

-----  
**MOTIV-**  
**TORTEN**  
**UND**  
**KUCHEN**  
-----

**Weltbild**

# Inhalt



Vorwort.....	4
Essbare Kunstwerke.....	7
Grundrezepte.....	32
Jahresfeste .....	62
Besondere Anlässe .....	86



Kindertorten.....	110
Kleingebäck.....	136
Rezeptregister .....	158



# Vorwort

Motivtorten sind mehr als nur süße Leckereien aus dem Backofen, sie sind im wahren Sinne des Wortes Kunst am Kuchen – kleine Wunderwerke, die in liebevoller Kleinarbeit entstehen und nicht nur den Gaumen, sondern vor allem auch das Auge erfreuen. Die Möglichkeiten, sich hierbei kreativ auszuleben, sind schier endlos: Rezepte gibt es ebenso viele wie Anlässe, um eine Motivtorte zu backen. Auch die Varianten, um die Traumtorte mit kunstvollen Bildern sowie verschiedenen Farben und Formen zu gestalten und zu verzieren, sind vielfältig. Wer sich von dieser Vielfalt zunächst überfordert fühlt, sollte sich jedoch nicht abschrecken lassen: Im Kern sind die handwerklichen Schritte stets dieselben. Wer die Herstellung des Teigs, das Eindecken der Torte mit Fondant und das Formen von Figuren erst einmal beherrscht, kann mit etwas Geduld zum kreativen Superbäcker werden. Motivtorten herzustellen ist zwar kein Hexenwerk, erfordert aber durchaus etwas Übung. Der Umgang mit den Materialien, Formen und Pasten gelingt nicht immer gleich auf Anhieb. Ambitionierten Hobbybäckern sollte dies jedoch als Motivation dienen: Denn wer fleißig dranbleibt, dem gelingen mit der Zeit auch aufwendigere Tortenkreationen. Und das Gute daran ist: Je mehr Sie üben, desto mehr haben Sie und Ihre Lieben zum Probieren und Genießen. Ein Grundsatz, der dabei immer gilt: Erlaubt ist, was gefällt – vor allem aber, was schmeckt. Denn die Liebe zum Backen geht schlussendlich eben doch vor allem durch den Magen. Also ran an den Ofen und nichts wie losgelegt! Mit ein wenig Kreativität und den in diesem Buch zusammengestellten Tipps und Anleitungen zaubern auch Sie für jeden Anlass das passende Tortenkunstwerk! Viel Spaß beim Lesen und Nachmachen, gutes Gelingen und einen noch besseren Appetit bei Ihrer ganz eigenen Traumtorte!











# Essbare Kunstwerke

Motivtorten liegen absolut im Trend. Dabei sind sie keineswegs eine neue Erfindung. Sogar das Gegenteil ist der Fall: Der Ursprung dieses hübsch und bunt verzierten Gebäcks hat eine lange Tradition, deren Wurzeln in England liegen. Hier sind es vor allem die üppigen und aufwendigen Hochzeitstorten, die als die festlichen Vorreiter der heutigen Motivtorten gelten. Nach alten Überlieferungen entstand die Tradition der Hochzeitstorten im Jahr 1859 durch eine Tochter Königin Viktorias. Zu ihrer Hochzeitsfeier wurde eine dreistöckige Torte kreiert, deren oberen Etagen jedoch ausschließlich aus Zuckerdekor bestanden. Erst bei der Hochzeit von Prinz Edward im Jahr 1882 setzten sich alle drei Etagen aus Gebäck zusammen. Mit dieser Torte – so heißt es – fiel der Startschuss für alle kreativen Konditoren: Die Torten wurden nicht nur immer höher und üppiger, sondern auch immer kunstvoller. Es wurden Blumen in Perfektion dekoriert, Tauben aus Zuckerguss gezaubert und viele andere romantische Motive entworfen.

Seitdem entstanden Superlative der Kuchenkunst, die den Backlaien zum Staunen bringen. So nahm beispielsweise die Hochzeitstorte vom Prinz William und seiner Braut Kate fünf Wochen Vorbereitung in Anspruch. Kein Wunder, bei 8 Stockwerken, 17 unterschiedlichen Früchtekuchen und 900 Zuckergussblumen ist schließlich echter Arbeitseinsatz gefragt. Zum royalen Kuchenglück kamen auch Prinzessin Madeleine und Chris O'Neill, deren Hochzeitstorte stolze 1,5 Meter hoch, mit 700 Macarons in Form einer Krone besetzt und mit echten Rosen verziert war. Dass Motivtorten auch zu anderen Anlässen als zu Hochzeiten gebacken wurden, ist erst einem späteren amerikanischen Einfluss zu verdanken. Denn anders als in Europa servierte man Torten in Amerika ursprünglich nicht am Nachmittag zum Kaffeeklatsch, sondern vielmehr als Dessert nach einem besonderen Festessen. Aus eben dieser Tradition heraus kam es zu einer immer größeren Vielzahl an ausgefalle-

nen anlassbezogenen Kreativkuchen: Ob zur Taufe, zum Osterfest oder zur bestandenen Prüfung: Bei jedem besonderen Anlass, zu dem es auch ein geselliges Festessen gibt, werden in den Vereinigten Staaten bunte, dekorativ verzierte und individuell gestaltete (Dessert-)Torten gebacken. Im Lauf der Zeit entwickelte sich nicht nur diese Tradition, sondern auch die Backkunst engagierter Hobbykonditoren enorm weiter. Inzwischen bieten sogar Profikonditoren für Laien organisierte Kurse an, in denen sie das Backen und Verzieren von Torten erlernen können. Auch die Werkzeuge und Zutaten, die es zu kaufen gibt, haben sich diesem Trend angepasst und stehen in breiter Auswahl und bester Qualität zur Verfügung. So gelingen Motivtorten heute besser denn je.

### Für jeden Anlass etwas

Ob als Geschenk oder als Mitbringsel, als Überraschung für die Gäste einer Party oder einfach nur als nette Geste: Motivtorten passen zu jedem Anlass und sind eine besonders persönliche Form des Backens. Denn jeder weiß, wie viel Arbeit und Mühe hinter einem solchen Kuchenkunstwerk stecken. Wird das Motiv zudem noch einem Anlass entsprechend gestaltet, ist das individuelle Geschenk perfekt. Wer einen selbigen sucht, wird schnell fündig, denn passende Anlässe gibt es jede Menge!

### Kreative Geburtstagstorten

Geburtstagskuchen gehören weltweit zu den wichtigsten und bekanntesten Bräuchen, wenn es darum geht, ein neues Lebensjahr zu feiern. Doch neben Klassikern wie Gugelhupf oder Zitronenrolle setzen mittlerweile viele Hobbybäcker auf eine individuell aufs Geburtstagskind abgestimmte Torte. Eine Motivtorte ist der schönste Weg hierfür. Ein Beispiel ist die Jahreszahl in Kuchenform, die die klassischen Kerzen ersetzt. Da sich jedoch nicht jeder über das Fortschreiten seines Alters freut, kann man dem Geburtstagskind auch mit zu ihm passenden Motiven eine Freude machen. Das kann z. B. ein Hobby sein ebenso wie das Sternzeichen des Geburtstagskinds oder eine modellierte Nachbildung seines Gesichts. Aber auch klassische Geburtstagsmotive wie Ballons, Blumen oder Kerzen und Schleifen machen sich gut für ein solches Geschenk. Beachten Sie aber immer, dass die Torte nicht nur äußerlich,





sondern auch kulinarisch dem Geschmack des Beschenkten entsprechen solle. Denken Sie außerdem daran, dass die Geburtstagstorte nicht immer nur allein für das Geburtstagskind selbst gedacht ist, sondern unter Umständen auch für dessen Gäste. Erkundigen Sie sich daher am besten im Vorfeld, ob und wie viele Gäste kommen, damit Sie eine ausreichend große Torte backen können.

### **Große Freude für die Kleinen**

Auch auf Kindergeburtstagen ist die Torte ein besonderes Party-Highlight. Dabei können die Motive gar nicht bunt und vor allem trendig genug sein. Neben den klassischen Geburtstags-, Hobby- und Tiermotiven lieben Kinder besonders Motivtorten mit ihren aktuellen Lieblingsstars wie z. B. Comic- oder Zeichentrickfiguren. Am besten fragen Sie das Geburtstagskind kurz vor seinem Ehrentag nach seinem persönlichen Superhelden. Gut sortierte Backshops sind in der Regel auf dem neusten Stand und bieten vorgefertigte Deko-Motive mit den neuesten Kindertrends an. Damit der

