

NomNom!

Die beliebtesten Rezepte aus der NomNom Bakery

Melanie Kröpfl

Zutaten und Backinfos	8
-----------------------	---

## **Cupcakes**

Beeren Cupcakes	10
Vanille Cupcakes	12
Schokoladen Cupcakes	13
Nuss Marzipan Cupcakes	15
Himbeer Schoko Cupcakes	17
Bier & Brezel Cupcakes	19
Salted Caramel Cupcakes	21

## **Torten und Kuchen**

Trauben Nuss Streuselkuchen	23
Erdnuss Karamell Torte	25
Cheesecake	27
Malakoff Torte	29
Schwarzwälder Kirsch Torte	31
Marmorkuchen	33
Oreo Torte	35
Schoko Cookie Torte	37
Weißer Mousse Torte	39
Nougat Torte	41
Kirsch Pie	43
Mon Chéri Torte	45
Kokos Mandel Torte	47
Sacher Torte	49
Opern Torte	51
Beeren Joghurt Torte	53
Cremeschnitten	55
Bananenschnitten	57
Tiramisu	59
Beeren Schaum Schnitten	61

Planty Milchschnitten	63
Punschkrapfen	65
Panna Cotta Tarte	67

## **Weitere Desserts**

Brownies	69
Topfenstrudel	71
Nuss Schnecken	73
Chocolate Chip Cookies	75
Macarons	77
Faschingskrapfen	79
Mohnnudeln	81
Pancakes	83
Pinze	85
Apfelstrudel	87
Kaiserschmarrn	89

## **Weihnachten**

Vanillekipferl	91
Zimtsterne	93
Spritzgebäck	95
Schokokipferl	97
Mürbteig Kekse	99
Spekulatius	101
Kokosbusserl	103
Linzer Kekse	105
Lebkuchen	107
Windringe	109
Gebrannte Mandeln	111
Lebkuchen Cupcakes	113
Bratapfel Muffins	115
Vanillekipferl Cupcakes	117

Apple Pie	119
Zimtstern Torte	121
Spekulatius Cheesecake	123
Dominostein Torte	125
Pumpkin Pie	127
Stollen	129
Glühwein Kuchen	131
Maronicreme Torte	133
Bratapfel im Blätterteig	135

## **Winter Drinks**

Punsch	17
Eggnog	139
Pumpkin Pie Shake	141
Goldene Milch	143



# Zutaten und Backinfos



**Mehl:** Ich backe am liebsten mit glattem Weizenmehl. Bei Rühr- und Mürbteigen kann das Mehl 1:1 durch Vollkornmehl, Dinkelmehl oder eine fertige Glutenfrei-Mehlmischung ersetzt werden.

**Butter:** Für die meisten Teige verwende ich geschmacksneutrale Pflanzenöle, wie Sonnenblumenöl oder Rapsöl. Wenn eine feste oder cremige Konsistenz benötigt wird, greife ich auf Margarine mit ca. 80 % Fettgehalt zurück.

**Zucker:** Normalerweise backe ich mit Kristallzucker (als „Zucker“ in den Rezepten angegeben). Für Cremen und Teige mit geringem Wassergehalt wird Staubzucker (Puderzucker) verwendet.

**Eier:** Großteils wird ohne speziellem Ei Ersatz gearbeitet. Das richtige Verhältnis der Zutaten sorgen für perfekte Teige. Wer jedoch mit sehr Eischnee-lastigen Rezepten experimentieren will, kann dies mit Aquafaba, Kartoffelprotein oder dem „EyWeiß“ von der Marke „MyEy“ machen. Meine Richtwerte zum Ersetzen von einem Eiklar sind folgende:

Kartoffelprotein: 2 g Pulver, 30 g Wasser

MyEy EyWeiß: 5 g Pulver, 25 g Wasser

Aquafaba: 30 g abgetropftes Kichererbsenwasser

**Milch:** Kuhmilch kann durch beliebige Pflanzenmilch auf Basis von Nüssen, Hülsenfrüchten oder Getreidesorten ersetzt werden. Ich liebe Mandelmilch und Sojamilch, da diese eine cremige Konsistenz und einen vollmundigen Geschmack haben. Es wird ungesüßte Pflanzenmilch verwendet.

**Schlagsahne (Schlagobers):** Vegane Sahne basiert auf Pflanzenfetten. In den Rezepten wird gesüßte Sahne verwendet. Falls deine Sahne nicht bereits gesüßt ist, kannst du zusätzlichen Staubzucker untermixen. Mein Richtwert beträgt 10 g Staubzucker auf 100 g Sahne. Zugabe von Sahnesteif ist nicht notwendig. Wenn im Rezept Sahne statt Schlagsahne steht, kann nichtaufschlagbare Kochsahne verwendet werden.

**Gelatine:** Agar-Agar ist ein Geliermittel, das aus Algen gewonnen wird. Du kannst es anstatt Gelatine verwenden. 4 g Agar-Agar Pulver entsprechen dabei 4 Blatt bzw. 8 g Gelatine.

**Schokolade:** Für Glasuren wird Kuvertüre (50 – 80 % Kakaomasse) verwendet, da diese aufgrund ihres hohen Kakaobuttergehalts Glanz und Geschmeidigkeit gibt. Für Cremen und Teige kann auf günstigere Kochschokolade oder sonstige Tafelschokolade zurückgegriffen werden.

**Kakao:** Bei Kakaopulver darauf achten, dass dieses reiner Backkakao ist und keine Trinkmischung aus Kakao, Zucker und Milchpulver. Fairtrade Kakao ist zu bevorzugen.

**Weihnachtliche Gewürze:** Lebkuchengewürz enthält Zimt, Gewürznelken, Piment, Muskatnuss, Ingwer, Koriander, Kardamom und Macis. Pumpkin Spice, das vor allem für Pumpkin Pie verwendet wird, basiert ebenfalls auf Zimt, ist aber etwas milder im Geschmack.

**Backofen:** Die Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen mit Umluft bzw. Heißluft. Vorheizen ist bei neuen Backöfen normalerweise nicht notwendig. Die Temperaturen und Backzeiten können bei Ober- und Unterhitze abweichen.

**Backformen:** Die meisten Rezepte sind auf „normalgroße“ Torten mit einem Durchmesser von 24 – 26 cm ausgelegt. Für eine kleinere Größe wie 20 – 22 cm, können die Mengenangaben halbiert werden. Ich arbeite immer mit Springformen (= Backformen mit abnehmbaren Rahmen). Die Formen werden vor dem Backen mit Pflanzenöl eingepinselt oder mit Backpapier ausgelegt.

Eine Übersicht der aktuell besten Produkte und weiterer nützliche Utensilien findest du auf [www.nomnombymelli.com/zubehoer](http://www.nomnombymelli.com/zubehoer).

# Beeren Cupcakes

12 Stück



## **Erdbeer Muffins:**

60 g Erdbeeren  
200 g Mehl  
140 g Zucker  
7 g Backpulver  
80 g Sonnenblumenöl  
200 g Wasser

Muffinblech mit 12 Muffinformen bestücken. Erdbeeren vierteln. Trockene Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver) mischen. Flüssige Zutaten (Öl, Wasser) mischen und unterrühren. Teig in die vorbereiteten Förmchen gießen. Darüber ein paar Erdbeerstückchen verteilen. Sie sinken beim Backen etwas ein.

Muffins 25 Minuten bei 180 °C backen.

## **Himbeer Frosting:**

20 g Vanillepudding Pulver  
170 g Pflanzenmilch  
60 g Margarine  
(zimmerwarm)  
30 g Staubzucker  
2 EL Himbeerpulver  
(= gefriergetrocknete, gemahlene Himbeeren)

Aus Puddingpulver und Pflanzenmilch einen Pudding kochen. Diesen unter regelmäßigem Rühren komplett abkühlen lassen, damit sich keine Puddinghaut bildet. Margarine mit Staubzucker zu einer schaumigen Buttercreme mixen. Pudding portionsweise untermixen. Himbeerpulver untermischen.

Frosting mit einem Spritzbeutel und Wunschtülle auf die abgekühlten Muffins dressieren.







# Erdnuss Karamell Torte

25 cm



## Schoko Teig:

250 g Mehl  
150 g Zucker  
10 g Backpulver  
35 g Kakaopulver  
250 g Wasser  
100 g Sonnenblumenöl

Eine 25 cm Springform vorbereiten.

Trockene Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Kakaopulver) mischen. Flüssige Zutaten (Wasser, Öl) mischen und unterrühren. Teig in die Backform füllen und 30 Minuten bei 180 °C backen. Komplet abkühlen lassen.

## Karamellsauce:

200 g Zucker  
100 g Sahne  
40 g Margarine  
150 g Erdnüsse

Sahne mit Margarine erwärmen, bis diese geschmolzen ist. Zucker in einem Topf erhitzen. Sobald er geschmolzen und gebräunt ist, vorsichtig die Sahne-Margarine Mischung einrühren. Erdnüsse grob hacken und einrühren.

## Erdnuss Creme:

400 g Schlagsahne  
150 g gesüßte Erdnussbutter

Sahne aufschlagen. Erdnussbutter untermixen.

## Ganache:

180 g Sahne  
130 g Zartbitterkuvertüre

Sahne mit klein gehackter Kuvertüre unter Rühren erwärmen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist.

## Deko:

Erdnüsse  
(geröstet, gesalzen)

Tortenring um den Schokoboden setzen. Karamellsauce darauf verteilen. Erdnusscreme aufstreichen und 30 Minuten einfrieren. Ganache darüber gießen. Mit Erdnüssen bestreuen. Torte über Nacht kalt stellen.



# Marmorkuchen

25 cm



375 g Mehl  
250 g Zucker  
20 g Vanillezucker  
15 g Backpulver  
375 g Wasser  
160 g Sonnenblumenöl

Eine 25 cm Gugelhupf Form vorbereiten. Trockene Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker) mischen. Flüssige Zutaten (Sonnenblumenöl, Wasser) mischen. Alles mit dem Schneebesen verrühren. Die Hälfte vom Teig in die Backform gießen.

20 g Kakaopulver

Den restlichen Teig mit Kakaopulver verrühren und über den hellen Teig gießen. Mit einer Gabel durch den Teig ziehen, um ihn zu marmorieren. Kuchen 45 - 50 Minuten bei 180 °C backen.

**Tipp:** Um den Gugelhupf makellos aus der Form stürzen zu können, am besten komplett abkühlen und danach 30 Minuten im Tiefkühler festigen lassen.





# Mohnnudeln

2 Portionen



600 g mehlig Kartoffeln  
200 g Mehl  
10 g Kartoffelstärke

Kartoffeln schälen, weich kochen und absieben. Fein zerdrücken bzw. stampfen und abkühlen lassen. Stärke und Mehl unterkneten. Dabei nur so viel Mehl verwenden, bis der Teig nicht mehr klebrig ist.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teelöffelgroße Portionen vom Teig abnehmen und diese zu Schupfnudeln rollen.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Nudeln 10 Minuten darin ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Aus dem Wasser schöpfen.

Sonnenblumenöl  
60 g gemahlener Mohn  
Staubzucker

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Nudeln goldbraun anbraten. Mohn dazu geben. Vor dem Servieren mit Staubzucker besieben.





# Zimtsterne

1 Blech



170 g gemahlene Mandeln  
170 g gemahlene  
Haselnüsse  
150 g Staubzucker  
10 g Zimt  
50 g Wasser

Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Gemahlene Nüsse, Staubzucker und Zimt mischen und Wasser unterkneten. Sollte die Masse zu bröselig sein, etwas mehr Wasser hinzufügen. Sollte die Masse hingegen zu klebrig sein, mehr Staubzucker dazu kneten. Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne 10 Minuten bei 180 °C backen.

Je dünner der Teig ausgerollt wird, umso kürzer sollten die Sterne backen, sonst sind sie nach dem Abkühlen zu hart.

## **Glaser:**

120 g Staubzucker  
Wasser

Staubzucker mit etwas Wasser zu einer zähflüssigen Glasur anrühren. Die erkalteten Zimtsterne mithilfe einer kleinen Lochtülle glasieren.



# Lebkuchen Cupcakes

12 Stück



## **Lebkuchen Teig:**

200 g Mehl  
140 g Zucker  
7 g Backpulver  
6 g Kakaopulver  
2 g Lebkuchengewürz  
80 g Sonnenblumenöl  
200 g Wasser

Muffinblech mit 12 Muffinformen bestücken.

Trockene Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Kakaopulver, Lebkuchengewürz) mischen. Flüssige Zutaten (Öl, Wasser) mischen und unterrühren. Teig in die Förmchen gießen und 25 Minuten bei 180 °C backen.

## **Topping:**

20 g Vanillepudding Pulver  
170 g Pflanzenmilch  
60 g Margarine  
(zimmerwarm)  
30 g Staubzucker  
3 g Zimt

Aus Puddingpulver und Milch einen Pudding kochen. Diesen unter regelmäßigem Rühren komplett abkühlen lassen. Margarine mit Staubzucker und Zimt schaumig mixen. Den Pudding portionsweise untermixen. Mit Spritzbeutel und beliebiger Tülle auf die Muffins dressieren.

## **Deko:**

12 kleine Lebkuchenfiguren  
(siehe Rezept „Lebkuchen“)

Die Lebkuchenfiguren vor dem Servieren aufsetzen.