



FÜR  
TM6/TM5®  
& TM31

# Basis-Backbuch



Lieblingsrezepte für Thermomix®

mein  
**ZauberTopf** mixt!

fm

# INHALT

**EINFACHE REZEPTE MIT WENIGEN ZUTATEN SIND  
EXTRA GEKENNZEICHNET**

VORWORT

MIX-RATGEBER

BASISREZEPTE

OBSTBODEN-BASICS

LAGERUNGSTIPPS

**RÜHRTEIG**

**HEFETEIG**

**KÄSEKUCHEN**

**AUS DEM VAROMA®**

**MÜRBETEIG**

**TORTEN**

BISKUIT

NO-BAKE-CAKES

WAFFELN

MUFFINS, CUPCAKES & BROWNIES

KEKSE & COOKIES

FESTTAGSGEBÄCK

BACKEN FÜR KINDER

SPEZIALITÄTEN

KURZANLEITUNGEN & LEGENDE

IMPRESSUM

# VORWORT

## EINFACH GUT BACKEN

In der eigenen Backstube sollen kleine und große Leckereien entstehen, die easy gelingen und vor allem auch gut schmecken – das ist unser Anspruch bei mein ZauberTopf. Ob zum Nachmittagskaffee, für das Sonntagsfrühstück oder den Geburtstag – selbst gemachte Kuchen, Kekse und Torten sind für uns nicht allein ein willkommener Genuss, sie sind auch ein Zeichen von Liebe. Denn wer selbst backt, macht anderen eine Freude und sorgt für einen Moment des Innehaltens.

Der Thermomix® ist ein zuverlässiger Backhelfer. Er bereitet Zutaten mit Leichtigkeit vor – zerkleinert, schmilzt, rührt und pulverisiert wie ein Profikonditor und wiegt, mahlt und knetet zudem wie ein Bäckermeister. In diesem Backbuch zeigen wir euch, wie ihr die Talente eures Zaubertopfs geschickt nutzt, um wunderbare Backergebnisse zu erzielen. So entstehen mit unseren Rezepten und Tipps luftige Teige, geschmeidige Cremes, knusprige Streusel und vieles mehr.

In diesem umfangreichen Basis-Backbuch findet ihr vorab einen großen Ratgeber mit wertvollen Kniffen für das Backen mit dem Thermomix®, anschließend beginnt jede Rubrik mit einem

Themenratgeber. Hier findet ihr sowohl Rezepte für die Grundteige, die blau markiert sind, als auch Basis-Rezepte für alle wichtigen Füllungen und Toppings. Für einzelne Arbeitsschritte lohnt sich der Blick in die Kurzanleitungstabelle – mithilfe der Stufen- und Zeitangaben könnt ihr auch eure eigenen Lieblingsrezepte mit dem Zaubertopf zubereiten.

Viel Spaß beim Mixen und Genießen wünscht  
**eure mein Zaubertopf-Redaktion**



## ZAUBERTOPF-REZEPTE

>EIER Wir verwenden Eier der Größe M und vorzugsweise Bio-Eier aus Freilandhaltung. Ihr Gewicht, ihre Masse und ihr Geschmack passen zu allen Gebäcken.

>MEHL Wir verwenden, sofern nicht anders angegeben, Weizenmehl Type 405. Alternativ könnt ihr immer auch Type 550 verwenden.

>SPEISEÖL Beim Backen verwenden wir vorrangig Sonnenblumenöl, da es geschmacksneutral ist. Werden andere Öle verwendet, kann sich dies aufs Aroma auswirken.

>ZITRUSFRÜCHTE Wir verwenden unbehandelte Bio-Zitronen, denn sowohl der Saft als auch die Schale bzw. die Zesten geben intensive Aromen ab. Um die Schale bedenkenlos verwerten zu können, sollte sie unbehandelt sein.

>MITHILFE DES  ... Bei dieser Angabe wird der Spatel bis zu seinem Kragen in die Deckelöffnung des  gehalten. Dadurch werden die Zutaten immer wieder zurück zum Messer bewegt.

>MIT DEM  HERUNTERSCHIEBEN Bei dieser Angabe werden Zutaten vom Rand des  wieder zurück zum Mixmesser geschoben, sodass sie im nächsten Mix-Durchgang ebenfalls mit verarbeitet werden.

## BACKEN WIE DIE PROFIS

### >STÄBCHENPROBE

Nach der Backzeit lohnt sich dieser einfache Test, um das Ergebnis zu überprüfen. Für eine Stäbchenprobe eignen sich Zahnstocher, Schaschlikspieße oder auch ein scharfes dünnes Messer. Stecht mit dem Werkzeug so tief wie möglich in die Mitte des Gebäcks. Haftet noch roher Teig daran, muss die Backzeit verlängert werden. Haftet kein Teig mehr daran, ist das Gebäck gar.

**Hinweis:** Bei einigen Backwaren wie Brownies oder Lava Cakes soll der Kern noch leicht klebrig bzw. sogar flüssig sein. Hier muss das Stäbchen noch Teigreste aufweisen.

### >BACKFORMEN VORBEREITEN

Um Gebäcke nach dem Backen oder Garen gut lösen zu können, empfiehlt es sich, die Backform zu fetten. Dafür eignen sich Butter, Margarine, Speiseöl oder auch Trennfett. Auch ein

anschließendes Bestäuben der Oberfläche mit Mehl oder Grieß erleichtert das Lösen der Gebäcke.

Einen Springformboden bespannen wir mit einem Bogen Backpapier. Dafür den Bogen auf den Boden legen, darüber den Springformrand setzen und dann festziehen. So wird das Papier straff gespannt. Nun braucht ihr nur noch den Formrand zu fetten.

### >PORTIONIEREN

Rühr- und Keksteige für Waffeln, Muffins, Cupcakes oder Cookies lassen sich mit einem Eisportionierer besonders einfach aus dem  entnehmen. Zusätzlich hilft der Portionierer, gleichmäßige Mengen zu entnehmen, die immer gleich lang garen. Mit dem Helfer gelingt auch das saubere Befüllen kleiner Muffinförmchen gut.

## IDEALE TEMPERATUR VON ZUTATEN

### **Zimmertemperatur:**

18–20 °C für alle Rührteige, Hefe- und Keksteige

### **Kühlschranktemperatur:**

6–8° C für Schlagsahne, Eischnee, Baisers

## SMARTE HANDGRIFFE FÜR DEN ZAUBERTOPF

### >3 TRICKS ZUM LÖSEN VON TEIGEN

**TEIG-TRICK 1** Um Teige aus dem  zu lösen, diesen umdrehen und an der Rückseite des Mixmessers drehen. Ein Hilfsmittel, der sogenannte TeigTwister®, dient genau diesem Zweck: Mit ihm lässt sich die Rückseite des Messers einfacher greifen. Ihr findet den Helfer in unterschiedlichen Ausführungen und Farben unter [www.zaubertopf-shop.de](http://www.zaubertopf-shop.de).

**TEIG-TRICK 2** Sind noch Teigreste im Topf, gebt 1–2 EL Mehl hinein und wählt **2 Sek. | Turbo**. So werden die Teigreste trocken und krümelig und ihr könnt sie leicht entnehmen.

**TEIG-TRICK 3** Mit einer Vorwäsche lassen sich auch festsitzende Teigreste aus dem  lösen. Wasser bis zur Füllmarke 500 ml und 1 Tropfen Spülmittel in den  geben und nach der Faustregel „6–60–6“ mit der Einstellung **6 Min. | 60 °C | Stufe 6** alles lösen.

>**DER RÜHRAUFSATZ** Verwendet ihr dieses Zubehör, setzt es fest auf das Mixmesser auf, er rastet dabei etwas ein. Verwendet den Aufsatz zudem stets nur bis Stufe 4. Bei höheren Umdrehungen kann er sich vom Messer lösen.

## >3 TIPPS ZUR WAAGE

**WAAGE-TIPP 1** Die Waage des Thermomix® ist sehr präzise und reagiert daher empfindlich auf Berührungen oder Bewegungen am und außerhalb des Thermomix®. Für ein genaues Ergebnis achtet darauf, dass ihr das Gerät während des Backens nicht verschiebt. Sollte dies nötig sein, verwendet besser ein Gleitbrett, das die Waage generell schont.

**WAAGE-TIPP 2** Schlagt nichts auf dem Rand des  ab oder auf – weder Löffel, Spatel und Rühraufsatz noch Eier oder Ähnliches. Das kann nämlich die Funktion der Waage beeinträchtigen.

**WAAGE-TIPP 3** Denkt daran, dass sich die Gewichtsangabe auf dem Display ändert, wenn ihr den Deckel vom  nehmt oder aufsetzt. Diesen Handgriff besser nicht im Waage-Modus durchführen, da das feste Zudrücken das sensible Element stören kann.

## >MEHRZWECK-DECKEL

**Zutaten-Zugabe:** Durch die Deckelöffnung eures Thermomix® könnt ihr Zutaten zugeben, ohne den Deckel vollständig zu öffnen. Das funktioniert auch während des Kochvorgangs.

**Deckelöffnung als Maß:** Beim Zugeben von Zutaten gilt: Sie sollten immer durch die Deckelöffnung passen. Butter in Stücken, Schokolade in Stücken oder auch Obst in Stücken sollte entsprechend klein geschnitten sein. Dann schafft das Messer das Zerkleinern einwandfrei.

**Einrieseln bzw. einlaufen lassen:** Für langsames Zugeben von Zutaten wie Öl, Wasser mit Speisestärke oder Zucker, zum Beispiel für Curds, angedickte Fruchtsoßen oder Baisers, helfen Deckel und Messbecher. Am Messbecher können diese Zutaten vorbeilaufen. Dies geschieht zudem, weil der Deckel trichterförmig zur Mitte zuläuft.

**Eiertrenner:** Wenn ihr nur das Eiweiß in den  geben wollt, setzt den Messbecher ein und gebt das Ei auf den Deckelrand. Das Eiweiß fließt am Messbecher vorbei in den Topf, das intakte Eigelb bleibt obenauf liegen. Dieses könnt ihr dann in eine Schale abgießen. Braucht ihr das Eigelb, führt ihr diesen Trick mit dem Deckel vom  über einer Schüssel liegend durch.

## PRISEN UND PÄCKCHEN

- **1 PRISE:** 1–2 g bzw. Menge, die zwischen Daumen- und Zeigefingerspitze passt

- **1 MESSERSPITZE:** 3 g bzw. Menge, die auf die Spitze eines Messers passt
- **1 PÄCKCHEN BACKPULVER:** 15 g
- **1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER** – durch **2 TL** selbst gemachten Vanillezucker ersetzen

# BASIS-REZEPTE

Die Rezepte dieser Seiten könnt ihr für die Zubereitung eurer eigenen Lieblingsrezepte im Thermomix® verwenden

## GANACHE

Diese Creme besteht nur aus Schokolade und Sahne. Durch das langsame Schmelzen der Schokolade in warmer Sahne wird die Creme cremig und glänzend. Der Thermomix® sorgt dafür, dass sich die zwei sensiblen Zutaten zu der homogenen Masse verbinden, was durch gradgenaue Temperatur und ständiges Rühren gelingt.

300 g Zartbitterschokolade, in Stücken, in den  geben und **8 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem  nach unten schieben. 150 g Sahne zufügen und **6 Min.** | **40 °C** | **Stufe 2** schmelzen.

**VERWENDUNG:** Die Ganache ist leicht abgekühlt gut streichfähig und kann zum Garnieren von Torten, Cupcakes und Tartes bzw. Tartelettes verwendet werden.



## BUTTERCREME

Die auf Pudding basierende Creme wird traditionell für Frankfurter Kranz gebraucht. Auch für andere Schichttorten kommt sie zum Einsatz. Für 900 g Creme bzw. eine Torte 500 g Milch, 100 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 30 g Stärke und 1 Ei, in den  geben, **7 Min. | 100 °C | Stufe 4** kochen, sofort umfüllen und abkühlen lassen. Gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet. Nun 200 g weiche Butter in Stücken in den  geben und den zimmerwarmen Pudding

durch die Deckelöffnung bei **Stufe 3** langsam zufügen, dann etwa **30 Sek. | Stufe 3** verrühren.



## EISCHNEE

Den Röhreinsatz einsetzen. 4 Eiweiß mit 1 Prise Salz in den fettfreien  geben und **4 Min. | Stufe 3,5** steif schlagen. Den Eischnee bis zur Verwendung kalt stellen.



## WOHIN MIT FRITTIERFETT & -ÖL

Frittierfette nehmen bei jedem Gardurchgang Geschmack vom Gargut auf. Es kann daher bis zu dreimal wiederverwendet werden. Danach vollständig auskühlen lassen und zurück in das Gefäß füllen, in dem ihr es gekauft habt. Ansonsten verwendet ihr eine stabile Plastiktüte, die ihr dann in den Restmüll gebt. Festes Frittierfett kann in alte Zeitung gewickelt dem Restmüll zugeführt werden.

## BACKTRENNMITTEL

Um Gebäck einfach aus Formen zu lösen, könnt ihr Backtrennmittel selbst zubereiten. Es besteht aus nur 3 Zutaten: Kokosfett, Rapsöl und Mehl.

Für 1 Glas Backtrennmittel 150 g Kokosfett, 150 g Rapsöl und 150 g Mehl in den  geben und **2 Min. | Stufe 4** vermischen. Die

Masse in ein Schraubglas umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Nach Bedarf Backformen vor dem Befüllen damit fetten. Das Fett hält etwa 3 Monate.

## SCHLAGSAHNE

Rühraufsatz einsetzen, 500 g kalte Sahne (mind. 30 % Fett) in den kalten  geben, **Stufe 3** ohne Zeiteinstellung auf Sichtkontakt schlagen. Das heißt: Zwischendurch die Festigkeit prüfen. Hat man das ein paarmal gemacht, hört man schon, wenn die Sahne fest ist. Für länger anhaltende Festigkeit – zum Beispiel in Biskuitrollen – über die Deckelöffnung nach und nach den Inhalt von 1 Päckchen Sahnesteif zugeben.

Zum Aromatisieren könnt ihr je 200 g Sahne mit 2 TL Vanillezucker oder etwas Zitronensaft und -zesten abschmecken. Auch Zimtzucker, Mohn, zerdrückte Beeren oder andere Zutaten könnt ihr unterheben.



## STREUSEL

Für 1 Portion Streusel 300 g Mehl (nach Belieben noch 50 g kernige Haferflocken) mit 80 g Butter und 100 g Zucker im  **10 Sek. | Stufe 4** krümelig mixen. Die Streusel könnt ihr vor dem Backen auf nahezu jedes Gebäck geben, z. B. auf Käsekuchen, Hefe-Blechkuchen, Zimtschnecken, Obst- oder Kastenkuchen. Ihr könnt sie auch portionsweise einfrieren. Bei Bedarf auf das Gebäck streuen und mitbacken.

**EASY CRUMBLE:** Gebt Obststücke in eine Auflaufform, die Streusel darüber, backt alles bei 180 °C etwa 30 Minuten, fertig ist der heiße Obst-Crumble!



## MEHL

Für 200 g Mehl 200 g Getreidekörner in den  geben und **1 Min. | Stufe 10** mahlen. In ein luftdichtes Gefäß umfüllen. Benötigt ihr mehr als 200 g Mehl, immer nur portionsweise maximal 300 g pro Mahlvorgang mahlen und umfüllen.

**TIPP:** Noch feiner wird das Mehl, wenn die Getreidekörner angefroren sind.

**Empfehlung:** Wer häufig Getreide oder Kaffeebohnen mahlt, nutzt das scharfe Mixmesser stärker ab als mit üblichen Lebensmitteln. Das kann dazu führen, dass die Schnittergebnisse beim Kochen schwächer werden. Dann lohnt es sich, ein zweites

Messer von Vorwerk zu kaufen. Eines dient dann zum Kochen und Zerkleinern von Gemüse & Co., das andere ausschließlich zum Mahlen von Getreide oder Kaffee.

## ZUCKER VERARBEITEN

### PUDERZUCKER

Maximal 200 g Zucker pro Durchgang **15 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. In ein luftdichtes Gefäß umfüllen und bis zur Verwendung trocken lagern.

### VANILLEZUCKER

200 g Zucker und 1 Vanilleschote in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** vermengen. In ein Schraubglas umfüllen. 2–3 Wochen ziehen lassen, gelegentlich schütteln. Wie herkömmlichen Vanillezucker verwenden.



### ZUCKERGUSS

200 g Zucker in den  geben und **20 Sek. | Stufe 10** pulverisieren. Mit dem  nach unten schieben. 1 Eiweiß und 5 Tropfen Zitronensaft (oder anderen Saft nach Wahl) zufügen und **10 Sek. | Stufe 6** vermengen. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben und nach Bedarf verwenden.



# OBSTKUCHEN

So macht ihr soften Obstboden, seidige Puddingcreme und fruchtigen Tortenguss im Thermomix® einfach selbst



## FÜR DEN OBSTBODEN

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Obstbodenform (Ø 28 cm) fetten, bemehlen. Beiseitestellen. 125 g weiche Butter, 100 g Zucker und 1 TL Vanillezucker in den  geben, **5 Min.** | **Stufe 4** cremig rühren. Nach 2 Min. 3 Eier nach und nach durch die Deckelöffnung zufügen. 200 g Mehl, 1 TL Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Zutaten im  weitere **3**

**Min. | Stufe 4** cremig rühren. Mehlmischung löffelweise abwechselnd mit 80 g Milch durch die Deckelöffnung geben. Teig in die vorbereitete Form geben. Im Ofen 25 Min. backen. Auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen

## FÜR DIE PUDDINGCREME

Den Rühraufsatz einsetzen. 200 g Sahne im  ohne Zeiteinstellung auf **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt steif schlagen, umfüllen, kalt stellen. 1 Vanilleschote längs halbieren, Mark herauslösen, beides mit 400 g Milch, 2 Eigelb, 50 g Zucker und 30 g Stärke in den  geben, **15 Min. | 90 °C |  | Stufe 2** aufkochen. Schote entnehmen, in eine Schüssel umfüllen. Mit hitzebeständiger Folie direkt auf der Oberfläche abdecken. Mind. 1 Std. abkühlen lassen. Sahne unterheben. Creme auf dem Boden verteilen.

## FÜR DEN TORTENGUSS

25 g Stärke mit 30 g Zucker und 40 g Fruchtsaft glatt rühren. 210 g Saft in den  geben, **6 Min. | 100 °C | Stufe 2** aufkochen. Nach der Hälfte der Zeit die Stärke-Mischung durch die Deckelöffnung geben. 600 g Früchte auf dem Boden verteilen. Den Tortenguss auf den Früchten verteilen, fest werden lassen, servieren.

## 4 OBSTBODEN-TIPPS

**TIPP 1:** Tortenböden einzeln verpackt tiefkühlen und so einfach vorbereiten.

**TIPP 2:** Zum Backen eignet sich eine passende Obstbodenform. Ihre Vertiefung entlang des Rands wird mit dem Teig befüllt, der nach dem Stürzen einen „Rahmen“ bildet. Er hält Creme und Obst obenauf.

**TIPP 3:** Anstelle der Puddingcreme könnt ihr eine schnelle Mascarponecreme mixen und auf den Boden streichen.

**TIPP 4:** Belegt den Boden mit frischem oder auch eingelegtem Obst aus dem Glas oder der Dose. So passt er zu jeder Jahreszeit.



## SCHOKOLADENGLASUR

Kastenkuchen, Muffins oder Plätzchen – sie alle schmecken mit einer schokoladigen Glasur noch ein bisschen besser. Damit sie nach dem Festwerden nicht grau wird, sondern schön glänzt, hilft ein Stück Butter. So geht's:

Für das Glasieren von 1 Kuchen oder 12 Muffins 300 g

Schokolade oder Kuvertüre in Stücken im  **5 Sek. | Stufe 8**

zerkleinern. 75 g Butter in Stücken zufügen und **5 Min. | 55 °C |**

**Stufe 2** schmelzen. Guss auf das abgekühlte Gebäck gießen oder streichen und etwa 30 Min. aushärten lassen.

**TIPP:** Geschmolzene Schokolade hinterlässt im  einen leichten Fettfilm. Daher lohnt es sich, gleich nach der Entnahme den  mit 500 g Wasser und 1 Tropfen Spüli vorzuspülen. Dafür nach der Faustregel „6–60–6“ mit der Einstellung **6 Min. | 60 °C | Stufe 6** Schokolade und Fett lösen.



## ALTE BÄCKER-WEISHEIT

Lest jedes Rezept vor dem Beginn des Backens einmal vollständig durch. So könnt ihr zum einen prüfen, ob ihr tatsächlich alle Zutaten im Haus habt. Zum anderen stellt ihr sicher, dass ihr alle Schritte schon vorab im Kopf habt und wisst, was zu tun ist. Zudem hilft es, alle Zutaten bereitzustellen, damit am Schluss wirklich nichts ausgelassen wird. So sind euch Erfolge in der Backstube sicher!

## GEBÄCK LAGERN, EINFRIEREN, AUFTAUEN

**TROCKEN LAGERN:** Trockene Kuchen und Gebäcke wie Rührteigkuchen und Muffins könnt ihr nach dem vollständigen Auskühlen in luftdicht verschließbaren Gefäßen mehrere Tage lagern.

**SO BLEIBT'S SOFT:** Cookies und Brownies sollen schön soft bleiben. Dafür einfach eine Scheibe Toastbrot oder anderes neutrales Brot mit in die Dose legen. Das Brot gibt seine Feuchtigkeit an das Gebäck ab. Brot nach 1–2 Tagen austauschen.

**IM KÜHLSCHRANK:** Gebäcke, die im Kühlschrank zubereitet wurden, sollten auch dort gelagert werden. Beispielsweise No-Bake- bzw. Kühlschrankkuchen. Sie halten hier mehrere Tage frisch. Auch Käsekuchen sollten nach dem vollständigen Auskühlen stets im Kühlschrank gelagert werden.

**IM TIEFKÜHLER:** Viele vorbereitete Bestandteile von Gebäcken könnt ihr einfrieren, so zum Beispiel Biskuitböden. Auch fertiggestellte Kuchen wie Streuselkuchen oder Hefegebäck lassen sich problemlos einfrieren. Grundsätzlich gilt: Erst vollständig auskühlen lassen. Dann portionsweise in Gefrier- oder Silikonbeuteln verpacken, beschriften, mit Datum versehen und drei bis sechs Monate einfrieren.

**ROHE TEIGE:** Rohe Teige sollten nur wenige Stunden im Kühlschrank gelagert und schnellstmöglich verbraucht werden, da sie rohe Eier enthalten. Diese rohen Teige sollten nicht tiefgekühlt und aufgetaut werden. Rohe verarbeitete Eier

werden erst durch das Backen bei hohen Temperaturen keimfrei gemacht. Daher könnt ihr Gebackenes auskühlen lassen und dann einfrieren.

**AUFTAUEN:** Zum Auftauen von Gebäck dieses am besten am Vortag aus dem Tiefkühler nehmen, auspacken – damit sich kein Kondenswasser bildet – und im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Am nächsten Tag verarbeiten oder servieren.

**ERWÄRMEN:** Obstkuchen, Hefengebäck und Waffeln schmecken warm besonders gut. Ihr könnt Gebäck im Ofen bei 150 °C je nach Größe 5–15 Min. erneut aufbacken. Waffeln könnt ihr z. B. auch im Toaster erwärmen. Tiefgekühlte Kuchenstücke und Waffeln könnt ihr auf gleiche Weise auftauen bzw. erwärmen.

# RÜHRTEIG

Butter und Mehl, Eier und Salz, Zucker und Schmalz ...  
Aus wenigen Grundzutaten entstehen die beliebtesten  
Kuchen

## AUS DER FORM LÖSEN

Rührteigkuchen – das sind Kasten- und Blechkuchen, Gugelhupfe und Napfkuchen. Speziell bei runden Napf- und Gugelhupfformen mit dem „Kamin“ im Zentrum ist die richtige Vorbereitung gefragt, damit sich das Gebäck nach dem Backen ohne Bruchstellen aus der Form lösen lässt.

**1. EINFETTEN:** Fettet die Kuchenform mit Butter, Margarine oder geschmacksneutralem Speiseöl und lasst dabei auch den „Kamin“ nicht aus.

**2. BESTÄUBEN:** Gebt 2–3 EL Mehl oder Grieß in die Backform und schwenkt diese hin und her, bis die Oberfläche vollkommen bestäubt ist. Nun den Teig einfüllen.



## BACKFETT

Im klassischen Rührteig kommt **Butter** zum Einsatz. Hier ist es wichtig, dass sie bereits Zimmertemperatur hat, dafür holt ihr sie am besten 1–2 Std. zuvor aus dem Kühlschrank. Denn: Zu harte Butter sorgt in der Verbindung mit Ei und Zucker für Klümpchen im Teig.

**Margarine** macht es euch leichter, weil sie von Natur aus streichfähig ist. Idealerweise schlägt ihr sie zunächst mit dem Zucker schaumig, ehe ihr die übrigen Zutaten in den  gebt.

Auch **Speiseöl** könnt ihr verwenden. Greift zu einer geschmacksneutralen Sorte wie Sonnenblumenöl. Der Teig wird