

BETTINA FAORO

Süßes Glück

Einfache Desserts, Schnitten, Kekse und
köstliche Kleinigkeiten



Kreationen
zu jeder Jahreszeit
von der
Bestsellerautorin

ATHESIA



FRÜHJAHR

Topfencreme mit Erdbeeren



Rhabarberschnitten



Zitronengranita



Joghurtcreme mit Amarenakirschen



Millefoglie



Bananen-Schoko-Sahne-Dessert



Kaffeecreme



Tiramisu



Mini-Biskuitroulade



Erdbeertiramisu



SOMMER

Topfenperlen mit Erdbeersauce



Zwetschgentaschen



Joghurtmousse



Heidelbeerschmarren



Himbeerherzen



Cheesecake mit Kirschen



Kokospudding mit Himbeeren



Granola-Körbchen mit Joghurt



Kirschnitten



Johannisbeermuffins



HERBST

Vanille-Trauben-Dessert



Kürbisigel



Bratapfel mit Preiselbeermarmelade



Gewürzbirnen mit Krokant und Schokoladensauce



Kürbismuffins



Birnen-Schoko-Muffins



Rotweinschnitten



Kakicreme



Schokomousse



Süßer Ofenplent mit Rotweinzwetschgen



WINTER

Schokotropfen mit Orangencreme



Rosinenstäbchen



Walnusschnitten



Orangencreme



Kokoswürfel



Schokoladensalami



Schokostiefel



Buchweizenroulade mit Preiselbeersahne



Schoko-Zimt-Pannacotta



Haferflockenkekse mit Datteln



Rhabarberschnitten

1 Blechkuchenform
(24 x 42 cm)

Backtemperatur
180 °C 

Backzeit
25 Minuten

Zutaten

3 Eier
160 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
160 ml Öl
250 g Naturjoghurt
350 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
200 g Rhabarber, geschält und
in Stücke geschnitten

Weiteres

Staubzucker

Zubereitung

1. Eier, Zucker und Vanillezucker in der Küchenmaschine so lange aufschlagen, bis die Masse hellgelb und schaumig ist.
2. Das Öl langsam einfließen lassen und gut unterrühren.
3. Den Naturjoghurt dazugeben und unterrühren.
4. Mehl und Backpulver vermischen und über die Masse sieben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
5. Den Rhabarber unter den Teig heben.
6. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Blechkuchenform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen backen.
7. Auskühlen lassen, portionieren und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

- Die Rhabarberschnitten schmecken frisch am besten.



Kaffeecreme

6 Portionen

Zutaten

15 g lösliches Kaffeepulver
200 ml warmer Kaffee
500 g Mascarpone
80 g Staubzucker
200 ml Sahne

Weiteres

12 mit Schokolade überzogene
Kaffeebohnen

Zubereitung

1. Das Kaffeepulver im warmen Kaffee auflösen und auskühlen lassen.
2. Mascarpone, Staubzucker und Sahne in der Küchenmaschine zu einer homogenen Creme verrühren.
3. Den Kaffee nach und nach dazugeben und gut unterrühren.
4. Die Creme in einen Spritzsack füllen und in Gläser oder Schälchen spritzen.
5. Mit Kaffeebohnen garnieren.

Tipp

- Man kann die Kaffeecreme auch abwechselnd mit zerbröselten Keksen in die Gläser schichten.



Topfenperlen mit Erdbeersauce

24 Topfenperlen

Haselnussbrösel

30 g Haselnüsse
70 g Brotbrösel
1 EL Zucker
½ TL Zimt

Topfenperlen

110 g Mehl
30 g Grieß
1 Ei
60 g flüssige Butter
250 g Topfen (Quark)
1 Prise Salz

Erdbeersauce

500 g Erdbeeren, geputzt
30 g Zucker
½ Zitrone, Saft

Weiteres

Erdbeeren
Himbeeren
essbare Blüten

Haselnussbrösel

1. Haselnüsse, Brotbrösel, Zucker und Zimt in einem tiefen Teller vermischen.

Topfenperlen

2. Mehl, Grieß, Ei, Butter, Topfen und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Rolle formen und 24 kleine Stücke abschneiden.
4. Jedes Teigstück zu einer kleinen Kugel formen und ins kochende Salzwasser geben.
5. Wenn die Topfenperlen an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in den Haselnussbröseln wälzen.

Erdbeersauce

6. Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und mit dem Pürierstab pürieren. Kurz erwärmen.

Fertigstellung

7. Etwas Erdbeersauce auf Teller geben und je zwei Topfenpralinen daraufsetzen. Mit Erdbeerbälften, Himbeeren und essbaren Blüten garnieren.

Tipps

- Die Topfenperlen müssen heiß serviert werden, kalt schmecken sie nicht.
- Die ungekochten Teigperlen lassen sich gut einfrieren. Kurz vor Gebrauch gefroren ins kochende Salzwasser geben und garen.
- Für die Fruchtsauce kann man jede beliebige Beerensorte verwenden.



Kürbisigel

etwa 20 Stück

Backtemperatur
180 °C 

Backzeit
10 Minuten

Zutaten

200 g Mehl
50 g Kürbis, gekocht und püriert
100 g Butter
50 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Eigelb

Weiteres

Schokoladenglasur
Haselnusskrokant

Zubereitung

1. Mehl, Kürbis, Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Eigelb zu einem geschmeidigen Mürbteig verkneten.
2. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Vom Teig 7–8 g schwere Stücke abschneiden und zu Kegeln formen.
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen.
5. Herausnehmen und auskühlen lassen.
6. Die Schokoladenglasur erwärmen. Die Kekse mit der dicken runden Seite hineintauchen und in Haselnusskrokant wälzen.
7. Etwas Glasur in einen Spritzbeutel füllen und drei Tupfen für die Augen und die Nase auf die Kekse spritzen.

Tipp

- Statt Haselnusskrokant kann man auch Schokostreusel verwenden.



Schokomousse

6 Portionen

Zutaten

3 Blatt Gelatine
250 g Zartbitterschokolade,
gehackt
3 Eier
80 g Zucker
400 ml Sahne

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen lassen.
3. Eier und Zucker über dem Wasserbad hellgelb und schaumig aufschlagen.
4. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und zügig unterrühren. Etwas abkühlen lassen.
5. Sahne steif schlagen und die gut ausgedrückte Gelatine auf kleiner Flamme auflösen.
6. 2–3 EL Sahne zur Gelatine geben und gut verrühren.
7. Unter die restliche Sahne ziehen und löffelweise unter die Schokoladen-Ei-Masse heben.
8. In Portionsgläser füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Tipp

- Statt Zartbitterschokolade kann man auch Vollmilchschokolade verwenden und den Zucker weglassen.



Dank

Ich möchte mich bei all denen bedanken, die mich immer in meinem Tun bestärkt haben.

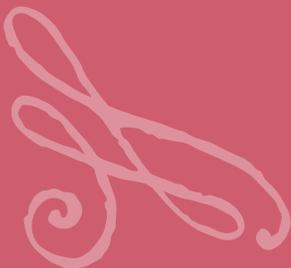
Ein Dank an meine Eltern, die immer an mich glauben.

Ich danke meiner Familie, die mich viele Stunden entbehren musste, in denen ich gekocht, gebacken und geschrieben habe. Es war eine intensive Zeit. Danke für euer Verständnis.

Ein Dankeschön an die Mitglieder der Facebook-Gruppe „Rezepte aus Südtirol“ und an meine Instagram-Follower – ohne euch hätte ich dieses Buch wohl nicht geschrieben.

Isabel Weis, danke für deine Idee zum neuen Buch und die ständige Betreuung.

Ein Dank an meine Freundinnen, die sich immer mit mir freuen.



Lieber Manni,

mein größter Dank gebührt wohl dir. Ohne dich hätte ich dieses Projekt nicht gemacht.

Ein herzliches Dankeschön für die Zusammenarbeit und deine wundervollen Bilder! Sie sind einfach traumhaft.

Die Arbeit am Buch war eine anspruchsvolle Zeit. Deine ruhige Art während der Fotoshootings hat mich oft beruhigt und dein oft gesagter Satz „Des sigsch lai du!“ hat meinen Perfektionismus relativiert – auch dafür vielen Dank.

Manni, du bist mein bester Fotograf!

Bettina Faoro

ist leidenschaftliche Hobbybäckerin und liebt es, Neues auszuprobieren. Schon als Kind war sie sehr einfallsreich und fantasievoll. Ihre Kreativität spiegelt sich nun in ihren Torten, aber auch in einfachen Kuchen und Desserts wider. Am liebsten backt sie für Familie und Freunde sowie zu besonderen Anlässen. Viele Rezepte veröffentlicht sie auf Facebook, vor allem in der Gruppe „Rezepte aus Südtirol“, wo ihre Kreationen extrem beliebt sind.

Mit ihren Backbüchern geht ein großer Traum der Sozialbetreuerin in Erfüllung: „Ein Traum ist nur ein Traum, bis du entscheidest, ihn zu verwirklichen.“



Bibliografische Information
der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

1. Auflage 2024
© Athesia Buch GmbH, Bozen

Lektorat: Kathrin Kötz
Fotos Umschlag und Innenteil: Manfred Perntaler,
außer Seite 12 (Privat Bettina Faoro)
sowie die Seiten 14 o. l. und o. r., 32, 78, 100 (jeweils stock.adobe.com)
Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag
Bildbearbeitung: Typoplus, Frangart
Druck: GZH, Zagreb
Papier: Vorsatz und Innenteil Maestro Print

Gesamtkatalog unter
www.athesia-tappeiner.com

Fragen und Hinweise bitte an
buchverlag@athesia.it

ISBN 978-88-6839-714-2
ISBN 978-88-6839-715-9 (e-Book)

Bildbeschreibung Umschlag
Joghurtcreme mit Amarenakirschen
(Rezept Seite 24)





Rhabarberschnitten im **Frühling**, Himbeerherzen im **Sommer**, Kakicreme im **Herbst**, Schokostiefel im **Winter** – Bettina Faoros zweites Backbuch enthält süße Rezepte für jede Jahreszeit!

Neue kreative Ideen der Hobbybäckerin geben nicht nur Gelegenheit zum Backen während der Sommermonate, wenn überall frische Früchte erhältlich sind, sie zaubert auch mit herbstlichen Zutaten und Gewürzen im Winter.

Der Fokus liegt auf Köstlichkeiten, die alle **ohne großen Aufwand** nachgemacht werden können. Hobbypatissiers sowie Backneulinge finden ausreichend Inspiration. Mit den **Schritt-für-Schritt-Anweisungen** kann nichts schiefgehen.

Passende Rezepte für ein tolles **Dessert** nach einem Festmahl, leckere **Snacks** für zwischendurch und **Schnitten** und **Muffins** beim Kaffeeklatsch. An alle Schleckermäuler: Willkommen im Paradies!

ISBN 978-88-6839-714-2



9 788868 397142

athesia-tappeiner.com

24 € (I/D/A)