



THERESA HAUBS

Cozy

Baking Time

Süße Rezepte für
die kalte Jahreszeit



G|U



Vorwort	8
Meine liebsten Back-Hacks	10
Rezept-Upgrades und vegane Alternativen	12
Pannenhilfe	13
Happy Baking Playlist	14

BAKE IT TILL YOU MAKE IT – HERBSTREZEPTE

Bester Schokokuchen ever	18
Apfelkuchen mit Mandelstreuseln	20
Pumpkin Spice Muffins	23
Zwetschkuchen	25
Absolute Banger Cookies	27
Schoko Slaycation	28
Cutesy Zimtschnecken	30
Cheesy Boi – Käsekuchen	33
Easy peasy Mohnkuchen	34
Schweizer Rüblitorte	38
Haselnusskranz	41
Nussecken deluxe	42
Kirschkuchen mit Mandelstreuseln	45
Marzipanschnecken	47
Kuchenstich	48
Italienischer Apfelkuchen	50
Zitronenkuchen vom Blech	53
Nutella-Biskuits mit flüssigem Kern	57
Schoko-Karamell-Poke-Cake	58
Apple Crumble	60
Basic Bitch – einfacher Zitronenkuchen	63
Schokobon-Muffins	64
Apfelrosen	67

Pistazienmuffins	68
Zwetschgendatschi Deluxe	71
Eierlikörkuchen	72
Chocolate Bricks	75
Crookies – Croissant-Cookies	79
Wiesnherz	80
Wiesnherz in vegan	83
Orange ist the new Snack – Mandarinen-Schmand-Torte	85
Kuchenlollis	86
Scones	89
Bananenbrot	91
Buttermilch-Core	92





S. 99



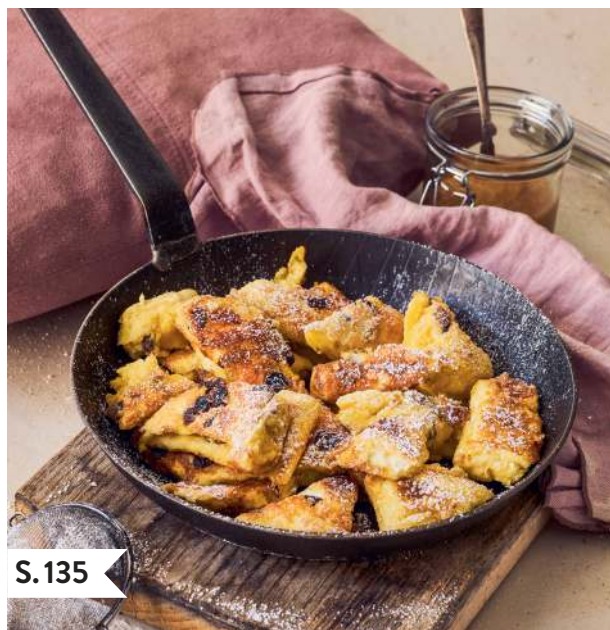
S. 100



S. 102

HOT GIRL WINTER IS COMING – WINTERREZEPTE

Ratzfatz Orangen-Schoko-Plätzchen	97
10/10 Schokoplätzchen	99
Orangen-Makronen	100
Lebkuchen in easy	102
Marzipan-Baddies	105
Marmelade-Rum-Törtchen	106
Zimtsterne	108
Salted caramel princess	111
Österreicher Busserl	115
Krokant-Taler	116
Vanillekipferl	118
Haferflockenplätzchen	120
Mozartplätzchen	122
Zitronenherzen	125
Aprikosenplätzchen	127
Florentiner	129
Break it off! – Bruchschokolade	133
Kaiserschmarrn	135
Glühweinkuchen	136
Gebrannte Mandeln	138
Schoko-Cornflakes-Haufen	141
Lebkuchen-Brownies	143
Glühweinschnitten	144
Lebkuchenmuffins	147
Linzer Torte	149
Danksagung	151
Register	152
Impressum	158



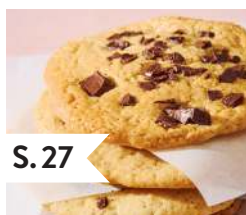
S.135



S.118



S.111



S.27



S.129



S.122



S.133

Vorwort

Erst mal Gratulation, dass ihr zu diesem Buch gegriffen habt, offenbar habt ihr Geschmack. Dieses Buch ist für alle, die sagen „Ich würde voll gerne mehr backen“. Zugegeben höre ich den Satz sehr oft, daher ist es jetzt meine Mission, meine easy-peasy-Rezepte weiterzugeben.

Ich bin keine Konditormeisterin mit komplizierten Rezepten, sondern einfach jemand, der schon einiges gebacken hat und überzeugt ist, dass Backen kein Hexenwerk ist, sondern einfach Spaß macht (nicht nur euch, sondern auch denen, die davon kosten dürfen). Ich selbst bin Studentin, aka, schwimme nicht grade in Geld, hab prinzipiell zu wenig Zeit und eine Küche, die gefühlt aus einem einzigen Regalbrett besteht. Trotzdem backe ich supergerne, und ich bekomme ehrlich für nichts so viele Komplimente wie für meine Kuchen. Ich hab schon sehr viel ausprobiert und in den letzten Jahren meine Rezeptliste optimiert: einfache und leckere Rezepte, für die man kein besonderes „Backtalent“ braucht. Die meisten Rezepte stammen aus meiner Familie, von Uroma und Oma über meine Mama bis hin zu mir, und wurden über vier Generationen weitergegeben.

Ich finde, es ist an der Zeit, diese Schätze mit euch zu teilen. Let's go!

Was erwartet euch?

- Einfache, schnelle Rezepte – ihr braucht kein Backprofi zu sein und auch keine crazy Küchenausstattung – ein einfacher Handmixer reicht vollkommen.

- Wenige Zutaten – perfekt für broke Studis wie mich und alle, die einfach Spaß am Backen haben.
- Ganz normale Zutaten – ihr müsst nicht in vier verschiedene Läden, bevor ihr loslegen könnt.
- Vielfalt ohne Ende – verschiedene Teige, Beläge und Kombis für jeden Geschmack.
- Schnell und unkompliziert – weil niemand drei Stunden auf einen Kuchen warten will, wenn man ihn jetzt essen könnte. Zugegeben: Es gibt paar Ausnahmen, aber die lohnen sich.
- Rezepte, die auf den Punkt kommen – keine Romane, nur das, was man wirklich braucht.
- Backen mit den richtigen Vibes – hab euch eine Gute-Laune-Playlist erstellt.

Diese Boni sind dabei:

- Rezept-Upgrades: kleine Tricks, wie man einfache Rezepte aufs nächste Level hebt.
- Back-Hacks: nützliche Tipps, die ich mir über die Jahre angeeignet habe und die das Back-Game sehr viel einfacher machen.
- Pannenseite: Erste Hilfe, wenn mal was schiefgeht – wir können alles irgendwie retten.

Also, worauf wartet ihr? Schürze um (oder Hoodie, let's be real), Musik an – und Happy Baking!

Eure Theresa[♥]

