit: 12 Min. • Kühlzeit: 1 Std. + 30 + 30 Min. • Pro Stück ca. 530 kcal, 4 g E, 34 g F, 51 g KH

EINHORN-TORTE

FÜR KINDER

FÜR DIE BÖDEN:
300 g Mehl
Salz
200 g kalte Butter
100 g Puderzucker
1 Ei (M)
2 TL Bio-Zitronenschale
100 g weiße Schokolade

FÜR DIE BUTTERCREME:
250 g zimmerwarme Butter
230 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Milch
je 4 Tr. flüssige Lebensmittelfarbe (gelb, rosa, blau)

DEKORATIONSVORSCHLAG:
schwarze Zuckerschrift , goldene Zuckerperlen, Beeren

AUSSERDEM:
Schablonen (Kreis mit 20 cm ∅, Innenloch 7 cm ∅; Horn 8 × 5 cm; Ohren 3,5 × 3,5 cm)
4 Spritzbeutel mit Lochtülle (0,5–1 cm)

BÖDEN: Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes krümelig vermischen. Puderzucker, Ei und Zitronenschale zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kühl stellen. Teig in zwei Portionen aufteilen und auf Backpapier jeweils 4 mm dick ausrollen. Den Kreis und das Horn je 2-mal, die Ohren 4-mal mittels Schablone ausschneiden. Die Formen mit dem Backpapier auf zwei Backbleche ziehen und 30 Min. kühl stellen. Backofen auf 160° Grad (Umluft) vorheizen. Den Teig 10–12 Min. backen, Hörner und Ohren nach ca. 8 Min. aus dem Ofen nehmen. Auf Kuchenrosten auskühlen lassen.

BUTTERCREME: Butter, Puder- und Vanillezucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Milch nach und nach unterrühren. Je 2 EL Creme in drei Schüsseln geben und hellrosa, hellblau und gelb einfärben. Die übrige Buttercreme und die farbigen Cremes in je einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

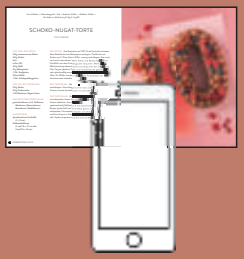
FERTIGSTELLEN: Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse damit bestreichen. Einen Kreis, ein Horn und zwei Ohren auf einer Platte zu einem Einhorn-Kopf zusammenlegen. Horn, Ohren und die untere Hälfte des Kreises mit weißen Creme-Tupfen verzieren, die obere Hälfte mit farbigen Tupfen dekorieren. Übrige Formen passend auflegen und ebenso verzieren. Augen mit Zuckerschrift aufmalen, Ohren und Horn mit den Zuckerperlen bestreuen. Zuletzt die Beeren auf der Torte drapieren. Alles 30 Min. kühl stellen.

DIE »GU KOCHEN PLUS«-APP



1 APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2 REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3 FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

DIE PERFEKTE KOMBI



Schoko-Mürbeteig, Mascarpone-Creme, Beeren

KLASSISCH

Schokolade und Beeren passen perfekt zusammen und schmecken mit der frischen Mascarpone-Creme einfach jedem.



Nussrührkuchen, Nuss-Nugat-Buttercreme, Deko aus zerbröckelter Nussschokolade

NUSSIG

Der Nussrührkuchen mit Nuss-Nugat-Buttercreme und Nussschokoladensplittern ist das absolute Highlight für Nussoholics.



Vanillebiskuit, Sektcreme, edle Deko aus Perlen, Baiser und Blüten

EDEL

Wenn es mal etwas ganz Besonderes sein soll, dann ist die Kombination aus Vanillebiskuit und Sektcreme mit erlesener Deko genau das Richtige.

NUMBER-CAKE-BAUKASTEN

Zahlenkuchen ganz ohne Schablonen? Ein Kinderspiel! Mit diesem schlauen Bauplan kriegt man jede Zahl hin – nur mit Kuchen aus runder und quadratischer Springform.



SO GEHT'S: ZAHLEN ZUSAMMENSETZEN



KREIS HERSTELLEN:
Von einem runden Kuchen mit 26 cm ∅ die Oberfläche begradigen, dann eine runde Papierschablone (10 cm ∅) auflegen und die Kuchenmitte mit einem Messer an der Schablone entlang herausschneiden.



KREIS ZUSCHNEIDEN:
Je nach gewünschter Zahl den kreisförmigen Kuchen halbieren, ein Viertel herausschneiden oder einen Teil der äußeren Rundung gerade schneiden, damit man weitere Kuchenstücke anlegen kann.



TEIGSTREIFEN:
Von einem quadratischen Kuchen (24 × 24 cm) die Oberfläche begradigen und diesen in drei gleich breite Streifen schneiden. Diese bei Bedarf quer halbieren oder schräg beschneiden.

ZAHL LEGEN:
Die einzelnen Kuchenstücke auf einer Platte so aneinanderlegen, dass sich die gewünschte Zahl ergibt. Dabei das kreisförmige Kuchenstück für die Rundungen und die Streifen für die geraden Anteile der Zahl verwenden.

EINSTREICHEN:
Die Stücke an den Kontaktflächen mit Creme einstreichen und sachte aneinanderdrücken. Dann die Torte rundherum dünn mit Creme einstreichen, damit später nichts mehr krümelt. Die Platte säubern und alles mindestens 20 Min. kühl stellen.

DEKORIEREN:
Nach dem Kühlen die Torte mit der restlichen Creme glatt einstreichen oder die Creme in Tupfen oder Rosetten aufspritzen. Die jeweilige Deko vorsichtig auf der Oberfläche verteilen und nach Wunsch mit weiteren Zutaten ergänzen.







ALL DIE SCHÖNEN JAHRE!





Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Number Cakes – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern
und das Wichtigste beim Backen immer im Blick

Tortentraum ganz easy: mit einfachen Anleitungen für Teig, Füllung
und Dekoration – endlich Number Cakes für alle

MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-6976-1

9 783833 869761

€ 9,99 [D]
€ 10,30 [A]

www.gu.de