



Patrick Dörner – Mein Backbuch 15 Kapitel mit je 5 Lieblingsrezepten

160 Seiten | zahlr. Farbfotos
19,5 cm x 25,5 cm | Hardcover
€ 19,90 (D) | € 20,50 (A)
ISBN: 978-3-96033-088-2

Blick ins Buch: <https://bit.ly/31hrMhj>

Hände hoch für köstlich-kreative Backkünste!

Persönlich, authentisch, lecker – Der passionierte Hobbybäcker Patrick Dörner, Gewinner von Deutschlands größter Backsendung „Das große Backen 2017“ stellt in seinem Backbuch eine große Auswahl an außergewöhnlichen und köstlichen Backkreationen vor! Mit seinen bunten Kochjacken, seiner Liebe zum Backen und seinem Motto „Geht nicht, gibt’s nicht“ kreiert er unglaubliche Kuchen, Torten und Co. und präsentiert diese auf Messen im deutschsprachigen Raum. In ganzen 15 Kategorien stellt Patrick Dörner je 5 seiner ganz persönlichen Lieblingsrezepte vor, von Tartes und weiteren Klassikern über trendige Cupcakes und Macarons bis hin zu Hefegebäck, Blechkuchen, aufwändigen Torten und vielem mehr! Von einfach bis anspruchsvoll findet dank der großen Rezeptauswahl in diesem Buch jeder sein ganz persönliches Highlight.

Über den Autor Patrick Dörner

Schon als Jugendlicher entdeckte Patrick Dörner dank seiner Großmutter die Leidenschaft zum Kochen und Backen. Er legt sehr großen Wert auf die akkurate Verarbeitung und eine liebevolle Dekoration seiner Torten. Zu seinen Kreationen gehören Motivtorten, 3D-Torten aus Fondant und Buttercreme, Cupcakes, Kekse und anderes Fingerfood. Sein Wissen teilt er in Kursen für Tortendekoration gerne mit anderen. 2017 gewann er Deutschlands größte Backsendung „Das große Backen“ auf SAT1. Mittlerweile ist das Backen schon längst kein Hobby mehr: Patrick Dörner ist auf fast allen Fachmessen im deutschsprachigen Raum vertreten und unterhält dort seine große Fangemeinde mit Backvorführungen und Workshops.

© 2020 Padi's Backwelt www.padis-backwelt.de

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842

Alexander Stauch

Büro München
Telefon: 089 - 895 582 26
Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de



4 Vorwort

VORWORT

BACKEN war neben dem Kochen schon immer meine große Leidenschaft, bei mir: Oma in der Küche zu stehen, ihr zur Hand gehen zu dürfen und natürlich vom Kuchensteig naschen, waren für mich die besten Zeiten in meiner Kindheit und Jugend. Mit etwa 15 Jahren habe ich dann angefangen, selbst zu backen und immer mehr auszuprobieren, was denn so geht. Motiviert machen mich am meisten Spaß und den Menschen, die ich damit „versorg“ habe, besondere Freude.

Aber seit meinem Sieg bei der TV-Show „Das große Backen“ hat sich mein Leben verändert. Von Familie und Freunden gelobt zu werden, ist das eine. Aber von einer Tortenqueen wie Betina Schliephake-Burhardt und einem Sterne-Pâtissier wie Christian Hübls so ein Feedback zu bekommen, war dann doch noch mal eine ganz andere Hausnummer. Der Sieg hat mir so viel Mut gemacht, aus meinem Hobby einen Beruf zu machen.

Ich kann manchmal nicht glauben, wie sich alles entwickelt hat: Ein eigenes Siegel-Backbuch nach der Sendung, einige Fernsehauftritte, es erschienen Berichte in der Presse. Und dann durfte ich sogar die Geburtsstätte für einen der erfolgreichsten TV-Küche, Nelson Müller, kreieren. Er war so begeistert, dass weitere Premis aus der Fernsehbranche sich meine Torten wünschten. Klar, das schmeichelt ...

Mittlerweile bin ich als „beste(r) Hobbybacker“ auf Fachmessen eingeladen, bei Herstellern maßgeblich an Produktentwicklungen beteiligt und verteilte eigenes Backzubehör sowie Backmischungen. Ich zeige nicht nur in Demos, was sich so alles aus Mehl, Butter und Eiern zaubern lässt, sondern gebe auch Back- und Deko-Workshops. Fast täglich schreiben mich Menschen auf Social Media an und fragen mich nach Ideen oder Tipps. Klar, sind 3D-Torten aus Fondant und Buttercreme aufwendiger als Cupcakes und Kekse. Aber das Wichtigste ist: Backen soll Spaß machen, nicht in Stress ausarten. Auch ich habe mal mit einfachen Rührkuchen angefangen und ebenfalls nicht immer die Zeit, naturgetreue Zuckerblumen zu „bauen“.

Insofern möchte ich mit diesem Backbuch meine Lieblingsrezepte mit euch teilen. Und Mut machen, einfach auszuprobieren, selbst wenn es nicht gleich absolut perfekt wird. Übung macht schließlich den Meister! Und für diejenigen, die schon fortgeschrittener sind, immer daran denken: Geht nicht, gibt's nicht.

Euer

Vorwort 5



16 Rührkuchen

GEWÜRZKUCHEN MIT ROTWEINGLASUR

12 Stk.

TEIG
5 Eier (Größe M)
200 g Zucker
15 g Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
50 g weiche Butter
20 ml Rum
250 g Weizenmehl
50 g Backkakao
2 TL Backpulver
1 Tonkabohne
100 g gewaschene Haselnüsse
oder Mandeln
200 ml Sahne

ÜBERZUG
150 g Puderzucker
2 EL Rotwein

AUSSERDEM
Butter und Semmelbrösel
für die Form

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Eine Napfkuchenform (22 cm) einstreifen und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Für den Teig Eier, Zucker, Lebkuchengewürz und Salz hellcremig aufschlagen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und zusammen mit dem Rum unter die Zucker-Ei-Masse rühren. Mehl, Kakao und Backpulver sieben, die Tonkabohne darüberreihen und alles mit den gemahlene Nüssen oder Mandeln mischen. Die trockenen Zutaten im Wechsel mit der Sahne in 2-3 Portionen unter den Teig rühren.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und ca. 1 Stunde backen. Mit der Stäbchenprobe (s. S. 156) überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Den Gewürzkuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stützen. Für den Überzug den Puderzucker sieben und mit dem Rotwein zu einer Glasur rühren. Die Glasur über den vollständig ausgekühlten Kuchen geben.

Rührkuchen 17

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

Pressekontakt
Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842

Alexander Stauch
Büro München
Telefon: 089 - 895 582 26
Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de