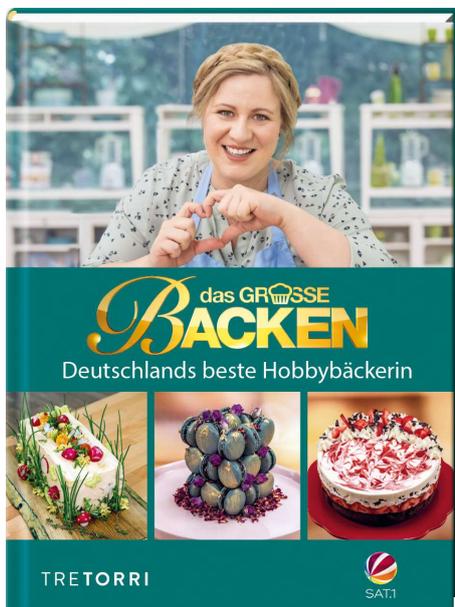


Das große Backen 2023



Deutschlands beste Hobbybäckerin:
Monika Nagl

148 Seiten | zahlr. Farbfotos
19,5 x 25,5 cm | Hardcover
€ 22,90 (D) | € 23,90 (A)
ISBN 978-396033-172-8

Erscheinungstermin: 19. Oktober 2023

Das große Backen – Deutschlands beste Hobbybäckerin Das Backbuch: Gestern der krönende Preis – heute auf der Frankfurter Buchmesse

Wiesbaden, Oktober 2023. „Für diese Torte würde ich dich heiraten!“ Wer für diese süße Verzückung sorgte und wer Deutschlands beste:r Hobbybäcker:in 2023 und somit Autor:in des eigenen Backbuchs wurde, erfuhren Backfans am Mittwoch, den 18. Oktober 2023, im großen Finale um 20:15 Uhr in SAT.1. Im Vorfeld freute sich bereits Jurorin Bettina Schliephake-Burchard: „Wir haben vier sensationell gute Kandidaten – das wird ein Kopf-an-Kopf-Rennen!“ Die Finalist:innen: Monika aus Chamerau, Erika aus Neudorf in der Schweiz, Sandra aus Rheinberg und Theodor aus Bad Bellingen buken um den goldenen Cupcake, das eigene Backbuch und 10.000 Euro.

And the winner is ... **Monika „Moni“ Nagl**. Die leidenschaftliche Hobbybäckerin setzte sich in der 11. Staffel von **Das große Backen**“, Deutschlands erfolgreichster Tortenshow, gegen ihre Mitbäcker:innen mit kreativen, detailreichen und köstlichen Kreationen durch. Mit ihren „Backkunstwerken“ wie ihrem eleganten Meisterstück „Glamour in Grün“, der herzhaften Brottorte „Pan Amore“, der täuschend echten „Kaffeeliebe“, „Bärchen“, ihrer tierischen Kawaii-Torte, und weiteren Highlights überzeugte Moni die Backprofis **Bettina „Betty“ Schliephake-Burchardt** und **Christian Hümb**s immer wieder.

Pressekontakt

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

Das Finale

Die vier Finalist:innen mussten sich zuerst bei einem der anspruchsvollsten Feingebäcke beweisen: Macarons. Aus 27 Stücken des französischen Baiser-Gebäcks sollte ein stabiler Macaron-Würfel entstehen. Bei der letzten Technischen Prüfung waren drei elegante Törtchen aus zwei akkurat ausgestochenen Mürbteig-Ringen und einer edel glasierten Füllung gefragt. Zum krönenden Abschluss präsentierten die Hobbybäcker:innen eine elegante dreistöckige Torte mit zwei abgerundeten Geschmacksbildern und perfekter Dekortechnik. „Wir sind schon schwer in der Patisserie angekommen. Alle drei Aufgaben miteinander zu kombinieren, wird für unsere Kandidatinnen und Kandidaten sehr fordernd,“ erklärte Juror Christian Hümps die diffizile Herausforderung. Moderiert wurde das Finale von Enie van de Meiklokjes.

Das Buch

Das Siegerbuch zur Sendung „**Das große Backen 2023**“ verzaubert wieder alle Backbegeisterten. Die Fans der Sendung erwartet eine wortwörtlich bunte Auswahl an einfachen bis aufwendigen Rezepten der Siegerin und die besten Kreationen aller weiteren neun Teilnehmerinnen und Teilnehmer – von herzhaft bis süß ist hier alles dabei. Fans der diesjährigen Staffel bekommen außerdem einzigartige Einblicke in Monikas Backwelt, die sich durch viel Liebe zum Detail, Kreativität und Genuss auszeichnet. Die Homestory liefert auch in diesem Jahr zahlreiche private Einblicke: Über Moni als echten Familien- und Freund:innen-Mensch, ihre Liebe zur bayerischen Heimat und ihre Lieblingsrezepte für zuhause.

Die Jury-Profis Betty und Christian liefern auch in diesem Jahr wieder einige ihrer besonderen Backrezepte mit viel Back-Know-how und Geling-Garantie!

Mit dem Siegerbuch zur weltweit größten Backshow können Deutschlands Hobbybäcker:innen (und solche, die es werden möchten) auftrumpfen. So schön kann Backen sein. Also, auf die Plätze – fertig, backt!

© 2023 based on the original Format “The Great British Bake Off” created by Love Productions Limited and distributed by BBC Studios Distribution Limited under licence.

© 2023 Seven.One Entertainment Group GmbH; Lizenz durch: Seven.One Licensing;
www.seven.one.

Einige Impressionen:

Pressekontakt

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



Hallo, liebe Freunde von „Das große Backen“.

na, war das nicht wieder eine wunderbare Backstaffel mit tollen Kandidatinnen und Kandidaten? Ich war jedenfalls wieder begeistert – ganz besonders von unserer Siegerin Moni, patent und souverän hat sie sich in unserem Backzelt geschlagen. Ihre köstlichen Kuchen und Torten haben mich total überzeugt – genau wie ihre Backleidenschaft! Ich gratuliere Moni herzlich zum „Goldenen Cupcake“ und wünsche ihr alles Gute für die Zukunft und viel Freude bei allen Backwerken, die da noch so kommen werden.

Alles Gute auch für alle anderen Teilnehmerinnen und Teilnehmer – ich hoffe, ihr werdet das Team und eure Zeit in unserer gemeinsamen Staffel in guter Erinnerung behalten!

Und allen Leserinnen und Lesern wünsche ich jetzt viel Vergnügen beim Ausprobieren der tollen Rezepte aus „Das große Backen“ 2023!

Eure Enie



Bitte einmal rauf aufs Siegertreppchen ...

... denn da gehörst du wirklich hier, liebe Moni! Deine Backkünste haben uns absolut überzeugt – deinen ersten Platz bei „Das große Backen“ 2023 hast du echt verdient!

Auch für uns war es eine schöne, abwechslungsreiche und natürlich auch aufregende Zeit mit den talentierten Hobbybäckerinnen und Hobbybäckern, die so viel zu bieten haben. Wir können uns immer nur schwer von allen trennen, denn unsere gemeinsame Quality-Time im Backzelt ist einfach super! Nur hier lernen wir in kurzer Zeit so viele interessante Menschen kennen, die genauso gerne backen und dekorieren wie wir ...

Ganz herzliche Grüße von uns beiden deshalb noch einmal an alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer – und natürlich auch Glückwünsche an dich, liebe Moni!

So, und jetzt: Ofen anheizen und loslegen – wir haben alles für euch vorbereitet!

Betty und Christian



Pressekontakt

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



Mit einer Torte für meine Oma hat alles angefangen ...

... und jetzt habe ich tatsächlich bei „Das große Backen“ gewonnen! Ich kann mein Glück kaum fassen und bin wirklich total happy! Seit 5 Jahren backe ich so richtig mit Leidenschaft und Herzblut – und seitdem hat mich das „Backfieber“ nicht mehr losgelassen. Aber wie man bei der Show gesehen hat: Es gibt viele Backtalente – und meine Mitbäckerinnen und Mitbäcker haben echt wunderbare und köstliche Kreationen gezaubert, die mich wirklich begeistert haben!

Vielen Dank an alle, die mich bei der Challenge unterstützt haben – mein Mann Stefan, meine Familie und meine Freund:innen. Und ein Riesens-Dankeschön natürlich auch an das ganze Team von „Das große Backen“, an meine mitbackenden Kolleginnen und Kollegen und die tolle Jury – ich werde euch sicher alle niemals vergessen!

Jetzt freue ich mich auf das nächste große Ereignis in meinem Glücksjahr 2023 – wie ihr sicher bemerkt habt, erwarten wir Nachwuchs ...

Ich wünsche euch viel Vergnügen mit meinen Kuchen und Torten aus der Show. Ich habe alle Rezepte hier im Buch aufgeschrieben, damit ihr sie zu Hause in Ruhe nachbacken könnt!

Eure „Moni“ Nagl



Glamour in Grün

ZUTATEN OBERE UND UNTERE TORTEN

Swiss-Meringue-Vanille-Buttercreme
(Eisbrech für alle 3 Torten)

770 g Eiweiß (ca. 3 Eier, M)

1 Prise Salz

800 g Zucker

20 g Tahiti-Vanillezucker (siehe S. 142)

1330 g weiche Butter

Mark von 1 Tahiti-Vanilleschote (siehe S. 142)

Lebensmittelfarbe: Eukalyptusgrün;
siehe S. 142

Mascarpone-Buttercreme

200 g Mascarpone

Für die Swiss-Meringue-Vanille-Buttercreme Eiweiß mit Salz, Zucker und Vanillezucker im heißen Wasserbad auf 70 Grad (Zuckerthermometer) erhitzen, dabei immer wieder rühren. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Eiweißmasse weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Butter und Vanillemark nach und nach zugeben und so lange rühren, bis eine geschmeidige Buttercreme entsteht.

400 g Buttercreme für die Mascarpone-Buttercreme beiseitestellen. Übrige Buttercreme in 9 Teile portionieren. ¼ Buttercreme nicht einfärben und in einen Spritzbeutel füllen. ¼ Buttercreme in einem leichten Eukalyptusgrün einfärben. ¼ Buttercreme zur Hälfte in einem dunklen Eukalyptusgrün einfärben, zweite Hälfte ebenfalls neutral belassen.

Für die Mascarpone-Buttercreme die beiseitegestellte Swiss-Meringue-Vanille-Buttercreme (400 g) mit Mascarpone vermehren und kalt stellen.



Pressekontakt

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



Kaffeeliebe

Schoko-Mokka-Boden

4 Eier (M)
140 g Zucker
½ Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
½ TL Instant-Espressoapulver

80 g Weizenmehl
40 g Speisestärke
30 g Backkakao
1 TL Backpulver

Schoko-Chili-Creme

95 g Zartbitterkuvertüre (grob gehackt)
100 g Mascarpone
200 ml Sahne
35 g Zucker
8 g Sahnezest
4 getrocknete Chilischoten
2 TL Instant-Espressoapulver

Füllung

200 g Himbeeren
½ Pk. Brauseperlen

Mokka-Karamell

mit gesalzenen Erdnüssen
75 g Zucker
50 ml Sahne
35 g kalte Butter
1 TL Instant-Espressoapulver
100 g gesalzene und getoastete Erdnüsse

Zartbitter-Ganache

200 ml Sahne
400 g Zartbitterkuvertüre (fein gehackt)

Tränke

2 Tassen starker Espresso

Deko

Bolltoddant (Hellbraun, Dunkelbraun; siehe S. 142)
Lebensmittelfarbe (Braun; siehe S. 142)
Lebensmittelfarben (Hellbraun, Dunkelbraun, Gold, Bronze; siehe S. 142)
Bitterpaste (Weiß; siehe S. 141)
CMC-Pulver (siehe S. 141)

Für den Schoko-Mokka-Boden Backofen vorheizen. Den Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig aufschlagen. Instant-Espressoapulver unterrühren. Mehl, Stärke, Backkakao und Backpulver vermischen, zur Zucker-Ei-Mischung geben. Teig in die Form geben, alles auf mittlerer Schiene 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Schoko-Chili-Creme Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Mascarpone mit 150 ml Sahne, Zucker und Sahnezest vermehren. Chilischoten fein hacken, Instant-Espressoapulver in 50 ml Sahne auflösen. Chili und Espresso-Sahne-Mix zur Mascarpone-Mischung geben. Kuvertüre in die Creme einrühren, alles in einen Spritzbeutel füllen und kalt legen.

Für die Füllung Himbeeren waschen, trocknen und mit den Brauseperlen vermischen.

Für das Mokka-Karamell mit gesalzenen Erdnüssen Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren lassen. Sahne zugeben und glatt rühren. Kalte Butter untermischen, Instant-Espressoapulver einrühren, bis es sich auflöst. Erdnüsse untermischen. Auf Backpapier verstreichen und abkühlen lassen.

Für die Zartbitter-Ganache Sahne erhitzen und über die Kuvertüre gießen. Alles unter Rühren schmelzen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Ganache bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung ausgekühlten Boden in 4 Quadrate à 15 x 15 cm teilen. Ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen, Backrahmen um den Boden legen und mit Tortenrandfolie auskleiden. Boden mit ½ Espresso tränken, ½ Schoko-Chili-Creme darauf verteilen. Je ½ Himbeer-Brauseperlen-Mix und Mokka-Karamell daraufgeben. Zweiten Boden aufsetzen und andrücken. Mit der Schichtung wie oben beschrieben weiter verfahren, mit dem vierten Boden als Deckel abschließen. Torte 60 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen, Tortenrahmen und Tortenrandfolie entfernen. Torte mit Ganache einstreichen, wieder 60 Minuten kühlen.

Für die Deko hell- und dunkelbraunen Fondant miteinander verkneten, bis eine schöne Marmorierung entsteht. Torte rundherum mit dem Fondant eindecken. Mit Lebensmittelfarben Details auf die Torte malen. Mit Silikonpaste das Mähwerk modellieren und in Gold und Bronze anmalen. Kaffeebohnen und kleine Details aus Blauspasta modellieren, bemalen und mit Lebensmittalkleber an der Torte anbringen.

Backformen: 1 x Backrahmen (10 x 30 cm), 1 x Backblech
Backtemperatur: 180 Grad Ober- und Unterhitze / 160 Grad Umluft
Backzeit: 25-30 Minuten
Kühlzeit: 120 Minuten

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](https://www.facebook.com/tretorri) und [Instagram](https://www.instagram.com/tretorri).

Weitere Informationen zum Buch unter www.tretorri.de

Pressekontakt

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