

NEU!



NUR 3,99 EURO *1|2017

AT: 4,30 EUR | CH: 8,70 CHF | LUX: 4,80 EUR

WWW.SIMPLY-YUMMY.DE



Dein neues Backmagazin von Bosch

SIMPLY YUMMY

1|2017

MAKE IT, BAKE IT, LOVE IT.

by



BOSCH

Zitronentorte mit
Basilikum & Pistazien

70
himmlische
Rezepte



SALLYS WELT

Gewinne einen
Tag mit Youtube-
Backqueen Sally!



BACK-COACH

Schritt für Schritt
zum Kuchenglück

HEALTHY BAKING

Leicht & gesund backen

MINI-SWEETS

Kleines Gebäck –
großer Geschmack

Frischekick

Traumhafte Torten & leckere Kuchen mit Obst

16 TÖRTCHENZEIT



6 BEERENFRÜCHTE



42 HEALTHY BAKING



PISTAZIEN 60



88 MINI-SWEETS



80 BACK-COACH HEFETEIG

INHALT

36 SALLYS WELT



Backen

6 BEERENFRÜCHTE

Unwiderstehlich süß: Wir verlängern für Dich den Sommer mit Brombeeren, Heidelbeeren und mehr

16 TÖRTCHENZEIT

Feine Kreationen für einen schönen Nachmittag mit Deinen Freundinnen

26 BACK-COACH: NÜSSE & CO.

In wenigen Schritten zu kernigen Naschereien mit Nüssen & Mandeln

42 HEALTHY BAKING

Gesund und lecker backen mit Chiasamen, Kokosnuss und Haferflocken. Zugreifen ausdrücklich erwünscht!

54 SWEET CHERRIES

Bei unseren fruchtigen Rezeptideen mit saftigen Kirschen besteht Suchtfahr

60 PISTAZIEN

So aromatisch wie in diesen vier Torten-Variationen hast Du die grünen Kerne garantiert noch nie erlebt!

68 ERNTEZEIT

Wir haben Apfel, Birne und Pflaume in leckeren Teig gehüllt. Das Ergebnis ist superlecker und supersaftig!

80 BACK-COACH: HEFETEIG

In wenigen Schritten ganz einfach zum perfekten Hefekuchen. So gelingt's!

88 MINI-SWEETS

Zauberhafte, kleine Leckereien mit Zimt, Zitrone und Eierlikör

96 SCHOKO-TRÄUME

Wir lieben Schokolade! Entdecke unsere besten Ideen zum Dahinschmelzen

106 BROTZEIT

Nach all dem Süßen gibt's jetzt etwas Herzhaftes – herrlich pikant!

People

36 SALLYS WELT

Wir haben die bekannte Youtube-Backqueen zum Interview gebeten und verraten Dir drei tolle Rezepte

76 AMYS KUCHEN

Verliebt in Crostata – Simply Yummy-Bloggerin Amy zeigt Dir ihre knusprigen Lieblingsstücke

Die Titelthemen sind farbig hervorgehoben

Service

25 SCHÖN AUFGETISCHT

Feines Porzellan, Servietten und Etageren für eine zauberhafte Kaffeetafel

52 BACKTRENDS

Veganes Backen oder Naked Cakes? Wir verraten neue Highlights aus der Backszene

94 BUNTE KÜCHENHELFER

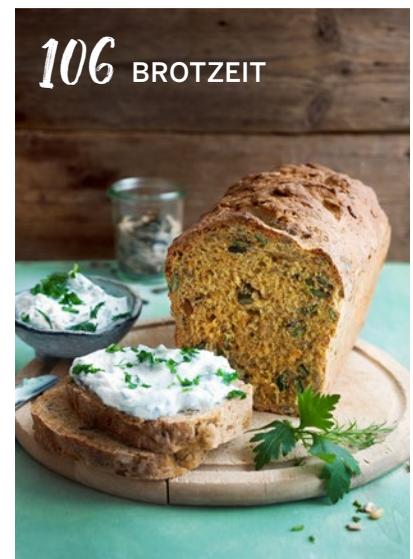
Ob zum Backen, Rühren oder Kühlen – diese praktischen Utensilien sollten in keiner Küche fehlen

3 EDITORIAL

110 RÄTSEL

112 REZEPTEFINDER

114 IMPRESSUM





BACK-COACH

JETZT WIRD'S KERNIG

Freu Dich auf Törtchen, Schnitten und Kuchen mit **Mandeln & Nüssen**.
Wir führen Dich step by step zu unwiderstehlichen Naschereien!

Kleine
Paranuss-Pies

Fruchtige Überraschung



Kleine Paranuss-Pies

FÜR 6 STÜCK

Für den Teig:

- 225 g Mehl**
- 1 Prise Salz**
- 100 g weiche Butter**

Für die Füllung:

- 75 g Walnuskerne**
- 150 g Paranusskerne**
- 2 Bio-Orangen**
- 50 g Kokosblütenzucker**
- 6 EL Ahornsirup**
- 1 EL Butter**
- 1 Eiweiß**

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb**
- 2 EL Milch**

Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Form**
- etwas Mehl zum Bearbeiten**
- etwas Puderzucker zum Bestäuben**

1 Mische für den Teig Mehl mit Salz. Gib die Butter sowie ca. 3 EL Wasser dazu und verknete alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig. Wickle den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für 60 Minuten in den Kühlschrank.

2 Fette 6 Mulden eines Muffinblechs. Knete den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durch und rolle ihn ca. 3 mm dick aus. Stich aus dem Teig insgesamt 12 Kreise aus, 6 davon mit einem Durchmesser von ca. 12 cm, 6 mit einem Durchmesser von ca. 8 cm. Lege



die großen Kreise in die Mulden des Muffinblechs und stich die Böden mehrmals mit einer Gabel ein. Stich aus den kleineren Kreisen Motive aus (z. B. Herzen, Kreise oder Dreiecke). Stelle das Muffinblech sowie die Teigkreise bis zur Verwendung kalt.

3 Hacke für die Füllung die Nüsse in grobe Stücke. Wasche die Orangen, reibe von 1 Orange die Schale fein ab. Schäle beide Orangen so, dass die weiße Haut dabei entfernt wird. Schneide die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten heraus, fange dabei den Saft auf. Schneide die Filets in Stücke.

4 Gib Kokosblütenzucker, Ahornsirup, Orangenschale, -saft, -filets sowie die Butter in einen Topf. Koche die Masse

auf und lasse alles sirupartig einkochen. Ziehe den Topf vom Herd und lasse die Masse etwas abkühlen. Hebe die Nüsse unter. Schlage das Eiweiß fluffig auf und hebe es ebenfalls unter.

5 Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.

6 Fülle die Nussfüllung in die Mulden des Muffinblechs. Lege die kleinen Teigkreise als Deckel obenauf und drücke sie an den Rändern fest. Verquirle Eigelb mit Milch und bestreiche die Pies damit. Backe die Pies ca. 30 Minuten im heißen Ofen. Nimm sie heraus und lasse sie kurz auf einem Kuchengitter abkühlen. Löse sie vorsichtig aus den Mulden und lasse sie auf dem Kuchengitter auskühlen. Bestäube die Pies mit etwas Puderzucker.

Portrait

Dreimal pro Woche verwöhnt Sally ihre Zuschauer mit Videos zu tollen & kreativen Rezepten, gibt Tipps rund um Lebensmittel, Haushalt und Familie. Sie schreibt Bücher und tritt im Fernsehen auf.



Himmlich locker



Schneemousse-Torte
Seite 38

Sallys Welt

Die Badenerin mit türkischen Wurzeln begeistert wöchentlich Millionen Zuschauer auf Youtube. Dir verrät die **außergewöhnliche Backqueen** drei ihrer süßen Köstlichkeiten ...

Wie bist Du auf die Idee eines Youtube-Channels gekommen?

Meinen Youtube-Kanal „Sallys Welt“ habe ich vor 5 Jahren während des Studiums gegründet. Ich backe und koche leidenschaftlich gerne und wurde immer nach meinen Rezepten und Tipps gefragt. Im Studium habe ich gemerkt, dass vielen in meinem Alter die Grundkenntnisse fürs Kochen und Backen fehlen. Da habe ich mich entschlossen, eine visuelle Anleitung als Video zu machen und auf Youtube hochzuladen – erst mal nur für Familie, Freunde und Bekannte. Dann wurde der Kanal immer größer – bis er zum erfolgreichsten Food-Channel in Europa wurde.

Was begeistert Dich so am Backen?

Ich finde es toll, dass man aus simplen Zutaten wie Mehl, Eiern und Zucker geniale Torten und Kunstwerke zaubern kann. Keiner backt für sich selbst, Backen ist etwas Gemeinschaftliches – meist möchte man jemanden beeindrucken oder ihm eine Freude machen.

Wo findest Du Inspiration?

Meine Zuschauer, der Supermarkt oder Wochenmarkt sind die größten Inspirationsquellen. Zuschauer schicken mir Rezeptwünsche und im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt schaue ich mich immer nach saisonalen Produkten um. Anlässe wie Muttertag, Ramadan,

Weihnachten und Kindergeburtstage nutze ich als Ideenquelle und lasse mir hierzu dann Rezepte einfallen. Natürlich inspirieren mich auch Bücher, Zeitschriften oder Online-Beiträge.

Gibt es Back-Trends, die Du derzeit spannend findest?

Momentan ganz trendy sind veganes oder glutenfreies Backen und Motivtorten wie das Einhorn. Veganes und glutenfreies Backen sind für mich aber eher eine Lebenseinstellung oder haben gesundheitliche Gründe. Ich denke, man sollte sich nicht zu sehr nach Trends richten, sondern einfach Spaß beim Backen haben.

REZEPTEFINDER

Unsere **praktische Übersicht** hilft Dir dabei, schnell das passende Rezept zu finden

Torten



S. 13
Heidelbeer-Biskuitrolle



S. 21
Glühweintorte mit Kirschen



S. 22
Mohntorte mit Amarenakirschen und Rotweingelee



S. 23
Mascarponetörtchen mit Espresso-creme



S. 24
Kleine Joghurttorte mit Mandarinen und Mohn



S. 38
New York Cheesecake mit Erdbeersoße



S. 38
Schneemousse-Torte



S. 63
Zitronentorte mit Basilikum



S. 64
Schnelle Pistazientorte mit Mango



S. 66
Schokoladentraum



S. 103
Schokotorte mit Rotwein-Äpfeln

Minis



S. 22
Profiteroles mit Espresso-sahne



S. 24
Feigen-Limetentörtchen



S. 31
Feine Paranuss-Ecken



S. 39
Blaubeer-Joghurt-Dessert mit Schokolade



S. 47
Vegane Chiamuffins mit Kokos



S. 49
Kleine Mandel-Erdbeer-Törtchen



S. 50
Ahornsirup-Heidelbeer-Muffins mit Haferflocken



S. 56
Vegane Schoko-Kirschmuffins



S. 70
Apfel-Zimt-Küchlein am Stiel



S. 85
Fruchtschnecken mit Marzipanstreuseln



S. 91
Mini-Eierlikör-Gugelhupfe



S. 92
Windbeutel mit Mango-Honig-Füllung



S. 92
Kleine Zimtcroissants mit Walnussfüllung



S. 93
Krokantpralinen



S. 101
Frischkäse-Schokoladen-Riegel



S. 102
Kleine Rotweinkuchen im Glas



S. 104
Schokoladen-Muskat-Cookies



S. 104
Schoko-Eclairs mit Nuss

Obstkuchen



S. 11
Himbeer-Baiser Kuchen



S. 12
Himbeer-Quark-Streifenchen



S. 13
Butterkuchen mit frischen Heidelbeeren



S. 14
Biskuit-Frischkäsecken mit Johannisbeeren



S. 14
Nusskuchen mit Himbeer-Mascarponecreme



S. 28

Himbeerschnitten



S. 35

Apfelschnitten mit Ingwer



S. 48

Apfelvollkornkuchen mit Mandeln



S. 55

Kirschsnecken-Kuchen



S. 57

Glutenfreier Kirschkuchen



S. 58

Donauwelle mit Joghurt-creme



S. 72

Marzipankuchen mit Birnen



S. 73

Hefekuchen mit gefüllten Äpfeln



Saftige Kuchen



S. 32

Rübli-Gugelhupf



S. 46

Bananenbrot mit Kokosmehl



S. 48

Super-Zitronen-Gugelhupf



S. 50

Saftiger Kokoskuchen mit Zitronenguss



S. 81

Mohnschneckenkuchen



S. 82

Feigenkranz



S. 86

Schokoladen-Hefekranz



S. 100

Saftiger Schokokuchen ohne Mehl



S. 102

Zebrauchen mit Quark und Schokolade



S. 103

Schneller Schokoladenkuchen



Einfach yummy!



Tartes & Pies



S. 10

Beerentartelettes mit Sauerrahmcreme



S. 12

Brombeer-Vanillecremetarte



S. 27

Kleine Paranuss-Pies



S. 64

American Key Lime Pie



S. 71

Pflaumentarte



S. 72

Birnentarte mit Kürbisfüllung



S. 74

Apple-Crumble-Pie



S. 74

Puff Paste Poppy Pies



S. 77

Mini-Pfirsich-Crostatas mit Earl-Grey-Frosting



S. 78

Schokoladen-Haselnuss-Crostata mit Fleur de Sel



S. 78

Pannacotta-Crostata mit Karamellsoße



S. 79

Birnen-Crostata mit Tonkabohne und Amaretto



S. 91

Zitronentartelettes



S. 105

Schoko-Ricotta-Tarte



Brot & Brötchen



S. 107

Pizzabrötchen



S. 108

Dinkelbrot mit Leinsamen



S. 108

Kerniges Karottenbrot



S. 109

Zwiebelbaguettes

FOTOS: siehe Rezeptseiten