

MARTINA KITTLER • CORNELIA SCHINHARL • CHRISTA SCHMEDES • NICO STANITZOK

MIX & FERTIG

BACKVERGNÜGEN

FÜR TM 5
UND TM 31

DIE BESTEN GU-REZEPTE FÜR DEN
THERMOMIX

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! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

4 INHALT

Vorwort: Wie das duftet! 7
 Backen mit dem Thermomix 8
 So gelingt's garantiert 10
 Von Zimtucker bis Vanillesauce 12
 Grundteige 14



16

Einfache KUCHEN für jeden Tag

Rühren, ab in die Form und backen – schon steht im Handumdrehen ein herrlich duftender Kuchen auf dem Tisch. Marmorkuchen, Käsekuchen und Gugelhupf schmecken jeden Tag, das ganze Jahr.

Wandlungskünstler

Biskuitrolle und 3 Füllungen 38

52

Beliebte BLECH- kuchen

Ob mit Schokolade, Streuseln oder Frucht – diese Kuchen vom Blech sind genau richtig, wenn viele Kuchenhungrige am Tisch sitzen. Stück für Stück ein Genuss!

78

Süße TEILCHEN auf die Hand

Schnecke, Muffin & Co. sind superpraktisch zum Mitbringen und Mitnehmen – die kann man nämlich ohne Gabel ganz nebenbei verknuspern! Kein Wunder, dass sie ratzfatz weggenascht sind ...

Schneckenparade

mit Pudding, Zimt und Nuss 86

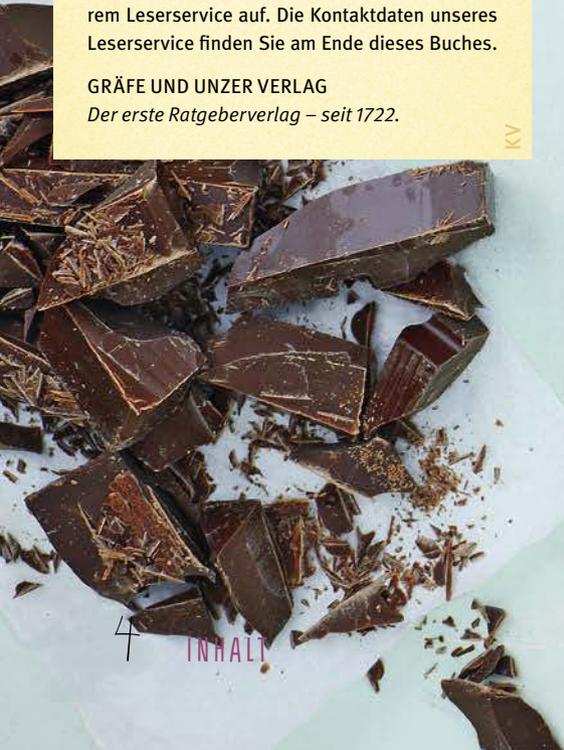
106

TORTEN süß und sündig

Hier darf der Thermomix zeigen, was in ihm steckt: Bei Sahne und Buttercreme, Trüffelüllung und Schokoglasur läuft er zur Höchstform auf. So zart und cremig – das sind echte Traumtorten!

Klassisch und gut

Buttercreme viermal anders 128



136

Feines FESTTAGS- gebäck

Ob Weihnachten, Ostern oder Geburtstag – für Gäste und Feste darf es ruhig etwas Besonderes sein. Überraschen Sie Ihre Lieben zu jedem Anlass mit festlich dekoriertem Gebäck!

Weihnachtsfreuden

Plätzchen, Torten & Stollen 138

Osterfeier

Häschen, Ostertorten und

Hefezopf 160

Sag's mit Herz

Torten für Valentinstag und

Muttertag 172

176

Brötchen & BROT frisch vom Blech

Zarte Krume und knusprige Kruste – selbst gemacht schmecken Frühstücksemeln und Körnerbrot gleich doppelt so gut. Also nichts wie ran an den Thermomix und flott losgeknetet!

Brötchen 178

Knäckebrot 186

Brot 188

Knabberspaß

Cracker und Dips 190

198

Pizza, QUICHE & pikante Snacks

Heute mal Lust auf was Herzhaftes? Wie wäre es mit pikanten Kuchen, herzhaften Waffeln oder Pizzaschnecken? Das perfekte Abendessen – aber auch auf Partys heiß begehrt!

Herzhafte Bissen

Waffeln 216

Kuchenbüfets

für alle Gelegenheiten 230

Register von A–Z 232

Impressum 240

Saftiger MARMORKUCHEN

FÜR 1 GUGELHUPFFORM (24 CM Ø,
16 STÜCKE)

1 Vanilleschote
250 g Zucker
5 Eier (M)
300 g weiche Butter
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Salz
100 g Milch
30 g Kakaopulver
1 TL Zimtpulver

Außerdem:

Butter und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 25 Min.
+ 1 Std. Backzeit

Pro Stück ca. 345 kcal,
6 g E, 19 g F, 39 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Vanilleschote in Stücke schneiden und mit 125 g Zucker in den Mixtopf geben. Zwischen Deckel und Messbecher ein Stück Küchenpapier legen, damit kein Puderzuckerstaub austritt. Den Zucker dann 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Kurz warten, bevor der Deckel abgehoben wird.

2 Eier, Butter und die übrigen 125 g Zucker zum Puderzucker geben und alles in 3 Min./Stufe 4 hellcremig rühren. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und 80 g Milch zufügen und 40 Sek./Stufe 5 mithilfe des Spatels zu einem cremigen Teig verrühren. Etwa zwei Drittel des Teiges in die Form füllen.

3 Kakaopulver, Zimt und die übrigen 20 g Milch zum restlichen Teig in den Mixtopf geben und alles 5 Sek./Stufe 5 vermischen. Den Teig mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals 5 Sek./Stufe 5 verrühren. Den dunklen Teig auf den hellen in der Backform verteilen. Dann mit einer Gabel spiralförmig durch die beiden Teigschichten ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht.

4 Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Die Stäbchenprobe machen. Den Kuchen ca. 10 Min. in der Form ruhen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.





Knusprige STREUSELTALER

FÜR 12 STÜCK

Für den Hefeteig:

21 g frische Hefe (½ Würfel)

40 g Zucker

Salz

500 g Mehl

140 g weiche Butter

3 Eier (M)

Für die Streusel:

130 g kalte Butter

220 g Mehl

120 g Zucker

10 g Vanillezucker

Für die Füllung:

200 g Quark (20 % Fett)

2 Eier (M)

30 g Zucker

20 g Vanillepuddingpulver

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Zubereitungszeit: 40 Min.

+ 55 Min. Ruhezeit

+ 40 Min. Backzeit

Pro Stück ca. 500 kcal,

11 g E, 24 g F, 61 g KH

1 Für den Teig 70 g Wasser, Hefe, Zucker und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 2 Min./37°/Stufe 2 erwärmen. Ca. 10 Min. ruhen lassen. Dann Mehl, Butter und Eier zugeben und alles 4 Min./Teigstufe verkneten. Den Teig in eine große Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

2 Für die Streusel die Butter in Stücke schneiden. Die Butterstücke dann mit Mehl, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und in 20 Sek./Stufe 6 zu Streuseln verkneten. Die Streusel in eine Schüssel umfüllen, den Mixtopf reinigen.

3 Für die Füllung Quark, Eier, Zucker und Vanillepuddingpulver in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 3 verrühren.

4 Den Backofen auf 200° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz mit den Händen durchkneten und in 12 Stücke teilen. Jedes Teigstück mit dem Handballen zu einem Kreis (ca. 10 cm Ø) flach drücken und auf die Bleche legen.

5 Die Kreise mit der Quarkcreme bestreichen, die Streusel darauf verteilen und leicht andrücken. Die Streuseltaler nacheinander im Ofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



PFIRSICH-MELBA-

Torte

FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø,
16 STÜCKE)

Für den Biskuit:

100 g Mandeln
100 g weiche Butter
4 Eier (M)
200 g Zucker | Salz
150 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver

Für Füllung und Deko:

1 Dose Pfirsiche (480 g Abtropf-
gewicht)
400 g Himbeeren
20 g Speisestärke
¼ TL gemahlene Vanille
400 g Sahne
500 g griech. Joghurt (10 % Fett)
1 Pck. Vanillezucker
50 g Puderzucker
30 g Instant-Gelatine
50 g gehackte Pistazien

Zubereitungszeit: 45 Min.

+ 35 Min. Backzeit

+ 2 Std. Kühlzeit

Pro Stück ca. 385 kcal,
8 g E, 23 g F, 37 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen, den Boden der Form mit Backpapier belegen. Für den Biskuit die Mandeln im Mixtopf 5 Sek./Stufe 8 mahlen und umfüllen. Mixtopf reinigen und den Rühraufsatz einsetzen. Butter, Eier, Zucker und 1 Prise Salz darin 5 Min./37°/Stufe 4 aufschlagen. Mandeln, Mehl, Stärke und Backpulver 2 Min./Stufe 3 unterheben. Die Masse in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Den Biskuit leicht abgekühlt aus der Form lösen und auskühlen lassen. Den Mixtopf reinigen.

2 Inzwischen für die Füllung die Pfirsiche in ein Sieb abgießen, den Saft auffangen. Die Himbeeren waschen, trocken tupfen und 16 schöne Beeren für die Deko beiseitelegen. In einem kleinen Topf 200 ml Pfirsichsaft, Stärke und Vanille unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, die Himbeeren zufügen und abkühlen lassen.

3 Den Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen und die Sahne darin ohne Zeitvorgabe auf Sicht bei Stufe 3 steif schlagen. Umfüllen und kühlen, Mixtopf reinigen. Ein Drittel der Pfirsiche darin 5 Sek./Stufe 4 pürieren. Mit dem Spatel nach unten schieben. Joghurt, Vanillezucker, Puderzucker und Gelatine 3 Sek./Stufe 4 unterrühren. Rühraufsatz einsetzen. Ein Drittel der Pfirsiche klein würfeln und mit der Hälfte der Schlagsahne 10 Sek./Stufe 2 untermischen.

4 Den Biskuit waagrecht halbieren. Einen Boden mit dem Formrand umschließen und die Himbeermasse darauf verteilen. Die Joghurtcreme daraufstreichen, den zweiten Boden auflegen und mindestens 2 Std. kühlen. Danach den Formrand lösen und die Torte rundum mit der übrigen Schlagsahne bestreichen. Die restlichen Pfirsiche in Spalten schneiden und mit den übrigen Himbeeren auf die Torte legen. Mit den Pistazien bestreuen.





Oster- NESTCHEN

FÜR 8 STÜCK

220 g Milch | 21 g frische Hefe (½ Würfel) |
60 g Zucker | Salz | 2 Eier (M) | 100 g weiche Butter |
1 Pck. Vanillezucker | 500 g Mehl | Hagelzucker zum
Bestreuen | 8 hart gekochte, gefärbte Eier |
Mehl zum Arbeiten

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. 10 Min. Ruhezeit
+ 20 Min. Backzeit

Pro Stück ca. 265 kcal, 16 g E, 19 g F, 56 g KH

1 Für den Hefeteig 200 g Milch, Hefe, Zucker und 1 TL Salz in den Mixtopf geben und 3 Min./37°/Stufe 2 erwärmen. Ca. 10 Min. ruhen lassen. Dann 1 Ei trennen. Eiweiß, restliches Ei, Butter, Vanillezucker und Mehl zur Hefemilch geben und alles in 3 Min./Knetstufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, leicht mit Mehl bestäuben und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, halbieren und zu zwei Rollen formen. Jede Rolle in 8 Stücke schneiden und diese zu ca. 20 cm langen Strängen formen. Je 2 Stränge zu einer Kordel verdrehen, zu einem Kränzchen zusammenlegen und auf das Blech setzen.

3 Übriges Eigelb und 20 g (2 EL) Milch verquirlen, die Kränzchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und je 1 gefärbtes Ei in die Mitte setzen.

Oster- HÄSCHEN

FÜR 12 STÜCK

70 g Milch | 21 g frische Hefe (½ Würfel) | 50 g Zucker |
Salz | 2 Eier (M) | 250 g Magerquark | 50 g weiche
Butter | 400 g Mehl | Rosinen | Mehl zum Arbeiten
Zubereitungszeit: 30 Min. + 40 Min. Ruhezeit
+ 20 Min. Backzeit
Pro Stück ca. 200 kcal, 8 g E, 5 g F, 30 g KH

1 Für den Quark-Hefe-Teig 50 g Milch, Hefe, Zucker und 1 kräftige Prise Salz in den Mixtopf geben und 3 Min./37°/Stufe 4 erwärmen. Ca. 10 Min. ruhen lassen. Dann 1 Ei trennen. Eiweiß, restliches Ei, Quark und Butter zur Hefemilch geben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Das Mehl zufügen und alles in 3 Min./Knetstufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, zu einer Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Von jedem Stück etwas Teig für das Schwänzchen abnehmen, das restliche Stück halbieren. Für den Körper eine Hälfte zu einer ca. 20 cm langen Rolle formen und zu einer Schnecke eindrehen. Aus der anderen Hälfte den Kopf formen und mit einer Schere Ohren einschneiden. Kopf, Körper und Schwänzchen zusammensetzen.

3 Übriges Eigelb und 20 g (2 EL) Milch verquirlen, die Hasen damit bestreichen und Rosinen als Augen aufdrücken. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.



Würziges DINKELBROT

FÜR 1 KASTENFORM (30 CM LANG, 24 SCHEIBEN)

500 g Dinkelmehl (Type 630) | 1 Pck. Trockenhefe (7 g) | 60 g Sonnenblumenkerne | 60 g Kürbiskerne | 40 g Sesam | 40 g Leinsamen | 2 TL Brotgewürz | 30 g Honig | Salz

Zubereitungszeit: 20 Min. + 1 Std. 20 Min. Backzeit
Pro Scheibe ca. 120 kcal, 4 g E, 4 g F, 16 g KH

1 Den Backofen auf 250° vorheizen, die Form mit Backpapier auslegen. Mehl, Hefe, Kerne, Sesam, Leinsamen, Brotgewürz, Honig, 2 TL Salz und 500 g lauwarmes Wasser in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 4 verrühren. Den Teig in die Form füllen.

2 Eine hitzebeständige Schale mit 500 ml heißem Wasser auf den Ofenboden stellen und das Brot auf dem Rost in den Ofen (Mitte) schieben. Den Ofen auf 200° zurückschalten und das Brot ca. 1 Std. 20 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Papier aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

WELTMEISTER- brot

FÜR 1 BROT (25 SCHEIBEN)

21 g frische Hefe (½ Würfel) | 20 g Honig | Salz | 150 g Joghurt | 30 g Rapsöl | 500 g Weizenmehl (Type 1050) | 50 g Sonnenblumenkerne | 30 g Leinsamen | 10 g lösliches Malzkaffeepulver | 1 Msp. Brotgewürz | 50 g Sesam | 50 g Blaumohn | Mehl zum Arbeiten

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. 55 Min. Ruhezeit
+ 45 Min. Backzeit
Pro Scheibe ca. 125 kcal, 4 g E, 5 g F, 16 g KH

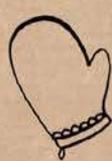
1 Hefe, 150 g Wasser, Honig und 2 TL Salz in den Mixtopf geben und 2 Min./37°/Stufe 2 erwärmen. Ca. 10 Min. ruhen lassen. Dann Joghurt, Öl, Mehl, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Malzkaffeepulver und Brotgewürz zufügen und alles 5 Min./Teigstufe verkneten. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

2 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals mit den Händen durchkneten und zu einem länglich-ovalen Laib formen. Auf das Backblech legen, mit etwas Wasser besprühen und gleichmäßig mit Sesam und Mohn bestreuen. Nochmals ca. 45 Min. gehen lassen.

3 Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Das Brot im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.







SO LEICHT GEHT BACKEN

Kuchenträume mit dem Thermomix

VON KLASSISCH BIS BESONDERS

Ob einfacher Marmorkuchen oder beeindruckende Trüffeltorte – hier sind die besten GU-Rezepte für den Thermomix. Von Alltagskuchen bis Weihnachtsstollen: Jetzt wird das ganze Jahr gebacken.

VON SÜSS BIS PIKANT

Käsekuchen, Nusszopf oder Puddingschnecken ... da kann keiner widerstehen! Aber manchmal muss es etwas Herzhaftes sein: Wie wäre es mit knusprigen Mohnbrötchen, luftigem Fladenbrot oder selbst gemachter Pizza?

FÜR EINSTEIGER UND PROFIS

Schritt für Schritt: Dank einfacher Anleitungen und genauer Angaben gelingen die Rezepte garantiert allen – von Backanfänger bis Thermomix-Profi!



WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-6452-0



9 783833 864520

www.gu.de



PEFC
PROGRAM 32 0828



G|U