

Allgemeine Infos

Backen	9
Zutaten	9

Teige

Biskuitteig	12
Hefeteig	12
Mürbteig	13
Blätterteig	14
Plunderteig	16
Brandteig	17

Cremen und Glasuren

Vanille Buttercreme	18
Veganer Eischnee	19
Dunkles Schokomousse	20
Weißes Schokomousse	20
Frucht Mousse	21
Nuss Mousse	21
Transparente Mirror Glaze	22
Schoko Mirror Glaze	22
Bunte Mirror Glaze	23
Dunkle Ganache	24
Bunte Ganache	24
Vanille Crèmeux	25
Beeren Crèmeux	25
Nuss Glasur	26
Glanzstreiche	26

Karamellsauce	27
Fruchtgelee	27

Dekor

Schokoladen Dekoration	28
Baiser	30
Tuile	31
Krokant / Brittle	32

Desserts

Profiteroles	34
Croque en bouche	36
Erdbeer Sahne Eclairs	38
Cream cheese Eclairs	39
Croissants	40
Pains au chocolat	42
Saint Honoré	44
Paris-Brest	46
Classic Millefeuille	48
Karamell Millefeuille	50
Apfeltaschen	52
Nougat Macarons	54
Vanille Karamell Macarons	55
Heidelbeer Lavendel Macarons	56
Topven Soufflé	58
Schokoladen Soufflé	59
Zartbitter Chai Trüffel	60
Helle Zitronenmelisse Trüffel	62
Dacquoise	64
Baba au rhum	66

Schaumküsse	68
Lavakuchen	70
Fraisier	72
Mont blanc	74
Zitronen Tarte	76
Himbeer Tartes	78
Biskuitrolle	80
Creme Brûlée	82
Madeleines	84
Pavlova	86
Very Berry Bûche	88
Winterliche Tartes Tatin	90
Schwarzwälder Bûche	94
Appletini Dessert	96
Bananut Dessert	98
Pina Colada Dessert	101
Chocolate Cookie Dessert	103
Haselnuss Wölkchen Dessert	105
Pumpkin Spice Dessert	108
Lebkuchen Dessert	110
Red Poppy Dessert	112
Karamell Pop Dessert	114
Coconut Kiss Dessert	116

Allgemeine Infos: Backen



Backofen: Es wird immer mit Umluft (Heißluft) gebacken. Vorheizen ist bei neuen Backöfen normalerweise nicht notwendig. Die empfohlene Backdauer und –temperatur steht in den jeweiligen Rezepten, kann aber von Ofen zu Ofen variieren.

Wenn Gebäck auf Backblech gebacken wird, bitte immer Backpapier verwenden.

Utensilien: Eine Übersicht an speziellen Werkzeugen findest du unter www.nomnombymelli.com/zubehoer.

Reste verwerten: Manchmal wird in Rezepten eine größere Menge angegeben, als in den Desserts letztendlich verwendet wird. Das ist zum Beispiel der Fall, wenn die Herstellung kleinerer Mengen unpraktikabel ist, wie bei Biskuitböden oder Gelee. Überbleibsel lassen sich meistens gut aufbewahren und später neu verarbeiten: Gebackenen Biskuit bröseln und einfrieren. Kann für Punschkugeln oder Cakepops verwendet werden. Roher Mürbteig kann eingefroren und später gebacken werden. Flüssigkeiten, wie Ganache, Glasuren und Gelees können eingefroren und bei Bedarf neu erwärmt werden.

Allgemeine Infos: Zutaten



Mehl: Normalerweise wird mit glattem Weizenmehl gearbeitet. Bei Rührteigen und Mürbteigen kann auch Dinkel- oder Vollkornmehl verwendet werden.

Zucker: Ich verwende klassischen Zucker, da Zuckeralternativen oder künstliche Süßungsmittel nicht das gewünschte Endergebnis bringen. Bitte halte dich an die Angaben und Mengen in den Rezepten. Bei Kristallzucker, wenn möglich, auf Feinkristallzucker zurückgreifen.

Milch: In den Rezepten wird mit ungesüßter Pflanzenmilch gearbeitet. Cremige Sorten wie Mandelmilch oder Sojamilch sind zu bevorzugen.

Mürbteig

ca. 460 g / 230 g



Für 460 g:

250 g Weizenmehl

70 g Staubzucker

2 g Backpulver

100 g Margarine

(zimmerwarm)

40 g Wasser

Für 230 g:

125 g Weizenmehl

35 g Staubzucker

1 g Backpulver

50 g Margarine

(zimmerwarm)

20 g Wasser

Trockene Zutaten (Mehl, Staubzucker, Backpulver) mischen. Margarine und Wasser unterkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Nochmal durchkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche oder zwischen zwei Blättern Backpapier 0,5 cm dünn ausrollen und in die gewünschte Form bringen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mindestens 15 Minuten einfrieren. Dann bei 180 °C backen. Die Backzeit ist abhängig vom jeweiligen Rezept.

Für die Schokovariante (siehe jeweilige Rezepte) das Kakaopulver mit dem Wasser mischen und wie gewohnt weiter zubereiten.

Tipp: Wenn die Teigränder der gebackenen Tarteböden unregelmäßig sind, können diese vorsichtig mit einem kleinen, scharfen Messer nachgefeilt werden.



Nougat Macarons

14 Stück



Macarons:

67 g Mandeln
(geschält, fein gemahlen)
3 g Kakaopulver
120 g Staubzucker
4 g Kartoffelprotein
+ 60 g Wasser
60 g Kristallzucker

Gemahlene Mandeln, Kakaopulver und Staubzucker zusammen sieben. Kartoffelprotein mit Wasser schaumig mixen. Kristallzucker portionsweise untermixen.

Mandel Mischung unter den Schnee heben. Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen. 3 cm Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Das Backblech mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, um Luftbläschen im Teig aufzulösen. Mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur trocknen lassen, bis die Oberfläche nicht mehr klebrig ist. Dann 25 - 30 Minuten bei 150 °C backen.

Abkühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen.

Nougatcreme Füllung:

260 g Vanille Buttercreme
(S. 18)
85 g Nougat

Buttercreme zubereiten. Nougat im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und untermixen.

Macaronschalen mit Nougatcreme füllen und zusammensetzen.



Schokoladen Soufflé

4 Stück mit 10 cm ø



Formen:

100 g Sonnenblumenöl
100 g Kristallzucker

Vier hitzefeste 10 cm Förmchen mit Öl einpinseln und Zucker einstreuen. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Soufflé:

360 g Pflanzenmilch
20 g Kakaopulver
30 g Maisstärke
4 Portionen MyEy EyWeiß
(20 g Pulver + 100 g Wasser)
120 g Kristallzucker

Pflanzenmilch mit Kakaopulver und Maisstärke in einem Topf glatt rühren und unter Rühren erhitzen, bis sie eindickt und glänzt. In eine Schüssel umfüllen und eng mit Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen, sodass sich keine Puddinghaut bildet.

EyWeiß schaumig schlagen. Zucker portionsweise untermixen und weiter schlagen, bis ein steifer Schnee entsteht. Diesen mit einem Schneebesen portionsweise unter die Schokoladenmasse rühren.

Teig mit einem Spritzbeutel oder Löffel in die Förmchen füllen. Im Gegensatz zum Topfen Soufflé werden hier die Förmchen nur 3/4 voll angefüllt, da die Schokovariante stärker aufgeht. 25 Minuten bei 180 °C backen.

Staubzucker

Mit Staubzucker besieben und noch warm servieren. Das Soufflé sinkt schnell zusammen.

Zartbitter Chai Trüffel

20 Stück



280 g Zartbitterkuvertüre
100 g + etwas mehr Sahne
10 g Staubzucker
5 g Chai Tee

Kuvertüre klein hacken.
Sahne mit Zucker erwärmen. Chai Tee aus der Tüte lösen und 30 Minuten in der warmen Sahne ziehen lassen. Flüssigkeit sieben, abwiegen und mit zusätzlicher Sahne auf 100 g aufgießen. Erneut erwärmen und über die gehackte Kuvertüre gießen. Sanft rühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Trüffelmasse abkühlen lassen und dann mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Anschließend mit einem Teelöffel gleich große Portionen abnehmen. Diese 20 Minuten einfrieren und dann zu Kugeln formen. Nochmals 30 Minuten kalt stellen.

80 g Kakaopulver

Trüffel in Kakaopulver wälzen und bis zum Servieren wieder kalt stellen.





Pavlova

1 Stück



Eischnee:

4 Portionen MyEy Eyweiß
(20 g Pulver + 100 g Wasser)
100 g Kristallzucker

MyEy anrühren. Zucker portionsweise untermixen.
Zu einem steifen Schnee mixen.

Einen 16 cm Kreis auf ein Backpapier zeichnen. Den
Schnee darauf mit einem Löffel oder einer kleinen
Winkelpalette anhäufen und etwas glatt streichen.

2 1/2 Stunden bei 125 °C backen. Falls das Pavlova
dann noch am Backpapier klebt, weiter backen lassen.
Abkühlen lassen.

Deko:

60 g Schlagsahne
+ 10 g Staubzucker
20 g ungesüßtes Sojajoghurt
80 g gemischte Beeren
Kräuter
Staubzucker

Sahne mit Staubzucker aufschlagen. Joghurt
untermixen. Mit einem Löffel oder Messer eine kleine
Mulde in die Mitte der Pavlova machen. Diese mit der
Joghurtsahne auffüllen. Mit frischen Beeren und
Kräutern dekorieren und bezuckern.











Die Autorin



Melanie Kröpfl

... ist vegane Konditorin, Kochbuch Autorin und ehemalige Inhaberin von Österreichs erster veganen Konditorei „NomNom Bakery“. Unter dem Namen **NomNom by Melli** bietet sie vegane Tortenbestellungen, Backkurse, Schulungen und Backbücher an.

Kontakt:

nomnombymelli.com

mail@nomnombymelli.com

FB: facebook.de/nomnomveganbakery

IG: [nomnom_melli](https://www.instagram.com/nomnom_melli)

