

10 Backtrends, die jeder Hobbybäcker kennen sollte



Großmutter's Apfelkuchen ist immer ein Renner. Damit es am Kuchentisch jedoch nicht langweilig wird, haben wir für dich ein paar frische Backideen – für süße Kuchen to go, festliche Anlässe und auch für jeden Tag. Für echte Hobbybäcker ist das ganze Jahr Backsaison. Doch wenn es draußen langsam kühler und dunkler, also Zeit zum Einkuscheln wird, versetzen einen die wohlige Backofenwärme und die feinen Kuchenaromen besonders in Verückung. Klassiker wie Apfel-, Marmor- oder Streuselkuchen sollte jeder Hobbybäcker im Repertoire haben, doch manchmal ist ein wenig Abwechslung auf der Kaffeetafel auch nicht zu verachten.

Gut, dass es jedes Jahr immer wieder neue Trends gibt, die unserer Backroutine etwas frischen Wind verleihen. Viele Trends sind zwar nur 1-Jahr-Phänomene, andere haben dagegen Potenzial zum Klassiker. Wir haben für dich die 10 besten Backtrends für 2014 zusammengetragen, die mit Sicherheit auch die nächsten Jahre noch einen festen Platz in deinem Backbuch haben.

Whoopie Pies

Wie das manchmal so ist, sind Klassiker aus einem anderen Land, erst nach (vielen) Jahren auch über die Grenzen bekannt und es entsteht plötzlich ein Hype. So geschehen bei Whoopie Pies. Sie entstanden in den USA bereits in den 1920er Jahren und haben dort erst vor kurzem einen kleinen „Whoopie War“ zwischen Pennsylvania und Maine ausgelöst, da beide Staaten die Mini-Kuchen als „Nationalgebäck“ deklarieren wollten. Kein Wunder, immerhin kann man den kleinen Küchlein nur schwer widerstehen. Sie setzen sich aus zwei Teighälften zusammen, zwischen die eine Creme gefüllt wird. So sehen sie dann aus wie Burger, nur kleiner und eben in süß.



Würzige Apfel-Whoopie Pies

Naked Cakes

Naked Cakes, also nackte Kuchen, kommen ganz ohne Fondant, Ganache oder Marzipanschicht aus und zeigen im wahrsten Sinne, was in ihnen steckt. Vor allem bei Hochzeitstorten ging dieses Jahr der Trend hin zur Natürlichkeit. Statt künstlich verpackt, ist bei Naked Cakes jede Kuchenschicht von außen zu erkennen, sodass sich hervorragend mit Farbe und Struktur spielen lässt. Dazu lassen sie sich dann wunderbar mit Blumen, Früchten, Schokolade oder Zuckerdekor verzieren. Und weil sie so schön sind, haben sich die entblößten Kuchen im Vintage-Stil mittlerweile auch auf dem sonntäglichen

10 Backtrends, die jeder Hobbybäcker kennen sollte

Kaffeetisch einen wohlverdienten Platz verdient. Wichtig ist nur, dass sie frisch genossen werden, da sie ohne Ganache oder Fondant natürlich auch schneller trocken werden.



Foto: Stocksy

Ombre Cakes und Layer Cakes

Bei Kuchen wird dieses Jahr viel experimentiert. Bei Ombre Cakes („Schattenkuchen“) kannst du zum Beispiel mit Farbe spielen – entweder bei den Kuchenböden im Inneren oder beim Frosting außen. Dabei werden entweder die Böden in einer Farbnuance unterschiedlich intensiv eingefärbt oder das Frosting von oben nach unten oder umgekehrt ineinander übergehend in verschiedenen Farbschattierungen aufgetragen. Eine andere Variante sind Layer Cakes, also Schichtkuchen. Hierbei werden die einzelnen Kuchenböden unterschiedlich eingefärbt und übereinander geschichtet. Dazwischen wird eine Frischkäse- oder Fruchtcreme aufgetragen. Die optische Überraschung kommt dann zum Vorschein, sobald der Kuchen angeschnitten wird. Beide Varianten machen übrigens auch als Naked Cake eine gute Figur.



Push Up Cake Pops

Cake Pops sind wahrscheinlich mittlerweile jedem ein Begriff. Statt kleine Kuchen in Kugelform kannst du aber auch Mini-Schichtkuchen am Stiel genießen. Dazu gibt es spezielle Push Up Becher, in die die einzelnen Schichten gefüllt werden. Mit Hilfe des Stiels wird der Kuchen dann Stück für Stück nach oben geschoben und du kannst ihn einfach wie ein Eis essen.



Kuchen im Kleinformat

Mini-Kuchen sind dieses Jahr generell ein großes Thema. Da Muffins und Cupcakes quasi schon ein alter Hut sind, werden jetzt Guglhupf oder Kastenkuchen im Kleinformat gebacken. Ähnlich wie Muffinformen gibt es dazu spezielle Backbleche mit entsprechend geformten Mulden, in die der Teig eingefüllt wird. Herauskommen

10 Backtrends, die jeder Hobbybäcker kennen sollte

kleine Küchlein, die sich perfekt für Picknick, Party oder als Aufmerksamkeit für die Kollegen eignen.



Foto: Stocksy

Französisches Gebäck aus Brandteig

Nicht neu, aber neu entdeckt ist kleines Gebäck aus Brandteig, das bereits fester Bestandteil der französischen Pâtisserie ist. Eclairs und Profiteroles machen optisch erst einmal mächtig Eindruck, sind aber tatsächlich gar nicht schwer zuzubereiten. Den Teig aus Wasser, Butter, Mehl, Zucker und Eiern mit einem Spritzbeutel kunstvoll auf einem Backblech aufspritzen und im Backofen goldbraun backen. Mit Cremefüllung oder -topping und Früchten kannst du die französischen Leckereien außerdem ganz einfach geschmacklich an jede Saison anpassen.



Blondies

Beim Backen reichen manchmal ein paar kleine Veränderungen in der Zutatenliste und schon entsteht ein neues Gebäck. Für Blondies waren, wie zu vermuten, Brownies die Vorlage. Statt Schokolade spielt hier aber vor allem Vanille die Hauptrolle. Schokoladenchips werden hier je nach Rezept eher als kleine Geschmackszugabe untergemischt. Ähnlich wie Brownies werden Blondies ebenfalls auf einem Backblech oder in einer eckigen Backform gebacken und anschließend in kleine Rechtecke geschnitten – schön handlich, damit sie schnell verputzt werden können.



White Chocolate Blondies

Gesalzene Karamellsauce

Karamellsauce mag erst einmal nicht so spektakulär klingen und auch nicht neu. Es ist der Zusatz von Salz, der zusammen mit Karamell eine spezielle Geschmackskomposition bildet, bei der tatsächlich Suchtgefahr besteht. Als Füllung in Kuchen, Blondies und Muffins oder als Topping auf Eis oder Cremespeisen lässt sich die Sauce außerdem mit fast jeder Art Backwerk oder Süßspeise verwenden. Ein Trend, der sich definitiv zu einem Klassiker mausern wird.

10 Backtrends, die jeder Hobbybäcker kennen sollte



Foto: Stocksy

Blumen als natürliche Aromen

Natürlichkeit ist 2014 nicht nur optisch ein wichtiges Thema, sondern auch geschmacklich. Deswegen greifen immer mehr Hobby- und auch Profibäcker zu Blumen als natürliche Geschmacksgeber. Besonders beliebt: Lavendel. Mit den Blüten lassen sich die Kuchen und Kekse anschließend außerdem wunderschön dekorieren.



Veganes Backen

Die Zahl der Anhänger der veganen Küche wächst stetig. Diese Bewegung ist wahrscheinlich an niemandem vorbeigegangen. Doch das Backen ohne Eier, Butter, Milch oder Sahne scheint den meisten erst einmal unmöglich. Tatsächlich aber ist vegan backen recht simpel und das Ergebnis äußerst schmackhaft. Soja, Mandelmilch, Kakao, Agavendicksaft, pflanzliches Öl bzw. pflanzliche Margarine oder Stärkemehl sind nur ein paar der vielen Grundzutaten, die man dafür braucht. Wie das Ganze funktioniert, zeigt dir zum Beispiel die vegane Köchin und Autorin Nicole Just in ihrem Buch [La Veganista](#).



[Veganer Schokoladenkuchen](#)