

DAS Nerdy Nummies

BACKBUCH

ÜBER 50
ABGEFAHRENE
KUCHEN,
TORTEN UND
ANDERE SÜSSE
KUNSTWERKE

BACKEN
FÜR
NERDS

riva ROSANNA PANSINO



BACKBUCH

• BACKEN FÜR NERDS •

ROSANNA PANSINO

riva

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

Für Fragen und Anregungen:
info@rivaverlag.de

1. Auflage 2016
© 2016 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH,
Nymphenburger Straße 86
D-80636 München
Tel.: 089 651285-0
Fax: 089 652096

© der Originalausgabe 2015 by Rosanna Pansino. All rights reserved.
Die englische Originalausgabe erschien 2015 bei Sphere unter dem Titel *The Nerdy Nummies Cookbook*.

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Abbildungen Innenteil: Michael Schmidt/S. 38, 82, 110, 148, 182, 222; Robin Roemer/S. 58 und 116;
privat/S. 13, 158, 162; Nerdy Nummies
Styling: Michael Schmidt, Michael Lamond, and Rosanna Pansino
Food Styling: Rosanna Pansino, Michael Schmidt, and Geoff Bailey

Übersetzung: Brigitte Rößmann, Scriptorium GbR
Redaktion: Birgit Bramlage
Umschlaggestaltung: Laura Osswald
Umschlagabbildung: © Michael Schmidt
Design: Laura Palese
Satz: Machleidt Medienbearbeitung, Ottobrunn
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta Druck, Wemding
Printed in Germany

ISBN Print 978-3-86883-994-4
ISBN E-Book (PDF) 978-3-95971-342-9
ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-95971-343-6

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter
www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.muenchner-verlagsgruppe.de



DIESES BUCH IST ALL MEINEN
WUNDERBAREN ZUSCHAUERN
GEWIDMET

BAKERS GONNA BAKE!

• ANMERKUNG DER AUTORIN •

Ich möchte mich ganz besonders bei Marissa Matteo für die Hilfe bei meinem ersten Kochbuch bedanken. Bei jedem einzelnen Schritt des Wegs waren ihre Hilfe und Ratschläge unbezahlbar. Über mehrere Monate hinweg war sie bei jedem Fotoshooting dabei, verwandelte meine Backorgien in verständliche Anleitungen, half beim Testen von Lebensmitteln, koordinierte das komplette Team und raste auf der Jagd nach dringend benötigten Requisiten quer durch die Stadt. Ich kann kaum in Worte fassen, wie sehr mir ihr Beistand und ihre ruhige Art geholfen haben.



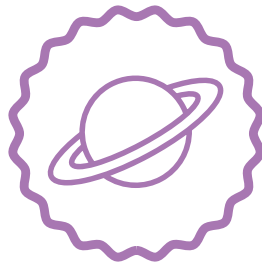


• DER •
INHALT

EINLEITUNG 8 // WIE DIESES BUCH AUFGEBAUT IST 14 // WERKZEUGE 16 //
SÜSSE DEKORATION 18 // TIPPS & TECHNIKEN 20 // GRUNDREZEPTE 22



KAPITEL 1
MATHE & NATURWISSENSCHAFT
39



KAPITEL 2
WELTRAUM
83



KAPITEL 3
FANTASY & SCI-FI
111



KAPITEL 4
GAMING
149



KAPITEL 5
TECHNIK & WEB
183



KAPITEL 6
SCHRÄGE LECKEREIEN
223

DANKSAGUNG 249 // UMRECHNUNGSTABELLEN 250 // HILFREICHE ADRESSEN 251 //
VORLAGEN 252 // REGISTER 254 // ÜBER DIE AUTORIN 256

• EINLEITUNG •

HALLO LEUTE, ICH BIN'S, ROSANNA! Danke, dass ihr euch die Zeit nehmt, mein neues Kochbuch anzusehen. Für alle, die mich nicht kennen: Mein Name ist Rosanna Pansino und ich bin Erfinderin und Gastgeberin von *Nerdy Nummies*, der beliebtesten Backshow im Internet.

Nerdy Nummies kombiniert die beiden Dinge, die ich von ganzem Herzen liebe: Geek-Popkultur und Backen. In meiner Kindheit fanden viele Leute Dinge wie Videospiele, Science Fiction, Mathe und Comics »nerdy«. Heute bieten sie mir die Inspiration zu den Rezepten in diesem Buch. Von Periodensystem-Cupcakes bis hin zu Mondphasen-Macarons finden sich hier viele süße Verführungen für den Geek in uns!

Meine Großmutter (Nana) hat mir beigebracht, alles mit Liebe zu backen, und ihr habe ich es zu verdanken, dass Backen ein so wichtiger Teil meines Lebens ist. Selbst backen und kochen ist etwas, das meine Familie stets zusammengehalten hat. Ich hoffe, ihr habt an diesen Projekten genauso viel Spaß wie ich. Das ist Buch genau wie meine Show aufgebaut und in jedem Kapitel findet ihr einige meiner Lieblingsrezepte sowie völlig neue Ideen.

xoxo -Rosanna



ÜBER DIE *NERDY NUMMIES-SHOW*

Die erste *Nerdy Nummies-Show* drehte sich um eine Mario-Stern-Torte. Damals gab es weder im Fernsehen noch im Internet eine Show, die sich mit Nerd-Food beschäftigte. Nach positiven Reaktionen der Online-Fans und meiner Freunde beschloss ich, daraus eine Serie zu machen. Damit war die erste Original-Nerd-Backshow geboren! Anfangs kümmerte ich mich um alles selbst, vom Filmen über die Bearbeitung der Szenen bis hin zum Hochladen im Internet. Da ich beim Bearbeiten recht langsam war, kam ich über zwei Videos pro Monat nicht hinaus. Außerdem konnte ich viele Zuschaueranfragen aus Zeitmangel nicht mehr beantworten. Irgendwann beschloss ich, mich beruflich nur noch um die Videos zu kümmern und mehr davon zu veröffentlichen. Inzwischen ist die *Nerdy Nummies-Crew* zu einer kleinen Gruppe aus Familienmitgliedern und Freunden herangewachsen.

Das Internet ist sehr velschichtig und äußerst faszinierend. Sehr dankbar bin ich für die viele Unterstützung, die ich über die Jahre erhalten habe. Mit Menschen aus aller Welt direkt in Kontakt zu stehen ist eine unglaubliche Erfahrung und der Grund, warum mir *Nerdy Nummies* so viel Spaß macht.



· DIE NERDY NUMMIES-CREW ·



VON LINKS NACH RECHTS: Matt Jones, Mama Mia, Michael Schmidt, Molly Lu, Greg Bailey, Rosanna Pansino, Geoff Bailey, Papa Pizza, Mike Lamond (mit Husky Starcraft).

SPASS BEI DER SHOW

Hier nur einige der wunderbaren Gäste, die mich in der *Nerdy Nummies-Küche* besucht und mit mir ihre Begeisterung fürs Backen geteilt haben! Astrophysiker und Backfan Neil de-Grasse Tyson lebte mit seiner tollen *Star Trek*-Torte lange und in Frieden. Michelle Phan, Freundin und YouTube-Pionierin, schuf hinreißende »Super Smash Brothers«-Cupcakes. Fitness-Guru Dassey Ho zauberte gesunde »Schwarze Bohnen Superhero«-Burger und das Comedy-Duo Smosh hatte mit veganen »Mini Donut«-Holes Spaß.

Der tollste Gast, den ich je in der Show hatte, ist und bleibt mein Vater. Er war immer schon ein riesiger Disney-Fan und daher ist die Show, in der ich mit ihm »Frozen Olaf-Treats« gemacht habe, eine meiner liebsten.

Aber jetzt wünsche ich euch einfach viel Spaß mit dem Buch *Backen für Nerds*.





1. Ro und Papa Pizza 2. Ro und Neil deGrasse Tyson 3. Ro and Michelle Phan 4. Ro und Cassey Ho (Blogilates)
5. Ro und Smosh (Ian Hecox und Anthony Padilla)

• WIE DIESES BUCH AUFGEBAUT IST •

GRUNDREZEPTE

Auf den Seiten 22–37 finden sich einfache, leicht zu backende Rezepte. Mit ihnen könnt ihr alle Ideen im Buch nachbacken. Ihr könnt sie aber auch nach Lust und Laune durch eigene Rezepte oder Backmischungen ersetzen! Schließlich geht es darum, Spaß zu haben und das, was ihr könnt, kreativ zu nutzen. Ich rate allen, ihre Lieblingsfarben, -süßigkeiten und -werkzeuge zu nutzen, denn dann schafft ihr etwas Einzigartiges. Beim Backen gibt es keine festen Regeln!

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG MIT FOTOS

Ich lerne optisch immer am besten, und meine Legasthenie macht es mir manchmal schwer, langen und komplizierten Beschreibungen zu folgen. Daher findet ihr zu jedem Rezept sechs Fotos, die es schrittweise erläutern (bei komplizierteren Rezepten sind es auch mal zwölf Fotos). Die Bilder sind mit Buchstaben beschriftet, die ihr in den dazugehörigen Arbeitsschritten im Text wiederfindet. So könnt ihr sie als bildliche Anleitung benutzen. Aber denkt immer daran, dass eure eigenen Kreationen ganz anders aussehen können als auf den Fotos. Meine Großmutter sagte immer: »Fehler schmecken köstlich!«

VORLAGEN UND QR-CODES

Für einige Rezepte benutze ich Ausstecher und lustige Formen. Vorlagen für die Formen findet ihr auf den Seiten 252–253. Ihr könnt sie einfach in eine Schablone verwandeln, indem ihr sie durchpaust und dann ausschneidet. Die ausgeschnittene Schablone könnt ihr dann auf den ausgerollten Teig legen und mit einem kleinen Messer entlang der Kanten ausschneiden.

Vorlagen für Spritzmuster zu erstellen ist einfach. Malt oder druckt das gewünschte Muster auf Papier, legt dann Backpapier darüber und paust das Muster oder die Form durch. Dann könnt ihr sie mit Zuckerglasur, Schokolade oder geschmolzener Kuvertüre einfach nachzeichnen und hart werden lassen.

Zum Schluss einfach mit dem Messer abheben.

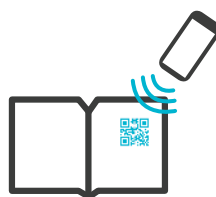
Alternativ könnt ihr einen Barcode-Scanner und euer Smartphone nutzen: Startet die App, haltet die Kamera eures Smartphones über den QR-Code, scannt ihn und ladet die Vorlagen direkt herunter. So könnt ihr sie speichern und jederzeit ausdrucken.



HERUNTERLADEN
QR-Code-App auf Smartphone installieren



SUCHEN
QR-Code-Symbol im Buch suchen



QR-CODE SCANNEN
Vorlagen mit QR-Code-Reader herunterladen



VORLAGEN
ausdrucken

• WERKZEUGE •





Eisportionierer



Spritzbeutel (klein und groß)

Spritztüllenadapter

#12

#22

#2

Spritztüllen, verschiedene Formen und Größen

Gezackte Teigkarte



Kuchengitter

Gemüseschäler

Schere



Gebäckzange



Sieb

Schneebeesen

Pfannenwender/Küchenspatel



Tortensäge

Scharfes Küchenmesser



Bratenspritze



Teigrolle



• SÜSSE DEKORATION •

Mini Schokolinsen



Schokolinsen



Weiche Karamelbonbons (Durchbeißer)



Pastellfarbene Schokolinsen



Reese's Pieces



Mini-Butterplätzchen



Schokoladen-Münzen



Mandelblättchen



Mini-Pfefferminz-taler



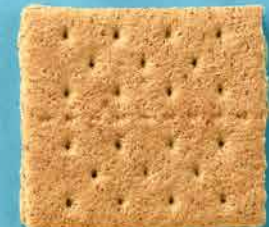
Mini-Oreos



Oreos



Salzstangen



Graham-Cracker/Vollkorn-Butterkekse



Milchschokolade



Schokoladentäfelchen



Rice-Crispies-Riegel



Schokolade mit Erdnussbutterfüllung



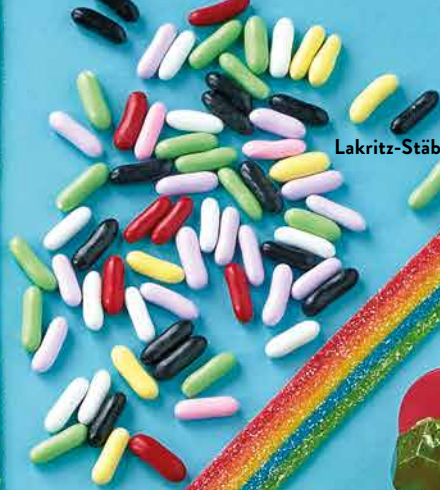
Twix



Wonka Nerds



Lakritz-Stäbchen



Regenbogen-Fruchtgummistreifen



Schnuller-Lutscher



Zucker-Augen



Rote Fruchtgummischnur und Lakritzschnur



Saure Schnüre



Saure Tintenfische



Jolly Rancher Chews



Starburst Minis



Life Savers Fruchtgummis



Starbursts (Fruit Punch)



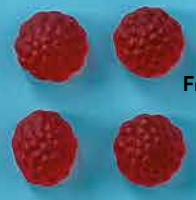
Mini-Fruchtgummi-Frösche



Fruchtgummi-Würmer



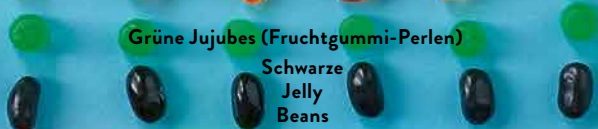
Fruchtgummi-Himbeeren



Katzenpfoten-Lakritze



Grüne Jubes (Fruchtgummi-Perlen)



Schwarze Jelly Beans



Weiße Bonbons



Fruchtbonbons



• TIPPS & TECHNIKEN •

SPRITZBEUTEL ZUSAMMENSETZEN (VARIERT JE NACH MODELL)



Das Innenteil des Adapters so weit wie möglich in die Spitze des Beutels rutschen lassen.



Die Spitze des Beutels direkt am Adapter abschneiden.



Die gewünschte Spritztülle auf den Adapter aufsetzen.



Den Adapter mit dem Ring zuschrauben.



Den Spritzbeutel in ein hohes Glas oder einen Rührbecher stülpen und nach außen umfalten.



Den Beutel etwa bis zu zwei Dritteln der Höhe mit Glasur oder einer anderen Spritzmasse füllen.



Den überhängenden Rand hochziehen.



Den Beutel direkt über der Füllung zubinden (z. B. mit einem Gummiband oder mit einem Binddraht). So kommt die Füllung nicht oben aus dem Beutel, und man kann den Druck beim Dekorieren gut kontrollieren.

FONDANT EINFÄRZEN



Die Hände mit Pflanzenfett gründlich einfetten, damit die Lebensmittelfarbe nicht die Handflächen färbt. (Alternative: küchengeeignete Einweghandschuhe verwenden.)



Den Fondant auf einem mit Puderzucker bestäubten Stück Backpapier auslegen und ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe daraufgeben.



Die Farbe in den Fondant einkneten. Wird der Fondant zu klebrig, Arbeitsfläche und Fondant mit etwas Puderzucker bestäuben



und weiterkneten, bis die Farbe gleichmäßig eingearbeitet ist.

CAKE POPS GLASIEREN



Vor dem Glasieren mit dem Lolli-Stiel Löcher in eine Styroporscheibe vorbohren.



Zu dickflüssige Kuvertüreglasur (sie sollte vom Löffelrücken gut ablaufen und nur eine dünne Schicht hinter-



lassen) mit ein wenig Pflanzenfett oder -öl verdünnen.



Den gekühlten, nicht gefrorenen Cake Pop eintauchen und überschüssige Glasur abtropfen lassen. Ist der Cake Pop zu kalt, reißt die Glasur ein.

• GRUNDREZEPTE •

APPLE PIE

Für eine Springform ø 24 cm

PIE-TEIG

300 g Mehl
2 EL Zucker
¼ TL Salz
230 g kalte gesalzene Butter, gewürfelt
60–120 ml Eiswasser

FÜLLUNG

1,5 kg säuerliche Äpfel
70 g Zucker
80 g hellbrauner Rohrohrzucker
1 ½ TL gemahlener Zimt
¼ TL Nelkenpulver
½ TL Piment
3 EL Zitronensaft
1 ½ EL gesalzene Butter, gewürfelt

Eiglasur: 1 Ei mit 2 EL Wasser verquirlen

1. Den Teig zubereiten: Mehl, Zucker, Salz und Butter in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät fein krümelig verquirlen. Dann so viel Eiswasser einrühren, dass ein Teig entsteht, der nicht zerfällt, wenn man mit den Fingerspitzen hineinkneift.
2. Den Teig halbieren und zwei flache Scheiben daraus formen. Die Scheiben je in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
4. Die Füllung zubereiten: Die Äpfel schälen, entkernen und in 0,5 cm dicke Spalten schneiden. In einer großen Schüssel Zucker, Mehl, Zimt, Nelkenpulver und Piment vermengen, dann Apfelspalten sanft unterheben. Zitronensaft zugeben und umrühren.
5. Eine Teigscheibe auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 0,6 cm × 33 cm großen Boden ausrollen und eine tiefe, 24 cm



- große Kuchenform damit auslegen. Überhängenden Teig abschneiden.
6. Die Apfelfüllung in die Kuchenform geben und Butterwürfel darauf setzen.
7. Die zweite Teigscheibe ebenfalls rund 0,6 cm dick ausrollen und über die Füllung legen. Überhängenden Teig abschneiden und die Teigränder von Boden und Decke mit den Fingern dekorativ zusammendrücken.
8. Die Pie-Decke mehrfach mit dem scharfen Messer einritzen, damit Dampf entweichen kann. Anschließend mit Eiglasur einpinseln. So wird er schön goldbraun.
9. Bei 220 °C 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 40 Minuten backen, bis der Pie goldbraun ist und der Saft kocht.
10. Den Pie vor dem Servieren abkühlen lassen

BUTTERKUCHEN

Für eine Springform ø 30 cm oder 24 Cupcakes.

180 g Mehl
135 g Mandelmehl
2 TL Backpulver
¼ TL Salz
250 g gesalzene Butter, Zimmertemperatur
300 g feinsten Zucker
2 TL Vanilleextrakt o. 2 Pck. Vanillezucker
4 große Eier
270 ml Vollmilch

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine tiefe, 24 cm große Backform einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen, einfetten und mit Mehl bestäuben (Cupcake-Variante, siehe unten).
2. Mehl, Mandelmehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen und beiseitestellen.
3. In einer zweiten großen Schüssel die Butter mit dem Handrührgerät durchrühren und mit dem Zucker 3–5 Minuten schaumig schlagen. Zwischendurch den Schüsselrand sauber schaben.
4. Die Vanille einrühren.
5. Die Eier einzeln nach und nach dazugeben und jeweils gut verrühren. Zwischendurch den Schüsselrand sauber schaben.
6. Bei geringer Rührgeschwindigkeit immer abwechselnd Mehlmischung und Milch in die Butter einrühren. Dabei mit der Mehlmischung beginnen.
7. Den fertigen Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und glatt streichen. Die Form dann mehrfach fest auf die Arbeitsplatte aufsetzen, um Luftblasen zu vermeiden.
8. 30–35 Minuten backen, bis an einem in der Mitte hineingesteckten Zahnstocher kein Teig mehr kleben bleibt.



9. Den Kuchen 15 Minuten in der Form auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Falls nötig, den Rand des Kuchens mit dem Messer von der Backform lösen. Den Kuchen vorsichtig auf das Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen, nochmals wenden und auskühlen lassen.

Butter-Cupcakes: 24 Mulden von zwei Muffinbackformen (à zwölf Mulden) mit Papierförmchen auslegen und zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen. (Oder eine Muffinform füllen und zwei Durchgänge backen.) Im Backofen bei 180°C 18–20 Minuten backen, bis an einem in der Mitte hineingesteckten Zahnstocher kein Teig mehr kleben bleibt. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

POUND CAKE

Für eine Springform ø 30 cm

420 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
¼ TL Salz
180 g gesalzene Butter, Zimmertemperatur
240 g Zucker
4 große Eier, Zimmertemperatur
2 EL fein abgeriebene Zitronenschale
2 TL Vanilleextrakt o. 2 Pck. Vanillezucker
240 ml Vollmilch

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Eine Springform (30 cm) einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen, einfetten und die Form von innen mit Mehl bestäuben.
2. Mehl, Backpulver und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermengen.
3. Die Butter in einer großen Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät cremig rühren, den Zucker zugeben und 3–5 Minuten schaumig schlagen. Schüsselrand mehrfach sauber schaben.
4. Die Eier einzeln nach und nach einrühren und gründlich verrühren. Schüsselrand mehrfach sauber schaben.
5. Zitronenschale und Vanille einrühren.
6. Bei geringer Rührgeschwindigkeit immer abwechselnd Mehlmischung und Milch in die Teigmasse einrühren. Dabei mit der Mehlmischung beginnen.
7. Den fertigen Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Die Form mehrfach fest auf die Arbeitsplatte aufsetzen, um Luftblasen zu vermeiden.
8. 45–50 Minuten backen, bis an einem in der Mitte hineingesteckten Zahnstocher kein Teig mehr kleben bleibt.
9. Den Kuchen 15 Minuten in der Form auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Falls nötig, den Rand des Kuchens mit dem Messer von der Backform lösen. Den Kuchen vorsichtig auf das Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen. Nochmals wenden und auskühlen lassen.



WHITE CAKE

Für eine Springform ø 30 cm oder 24 Cupcakes

240 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Salz
110 g gesalzene Butter, Zimmertemperatur
60 g Pflanzenfett
300 g Zucker
2 TL Vanilleextrakt oder 2 Pck. Vanillezucker
½ TL Bittermandelaroma
5 Eiweiße (von großen Eiern)
180 ml Vollmilch

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen (Cupcake-Variante, siehe unten).
2. Mehl, Backpulver und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und auf die beiseite stellen.
3. Butter und Pflanzenfett in einer großen Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät cremig rühren, den Zucker zugeben und 3–5 Minuten schaumig schlagen. Schüsselrand mehrfach sauber schaben.
4. Vanilleextrakt und Mandelaroma einrühren.
5. Die Eiweiße einzeln nach und nach einrühren und gründlich verrühren. Schüsselrand mehrfach sauber schaben.
6. Bei geringer Rührgeschwindigkeit immer abwechselnd Mehlmischung und Milch in die Butter einrühren. Dabei mit der Mehlmischung beginnen.
7. Den fertigen Teig in die vorbereitete Form geben und mit dem Teigspatel glatt streichen. Die Form mehrfach fest auf die Arbeitsplatte aufsetzen, um Luftblasen zu vermeiden.
8. 30–35 Minuten backen, bis an einem in der Mitte hineingesteckten Zahnstocher kein Teig mehr kleben bleibt



9. Den Kuchen 15 Minuten in der Form auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Falls nötig, den Rand des Kuchens mit dem Messer von der Backform lösen. Den Kuchen vorsichtig auf das Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen. Nochmals wenden und auskühlen lassen.

White-Cupcakes: 24 Mulden von zwei Muffinbackformen (à zwölf Mulden) mit Papierförmchen auslegen und zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen. (Oder eine Muffinform füllen und zwei Durchgänge backen.) Im Backofen bei 180°C 18–20 Minuten backen, bis an einem in der Mitte hineingesteckten Zahnstocher kein Teig mehr kleben bleibt. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.