

MARTIN KINTRUP

BACKEN

für Faule



G|U



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

BEQUEMMACHER

- 8 Bequeme Grundregeln
- 9 Bequeme Lebensmittel
- 10 Bequemes Zubehör für faule Bäcker
- 11 Kleines Backformenkabinett

FIX GERÜHRT

- 14 Die schnellen 4 für Rührkuchen & Co.
- 16 Sandkuchen
- 18 4 x schnelle Kastenkuchen
- 20 Marmorkuchen im Glas
- 22 Apfel-Mandel-Kuchen
- 24 Aprikosenkuchen mit Streuseln
- 26 Mohn-Kirsch-Kuchen
- 28 Pekannuss-Brownies
- 30 Heidelbeermuffins
- 32 4 x schnelle Cupcakes
- 34 Herzhafte Partymuffins
- 36 Antipastikuchen

RATZFATZ GEKNETET

- 40 Die schnellen 4 – nicht nur für Flottes aus Kneteteig
- 42 Weißer-Schoko-Käsekuchen
- 44 Nuss-Nougat-Kuchen
- 46 Zitronentarte
- 48 Pfirsich-Holunder-Galette
- 50 4 x schnelle fruchtige Crumble und Cobbler
- 52 Feta-Kartoffel-Quiche
- 54 Piadina
- 56 Lachs-Mozzarella-Tortellets

LOCKER AUFGEANGEN

- 60 Die schnellen 4 für Hefekuchen & Co.
- 62 Hefezopf
- 64 4 x schnelle Blechkuchen
- 66 Kokoschnecken
- 68 Pralinenbuchteln
- 70 Sonnenblumenbrot ohne Kneten
- 72 Herzhafter Rosenkuchen
- 74 Mini-Focaccia

LÄSSIG AUSGEROLLT

- 78 Die schnellen 4 fürs lässige Backen
- 80 Pflaumentartes
- 82 Tarte Tatin
- 84 Kirsch-Knusperschnitten
- 86 Ingwer-Schweineöhrchen
- 88 4 x schnelle Teigtaschen
- 90 Gemüse-Tofu-Strudel
- 92 Garnelenküchlein
- 94 4 x schnelle Flammkuchen
- 96 Hackfleisch-Lauch-Pide

REINE FORMSACHE

- 100 Die schnellen 4 für Plätzchen & Co.
- 102 Zitronen-Ausstecherle
- 104 Schoko-Macadamia-Cookies
- 106 4 x schnelle Xmas-Plätzchen
- 108 Haferplätzchen
- 110 Alfajores
- 112 Cantuccini mit Nüssen
- 114 Nuss-Schnittlauch-Plätzchen

EINFACH ÜBERRASCHEND

- 118 Die schnellen 4 für Backstuben-Überraschungen
- 120 Schokokuchen ohne Mehl
- 122 Käsekuchen ohne Boden
- 124 4 x schnelle Törtchen
- 126 Wein-Trauben-Flaugnardes
- 128 Polenta-Pizza
- 130 Herzhafte Käse-Nuss-Ecken

PANNEN VERMEIDEN & PANNENHILFE

- 132 Wie verhindere ich, dass ...
- 134 Was mache ich, wenn ...

- 138 Register
- 142 Impressum

- 143 **EINKAUFSZETTEL**
auch zum Download auf
www.gu.de/backenfuerfaule



KÜHLTHEKE
2
1

BUTTER
CRÈME FRAÎCHE
EMMENTALER (GERMANY)
FETA-KÄSE

DEM BACKREGAL
ROURBON-VANILLEZUC
NUSS-KROKANT
SPEL

BEN)
NE)



SANDKUCHEN

Basic für die Kaffeetafel

FÜR 1 KASTENFORM (16 STÜCK)

150 g Mehl
150 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
250 g weiche Butter
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
5 Eier (M)
70 ml Milch
Butter und Mehl für die Form

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.
+ 1 STD. BACKEN
PRO STÜCK: 275 KAL.

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit Mehl austreuen. Mehl, Stärke, Backpulver und Salz mischen.

2 Butter in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Den Zucker und Vanillezucker dazugeben und kurz weiterrühren, bis keine Zuckerkrystalle mehr zu sehen sind. Dann nacheinander die Eier unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung und Milch auf niedriger Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

3 Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) in 50–60 Min. goldbraun backen, dabei den Kuchen nach ca. 20 Min. mit einem Messer längs einritzen.

4 Den fertigen Sandkuchen aus dem Ofen holen und 10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

DEKO-TIPP:

Den Sandkuchen nach Belieben noch mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss oder Kuvertüre überziehen.





PEKANNUSS-BROWNIES

Extraschokoladig und supersaftig

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Brownie-Form einfetten und mit Mehl austreuen.

FÜR 1 BROWNIE-FORM (25 STÜCK)

150 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver
150 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
100 g Schokotropfen
2 Prisen Salz
100 g Pekannusskerne
200 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
125 g Mascarpone
3 Eier (M)
Butter und Mehl für die Form

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.
+ 25 MIN. BACKEN
PRO STÜCK: 210 KAL.

2 Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker, Vanillezucker, Schokotropfen und Salz mischen. Die Pekannusskerne mit den Händen in grobe Stücke zerdrücken und unter die Mehlmischung mischen.

3 Schokolade und Butter in einen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Zuerst den Mascarpone und die Eier mit einem Schneebesen unterrühren, dann die Mehlmischung mit einem Holzkochlöffel oder Teigschaber.

4 Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen.

5 Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form heben oder lösen und in quadratische Pekannuss-Brownies schneiden.

AUCH GUT:

Anstatt mit Pekannüssen schmecken die Brownies genauso gut mit Walnüssen oder Macadamianüssen. Wer mag, überzieht sie vor dem Anschneiden noch mit Zartbitterschokolade oder bestäubt sie mit Kakao.

TIPP:

Wer keine Brownie-Form hat, bäckt den Teig einfach in einer Springform. Oder: doppelte Teigmenge zubereiten, auf einem tiefen Backblech glatt streichen, in den Ofen schieben.

4 X SCHNELLE FLAMMKUCHEN ...



KLASSISCH MIT SPECK UND ZWIEBELN

Für 2 Flammkuchen

4 **Zwiebeln** schälen und fein würfeln. Den Teig mit 200 g **Schmand** bestreichen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und mit den Zwiebeln und 150 g **Schinkenwürfeln** belegen. Das Blech (Vorsicht, heiß!) aus dem Ofen nehmen, 1 Flammkuchen samt Backpapier vorsichtig daraufziehen. Den Flammkuchen im Ofen (Mitte) in 7–10 Min. knusprig braun backen. Danach den zweiten Flammkuchen ebenfalls backen. Fertige Flammkuchen halbieren oder vierteln, sofort servieren.

MIT TOMATEN UND ZUCCHINI

Für 2 Flammkuchen

1 **Zucchini** waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. 250 g **Kirschtomaten** waschen und vierteln. 1 Handvoll **Petersilienblätter** abbrausen und trocken tupfen. Den Teig mit 200 g **Kräuterquark** bestreichen, die Petersilie darüberstreuen, mit Zucchini und Tomaten belegen. Die Flammkuchen wie links beschrieben backen. Fertige Flammkuchen halbieren oder vierteln, sofort servieren

... dreimal herzhaft, einmal süß – und jedes Mal unwiderstehlich. Einfach Backofen samt Blech auf 250° vorheizen. 1 Pck. Pizzateig (400 g, aus dem Kühlregal) entrollen, quer halbieren und jeweils auf bemehltem Backpapier fast bis auf Blechgröße ausrollen. Belegen, backen, fertig.



MIT CHAMPIGNONS UND RADICCHIO

Für 2 Flammkuchen

250 g **Champignons** putzen, in dünne Scheiben schneiden. 1 **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Teig mit 200 g **Schmand** bestreichen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. 50 g **Pesto alla genovese** (aus dem Glas) in Klecksen auf dem Schmand verteilen, dann die Zwiebel und Pilze darüberstreuen. Die Flammkuchen wie links beschrieben backen. Zwischendurch 100 g **Radicchioblätter** waschen, trocken schleudern, in feine Streifen schneiden. Mit je 1 EL **Olivenöl** und **Aceto balsamico** mischen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Fertige Flammkuchen halbieren oder vierteln, mit Radicchio und nach Belieben gehobeltem **Parmesan** bestreuen und sofort servieren.

MIT HIMBEEREN UND MARZIPAN

Für 2 Flammkuchen

200 g **saure Sahne** mit 2 Pck. **Vanillezucker** verrühren, den Teig damit bestreichen und erst mal 1 Flammkuchen belegen. 200 g **Marzipankartoffeln** in Scheiben schneiden und die Hälfte mit 100 g **TK-Himbeeren** auf dem Flammkuchen verteilen. Je 50 g **Mandelstifte** und **Schokotropfen** darüberstreuen. Flammkuchen wie links beschrieben backen. Den zweiten Flammkuchen belegen und ebenfalls backen. Fertige Flammkuchen halbieren oder vierteln, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

SCHOKOKUCHEN OHNE MEHL

Ganz einfach unwiderstehlich

FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK)

100 g Kakaopulver
150 g Zucker
3 Pck. Vanillezucker
2 EL gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
200 g Butter
200 g Zartbitterschokolade
4 Eier (M)
Butter und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.
+ 35 MIN. BACKEN
PRO STÜCK: 350 KAL.

1 Den Backofen auf 160° vorheizen. In den Boden der Springform Backpapier einspannen, Formrand einfetten und mit Mehl austreuen. Kakao, Zucker, Vanillezucker, Mandeln, Backpulver und Salz mischen.

2 Die Butter und Schokolade in einem Topf bei geringer Hitze unter Rühren sanft schmelzen lassen. Zuerst die Eier, dann die Kakao-Zucker-Mischung mit einem Holzkochlöffel unterrühren.

3 Die Schokomasse in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen.

4 Den fertigen Schokokuchen aus dem Ofen holen und 5 Min. in der Form ruhen lassen. Dann den Formrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Fein mit Puderzucker bestäuben.

AUCH GUT:

Ingwer und Schokolade sind eine perfekte Kombi – auch in diesem Kuchen! Für einen Schoko-Ingwer-Kuchen 2–3 TL Ingwerpulver unter die Kakao-Zucker-Mischung rühren.







KÖNNEN FAULE DENN ÜBERHAUPT BACKEN?

Und wie! Mit guten Rezeptideen und bequemen Zutaten werden Teige einfach fix gerührt, ratzfatz geknetet, locker gemacht und lässig ausgerollt. Die Belohnung: **Feine Kuchen** und Törtchen, Tartes und Gebäck – und ein **unwiderstehlicher Duft** aus dem eigenen Ofen. Mit dabei: **Pannenhilfe** und **Einkaufszettel** mit allen Produkten des Buches. Auf geht's in die wunderbare Welt der faulen Bäcker.

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-3336-6



9 783833 833366

€16,99 [D]
€17,50 [A]

www.gu.de

G|U