



Sweet Lovers Happiness



Süße Lieblinge
aus dem
Thermomix®

Manuela und Joëlle Herzfeld



LEMPERTZ

Hallo
IHR LIEBEN,



wir sind unfassbar glücklich, dass wir erneut eines unserer Herzensprojekte für euch umsetzen konnten! In unserem letzten Buch „Family & Friends“ haben wir euch viele private Einblicke in unser Küchenglück gegeben und auch mit „Sweet Love & Happiness“ möchten wir euch mit in unsere kleine food-with-love-Welt nehmen. Diesmal in eine Welt voller himmlisch süßer und verboten guter Leckereien. Denn Backen ist für uns Liebe, Entspannung – und vielleicht sogar ein kleines bisschen Magie.

Zutaten wie Butter, Eier und Mehl verwandeln sich in herrlich fluffiges, fabelhaft saftiges und einfach wundervolles Gebäck. Manchmal hilft ein Bissen in solch ein Törtchen mehr als 1000 Worte. Ein üppig gedeckter Tisch, auf dem sich Aromen wie herbe Schokolade, süße Früchte oder cremige Sahne aneinanderreihen, erwärmt die Herzen und verleiht jedem noch so trüben Tag eine süße Wendung. Diese wunderschöne Tradition der gemeinsamen Kaffeetafel möchten wir in unserem Buch „Sweet Love & Happiness“ mit euch feiern. Denn was gibt es Schöneres, als etwas mit viel Liebe und Sorgfalt für seine Familie und Freunde zuzubereiten, um es gemeinsam zu genießen?

Während wir für das Buch neue Rezepte entwickelt haben, mussten wir immer wieder an geliebte Kindheitserinnerungen zurückdenken. Wie wir zusammen mit meiner Mutter und Oma unsere alten Familienrezepte zubereiten durften. Zu besonderen Feierlichkeiten standen wir alle in der Küche und haben gemeinsam Teig verrührt, Schokolade geraspelt oder Plätzchen ausgestochen. Noch heute erinnern wir uns an die vielen Ratschläge, wie man z.B. aus einem einfachen Rührteig ein fluffig saftiges Geschmackserlebnis kreiert. Mich freut es besonders, dass ich diese Liebe zum Backen und mein Wissen an meine

Tochter Joëlle weitergeben durfte und wir jetzt gemeinsam für euch in der Küche stehen, um euch an unserer Backleidenschaft teilhaben zu lassen.

Mit „Sweet Love & Happiness“ wünschen wir uns, dass auch ihr mit geliebten Menschen diese süßen Momente im Leben teilt. Wir hoffen, dass ihr beim Durchblättern des Buches Lust bekommt, unsere leckeren Kuchenkreationen mit euren Kindern oder Freunden nachzubacken und eine wunderschöne Zeit in der Küche zu verbringen – mit Mehl in den Haaren, Teig an den Händen und einem Riesenlächeln im Gesicht.

In unserem neuen Buch findet ihr 81 abwechslungsreiche Rezepte. Während Joëlle alle Kuchen liebt, in denen frische Zitrone enthalten ist, kann ich von unseren herrlich süßen Erdbeer-Kreationen nicht genug bekommen.

Unsere Männer hingegen finden den Apfelkuchen sowie die Oreo®-Brownies einfach himmlisch. Wir haben bei der Zusammenstellung der Rezepte darauf geachtet, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist – von erlesenen Klassikern bis hin zu modernen Backtrends à la Herzfeld. Dabei war uns immer besonders wichtig, dass es natürlich zum einen lecker ist, ihr aber auch Spaß in der Küche habt und euch im besten Fall sogar dabei entspannen könnt. Daher kommen unsere Torten, Kuchen und das Gebäck ohne viel Chichi und elendig lange Zutatenlisten aus, sind aber trotzdem sahnig und cremig, fruchtig und frisch, fluffig und leicht und vor allem: einfach köstlich! Sollten sie doch noch nicht ganz eurem Geschmack entsprechen, ändert sie einfach nach euren Vorlieben ab und verwandelt sie in euer eigenes Familienrezept. Denn obwohl man sich beim Backen an die Mengenangaben und Zeiten halten sollte, können Zutaten

wie Obstsorten, Schokolade oder auch Süßungsmittel ganz individuell ausgetauscht werden.

Außerdem wollten wir besonders Backanfängern bzw. Gelegenheitsbäckern die Angst vorm Backen nehmen. Denn anders als beim Kochen lassen sich beim Backen kleine Fehler nicht ganz so schnell ausbessern. Die Angaben sollten exakt befolgt werden, damit der Teig die gewünschte Konsistenz erhält. Das schreckt leider einige ab, was wir sehr schade finden! Daher geben wir in unserem Buch neben den gelingsicheren Rezepten auch viele Tipps und Tricks, die euch das Backen erleichtern sollen. Um euch die Zubereitung noch etwas unkomplizierter zu gestalten, haben wir deshalb für euch bei den Rezepten unter den einzelnen Schritten noch mal die Mengenangaben der benötigten Zutaten geschrieben. Zudem führen wir euch in das Back-ABC ein und verraten, welche Musthaves ihr in eurem Vorratsschrank haben solltet, falls ihr spontan einen Kuchen für eure Liebsten zaubern möchtet. Den wichtigsten Tipp für eine gelungene Torte möchten wir euch aber schon jetzt verraten: Backt mit Liebe im Herzen und genießt in vollen Zügen!

Diejenigen, die uns auf unseren Social-Media-Kanälen folgen, haben in den letzten Monaten vor der Veröffentlichung dieses Buches immer wieder einen kleinen Einblick bekommen, wie aufwendig es ist, ein Buch zu produzieren. Wir haben an den Rezepten so lange gefeilt, bis sie perfekt waren, alle Kreationen selber gebacken und dekoriert, um sie dann für euch hübsch auf den Fotos in Szene zu setzen. Es waren jede Menge Arbeit und viele süße Kalorien, die sich aber absolut gelohnt haben, da wir jetzt „Sweet Love & Happiness“ in unseren Händen halten dürfen.

Es ist uns eine Riesenehre und große Freude, wenn unsere süßen Lieblinge zu eurem neuen Lieblingskuchen, zum süßen Geburtstags-Highlight oder heißbegehrten Bürokuchen für eure Kollegen werden. Und jetzt wünschen wir euch viel Spaß mit unserem Buch!

Alles Liebe, eure

Hanne & Joëlle 



Unsere Backtipps und **ALLGEMEINE HINWEISE**

VORRATSSCHRANK

Diese Zutaten haben wir zum Backen immer im Kühl- und Vorratsschrank. So können wir rasch etwas zaubern:

- ♥ Butter
- ♥ Sahne
- ♥ Milch
- ♥ Frischkäse
- ♥ Quark
- ♥ Joghurt
- ♥ Eier
- ♥ Mehl
- ♥ Backpulver
- ♥ Natron
- ♥ Trockenhefe / frische Hefe
- ♥ Puderzucker
- ♥ Kristallzucker
- ♥ brauner Zucker
- ♥ Vanilleextrakt
- ♥ Vanilleschoten
- ♥ geschmacksneutrales Öl
- ♥ Nüsse
- ♥ Schokolade
- ♥ Zuckerstreusel

BACKFORMEN & CO.

Wir sind leidenschaftliche Sammler von Backformen. Welche Backform ihr benötigt, ist jeweils im Rezept angegeben. Torten und Kuchen backen wir gerne in kleineren Springformen (z.B. 18-24 cm), damit sie etwas höher werden. Blechkuchen backen wir gerne in einer rechteckigen Springform mit den Maßen 35 x 24 cm. Auch hier werden die Kuchen etwas höher und bekommen einen schönen Rand. Was das Material der Backformen betrifft, liegt unsere Empfehlung bei Formen, die aus Karbonstahl hergestellt wurden und eine hervorragende Antihafbeschichtung haben.

ZUTATEN UND INFOS ZU DEN REZEPTEN

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt.

Die Zubereitungszeit ist ein Richtwert für die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung. Längere Kühl- und Ruhezeiten sind nicht in der Zubereitungszeit enthalten.

Wir verwenden in der Regel immer Eier der Gr. M, es sei denn, es ist anders angegeben.

1/2 Würfel frische Hefe entspricht 1 Pk. Trockenhefe.

Butter kann 1:1 durch Margarine ersetzt werden. Bedenkt jedoch, dass Fett ein Geschmacksträger ist und man auf gute Qualität achten sollte.

Die verwendeten Zutaten sollten möglichst alle zimmerwarm sein, es sei denn, es ist anders angegeben.

MEHLTYPEN

Generell: Je höher die Mehltypen, desto mehr Schalenanteile sind im Mehl enthalten und desto höher ist der Mineralstoffgehalt. Mehltypen 405 wird aufgrund der Farbe auch Weißmehl genannt und kann universell für Kuchen, Torten und Kleingebäck verwendet werden. Weizenmehl Typen 550 ist ideal für Kleingebäck, feinporige Teige wie süßes Hefengebäck, Brötchen und Weißbrot. Es lässt Teige besonders gut aufgehen. Sofern nicht anders angegeben, verwenden wir in unseren Rezepten Mehltypen 405, das immer durch Dinkelmehl Typen 630 ersetzt werden kann.

BACKTRIEBMITTEL

Frische Hefewürfel à 42 g gibt es im Supermarkt in der Kühltheke. Trockenhefe findet ihr im Backregal in kleinen Tütchen à 7 g. Backpulver und Natron sorgen dafür, dass der Teig schön aufgeht. Sie haben beide die gleiche Funktion, können aber keinesfalls 1:1 ausgetauscht werden. Natron ist dann die gute Wahl, wenn säurehaltige Zutaten, wie z.B. Buttermilch, Zitrone etc. enthalten sind. Backpulver besteht aus einem Teil Natron und Stärke und einem Teil Säure.

SCHLAGSAHNE

Voraussetzung: ein kalter Mixtopf und Sahne aus dem Kühlschrank mit einem Fettgehalt von mind. 30 %. Die

Sahne sollte immer unter Sichtkontakt bis zur gewünschten Konsistenz aufgeschlagen werden. Sahne für die Deko: Zusätzlich mit Sahnesteif oder San Apart aufschlagen.

SCHOKOLADE RICHTIG TEMPERIEREN UND SCHMELZEN FÜR EINEN GLÄNZENDEN GUSS

Schokolade / Kuvertüre nach Wunsch in den Mixtopf geben, **8 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern und umfüllen. 2/3 davon zurück in den Mixtopf geben, **3 Minuten / 50°C / Stufe 2** schmelzen. Anschließend wird das kalte Drittel hinzugegeben und **3 Minuten / Stufe 3** untergerührt.

GELATINE

Cremes für Kuchen und Torten werden mithilfe von Gelatine fest. Sie wird aus tierischem Eiweiß hergestellt und darf nicht gekocht werden. Sonst verliert sie die Gelierkraft. Bei allen Rezepten könnt ihr selbstverständlich auf pflanzliche Alternativen, wie z.B. Agar Agar, zurückgreifen.

Blattgelatine:

- Gut zu portionieren, für kleine Mengen geeignet.
- Blätter werden im kalten Wasser eingeweicht, danach ausgedrückt und anschließend zum Auflösen leicht erwärmt.

Gemahlene Gelatine / Pulver:

- Wird in Wasser, Wein oder Saft eingerührt und muss anschließend quellen.

- Gelatine saugt das Wasser auf und muss anschließend mit Flüssigkeit erhitzt werden.

Gebrauchsfertige Gelatine:

- Einfachste Variante.
- Wird direkt in die warme oder kalte Flüssigkeit eingerührt, muss nicht quellen oder erhitzt werden.

WIE VIEL GRAMM PASSEN AUF EINEN EL?

1 Esslöffel gestrichen	Gramm
Wasser	20 Gramm
Öl	10 Gramm
Mehl	15 Gramm
Zucker	15 Gramm
Butter	15 Gramm
Salz	10 Gramm
Kakao	5 Gramm
Milch	15 Gramm
Grieß	12 Gramm
gemahlene Nüsse	5 Gramm

WIE VIEL GRAMM PASSEN AUF EINEN TL?

1 Teelöffel gestrichen	Gramm
Wasser	5 Gramm
Öl	4 Gramm
Mehl	3 Gramm
Zucker	5 Gramm
Butter	5 Gramm
Salz	5 Gramm
Kakao	4 Gramm
Milch	5 Gramm
Grieß	4 Gramm
gemahlene Nüsse	4 Gramm

UMRECHNUNGSTABELLE FÜR VERSCHIEDENE FORMGRÖSSEN

In der oberen waagerechten Zeile findet ihr die Größe, die im Rezept angegeben ist. In der linken Spalte sucht ihr die Größe eurer Backform heraus. Der Wert, an dem sich die beiden Größen treffen ist der Faktor, den ihr zur Umrechnung nutzt.

BEISPIEL: Ihr habt ein Rezept mit den Mengenangaben für eine Springform mit 20 cm Durchmesser, wollt den Kuchen aber in einer Springform mit 26 cm Durchmesser backen: Nun müsst ihr alle Zutaten laut der Umrechnungstabelle mit 1,7 multiplizieren.

GEWÜNSCHTE GRÖSSE	BACKFORMGRÖSSE LAUT REZEPT										RECHTECKIGE FORMEN						
	12	16	18	20	22	24	26	28	30	32	11x25	11x30	11x35	26x34	26x38	32x36	34x38
12	x	0,6	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,1	½	0,4	0,4	0,1	0,1	0,1	0,1
16	1,8	x	0,8	0,6	½	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	1	0,8	0,7	0,2	0,2	0,2	0,2
18	2,3	1,3	x	0,8	0,7	0,6	½	0,4	0,4	0,3	1,2	1	0,9	0,3	0,3	0,2	0,2
20	2,8	1,6	1,2	x	0,8	0,7	0,6	½	0,4	0,4	1½	1,2	1,1	0,4	0,3	0,3	0,2
22	3,4	1,9	1½	1,2	x	0,8	0,7	0,6	½	½	1,8	1½	1,3	0,4	0,4	0,3	0,3
24	4	2,3	1,8	1,4	1,2	x	0,9	0,7	0,6	0,6	2,2	1,8	1½	½	½	0,4	0,3
26	4,7	2,6	2,1	1,7	1,4	1,2	x	0,9	0,8	0,7	2,6	2,1	1,8	0,6	½	½	0,4
28	5,4	3,1	2,4	2	1,6	1,4	1,2	x	0,9	0,8	3	2,4	2,1	0,7	0,6	½	½
30	6,3	3½	2,8	2,3	1,9	1,6	1,3	1,1	x	0,9	3,4	2,8	2,4	0,8	0,7	0,6	½
32	7,1	4	3,2	2,6	2,1	1,8	1½	1,3	1,1	x	3,9	3,2	2,7	0,9	0,8	0,7	0,6
11x25	1,8	1	0,8	0,7	½	½	0,4	0,3	0,3	0,3	x	0,8	0,7	0,2	0,2	0,2	0,2
11x30	2,2	1,3	1	0,8	0,7	0,6	½	0,4	0,4	0,3	1,2	x	0,8	0,3	0,3	0,2	0,2
11x35	2,6	1½	1,2	0,9	0,8	0,7	0,6	½	0,4	0,4	1,4	1,2	x	0,3	0,3	0,3	0,2
26x34	7,8	4,4	3½	2,8	2,3	2	1,7	1,4	1,3	1,1	4,3	3½	3	x	0,9	0,8	0,7
26x38	8,7	4,9	3,9	3,1	2,6	2,2	1,9	1,6	1,4	1,2	4,8	3,9	3,3	1,1	x	0,9	0,8
32x36	10,2	5,7	4½	3,7	3	2½	2,2	1,9	1,6	1,4	5,6	4,6	3,9	1,3	1,2	x	0,9
34x38	11,4	6,4	5,1	4,1	3,4	2,9	2,4	2,1	1,8	1,6	6,2	5,1	4,4	1½	1,3	1,1	x

WELCHE SPRINGFORM ERGIBT WIE VIELE TORTENSTÜCKE?

Durchmesser der Springform	Anzahl der Tortenstücke
18 cm	8 Stück
20 cm	10 Stück
22 cm	12 Stück
24 cm	14 Stück
25 cm	15 Stück
26 cm	16 Stück
28 cm	18 Stück
30 cm	20 Stück
35 cm	31 Stück

40 cm

37 Stück

ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE:

EL = Esslöffel

TL = Teelöffel

g = Gramm

geh. = gehäuft

gem. = gemahlen

gestr. = gestrichen

getr. = getrocknet

 = Linkslauf

Msp. = Messerspitze

TK = tiefgekühlt

Pk. = Päckchen

ggf. = gegebenenfalls

Btl. = Beutel

BACKOFEN

Backofen ist nicht gleich Backofen. Alle angegebenen Backzeiten in den Rezepten sind nur Richtwerte. Beobachtet stets den Bräunungsgrad eures Gebäcks und macht zum Schluss eine Stäbchenprobe mit einem Holzspieß. Bleibt noch Teig am Holzspieß hängen, lasst den Kuchen noch 5 Minuten weiterbacken und macht erneut eine Stäbchenprobe. Bleibt kein Teig mehr am Stäbchen hängen, ist der Kuchen gar.

Backformen werden immer auf ein Backrost gestellt.

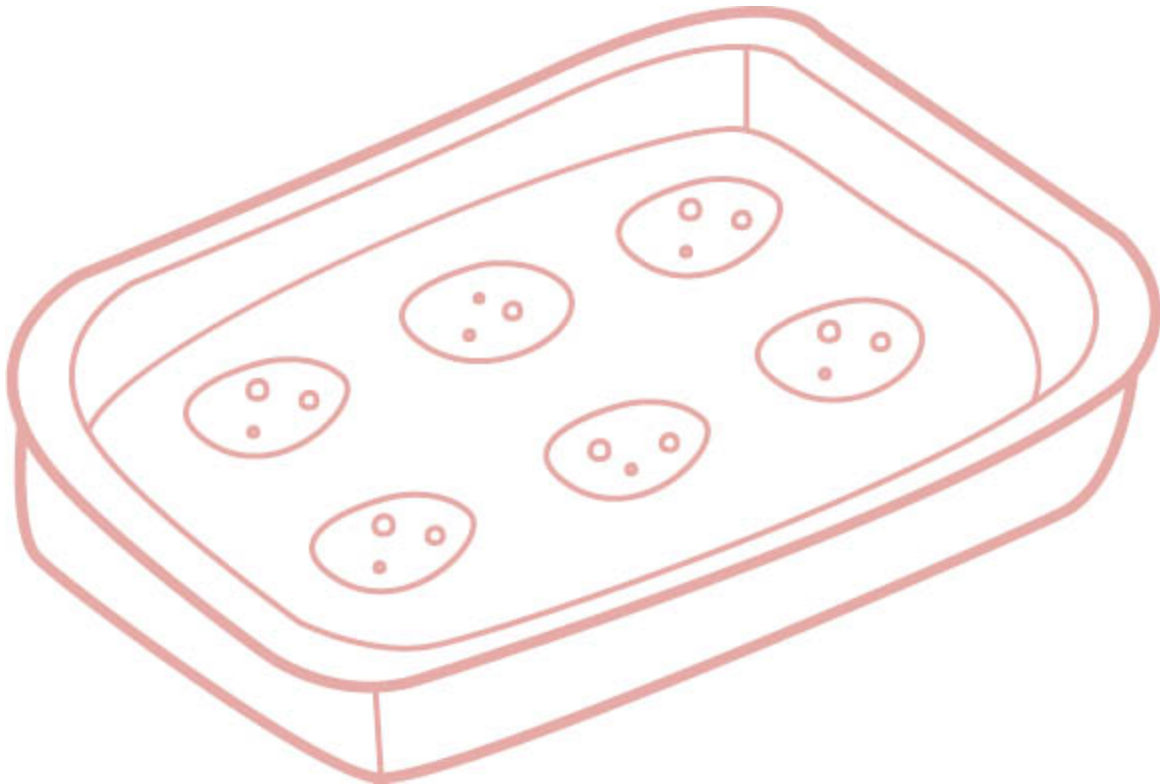
In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer die Mitte, falls nicht anders angegeben.

GOLDENE BACKREGELN

- 1.** Korrekte Mengenverhältnisse und auch die richtigen Zutaten sind für das Gelingen unerlässlich. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge verwenden. Im Idealfall haben sie alle Zimmertemperatur, es sei denn, es ist anders angegeben.
- 2.** Den Backofen vor dem Backen mindestens 15–20 Minuten vorwärmen. Stäbchenprobe durchführen. Jeder Backofen tickt anders.
- 3.** Hefeteig liebt Wärme, nicht nur beim Aufgehen. Die Zutaten für den Teig sollten Zimmertemperatur haben.
- 4.** Butter/Margarine sollte immer Zimmertemperatur haben. Die Zutaten vermischen sich viel besser, wenn diese nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen.
- 5.** Wenn man Kuchen mit Eischnee macht, dann sollte der Kuchen nicht lange ruhen, da er sonst nicht mehr fluffig wird.
- 6.** Wenn man Natron verwendet, dann sollte der Kuchen schnell gebacken werden. Natron reagiert in 15 Minuten und wirkt danach nicht mehr.
- 7.** Eiweiß immer mit einer Prise Salz steif schlagen. Ganz wichtig: Eiweiß soll eigelbfrei und der Mixtopf sowie der

Rühraufsatz fettfrei und trocken sein. Durch Säure (Essig, Zitronensaft) kann man den Schaum stabilisieren.

8. Wenn man einen fluffigen Kuchen haben will, dann sollte man sich die Mühe machen und das Mehl und die Speisestärke sieben.
9. Wenn man Beeren zum Teig gibt, dann diese in Mehl wälzen. So fallen die Früchte nicht zum Boden, sondern verteilen sich gleichmäßig im Kuchen.
10. Die Backofentür während des Biskuitteig- und Brandtteig-Backens nicht öffnen, da dieser wieder in sich zusammenfallen würde.





Unsere

GRUNDTEIGE

QUARK-ÖL-TEIG

Ganz unkompliziert und ohne viel Rühren und Gehenlassen: Dieser Teig ist eine gute Alternative zu Hefeteig, Mürbeteig und auch Biskuitteig. Die Mischung aus Quark, Ei und Öl macht den Teig außerdem besonders saftig und fluffig. Quark-Öl-Teig ist einfach und schnell gemacht. Es ist ein absolut unkomplizierter Teig, der sich vielfach verarbeiten lässt. Ob auf dem Blech, in einer Springform oder als Taler. Er lässt sich nach Belieben formen und kann mit den verschiedensten Obstsorten kombiniert werden.

FÜR 1 STANDARD-BACKBLECH ODER Z.B. 12 TALER:

1 Ei
150 g Magerquark
100 g geschmacksneutrales Öl
100 g Milch
75 g Zucker
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Prise Salz

- 1** Alle Zutaten in den Mixtopf geben, **1 Minute / Teigstufe** kneten.
- 2** Quark-Öl-Teig anschließend nach Rezept zubereiten und backen.

HEFETEIG

Die Basiszutaten für einen einfachen Hefeteig sind Mehl, Hefe sowie Milch oder Wasser.

Im Thermomix® wird zuerst Milch oder Wasser, Hefe und Zucker bei 37°C erwärmt.

Dadurch erhält der Teig die nötige Wärme, um später richtig schön aufzugehen. Je nach Rezept kommen dann Fett, Zucker und Eier hinzu und alles wird mit der Teigstufe verknetet. Der fertige Teig wird nun in eine Schüssel umgefüllt und mit einem Geschirrtuch abgedeckt. Jetzt ist Ruhe angesagt.

SÜSSER HEFETEIG FÜR 1 STANDARD-BACKBLECH ODER 2 SPRINGFORMEN, Ø 24 CM:

220 g Milch
40 g frische Hefe
80 g Zucker
80 g weiche Butter
1 Ei
500 g Mehl
1/2 TL Salz

- 1** Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben, **3 Minuten / 37°C / Stufe 2** erwärmen.
- 2** Butter, Ei, Mehl und Salz zugeben, **3 Minuten / Teigstufe** kneten.
- 3** Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen, danach den Teig je nach Rezept weiterverarbeiten, z.B. für einen Butter-, Streusel- oder Obstkuchen.



MÜRBETEIG

Mürbeteig, auch Knetteig genannt, ist ein fester Teig und eignet sich hervorragend für Kuchen, Tartes, Quiches und Kekse. Die Hauptzutaten sind Mehl, Butter, Salz und Zucker. Vor dem Ausrollen sollte der Teig ruhen und mindestens 30 Minuten gekühlt werden. Er lässt sich auch problemlos einfrieren. Am besten rollt ihr ihn zu einer Platte aus und packt ihn in einen Gefrierbeutel.

FÜR 1 STANDARD-BACKBLECH ODER 1 SPRINGFORM, Ø 26 CM:

100 g Zucker
175 g kalte Butter, in Stücken
300 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker

- 1 Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sekunden / Stufe 10** pulverisieren. Die Reste mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2 Butter, Mehl, Ei, Salz und Vanillezucker zugeben, **30 Sekunden / Stufe 5** kneten.
- 3 Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Dann kann der Teig zu Keksen, einer Tarte oder Ähnlichem weiterverarbeitet werden.
- 4 Für einen Mürbeteigboden den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, um die Bildung von Blasen beim Backen zu vermeiden, oder am besten Blindbacken.
- 5 Dazu den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ein Blatt Backpapier, welches etwas größer als die Backform ist, auf den Teigboden legen. Getrocknete Hülsenfrüchte auf das Papier geben, sodass der Teigboden vollständig bedeckt ist. Im Ofen bei **180°C Ober-/Unterhitze** ca. 15 Minuten backen.
- 6 Aus dem Ofen nehmen, die getrockneten Hülsenfrüchte vorsichtig entfernen und das Backpapier abnehmen. Jetzt nochmal 5 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

BISKUITTEIG

Alles, was luftig und locker daherkommt, kann nur aus Biskuitteig sein. Alle Zutaten sollten zu Anfang Zimmertemperatur haben. Bei der Zubereitung im Thermomix® werden Eier und Zucker mit dem Rühraufsatz

aufgeschlagen. Damit die Masse auch luftig bleibt, werden Mehl und Backpulver nur leicht untergehoben. Biskuitboden lässt sich bis zu 3 Monate einfrieren.

Den Boden einfach auf einen flachen Untergrund (z.B. großen Teller) legen und im Gefrierfach anfrieren lassen. Anschließend vorsichtig in Folie wickeln und vollständig einfrieren. So wird vermieden, dass der Boden bricht.

FÜR 1 STANDARD-BACKBLECH ODER 1 HOHE SPRINGFORM, Ø 26 CM:

7 Eier

230 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

140 g Mehl

1 TL Backpulver

- 1 Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.
- 2 Eier, Puderzucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **10 Minuten / 37°C / Stufe 4** aufschlagen.
- 3 Anschließend weitere **6 Minuten ohne Temperatur bei Stufe 4** schlagen.
- 4 Mehl und Backpulver zugeben, **5 Sekunden / Stufe 3** unterrühren. Evtl. mit dem Spatel das Mehl noch etwas mehr unterheben.
- 5 Masse in die Springform geben und ca. 35–45 Minuten backen. Auf dem Backblech ca. 25 Minuten backen.
- 6 Stäbchenprobe durchführen. Boden 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und nach Wunsch weiterverwenden.

Tipp! Eine Springform nur am Boden fetten oder mit Backpapier auslegen, damit der Teig beim Backen am Rand Halt findet.

RÜHRTEIG

Rührteig ist der unkomplizierteste und vielfältigste Teig. Die Zutaten sollten bei der Zubereitung Zimmertemperatur haben. Sollten Eier, Butter oder Milch keine Zimmertemperatur haben, könnt ihr diese Zutaten zuvor 1 Minute / 50°C / Stufe 4 erwärmen und weiter wie im Rezept verfahren. Alles wird miteinander vermengt, in eine Backform gegeben und gebacken. Dieser Teig eignet sich für verschiedene Backformen und schmeckt je nachdem, was man noch zugibt, immer wieder anders.

FÜR 1 KASTENFORM, 30 CM LÄNGE ODER 1 GUGELHUPF-FORM, Ø 24 CM:

4 Eier
200 g Butter
20 g Milch
200 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver

- 1** Eier, Butter, Milch, Zucker, Salz, Mehl und Backpulver in den Mixtopf geben, **1 Minute / Stufe 3.5** verrühren.
- 2** Der Grundteig kann je nach Geschmack in verschiedene Variationen abgewandelt werden. Wie wäre es noch mit der Zugabe von Schokolade, Nüssen oder Apfelstückchen?

- 3 Teig in die Backform geben, ca. 60 Minuten bei **180°C Ober-/ Unterhitze** goldgelb backen.

BLÄTTERTEIG

Blätterteig ist etwas zeitaufwendig, aber es lohnt sich. Damit lassen sich viele pikante oder süße Rezepte zaubern. Selbstgemachter Blätterteig ist ein Traum. Er ist viel buttriger, luftiger und weicher als der gekaufte aus dem Supermarkt. Man braucht nur ein wenig Geduld.

FÜR 1 STANDARD-BACKBLECH:

200 g Butter, in kleinen Stücken, gefroren
200 g Mehl
90 g kaltes Wasser
1/2 TL Salz

- 1 Butter, Mehl, Wasser und Salz in den Mixtopf geben, **20 Sekunden / Stufe 6** krümelig vermischen, aus dem Mixtopf nehmen, mit den Händen nochmal durchkneten.
- 2 Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einem Rechteck von ca. 20 x 60 cm ausrollen.
- 4 Den Teig zu einem Drittel zusammenfalten und um 90° drehen, damit der Falz links ist. Diese Faltprozedur mit dem Teig zweimal wiederholen, ihn dann wieder 20 Minuten in den Kühlschrank oder 5 Minuten in den Gefrierschrank legen, bevor er weiterverarbeitet wird.

- 5 Backofen auf **200°C Ober-/ Unterhitze** vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 6 Teig zu einem Rechteck (5 mm dick) ausrollen und in die Formen schneiden, die man benötigt, oder in die zum Backen erforderliche Größe.
- 7 Ein großes Stück Blätterteig 20 Minuten (200°C Ober-/Unterhitze) backen, kleineres Gebäck nur 12–15 Minuten (200°C Ober-/ Unterhitze) oder den Teig verwenden, wie in anderen Rezepten beschrieben.
- 8 Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren oder gut verschlossen aufbewahren.

BRANDTEIG

Für Brandteig werden Butter und Zucker aufgekocht und anschließend das Mehl zugegeben. Erst dann kommen die Eier hinzu. Der fertige Teig kann anschließend in beliebigen Formen, wie z.B. Windbeutel oder Eclairs, auf ein Backblech gespritzt werden.

FÜR CA. 10 WINDBEUTEL ODER 20 ECLAIRS, JE NACH GRÖSSE:

100 g Milch
150 g Wasser
80 g Butter
1 TL Zucker
1 Prise Salz
170 g Mehl
1/2 Pk. Backpulver
4 Eier

- 1 Milch, Wasser, Butter, Zucker und Salz in den Mixtopf geben, **3.5 Minuten / 100°C / Stufe 1** aufkochen.
- 2 Mehl und Backpulver zugeben, **1.40 Minuten / Stufe 4** verrühren. Den Mixtopfdeckel abnehmen und den Mixtopf auf 50°C abkühlen lassen.
- 3 Nach dem Abkühlen **2.5 Minuten / Stufe 5** einstellen und in dieser Zeit die Eier nach und nach durch die Deckelöffnung zufügen.
- 4 Wenn alle Eier zugegeben wurden, weitere **1 Minute / Stufe 5** rühren.
- 5 Den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Entweder Kringel für Windbeutel oder Streifen für Eclairs auf ein vorbereitetes Backblech spritzen.
- 6 Windbeutel bei **200°C Ober-/Unterhitze** ca. 25–30 Minuten, Eclairs ca. 20 Minuten goldbraun backen.

1 WUNDERTEIG, SO VIELE MÖGLICHKEITEN

Dieser Wunderteig ist die Basis für unendlich viele Variationen und bildet auch eine tolle Basis für Torten. Der Wunderkuchen ist ein leckerer, schneller, flexibler Kuchen, der sich wunderbar einfach herstellen lässt, die perfekte Struktur für Motivtorten hat und sich spielend leicht abwandeln und verändern lässt. Von der Struktur ist er ähnlich wie ein Rührkuchen, kompakt, aber dennoch saftig und luftig. Er ist geschmacklich sehr variabel. Während der klassische Rührkuchen mit Butter zubereitet wird, kommt

beim Wunderkuchen Öl und Flüssigkeit nach Belieben ins Spiel. Vorzugsweise sollte man geschmacksneutrales Öl, wie Sonnenblumen- oder Rapsöl, verwenden. Die gewählte Flüssigkeit ist absolut variabel. Ob Wasser, Limonaden, Saft, Milch, Liköre o.ä. Alles, was schmeckt, ist erlaubt. In unserem Buch haben wir ihn z.B. bei den Schoko-Mango-Schnitten (s. [S. 70](#)) oder Poke-Pudding-Schoko-Schnitten (s. [S. 40](#)) verwendet.

4 Eier
250 g Zucker
200 g Flüssigkeit (Milch, Saft, Kaffee etc.)
200 g geschmacksneutrales Öl
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver

- 1 Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.
- 2 Eier und Zucker in den Mixtopf geben, **4 Minuten / Stufe 3** cremig aufschlagen.
- 3 Flüssigkeit und Öl zugeben, **30 Sekunden / Stufe 2** unterrühren.
- 4 Rühraufsatz entfernen.
- 5 Mehl und Backpulver zugeben, **15 Sekunden / Stufe 4** unterrühren.
- 6 Teig in die Springform geben, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei **200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft** nach Rezeptangabe backen. Stäbchenprobe durchführen.

VANILLEKUCHEN:

1 Pk. Vanillepuddingpulver und Mark von 1 Vanilleschote mit dem Mehl zugeben.

APFELKUCHEN:

1 Apfel grob raspeln und mit dem Mehl zugeben.

SCHOKO-VARIANTE:

3 EL Backkakao mit dem Mehl zugeben.

VERSCHIEDENE STREUSEL-VARIANTEN, AUCH ZUM PUR KNUSPERN

GRUNDREZEPT KNUSPERSTREUSEL

FÜR CA. 4 PORTIONEN, 1 STANDARD-BACKBLECH ODER ALS BODEN UND TOPPING FÜR 1 SPRINGFORM, Ø 26 CM:

250 g Mehl
130 g Butter
120 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz

- 1** Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben, **10 Sekunden / Stufe 6** zu Streuseln verarbeiten.
- 2** Mit den Fingern zu dicken Streuseln verarbeiten, auf das jeweilige Backgut geben oder zum pur Knuspern oder z.B. auch auf Eis, Pudding & Co. die Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im