

KITCHENAID



FÜR UNVERGESSLICHE AUGENBLICKE

Ein Taco-Abend statt Resteessen, ein gutes Mittagessen, das den Tag rettet, selbstgemachte statt gekaufter Vorspeisen... all diese Mahlzeiten und Augenblicke sind etwas ganz Besonderes.

Mit KitchenAid bereiten Sie nicht nur Essen zu, sondern tischen kinderleicht den Brunch am Wochenende auf oder sorgen dafür, dass das Abendessen unter der Woche ein echtes Highlight wird. Mit unseren Küchengeräten können Sie Köstlichkeiten herstellen, die zum Genießen einladen und beeindrucken. Vom Zerkleinern von Schweinefleisch über die Zubereitung von Spaghetti mit dem Nudelschneider und von Suppen mit dem Standmixer bis hin zur Herstellung von Dips für viele Gäste mit dem Food-Processor: Mit den Helfern von KitchenAid verfügen Sie über die besten Geheimwaffen, um jede Mahlzeit unvergesslich zu machen.

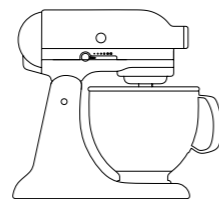
Schalten Sie Ihr KitchenAid-Gerät ein und entdecken Sie eine Welt der unbegrenzten Möglichkeiten!

FINDEN SIE DIE KÜCHENMASCHINE, DIE ZU IHNEN PASST

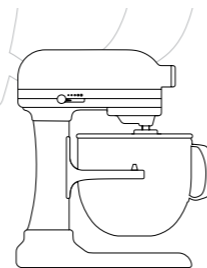
1. GRÖSSE AUSWÄHLEN



3,3 L
Sie lieben Dinner zu zweit? Dann ist die Version „Mini“ das Richtige für Sie! Das Plus: Sie passt auch in sehr kleine Küchen.



4,8 L
Die klassische Küchenmaschine für 4 bis 6 Personen bietet sich für Zubereitungen für Freunde und Familie an.



6,9 L
Sie sind Meisterbäcker oder haben eine Großfamilie? Dann ist die Küchenmaschine mit Schüsselheber wie für Sie gemacht!

2. FARBE AUSWÄHLEN

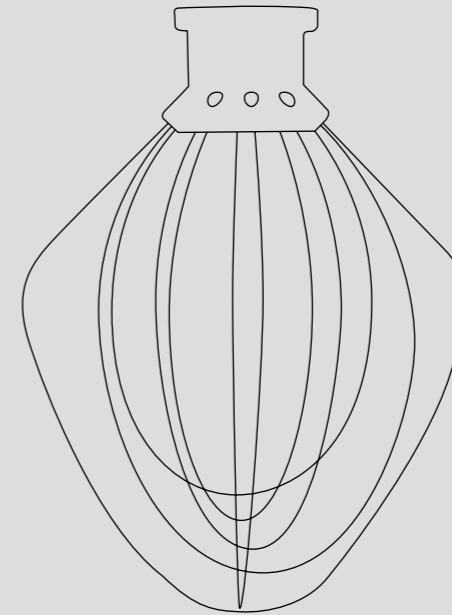
Wählen Sie die Farbe, die Ihre Persönlichkeit widerspiegelt.

3,3 L	4,8 L	6,9 L
● Empire-Rot	● Liebesapfel-Rot	● Liebesapfel-Rot
● Mattschwarz	● Empire-Rot	● Empire-Rot
● Crème	● Onyx-Schwarz	● Onyx-Schwarz
● Mattgrau	● Gusseisen-Schwarz	● Gusseisen-Schwarz
	● Crème	○ Weiß
	● Fresh Linen	● Dried Rose
	○ Weiß	● Feather Pink
	● Pistazie	● Medaillon-Silber
	● Matcha	● Kontur Silber
	● Pebbled Palm	● Imperial Grey
	● Kyoto Glow	● Chrom
	● Pastellgelb	● Gebürstetes Metall
	● Eisblau	● Kupfer
		● Honey

3. RÜHRSCHÜSSEL AUSWÄHLEN



ZUBEHÖR



SCHNEEBESEN

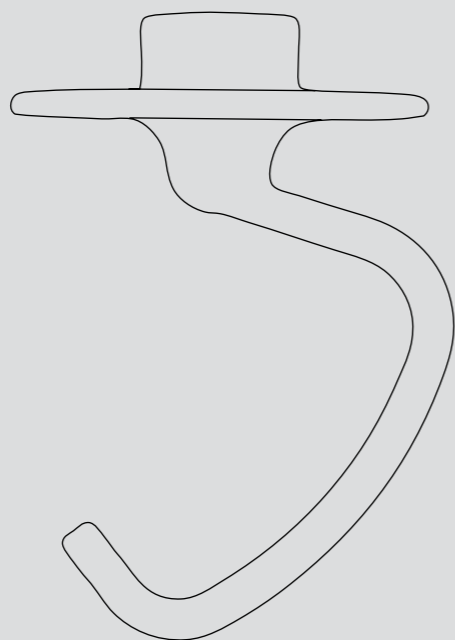
VERWENDUNG

Schalten Sie die Küchenmaschine mit dem Schneebesen auf der niedrigsten Stufe ein und erhöhen Sie dann allmählich die Geschwindigkeit. Wird direkt eine hohe Geschwindigkeit gewählt, kann es passieren, dass weniger Luft in die Cremes und Teige gelangt und die Speisen folglich weniger leicht und luftig werden. Wir empfehlen, den Schneebesen nicht für Teige mit kalter Butter zu verwenden, da sich sonst im Inneren des Schneebesens ein unbrauchbarer Teigklumpen bilden kann.

REZEPTIDEEN

Das Rühren mit dem Schneebesen macht Ihre Speisen besonders luftig und ist daher ideal für folgende Zubereitungen:

- Eischnee
- z. B. Baiser (S. 18)
- Herzhaftes oder süßes Mousse: z. B. Schnee-Eier (S. 166)
- Schlagsahne (S. 19)
- Süße Leckereien: z. B. Himbeer-Macarons (S. 128), Joghurteis mit Milchkaramell (S. 100), Vanille-Karamell-Millefeuille (S. 194)
- Herzhaftes Backwaren: z. B. Dreikäse-Soufflés (S. 58)



KNETHAKEN

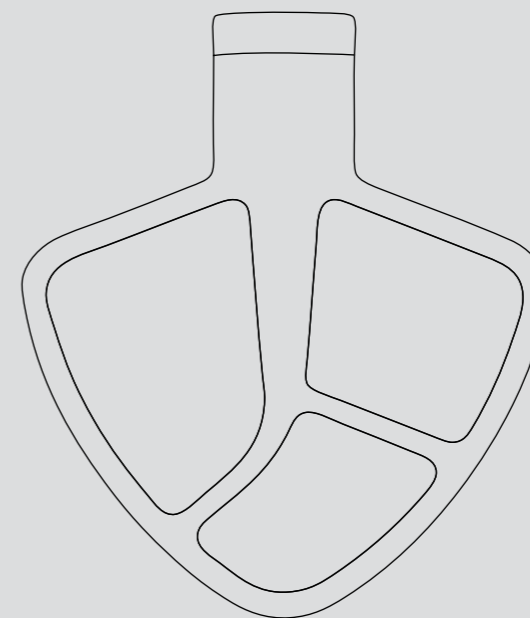
VERWENDUNG

Vor dem Einsetzen des Knethakens in die Küchenmaschine sollten alle trockenen Zutaten Ihres Rezepts so lange mit dem Flachrührer vermischt werden, bis eine homogene Mischung entstanden ist. Anschließend den Knethaken einsetzen und nach und nach die flüssigen Zutaten hinzufügen. Die Küchenmaschine kurz laufen lassen, bis sich eine Teigkugel bildet. Einige Minuten weiter kneten, bis ein gleichmäßiger, elastischer Teig entsteht, den Sie anschließend in der Rührschüssel gehen lassen können.

REZEPTIDEEN

Der Knethaken eignet sich hervorragend für die Zubereitung ausgezeichneter Teig- und Gebäckkreationen:

- Brote: z. B. Mehrkornbrot (S. 40), Maisbrot (S. 56), Brioche mit rosa Zuckermanteln (S. 30), Milchbrötchen (S. 26)
- Knetenteige: z. B. Blätterteig (S. 17), Briocheenteig (S. 14)
- Snacks: z. B. Salzbagels (S. 70) oder süße Bagels, Focaccia mit Oliven (S. 132)



FLACHRÜHRER

VERWENDUNG

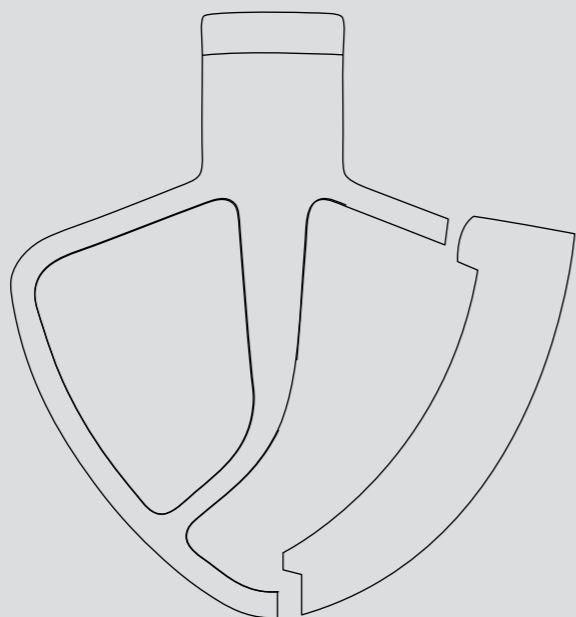
Der Flachrührer sollte - genau wie der Schneebesen - zunächst auf der niedrigsten Stufe eingeschaltet und dann allmählich bis auf die gewünschte Geschwindigkeit hochgeschaltet werden. So können Spritzer vermieden werden und es entstehen homogene Mischungen.

REZEPTIDEEN

Der Flachrührer ist ein äußerst praktisches Zubehör Ihrer Artisan-Küchenmaschine. Er kann für alle Zubereitungen eingesetzt werden, für die Sie weder den Schneebesen noch den Knethaken benötigen.

Ideal für:

- Crumbles (S. 104) und Kekse: z. B. Feine Mandelkekse (S. 120), Bretonische Sandkekse (S. 122)
- Kuchen und Brote: z. B. Kasten Kuchen mit Pekannüssen und Salzkaramell (S. 138), Pesto-Brot (S. 72), Cremetorte Schwarzwälder Art (S. 172)
- Teig für Pasteten und Tartes: z. B. Quiche Lorraine (S. 86), Sommerliche Gemüsetarte (S. 82)
- Brandteig: z. B. Windbeutel mit Zitrone und Schellfisch (S. 84)



FLEXI-RÜHRER

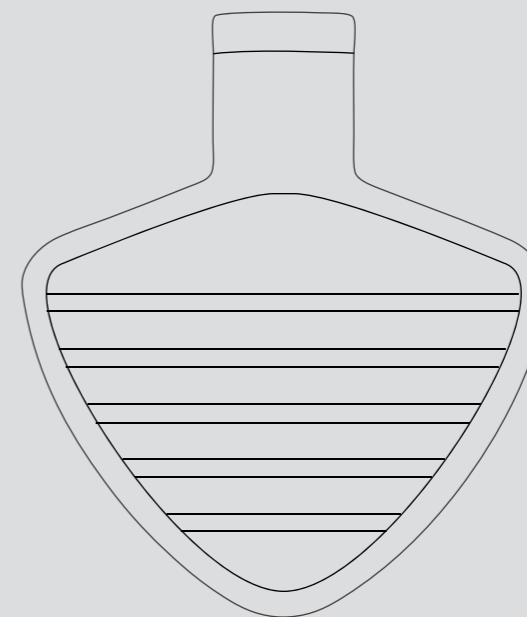
VERWENDUNG

Mit dem Flexi-Rührer können Sie die Zutaten Ihres Rezeptes nach und nach einarbeiten, ohne dass die Küchenmaschine ausgeschaltet oder ein Spatel verwendet werden muss. Dank seines einzigartigen Designs fährt der Flexi-Rührer während des Rührens sanft am Schüsselrand entlang. So bleiben keine Teigrückstände zurück und es entsteht schnell und mühelos ein homogener Teig.

REZEPTIDEEN

Ideal für:

- Kuchen und Torten aller Art:
z. B. Schokoladentarte (S. 156),
Bananenbrot (S. 94)
- Aufstriche (S. 34)



FEINGEBÄCK-RÜHRER

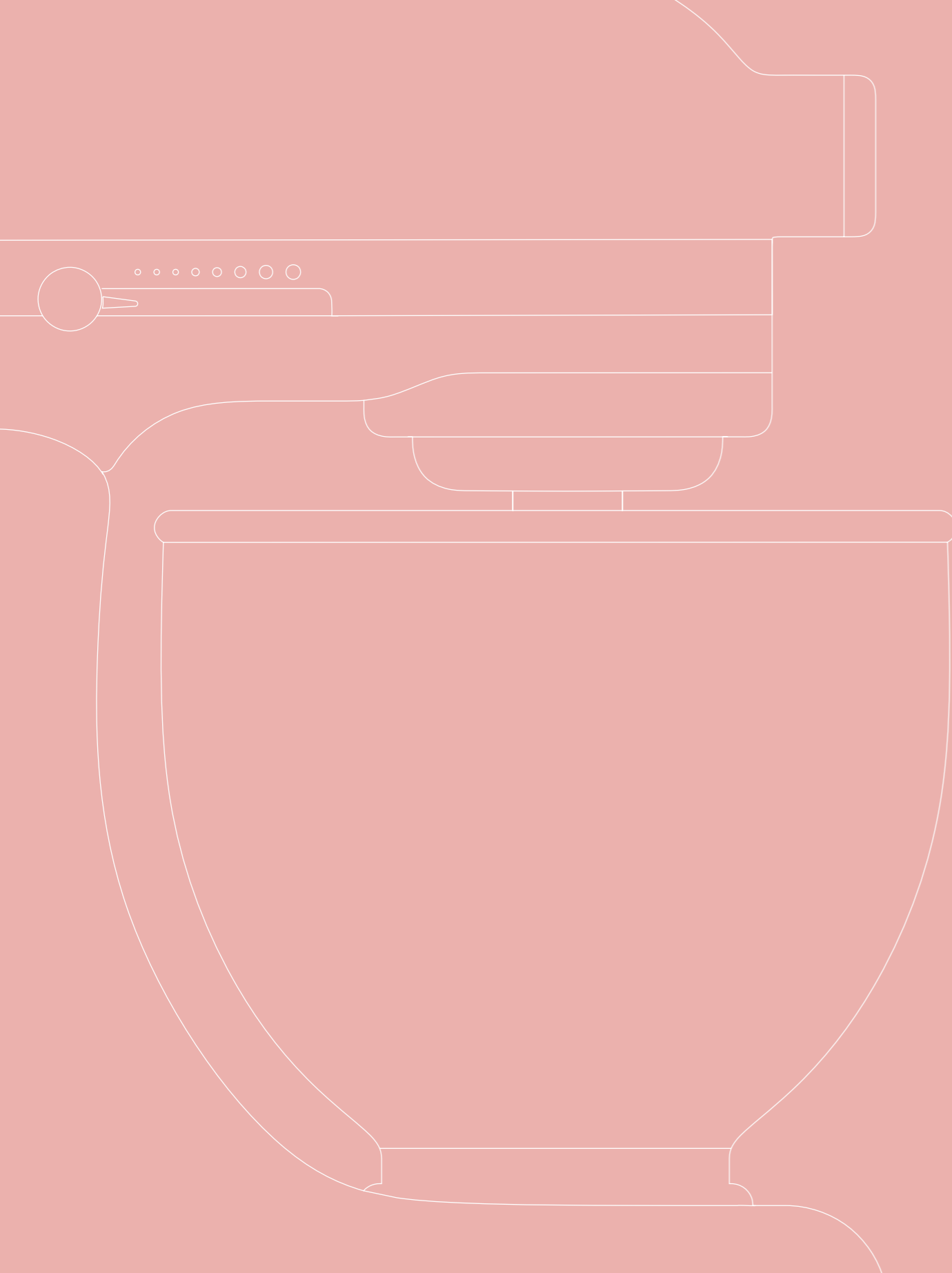
VERWENDUNG

Mit dem Feingebäck-Rührer können Sie ganz einfach kalte Butter in Ihr Rezept einarbeiten und handwerklich hochwertige Teige herstellen. Außerdem eignet sich dieses Rührwerkzeug hervorragend zum Pürieren von gegartem Obst oder Gemüse.

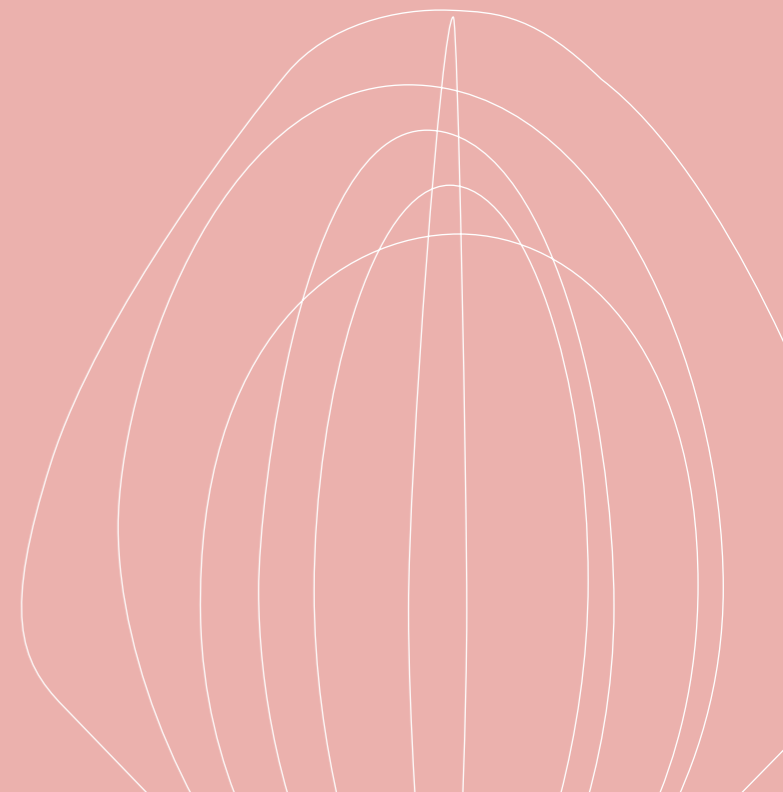
REZEPTIDEEN

Besonders nützlich für:

- Herstellung von Sandteig (S. 15),
Gourmet-Knuspermüsli (S. 42)
und Haferflocken-Nuss-Riegel
(S. 134)
- Zubereitung herzhafter
Backwaren: z. B. Paprika-Feta-
Brot (S. 54), Herzhafte Scones
(S. 62)
- Pürieren von gegartem Obst und
Gemüse: z. B. Avocado-Toasts
(S. 78), Cupcakes mit Himbeeren
und weißer Schokolade (S. 88)
- Kuchen: z. B. Karotten-
Cupcakes (S. 96), Pekannuss-
Brownies (S. 140), Gebackener
Zitronenkäsekuchen (S. 142)



GRUND- REZEPTE





BRIOCHE TEIG



TEIGHERSTELLUNG

01. Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen und die verquirlten Eier in die Rührschüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und hinzufügen. Mehl, Zucker und Salz zugeben. Den Teig 2 Minuten auf Stufe 1 kneten.

02. Rührschüssel und Knethaken mit Mehl bestäuben und den restlichen Teig vom Schüsselrand abschaben. Den Teig 3 Minuten auf Stufe 2 und anschließend 3 Minuten auf Stufe 4 kneten. Sobald sich der Teig vom Schüsselrand löst und eine Kugel bildet, auf Stufe 1 herunterschalten und die weiche, klein gewürfelte Butter hinzufügen.

03. Den Teig 2 Minuten auf Stufe 1 und anschließend 3 Minuten auf Stufe 3 kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.

● INFO

Abschaben bedeutet, mithilfe eines Teigschabers Teig oder eine sonstige Zubereitung von einem Küchenutensil bzw. dem Rand eines Behälters zu entfernen.

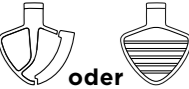
Ergibt 6 Brioche
(25 × 10 cm)

Zubereitung: 25 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde 45 Minuten

4 Eier (200 g)
15 g frische Hefe
330 g Weizenmehl
Type 550
60 g Zucker
7 g Salz
170 g Butter

SÜSSER MÜRBE TEIG



Ergibt 1 Tarte
Zubereitung: 10 Minuten
Ruhezeit: 1 Stunde

100 g weiche Butter
70 g Puderzucker
1 Prise Salz
35 g Ei
175 g Weizenmehl
30 g gemahlene Mandeln

01. Den Flexi- oder Feingebäck-Rührer an der Küchenmaschine anbringen. Die Butter in die Rührschüssel geben und 3 Minuten auf Stufe 4 verrühren.

02. Zucker und Salz zugeben und 2 Minuten auf Stufe 4 rühren. Dann das Ei hinzufügen und dabeiiterrühren. Auf Stufe 2 herunterschalten und das Mehl und die gemahlene Mandeln einrühren.

03. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

04. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine gebutterte und bemehlte Tarteform damit auskleiden.



BRAND TEIG



01. 150 ml Wasser mit Milch, Salz und der klein gewürfelte Butter erhitzen. Sobald die Mischung kocht, vom Herd nehmen und das gesiebte Mehl auf einmal zugeben.

02. Zügig verrühren, bis eine glatte Teigkugel entstanden ist. Der Teig sollte ein wenig trocken sein - bei Bedarf den Topf unter kräftigem Rühren wieder auf den Herd stellen.

03. Den Flachrührer an der Küchenmaschine anbringen und den Teig in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 schalten und die verquirlten Eier nach und nach hinzufügen. Auf Stufe 2 glatt rühren. Gegen Ende des Rührvorgangs darauf achten, dass der Teig weich, aber formstabil und weder zu trocken noch zu flüssig ist.

Ergibt ca. 60 kleine
Windbeutel

Zubereitung: 10 Minuten

100 g Halbfettmilch
5 g Salz
100 g Butter
150 g Weizenmehl
4 große bzw. 5 kleine Eier
(240 g)

Für 8 Portionen
Zubereitung: 5 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten

250 g Weizenmehl
40 g Zucker
3 Prisen Salz
125 g Butter
1 Ei

01. Den Feingebäck- oder Flachrührer an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, Zucker und Salz in die Rührschüssel geben und 30 Sekunden auf Stufe 1 vermengen.

02. Gewürfelte Butter zugeben und 2 Minuten auf Stufe 2 rühren. Zum Schluss das Ei unterrühren. Sobald der Teig eine Kugel bildet, die Küchenmaschine ausschalten.

03. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.





M Ü R B E T E I G



01. Den Feingebäck- oder Flachrührer an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, Salz und gewürfelte Butter in die Rührschüssel geben und ca. 2 Minuten auf Stufe 2 vermengen.

02. Sobald die Mischung eine sandige Konsistenz erreicht hat, das Rührwerkzeug durch den Knethaken ersetzen. Nach und nach das Wasser zugeben und dabei auf Stufe 2 kneten.

03. Sobald der Teig glatt ist, mit den Händen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für 6–8 Portionen
(Torte mit 20 cm Ø)
Zubereitung: 10 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten

200 g Weizenmehl
2 g Salz
100 g Butter
35 ml lauwarmes Wasser

Ergibt 1 Tarte (275 g Teig)
Zubereitung: 45 Minuten
Ruhezeit: 2 Stunden

250 g Weizenmehl
¼ TL Salz
90 g Butter
(84 % Fettgehalt)

B L Ä T T E R T E I G



01. Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, Salz und 60 ml Wasser in die Rührschüssel geben. 5 Minuten auf Stufe 2 verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

02. Den Teig aus der Rührschüssel nehmen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

03. In der Zwischenzeit die Butter mit dem Nudelholz weich klopfen und zu einem Quadrat formen. Den Teig zu einem langen Rechteck ausrollen, die Butter in die Mitte legen und die Teigränder umklappen.

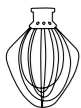
04. Den Teig um eine Vierteldrehung nach rechts drehen und wieder zu einem langen Rechteck ausrollen. Das obere und untere Drittel wie eine Briefseite umschlagen. Den Teig nochmals um eine Vierteldrehung nach rechts drehen. Erneut zu einem langen Rechteck ausrollen und zu einem Drittel zusammenfallen.

05. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Vorgang zwei weitere Male wiederholen.

TIPPS

Sobald der Blätterteig fertig ist, können Sie ihn für Tartes, Millefeuilles, Blätterteigtaschen usw. verwenden. Der Teig kann problemlos eingefroren werden.





ENGLISCHE CREME (CUSTARD)



01. Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen. Eigelbe und Zucker in die Rührschüssel geben und 3 Minuten auf Stufe 4 verrühren.

02. In der Zwischenzeit die Milch in einem kleinen Kochtopf zum Kochen bringen und dabei gut durchrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach die kochende Milch in die Rührschüssel gießen.

03. Die Mischung wieder in den Topf geben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel aufkochen, bis sie eindickt. Sobald die Creme auf der Löffelrückseite bei leichtem Anpusten ein wellenförmiges Muster hinterlässt, den Topf vom Herd nehmen. Nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP

Sie können die Creme nach Belieben verfeinern: z. B. mit Pistazienpaste, Orangenblütenwasser, Vanille, Zimt, Pralinémasse, Schokolade oder hausgemachtem Brotaufstrich.

Für 4-6 Portionen
Zubereitung: 5 Minuten
Garzeit: 5 Minuten

6 Eigelb
100 g Zucker
500 ml Halbfettmilch

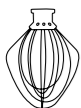
Zubereitung: 2 Minuten

1 l Schlagsahne

SCHLAGSAHNE



01. Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen und die gut gekühlte Schlagsahne in die Rührschüssel geben. 1,5 bis 2 Minuten auf Stufe 8 aufschlagen.



ITALIENISCHES BAISER



01. 60 ml Wasser mit dem Zucker in einem kleinen Kochtopf verrühren. Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen und die Eiweiße in die Rührschüssel geben.

02. Das Zuckerwasser im Topf erhitzen, um einen Sirup herzustellen. Sobald der Sirup eine Temperatur von 110 °C erreicht hat, die Eiweiße auf Stufe 8 halb steif schlagen. Den Sirup auf 121 °C erhitzen.

03. Die Küchenmaschine auf Stufe 4 herunterschalten und den Sirup nach und nach über den halb steif geschlagenen Eischnee gießen. Erneut auf Stufe 8 hochschalten und weiter schlagen, bis das Baiser vollständig abgekühlt ist.

Ergibt 450 g Baiser
Zubereitung: 20 Minuten

300 g Zucker
6 Eiweiß (180 g)

Ergibt 650 g Vanillecreme
Zubereitung: 10 Minuten
Garzeit: 5 Minuten
Ruhezeit: 1 Stunde

55 g Zucker
50 g Maisstärke
2 kleine Eier (100 g)
500 g Halbfettmilch
1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillepulver
1 Prise Salz
1 Stich Butter

VANILLECREME



01. Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen. 35 g Zucker, Maisstärke und Eier in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 2 verrühren und dann schrittweise bis auf Stufe 6 hochschalten.

02. Die Milch mit den restlichen 20 g Zucker und dem Vanillemark erhitzen, bis sie zu kochen beginnt. Die Küchenmaschine auf Stufe 1 herunterschalten und nach und nach die kochende Milch zugießen. Ca. 1 Minute verrühren.

03. Die Mischung wieder in den Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren eine 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen, Salz und Butter einrühren. In eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken (dabei die Folie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet). Mind. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

An abstract white line graphic on an orange background. The line starts at the top left, curves down and to the right, then loops back up and to the left, ending in a small rectangular shape at the bottom right.

FRÜHSTÜCK

BRIOCHE MIT ROSA ZUCKER- MANDELN



TEIGHERSTELLUNG

Am Vortag: Den Kneithaken an der Küchenmaschine anbringen. Eier und Milch in die Rührschüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und hinzufügen. Zitronenschale, dann Mehl, Zucker und Salz hinzufügen. 3 Minuten auf Stufe 1 und anschließend 3 Minuten auf Stufe 2 verkneten. Sobald sich der Teig vom Schüsselrand löst und eine Kugel bildet, die klein gewürfelte Butter hinzufügen. Den Teig 6 Minuten auf Stufe 1 und anschließend 2 Minuten auf Stufe 4 kneten, bis die Butter vollständig untergerührt ist, der Teig sich vom Schüsselrand löst und eine glatte Kugel bildet.

Die gehackten Zuckermandeln zugeben und auf Stufe 1 rühren, bis sie gleichmäßig in den Teig eingearbeitet sind.

TEIGRUHE

Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und zu einer Kugel formen. In eine Schüssel legen und mit Frischhaltefolie (in direktem Kontakt mit der Teigoberfläche) abdecken. Bei Raumtemperatur 2 Stunden gehen lassen. Den Teig durchkneten, um Luftblasen zu entfernen, und dann zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

FORMGEBUNG

Am nächsten Tag den Teig erneut gut durchkneten und zu einer Kugel formen. 5 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Einen Tortenring buttern, mit einem Streifen Backpapier auslegen und auf einem Bogen Backpapier platzieren. Den Teig in die Mitte des Tortenrings geben und mit dem Handrücken flach drücken. Die Oberseite der Brioche mit dem verquirlten Ei bestreichen und dabei darauf achten, dass nichts an den Seiten heruntertropft.

ENDGARE

Die Brioche in einem improvisierten Gärschrank 2 Stunden bei 24 °C gehen lassen (siehe S. 24).

BACKEN UND FERTIGSTELLUNG

Die Brioche aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Backofen mit Backblech auf 180 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen. Die Brioche erneut mit Ei bestreichen und mit Perlzucker bestreuen. Auf das heiße Backblech stellen und bei 170 °C (Gas: Stufe 3½) 30 bis 35 Minuten backen. Den Tortenring mit der Brioche vorsichtig auf einem Kuchengitter ablegen und erst nach dem Abkühlen abheben.

FÜR DEN BRIOCHETEIG

2 kleine Eier (75 g)
62 g Milch
11 g frische Hefe
Abgeriebene Schale einer Zitrone
250 g italienisches Mehl Type 00 oder Allzweckmehl
15 g Zucker
6 g Salz
100 g weiche Butter
100 g rosa Zuckermandeln, gehackt
1 verquirltes Ei zum Bestreichen

FERTIGSTELLUNG

Perlzucker (oder Hagelzucker)

TIP

Wenn Sie die frisch gebackene Brioche mit neutraler Glasur bestreichen, erhält sie einen schönen Glanz.



Ergibt
1 große
Brioche



Zubereitung:
45 Minuten



Garzeit:
35 Minuten



Ruhezeit:
16 Stunden
10 Minuten

MEHRKORN- BROT



TEIGHERSTELLUNG

Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Lauwarmes Wasser und Hefe in die Rührschüssel geben. 30 Sekunden auf Stufe 1 kneten, damit sich die Hefe auflöst. Die Mehle, 75 g der Körnermischung und das Salz hinzufügen. 10 Minuten auf Stufe 2 kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und in der Rührschüssel an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

Nach dem Aufgehen den Teig mithilfe einer Spatel aus der Schüssel lösen und auf der Arbeitsfläche 5 Minuten von Hand durchkneten. Den Teig erneut zu einer Kugel formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der restlichen Körnermischung bestreuen. 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

BACKEN

Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6) vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit Wasser unten in den Ofen stellen, damit das Brot eine knusprige Kruste erhält. 25 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 °C (Gas: Stufe 4) reduzieren und weitere 15 bis 20 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden abkühlen lassen.

450 ml lauwarmes Wasser
10 g Trockenhefe
450 g kräftiges Brotmehl
150 g Roggenmehl
75 g Weizenmehl Type 812
150 g Körnermischung
(Kürbiskerne,
Sonnenblumenkerne,
Mohnsamen usw.)
7,5 g Salz

VARIATIONEN

Sie können auch fertige Mehrkornmehlmischungen verwenden. Die Trockenhefe kann durch 20 g frische Hefe ersetzt werden.



Für
6 Portionen



Zubereitung:
15 Minuten



Garzeit:
45 Minuten



Ruhezeit:
2 Stunden
10 Minuten

GOURMET- KNUSPERMÜSLI



Den Backofen auf 150 °C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Haselnüsse und Mandeln mit einem Messer grob hacken. Den Feingebäck-Rührer an der Küchenmaschine anbringen. Haferflocken, gehackte Nüsse, Sonnenblumenkerne und Salz in die Rührschüssel geben.

In einem kleinen Kochtopf das Kokosöl mit dem Honig schmelzen. Die Küchenmaschine auf Stufe 2 schalten und die Öl-Honig-Mischung hinzufügen. 2 Minuten verrühren und dann die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. 15 bis 20 Minuten backen (nach der Hälfte der Zeit durchrühren). Das Müsli beim Backen im Auge behalten, da es schnell braun wird. Das Knuspermüsli abkühlen und aushärten lassen und zum Schluss die Schokotropfen untermischen. In einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren. Mit Mandelmilch servieren.

50 g Haselnüsse
50 g Mandeln
250 g Haferflocken
2 EL Sonnenblumenkerne
1 Prise Salz
2 EL Kokosöl
4 EL Honig
100 g Schokotropfen

Sie können auch eine Mischung aus verschiedenen Flocken (Reis, Quinoa, Kastanien, Buchweizen usw.) verwenden. Variieren Sie die Nüsse und Körner ganz nach Ihren Vorlieben (verwenden Sie z. B. Macadamianüsse, Pinienkerne, Pistazien, Leinsamen oder Sesam). Sie können das Knuspermüsli auch mit Vanille oder Zimt verfeinern. Falls Sie den Geschmack von Kokosöl nicht mögen, können Sie dieses durch Walnuss-, Haselnuss- oder Traubenkernöl ersetzen. Anstelle von Honig kann Agavendicksaft oder Ahornsirup verwendet werden. Gebrauchsfertige Mandelmilch ist in den meisten Supermärkten erhältlich.

VARIATIONEN



Ergibt
1 großes Glas



Zubereitung:
15 Minuten



Garzeit:
15-20
Minuten



Ruhezeit:
über Nacht

AVOCADO - TOASTS



FÜR DAS AVOCADOPÜREE

2 reife Avocados
1 Zitrone
½ Bund frischer Koriander
1 EL Olivenöl
1 EL Harissapaste
4 dicke Scheiben frisches Brot (z. B. Holzofenbrot, Bauernbrot, Mehrkornbrot)

TOPPINGS

FÜR DIE GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

1 Süßkartoffel (ca. 300 g)
Olivenöl
200 g Feta
Meersalzflocken

FÜR DIE GERÖSTETEN KIRSCHTOMATEN

250 g Kirschtomaten
1 EL Zucker
1 TL Salz
3 EL Olivenöl
1 Zweig frischer Thymian

FÜR DIE ROHEN ZUCCHINISTREIFEN

1 Zucchini (ca. 200 g)
Saft einer halben Zitrone
2 EL Olivenöl
Meersalzflocken

FÜR DIE SAUTIERTEN PILZE

1 kleine Schalotte
400 g gemischte Pilze (Pfifferlinge, Champignons, Austernpilze)
20 g gesalzene Butter
Heidelbeeren

FÜR DAS POCHIERTE EI

1 Ei pro Person
1 Rolle Frischhaltefolie
Olivenöl

FÜR DEN KNUSPRIGEN RÄUCHERSPECK

2 Scheiben durchwachsener Räucherspeck pro Person



Für
4 Portionen



Zubereitung:
10 Minuten



Garzeit:
bis zu
20 Minuten,
je nach Belag

SOMMERLICHE GEMÜSE TARTE



TEIGHERSTELLUNG

Blätterteig wie auf S. 17 beschrieben zubereiten.

Den Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen.

Den Teig auf Backpapier zu einer großen Scheibe mit ca. 40 cm Durchmesser ausrollen. Der Rand kann nach Belieben verziert werden.



FÜR DEN BELAG

Den Feingebäck-Rührer an der Küchenmaschine anbringen. Ricotta, Senf und Olivenöl in die Rührschüssel geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf dem Teig verteilen und dabei ringsherum einen freien Rand lassen.

Zucchini waschen, Enden abschneiden und der Länge nach halbieren. Mit einem Gemüsehobel oder einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Tarte verteilen. Einige geviertelte Kirschtomaten hinzufügen. Basilikum waschen, hacken und über die Tarte streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 35 bis 40 Minuten backen, bis der Rand der Tarte goldbraun ist.

FÜR DEN BLÄTTERTEIG

250 g italienisches Mehl

Type 00 oder Allzweckmehl

200 g Butter

5 g Salz

120 ml Wasser

FÜR DEN BELAG

4 EL Ricotta

1 EL körniger Senf

1 EL Olivenöl

3 Zucchini

Kirschtomaten

Basilikumblätter

Salz

Pfeffer

VARIATIONEN

Anstelle von Ricotta können Sie auch frischen Ziegenkäse, Olivenpaste oder Pesto verwenden.

Für eine glutenfreie Version ersetzen Sie das Weizenmehl einfach durch 150 g Reismehl und 50 g Maismehl.



**Für
6 Portionen**



**Zubereitung:
10 Minuten**



**Garzeit:
35-40
Minuten**



**Ruhezeit:
30 Minuten**

CUPCAKES MIT HIMBEEREN UND WEISSER SCHOKOLADE



Die Himbeerkonfitüre und die weiße Schokoladenganache am Vortag zubereiten.

ZUBEREITUNG DER HIMBEERKONFITÜRE

Die Erdbeeren waschen und entstielen. Den Feingebäck-Rührer an der Küchenmaschine anbringen. Alle Beeren und den Zucker in die Rührschüssel geben und zwei Minuten auf Stufe 2 verrühren. Die Mischung in einen kleinen Kochtopf geben und bei starker Hitze ca. 15 Minuten kochen. In ein Schraubglas füllen.

ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADENGANACHE

Weißer Schokolade schmelzen und in eine Rührschüssel geben. 60 g Schlagsahne mit dem Vanilleextrakt erhitzen. Nach und nach jeweils ein Drittel der Sahne über die geschmolzene Schokolade gießen und jedes Mal mit einem Spatel gut verrühren. Die restliche kalte Schlagsahne hinzufügen und gründlich unterrühren. Mit Frischhaltefolie (in direktem Kontakt mit der Cremeoberfläche) abdecken und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

ZUBEREITUNG DER CUPCAKES

Den Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen. Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen. Zucker, Eier und Vanilleextrakt in die Rührschüssel geben. Die Küchenmaschine auf Stufe 1 einschalten und die Geschwindigkeit allmählich bis auf Stufe 8 erhöhen. 5 Minuten auf Stufe 8 aufschlagen, bis die Mischung ihr Volumen verdoppelt hat. Den Schneebesen durch den Flexi-Rührer ersetzen. Auf Stufe 1 rühren. Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen. Die Butter schmelzen und unter den Teig rühren, bis er glatt ist. Muffinförmchen jeweils bis zur Hälfte mit dem Teig füllen. 15 Minuten backen.

FERTIGSTELLUNG

Die Cupcakes in der Mitte mit einem Löffel aushöhlen und Himbeerkonfitüre einfüllen. Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen und die weiße Schokoladenganache in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 8 aufschlagen, bis die Konsistenz von Schlagsahne erreicht ist. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Nach Belieben garnieren.

FÜR DIE HIMBEERKONFITÜRE (FÜR 1 GLAS)

80 g Erdbeeren
200 g Himbeeren
200 g Zucker

FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADENGANACHE

50 g weiße Schokolade
180 g Schlagsahne
1 TL Vanilleextrakt

FÜR DIE CUPCAKES

75 g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt
90 g Weizenmehl
1 gestrichener TL
Backpulver
1 Prise Salz
75 g Butter



Ergibt
8 Cupcakes



Zubereitung:
25 Minuten



Garzeit:
30 Minuten



Ruhezeit:
über Nacht

**KAFFEE-
STUNDE**

KAROTTEN- CUPCAKES



ZUBEREITUNG DER CUPCAKES

Den Backofen auf 160 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Den Feingebäck-Rührer an der Küchenmaschine anbringen. Zucker, Öl und Eier in die Rührschüssel geben und 2 Minuten auf Stufe 1 verrühren. Mehl, Backpulver und Gewürze hinzufügen und 1 Minute auf Stufe 1 rühren. Die ganze Schale der Orange abreiben und die Orange auspressen. Orangensaft und -schale unter den Teig rühren, anschließend Karotten und Walnüsse zugeben und glatt rühren.

Den Teig auf 8 bis 10 gebutterte Muffinförmchen verteilen und 12 Minuten backen. Die Cupcakes einige Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG DER GLASUR

In der Zwischenzeit Orangensaft und Puderzucker vermengen, um den Zuckerguss herzustellen. Die Glasur sollte recht dickflüssig sein und eine ähnliche Konsistenz wie Crème fraîche aufweisen. Den Zuckerguss mit einer Patisserie-Palette auf den Cupcakes verteilen und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

FÜR DIE CUPCAKES

150 g Rohzucker
100 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
2 Eier
220 g Weizenmehl
11 g Backpulver
2 TL Zimt
½ TL geriebene Muskatnuss
1 unbehandelte Orange
300 g geraspelte Karotten
50 g grob gehackte Walnüsse

FÜR DIE GLASUR

Saft einer halben Orange
200 g Puderzucker
50 g grob gehackte Walnüsse

Anstelle von Cupcakes können Sie in einer Springform (22 cm Ø) auch einen großen Kuchen backen (ca. 30 Minuten Backzeit).

TIP



Ergibt 8-10
Cupcakes



Zubereitung:
15 Minuten



Garzeit:
12 Minuten

MATCHA- PISTAZIEN- FINANCIERS



Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen (bzw. 180 °C Ober-/Unterhitze, Gas: Stufe 4).

In einem kleinen Kochtopf die Butter auf kleiner Flamme schmelzen, bis sie eine schöne goldene Farbe annimmt. Durch ein feines Sieb abseihen, um die gebräunten Milchbestandteile zu entfernen, und abkühlen lassen.

Mehl und Matcha-Pulver in eine Schüssel sieben. Den Feingebäck-Rührer an der Küchenmaschine anbringen. Die gesiebte Mehl-Matcha-Mischung, den Puderzucker und die gemahlene Mandeln in die Rührschüssel geben und auf Stufe 1 verrühren. Zunächst die Eiweiße zugeben und anschließend die geschmolzene Butter 2 Minuten auf Stufe 1 untermischen. 2 Minuten auf Stufe 2 glatt rühren.

Den Teig mithilfe eines Spritzbeutels mit Rundtülle in die Vertiefungen einer Silikonform füllen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und 8 bis 10 Minuten backen. Die Financiers aus dem Backofen nehmen, sobald sie sich goldgelb färben. Erst nach einigen Minuten aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

70 g Butter
50 g Weizenmehl
**1½ TL zum Backen
geeignetes Matcha-Pulver**
150 g Puderzucker
80 g gemahlene Mandeln
4 kleine Eiweiß
40 g gehackte Pistazien

TIPP

Da die Financiers nach dem Abkühlen etwas aushärten, sollten sie nicht zu lange gebacken werden.



Für
8 Portionen

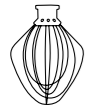


Zubereitung:
1 Stunde



Garzeit:
10 Minuten

HIMBEER- MACARONS



TEIGHERSTELLUNG

Die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker in eine große Schüssel sieben.

Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen, die Eiweiße in die Rührschüssel geben und auf Stufe 4 aufschlagen. Wenn sich weiche Spitzen bilden, den Zucker hinzufügen, auf Stufe 6 hochschalten und weiterschlagen, bis der Eischnee die Konsistenz von Baiser hat. Beim Anheben des Schneebesens sollten sich steife Spitzen bilden.

Die gesiebte Mandelmischung mit einem Gummispatel behutsam unter den Eischnee heben. Dann die Lebensmittelfarbe hinzufügen. Die Mischung sollte glatt und glänzend sein.

FERTIGSTELLUNG UND BACKEN

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Rundtülle (10 bis 12 mm Ø) füllen. Gleichmäßige Kreise mit 2,5 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. 30 Minuten bei Raumtemperatur trocknen lassen.

Den Backofen auf 150 °C (Gas: Stufe 2) vorheizen. 12 bis 15 Minuten backen. Die Macaron-Hälften vollständig abkühlen lassen und erst dann vom Backpapier lösen. Auf dem Boden einer Macaron-Hälfte jeweils einen Löffel Himbeerkonfitüre verteilen, eine zweite Hälfte aufsetzen und leicht andrücken. Die fertigen Macarons im Kühlschrank aufbewahren.

110 g gemahlene Mandeln

110 g Puderzucker

4 kleine Eiweiß (110 g)

120 g Zucker

**Rosa Lebensmittelfarbe in
Pulverform**

1 Glas Himbeerkonfitüre



**Ergibt
30 Macarons**



**Zubereitung:
15 Minuten**



**Garzeit:
12-15 Minuten**



**Ruhezeit:
30 Minuten**



**S O N N T A G S -
K A F F E E**

PEKANNUSS- BROWNIES



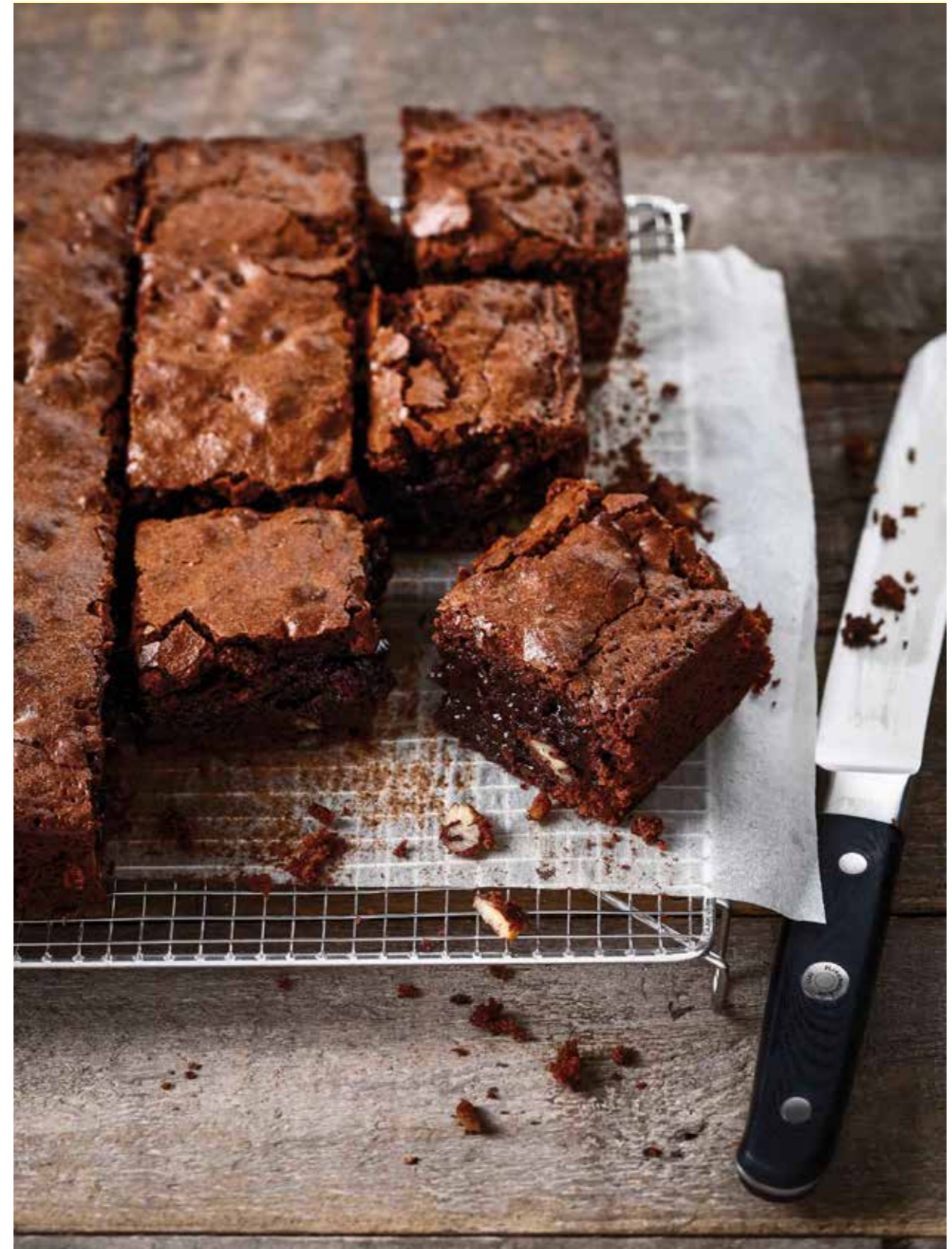
Den Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen. Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen. Den Feingebäck-Rührer an der Küchenmaschine anbringen. Eier und Zucker in die Rührschüssel geben und 1 Minute auf Stufe 4 verrühren. Geschmolzene Schokolade und Butter hinzufügen und 1 Minute rühren. Mehl und Backpulver zugeben und 2 Minuten unterrühren. Auf Stufe 1 herunterschalten und die gehackten Pekannüsse hinzufügen.

Eine quadratische Kuchenform mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen und ca. 30 Minuten backen. Erst nach dem Abkühlen aus der Form lösen.

200 g Zartbitterschokolade
200 g halbgesalzene Butter
4 Eier
160 g Zucker
80 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
100 g gehackte Pekannüsse

Für mehr Abwechslung kann der Brownie mit Pistazien, Haselnüssen, Mandeln, Walnüssen, Pinienkernen usw. zubereitet werden! Für eine glutenfreie Version ersetzen Sie das Weizenmehl einfach durch Reismehl.

VARIATIONEN



Für
6 Portionen



Zubereitung:
10 Minuten



Garzeit:
30 Minuten

BRIOCHE-TARTE MIT GEMISCHTEN BEEREN UND STREUSELN



ZUBEREITUNG DER STREUSEL

Den Feingebäck-Rührer an der Küchenmaschine anbringen. Butter, Zucker und Mehl in die Rührschüssel geben und auf Stufe 2 zu einem gleichmäßigen, krümeligen Teig verarbeiten. Kalt stellen.



TEIGHERSTELLUNG

Brioche Teig wie auf S. 14 beschrieben zubereiten.

TEIGRUHE

Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und zu einer Kugel formen. In eine Schüssel legen und mit Frischhaltefolie (in direktem Kontakt mit der Teigoberfläche) abdecken. Bei Raumtemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig von Hand durchkneten, um Luftblasen zu entfernen, und dann zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

FORMGEBUNG

Den Teig von Hand durchkneten, um Luftblasen zu entfernen, und in drei Portionen zu je 260 g teilen. Jede Portion mit dem Nudelholz ca. 5 mm dick ausrollen. Mit quadratischen Backrahmen (20 cm Seitenlänge) zwei Tarteböden ausstechen.

Die Backrahmen buttern, auf einen Bogen Backpapier stellen und jeweils mit einem Teigquadrat ausfüllen. Die Oberseite der Tarteböden mit verquirltem Ei bestreichen.

ENDGARE

Die Tartes in einem improvisierten Gärschrank 1 Stunde bei 24 °C gehen lassen (siehe S. 24).

BELEGEN DER TARTES

Die Tartes aus dem Backofen nehmen und erneut mit Ei bestreichen. Die Erdbeeren vierteln und mit den restlichen Beeren auf den Tartes verteilen. Den Streuselteig grob über die Beeren bröseln.

BACKEN UND FERTIGSTELLUNG

Den Backofen mit Backblech auf 190 °C (Gas: Stufe 5) vorheizen. Die Tartes auf das heiße Backblech stellen und bei 180 °C (Gas: Stufe 4) 10 bis 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Anschließend die Tartes mit Puderzucker bestreuen und mit einigen gemischten Beeren garnieren.

FÜR DIE STREUSEL

115 g Butter
135 g brauner Zucker
135 g Weizenmehl

FÜR DEN BRIOCHETEIG

4 Eier (200 g)
15 g frische Hefe
330 g italienisches Mehl
Type 00 oder
Allzweckmehl
60 g Zucker
7 g Salz
170 g Butter
1 Ei zum Bestreichen

FÜR DEN BELAG

250 g Erdbeeren
125 g Himbeeren
125 g Heidelbeeren
125 g rote Johannisbeeren
Walderdbeeren und
Brombeeren

ZUM ABSCHLUSS

Puderzucker
Gemischte Beeren

VARIATION

Für die Streusel können sie als köstliche Variation auch Dinkelmehl verwenden.



Ergibt
3 mittelgroße
Tartes



Zubereitung:
50 Minuten



Garzeit:
10-12
Minuten



Ruhezeit:
4 Stunden

SCHOKO- MANDARINEN- BRIOCHE-TARTE



FÜR DIE MANDARINENCREME

325 g Mandarinenpüree
40 g Zucker
3 Eigelb (60 g)
25 g Maisstärke

FÜR DIE SCHOKOLADENBUTTER

170 g Butter
100 g Zartbitterschokolade

FÜR DEN BRIOCHETEIG

4 Eier (200 g)
15 g frische Hefe
330 g italienisches Mehl
Type 00 oder
Allzweckmehl
60 g Zucker
7 g Salz
1 verquirltes Ei zum
Bestreichen

ZUM ABSCHLUSS

Brauner Zucker
1 Orangenscheibe
Puderzucker
Minzblätter
Abgeriebene Schale einer
Limette



Ergibt
2 mittelgroße
Tartes



Zubereitung:
50 Minuten



Garzeit:
22-25
Minuten



Ruhezeit:
5 Stunden



SCHOKOLADEN-TARTE



oder



TEIGHERSTELLUNG

Den süßen Mürbeteig wie auf S. 15 beschrieben mit den hier angegebenen Zutaten und Mengen zubereiten.

Den Teig 3 mm dick ausrollen, mit einer Gabel gleichmäßig einstechen und eine gebutterte Tarteform (20 cm Ø) damit auskleiden. 10 Minuten im Gefrierfach oder 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen. Den Teig 30 Minuten blind backen. Falls erforderlich, überstehende Ränder mit einem kleinen Messer glatt abschneiden. Die gebackene Teighülle auf ein Backblech legen.

ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADENGANACHE

In einem kleinen Kochtopf die Schlagsahne mit dem Glucosesirup verrühren und zum Kochen bringen. Die Mischung über die gehackte Kuvertüre (bzw. ggf. verwendete Schokotropfen) gießen und das Ganze mit einem Gummispatel verrühren. Die gewürfelte Butter zugeben und so lange rühren, bis eine glänzende Creme entsteht, die bandartig vom Spatel fließt. Die Ganache in die gebackene Teighülle gießen. Abkühlen lassen und 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADENSPIEGELGLASUR

Die Gelatineblätter in einer Schüssel mit sehr kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Kochtopf 280 ml Wasser mit dem Zucker verrühren und zu einem Sirup einkochen.

Das Kakaopulver hinzufügen und das Ganze unter Rühren mit einem Gummispatel zum Kochen bringen. Die Schlagsahne unterrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 7 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Durch ein Spitzsieb in eine kleine Schüssel abseihen. Die Glasur bei einer Temperatur von 28 bis 29 °C verwenden.

Die Tarte auf ein Kuchengitter legen und dieses in einer großen Schüssel platzieren. Die Spiegelglasur über die Tarte gießen und mithilfe eines Spatels gleichmäßig verteilen und glätten. Ggf. entstandene Luftblasen mit einer Messerspitze aufstechen. Ca. 5 Minuten fest werden lassen.

ZUM ABSCHLUSS

Mit Blattgold und Zuckerblumen garnieren.

FÜR DEN SÜSSEN KAKAO-MÜRBETEIG

100 g halbgesalzene Butter

70 g Puderzucker

1 g Salz

40 g Eier

150 g Weizenmehl

28 g gemahlene Mandeln

25 g Kakaopulver

FÜR DIE SCHOKOLADENGANACHE

190 g Schlagsahne

20 g Glucosesirup

150 g dunkle Kuvertüre (70 %)

25 g halbgesalzene Butter

FÜR DIE SCHOKOLADEN- SPIEGELGLASUR

7 Blatt Gelatine (14 g)

360 g Zucker

120 g Kakaopulver

210 g Schlagsahne

ZUM ABSCHLUSS

Essbares Blattgold

Zuckerblumen

TIP

Anstelle von Glucosesirup können Sie Honig verwenden.



Ergibt 1 Tarte (20 cm Ø)



Zubereitung: 1 Stunde



Garzeit: 40 Minuten

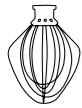


Ruhezeit: 2 Stunden 35 Minuten



**BESONDERE
ANLÄSSE**

CREMETORTE SCHWARZWÄLDER ART



FÜR DEN SCHOKOLADEN-SACHER-BISKUIT

100 g Mandelpaste (50 % Mandeln)
125 g Zucker
1 Ei (50 g)
3 Eigelb (65 g)
3 Eiweiß (90 g)
30 g Weizenmehl
30 g Kakaopulver
30 g geschmolzene Butter

FÜR DIE SCHOKOLADENGANACHE

90 g Schlagsahne
90 g dunkle Kuvertüre
20 g Butter

FÜR DIE CRÈME MADAME

210 g Milch
Mark einer Vanilleschote
30 g Zucker
1 Eigelb (22 g)
15 g Vanillepuddingpulver
18 g Kakaobutter
300 g Schlagsahne

FÜR DEN EINWEICHSIRUP

50 g Zucker
40 g Amarena-Sirup

FERTIGSTELLUNG UND ABSCHLUSS

175 g Amarenakirschen oder in Kirschwasser eingeweichte Schattenmorellen
20 g ungesüßtes Kakaopulver
150 g Schokoladenornamente

FÜR DIE CRÈME CHANTILLY MIT MASCARPONE

160 g Schlagsahne
95 g Mascarpone
Mark einer Vanilleschote
20 g Puderzucker



Für
8 Portionen
(Torte mit
20 cm Ø)



Zubereitung:
1,5 Stunden



Garzeit:
25 Minuten



Ruhezeit:
15 Minuten



CREMETORTE SCHWARZWÄLDER ART

ZUBEREITUNG DES SCHOKOLADEN-SACHER-BISKUIT

Den Backofen auf 175 °C (Gas: Stufe 3¾) vorheizen. Die Mandelpaste in Stücke schneiden und durch Erhitzen in der Mikrowelle etwas erweichen. Den Flachrührer an der Küchenmaschine anbringen. Mandelpaste und 50 g Zucker in die Rührschüssel geben und auf Stufe 2 glatt rühren. Das ganze Ei und die verquirlten Eigelbe hinzufügen.

Den Flachrührer durch den Schneebesen ersetzen. Auf Stufe 4 rühren, bis eine glänzende Creme entsteht, die bandartig vom Spatel fließt. In eine große Schüssel füllen und die Rührschüssel spülen.

Die Eiweiße in die gespülte Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf Stufe 8 aufschlagen, bis sich steife Spitzen bilden (dabei die restlichen 75 g Zucker nach und nach einrieseln lassen).

Den Eischnee mit einem Gummi spatel behutsam unter die Mandelmasse heben. Mehl und Kakaopulver sieben und vorsichtig unterrühren. Die geschmolzene Butter einrühren.

Einen Tortenring (20 cm Ø) buttern, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und den Teig hineinfüllen. 25 Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADENGANACHE

Die Schlagsahne zum Kochen bringen und über die zuvor gehackte Kuvertüre gießen. Die Ganache glatt rühren, ohne Luft unterzuheben. Die gewürfelte Butter unterrühren. In einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen und kalt stellen.

ZUBEREITUNG DER CRÈME MADAME

Milch, Vanillemark und die Hälfte des Zuckers in einem kleinen Kochtopf verrühren und erhitzen. In einer großen Schüssel das Eigelb und den restlichen Zucker mit dem Schneebesen zu einer dickflüssigen, hellen Creme aufschlagen. Das Vanillepuddingpulver einrühren. Sobald die Milch aufkocht, eine kleine Menge in die Eigelb-Zucker-Mischung einrühren. Die Mischung wieder in den Topf geben und bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren 4 Minuten kochen, bis die Creme eindickt. Die Kakaobutter einrühren. Die Creme in eine große Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie (in direktem Kontakt mit der Cremeoberfläche) abdecken und im Gefrierschrank abkühlen lassen.

TIP

Für eine traditionellere Version dieser Torte können Sie anstelle der Crème Madame Crème Chantilly mit Mascarpone verwenden.

In der Küchenmaschine die Schlagsahne auf Stufe 8 aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Sobald die Temperatur der Vanillecreme auf 30 °C gesunken ist, die Schlagsahne unterheben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank kalt stellen, während der Sirup zubereitet wird.

ZUBEREITUNG DES SIRUPS (ZUM EINWEICHEN)

In einem kleinen Kochtopf 110 ml Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Abkühlen lassen und dann den Amarena-Sirup hinzufügen. Bei Raumtemperatur beiseitestellen.

FERTIGSTELLUNG

Den Schokoladen-Sacher-Biskuit mit einem Sägemesser waagrecht in drei Böden schneiden. Die Biskuitböden mit dem Sirup bepinseln, um sie zu tränken.

Den gleichen Tortenring, der zum Backen des Biskuits verwendet wurde, mit einem Streifen Acetatfolie auskleiden und die Folie mit einer 1 cm dicken Schicht Crème Madame bestreichen. Den ersten Biskuitboden in die Mitte des Tortenrings legen.

Eine Spirale aus Ganache auf den Biskuitboden spritzen, den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Mit etwas Crème Madame bestreichen und mit einer Confiserie-Palette glätten. Acht Kirschen zum Garnieren beiseitelegen und die restlichen Kirschen gleichmäßig auf der Creme verteilen.

Den dritten Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Bis zum oberen Rand des Tortenrings mit Crème Madame überziehen und ebenfalls glatt streichen. 15 Minuten im Gefrierfach kalt stellen.

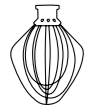
ZUBEREITUNG DER CRÈME CHANTILLY MIT MASCARPONE

Die Creme wie auf S. 186 beschrieben mit den hier angegebenen Mengen (siehe S. 172) zubereiten. Einen Spritzbeutel mit Rundtülle und einen weiteren mit Sterntülle versehen und beide Beutel mit der Creme füllen. Kalt stellen.

ABSCHLUSS

Den Tortenring abnehmen und die Torte mithilfe einer Confiserie-Palette auf eine Tortenplatte stellen. Mit den beiden Spritzbeuteln abwechselnd die Crème Chantilly auf die Torte spritzen, so dass ein attraktives Arrangement entsteht. Mit einem kleinen Sieb Kakaopulver und Puderzucker darüberstäuben. Mit den restlichen Kirschen und den Schokoladenornamenten garnieren.

KARAMELL-CHARLOTTE MIT BIRNEN



ZUBEREITUNG DER KARAMELLCREME

Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. In einem weiteren Topf mit 75 g Zucker trockenen Karamell (ohne Zugabe von Wasser) mit dunkler Farbe herstellen und mit der heißen Milch ablöschen.

In einer großen Schüssel Eigelbe und restlichen Zucker zu einer dickflüssigen, hellen Creme aufschlagen. Die Hälfte der Karamellmilch unter ständigem Rühren mit der Eigelb-Zucker-Creme vermischen. Die Mischung wieder in den Topf geben, erneut erhitzen und mit einem Schneebesen in Achterbewegung zügig aufschlagen. Die entstandene Creme sollte so dick sein, dass sie die Rückseite eines Löffels bedeckt.

Die ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Mischung durch Eintauchen des Topfs in einen mit Eiswürfeln gefüllten Behälter schnell abkühlen.

Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen. Die Schlagsahne auf Stufe 8 aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Sobald die Karamellcreme Raumtemperatur erreicht hat, einen Teil der Sahne unterheben. Glatt rühren und restliche Sahne unterheben.

ZUBEREITUNG DES BISKUITS

Den Backofen auf 190 °C (Gas: Stufe 5) vorheizen. Mehl sieben und Eigelbe mit dem Vanillemark verquirlen. Die Eiweiße auf Stufe 8 aufschlagen. Wenn sich weiche Spitzen bilden, den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterrühren, bis der Eischnee steife Spitzen bildet. Das verquirlte Eigelb unter den Eischnee heben. Behutsam das gesiebte Mehl unterheben.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Einen 5 × 22 cm großen Streifen, eine Scheibe mit 20 cm Ø und eine Scheibe mit 15 cm Ø auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. 15 bis 20 Minuten backen.

ZUBEREITUNG DES SIRUPS

100 ml Wasser mit dem Zucker köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann den Birnenschnaps einrühren.

ZUBEREITUNG DER KARAMELLISIERTEN BIRNEN

In einer Pfanne aus dem Zucker trockenen Karamell herstellen. Birnen würfeln, mit dem Karamell verrühren und dann die Butter hinzufügen. Die Birnen sollten rundum gleichmäßig bedeckt sein. Auf einen Teller geben, abdecken und im Kühlschrank kalt stellen.

FÜR DIE KARAMELLCREME

3 Blatt Gelatine (6 g)
200 g Milch
165 g Zucker
2 große Eigelb (50 g)
200 g Schlagsahne

FÜR DEN BISKUIT

125 g Weizenmehl
5 Eigelb (100 g)
Mark einer Vanilleschote
5 Eiweiß (150 g)
125 g Zucker

FÜR DEN SIRUP

120 g Zucker
20 g Birnenschnaps

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN BIRNEN

100 g Zucker
150 g Birnen aus der Dose
50 g Butter

ZUM ABSCHLUSS

300 g Birnen aus der Dose
Neutrale Glasur



FERTIGSTELLUNG

Einen Tortenring mit dem Biskuitstreifen auskleiden und ggf. die Enden abschneiden, damit sie nicht überlappen. Die große Biskuitscheibe zurechtschneiden und als Tortenboden in den Ring legen. Den Biskuit mit dem Sirup bestreichen, um ihn zu tränken.

Mit einem Spritzbeutel eine Schicht Karamellcreme auf den Tortenboden spritzen und diesen den sehr kalten karamellisierten Birnenstücken belegen. Die kleine Biskuitscheibe darauf platzieren, leicht andrücken und mit Sirup bepinseln. Bis auf Höhe des Tortenrings mit Karamellcreme überziehen. Mit einem Spatel glätten und 1 Stunde im Gefrierschrank fest werden lassen.

Die Birnen in sehr dünne Scheiben schneiden und rosettenförmig auf der gesamten Oberfläche der Torte anordnen. Die Birnen mit einer dünnen Schicht der leicht flüssigen neutralen Glasur überziehen.



Für
8 Portionen
(Torte mit
20 cm Ø)



Zubereitung:
1,5 Stunden



Garzeit:
30 Minuten



Ruhezeit:
1 Stunde



ERDBEER-FRISCHKÄSETORTE



oder



FÜR DEN BRETONISCHEN SANDTEIG

1 großes Eigelb (25 g)
50 g brauner Zucker
65 g halbgesezene Butter
65 g Bio-Weizenmehl
3 g Backpulver
1 Prise Meersalzflöcken

FÜR DEN WIENER BISKUIT

½ Eigelb (12 g)
30 g Zucker
90 g gemahlene Mandeln
1 kleines Ei (35 g)
3 kleine Eiweiß (85 g)
35 g Weizenmehl

FÜR DAS ERDBERGELEE

5 g Gelatine
250 g Erdbeerpüree

FÜR DEN ERDBEERSIRUP

340 g Zucker
Erdbeerpüree nach Belieben

FÜR DIE FRISCHKÄSE-MOUSSE

3½ Blatt Gelatine (7 g)
2 Eigelb (40 g)
55 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
170 g Frischkäse (40 % Fett)
210 g leicht aufgeschlagene Schlagsahne

FÜR DIE CRÈME CHANTILLY MIT MASCARPONE

125 g Schlagsahne
15 g Puderzucker
70 g Mascarpone

ZUM ABSCHLUSS

250 g Erdbeeren
60 g Brombeeren
125 g Himbeeren
60 g Heidelbeeren
Rotes Kakaopulver (wahlweise)



Ergibt
1 Torte
(16 cm Ø)



Zubereitung:
1,5 Stunden



Garzeit:
30 Minuten



Ruhezeit:
2 Stunden

ERDBEER- FRISCHKÄSETORTE

ZUBEREITUNG DES BRETONISCHEN SANDEIGS

Den bretonischen Sandteig, wie auf S. 15 beschrieben, mit den hier angegebenen Zutaten und Mengen (siehe S. 202) zubereiten.

In Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen. Mithilfe eines Tortenrings (16 cm Ø) einen entsprechend großen Sandteigboden formen. Bei 170 °C (Gas: Stufe 3½) 12 bis 15 Minuten goldgelb backen.

Vor dem Ablösen des Tortenrings 5 Minuten warten. Dann den Sandteigboden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG DES WIENER BISKUITS

Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6) vorheizen.

Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen. Eigelb, die Hälfte des Zuckers und gemahlene Mandeln in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 4 verrühren, nach und nach das ganze Ei hinzufügen und ca. 10 Minuten aufschlagen, bis die Mischung bandartig vom Spatel fließt. In eine große Schüssel umfüllen und die Rührschüssel spülen. Die Eiweiße auf Stufe 8 aufschlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Den Eischnee behutsam unter die zuvor zubereitete Mischung heben. Das gesiebte Mehl unterheben.

Ein 52 × 32 cm großes Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und mit einer Patisserie-Palette gleichmäßig verteilen. 10 Minuten backen. Anschließend sofort auf ein Kuchengitter geben, damit der Biskuit schnell abkühlt, ohne auszutrocknen. Bis auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann zwei Biskuitscheiben mit 16 cm Durchmesser ausschneiden. Kalt stellen.

ZUBEREITUNG DES ERDBEERGELEES

Die Gelatineblätter in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Das Erdbeerpüree in einem kleinen Kochtopf auf höchstens 55 bis 60 °C erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine mit einem Schneebesen in das Erdbeerpüree einrühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. In eine runde Form mit 16 cm Durchmesser gießen. Ca. 1 Stunde einfrieren.

ZUBEREITUNG DES ERDBEERSIRUPS

250 ml Wasser in einen kleinen Kochtopf geben. Den Zucker hinzufügen und gut verrühren. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Erdbeerpüree untermischen. Beiseitestellen.

INFO

Farbiges Kakaopulver erhalten Sie in Fachgeschäften oder online.

ZUBEREITUNG DER FRISCHKÄSE-MOUSSE

Die Gelatineblätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. In einer Küchenmaschine mit dem Schneebesen die Eigelbe und die Hälfte des Zuckers auf Stufe 8 cremig aufschlagen.

In einem kleinen Kochtopf den restlichen Zucker und 20 ml Wasser auf 120 °C erhitzen. Den Sirup über die Eiermasse gießen und verquirlen, bis die Masse bis auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Das Vanillemark in den Frischkäse einrühren. Die ausgedrückte Gelatine in einem Topf bei sehr schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Ein Viertel des Frischkäses mit der geschmolzenen Gelatine vermischen. In eine große Schüssel umfüllen und den restlichen Frischkäse einrühren. Mit einem Gummispatel die Eiermasse behutsam unterheben und anschließend die leicht aufgeschlagene Schlagsahne einarbeiten.

FERTIGSTELLUNG

Einen Tortenring mit einem Streifen Acetatfolie auskleiden und die Folie mit einer dünnen Schicht Frischkäse-Mousse bestreichen. Den Sandteigboden im Tortenring platzieren und mithilfe einer Patisserie-Palette vollständig mit Frischkäse-Mousse überziehen.

Die erste Biskuitscheibe in den Ring legen und mit dem Erdbeersirup tränken. Mit einem Spritzbeutel eine Spirale aus Frischkäse-Mousse auf den getränkten Biskuit spritzen, so dass dieser vollständig bedeckt ist. Die noch gefrorene Geleescheibe auflegen und vollständig mit Frischkäse-Mousse überziehen. Die zweite Biskuitscheibe auflegen, leicht andrücken und mit dem Erdbeersirup tränken.

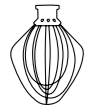
Eine weitere Schicht Frischkäse-Mousse bis auf Höhe des Tortenrings auftragen und mit einer Patisserie-Palette glätten. 40 Minuten im Gefrierfach kalt stellen.

ZUBEREITUNG DER CRÈME CHANTILLY MIT MASCARPONE

Crème wie auf S. 186 beschrieben zubereiten.

Den Tortenring entfernen und die Crème Chantilly mit einem Spritzbeutel auf die Oberseite der Frischkäsetorte spritzen. 15 Minuten im Gefrierfach kalt stellen und die Torte sofort im Anschluss mit rotem Kakaopulver bestäuben. Mit den gemischten Beeren garnieren.

SCHOKOLADEN-PRALINÉ-WEIHNACHTS-BAUMSTAMM



ZUBEREITUNG DER SCHOKO-PRALINÉ-GANACHE

Die Schokolade schmelzen. In einem kleinen Kochtopf Schlagsahne und Pralinémasse erhitzen. Nach und nach jeweils ein Drittel der Mischung über die geschmolzene Schokolade gießen und jedes Mal mit einem Spatel gut verrühren. Die zerkleinerten karamellisierten Nüsse untermischen. Mit Frischhaltefolie (in direktem Kontakt mit der Cremeoberfläche) abdecken und bei Raumtemperatur beiseitestellen.

ZUBEREITUNG DES BISKUITS

Den Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen. Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen. Zucker, Eier und Vanilleextrakt in die Rührschüssel geben. 5 Minuten auf Stufe 8 aufschlagen, bis die Mischung ihr Volumen verdoppelt hat. Mehl und Backpulver über die Mischung streuen und mit einem Gummispatel behutsam unterheben. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem ca. 25 × 30 cm großen Rechteck verstreichen und mit einem Spatel glätten, um eine gleichmäßige Dicke zu erzielen. 10 bis 12 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. Ein sauberes Tuch mit Wasser befeuchten, den Biskuit damit bedecken und wenden. Das Backpapier abziehen, die Biskuitplatte in das Tuch einrollen und abkühlen lassen.

FERTIGSTELLUNG

Den abgekühlten Biskuit zum Rechteck ausrollen und vollständig mit der Ganache bestreichen. Erneut fest aufrollen und in Frischhaltefolie wickeln. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

ZUBEREITUNG DER KNUSPERGLASUR

Die Schokolade schmelzen, das Öl hinzufügen und gut vermengen. Die gehackten Mandeln untermischen. Die Biskuitrolle aus der Frischhaltefolie lösen und die Enden sauber abschneiden. Ein Kuchengitter auf einen Teller legen. Die Rolle auf dem Gitter platzieren und mit der Knusperglasur übergießen, bis der Baumstamm vollständig überzogen ist. Behutsam auf eine Platte legen und bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

FÜR DIE SCHOKO-PRALINÉ-GANACHE

200 g Zartbitterschokolade
90 g Schlagsahne
3 EL Pralinémasse
2 EL zerkleinerte karamellisierte Mandeln oder Haselnüsse

FÜR DEN BISKUIT

90 g Zucker
4 Eier
1 TL Vanilleextrakt
100 g Weizenmehl
½ TL Backpulver

FÜR DIE KNUSPERGLASUR

200 g Vollmilchschokolade
35 g Traubenkernöl
50 g gehackte Mandeln



Für
8 Portionen



Zubereitung:
30 Minuten



Garzeit:
12 Minuten



Ruhezeit:
2 Stunden

DREIKÖNIGS- KUCHEN MIT MANDELN UND HIMBEEREN



TEIGHERSTELLUNG

Blätterteig wie auf S. 17 beschrieben mit den hier angegebenen Mengen zubereiten.

Zwei Scheiben mit 28 cm Durchmesser ausschneiden. Im Kühlschrank kalt stellen, während die Mandelcreme für die Füllung zubereitet wird.

ZUBEREITUNG DER MANDELCREME

Den Feingebäck-Rührer an der Küchenmaschine anbringen. Gemahlene Mandeln, Zucker, Apfelmus, Eier und Bittermandelessenz in die Rührschüssel geben und 3 Minuten auf Stufe 1 verrühren.

FERTIGSTELLUNG

Die Mandelcreme auf eine Blätterteigscheibe streichen und dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Die gefrorenen Himbeeren auf der Creme verteilen. Die Bohne tief in die Mandelcreme drücken. Den freien Rand des Blätterteigbodens mit etwas Wasser befeuchten, die zweite Teigscheibe auflegen und den Rand beider Scheiben mit den Fingern bis zur Füllung fest zusammendrücken. Die Ränder mit einem Messerrücken in regelmäßigen Abständen leicht eindrücken, damit sich die beiden Scheiben beim Backen nicht voneinander lösen. Ein kleines Loch in die Mitte des Kuchens machen, damit der Dampf entweichen kann. Die Oberseite des Kuchens kann nach Wunsch mit einer Messerspitze verziert werden. Das restliche Ei mit 1 TL Wasser verquirlen und nur die Oberseite des Dreikönigskuchens damit bestreichen. Mind. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

BACKEN

Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6) vorheizen. Den Kuchen erneut mit Ei bestreichen. Ca. 25 Minuten backen.

Vor dem Servieren abkühlen lassen.

FÜR DEN BLÄTTERTEIG

500 g Weizenmehl

½ TL Salz

120 ml Wasser

180 g Butter

FÜR DIE MANDELCREME

160 g gemahlene Mandeln

100 g Zucker

100 g Apfelmus

2 Eier + 1 Ei zum

Bestreichen

1 TL Bittermandelessenz

FERTIGSTELLUNG

70 g TK-Himbeeren

1 Bohne

Für eine klassische Frangipane-Creme zunächst die doppelte Menge des Vanillecreme-Grundrezepts (siehe S. 19) zubereiten und abkühlen lassen. 100 g weiche Butter, 100 g Zucker, 100 g gemahlene Mandeln und 1 Ei in der Küchenmaschine mit dem Feingebäck-Rührer 2 Minuten auf Stufe 1 verrühren und zu einer Mandelcreme verarbeiten. Die abgekühlte Vanillecreme unterrühren und die Blätterteigscheiben mit der Frangipane-Creme füllen.

VARIATIONEN



Für 8-10
Portionen



Zubereitung:
55 Minuten



Garzeit:
25 Minuten



Ruhezeit:
4 Stunden