

# Mini- Kuchen

CORNELIA SCHINHARL





## Praxistipps

- 4 Mini-Kuchen schnell und einfach backen
- 5 Rund oder eckig: Backformen für Minis
- 6 Der Wandelbare: Grundrezept Rührteig
- 7 Der Alleskönner: Grundrezept Hefeteig
- 64 Deko und Glasur: Mini-Kuchen schön verziert

### Umschlagklappe hinten:

Das i-Tüpfelchen: Cremige Begleiter für Minis

Backen ohne Ofen: Mini-Kühlschrank-Törtchen

## Extra

### Umschlagklappe vorne:

Die 10 GU-Erfolgstipps – mit Gelinggarantie  
für süße und pikante Mini-Kuchen

60 Register

62 Impressum

# Rezepte

## 8 Schokoladig & cremig

- |    |                             |    |                          |
|----|-----------------------------|----|--------------------------|
| 9  | Schokoladenkuchen           | 18 | Toffeekuchen             |
| 10 | Nuss-Nugat-Kuchen           | 18 | Maronenkuchen            |
| 10 | Vanille-Schoko-Kuchen       | 20 | Schichtkuchen mit Nüssen |
| 12 | Zitronenkuchen              | 22 | Nuss-Makronen-Kuchen     |
| 13 | Sherrykuchen                | 22 | Marmorkuchen             |
| 13 | Honigkuchen                 | 24 | Ricotta-Reis-Kuchen      |
| 14 | Brioche mit Schokostückchen | 24 | Schokoladentörtchen      |
| 16 | Browniekuchen               | 26 | Käsekuchen mit Konfitüre |
| 16 | Mandelkuchen                | 26 | Käse-Streusel-Kuchen     |

## 28 Fruchtig & leicht

- |    |                                    |    |                               |
|----|------------------------------------|----|-------------------------------|
| 29 | Buttermilch-Heidelbeer-Kuchen      | 38 | Kirsch-Grieß-Kuchen           |
| 30 | Hefekuchen mit Zwetschgen          | 38 | Pfirsich-Brot-Kuchen          |
| 31 | Mandarinenkuchen                   | 40 | Früchtebrote                  |
| 31 | Kokos-Himbeer-Kuchen               | 42 | Aprikosen-Mohn-Kuchen         |
| 32 | Schoko-Bananen-Kuchen              | 42 | Birnen-Walnuss-Kuchen         |
| 34 | Kokoskuchen mit Cranberries        | 44 | Johannisbeerkuchen mit Baiser |
| 34 | Ricottakuchen mit Passionsfrüchten | 46 | Rhabarbertörtchen             |
| 36 | Möhren-Orangen-Kuchen              | 46 | Traubenkuchen                 |
| 36 | Apfelkuchen mit Ingwer             |    |                               |

## 48 Herzhaft & knusprig

- |    |                        |    |                      |
|----|------------------------|----|----------------------|
| 49 | Quark-Dinkel-Brote     | 54 | Oliven-Tomaten-Brote |
| 50 | Laugenbrötchen         | 56 | Kartoffelkuchen      |
| 52 | Kürbis-Chili-Kuchen    | 56 | Zucchini-Kuchen      |
| 52 | Speck-Salbei-Kuchen    | 58 | Pizza-Brote          |
| 54 | Vollkorn-Walnuss-Brote |    |                      |



Klassiker

## Zitronenkuchen

*Frisch geriebene Zitronenschale im Teig und Zitronensaft zum Tränken sorgen für ganz viel saftiges Aroma. Die Kuchen halten sich deshalb ein paar Tage frisch.*

2 große Bio-Zitronen | 2 Päckchen Vanillezucker |  
125 g weiche Butter | 100 g Zucker | 1 Prise  
Salz | 3 Eier (Größe M) | 250 g Mehl | 2 TL Back-  
pulver | 50 ml Milch | 80 g Puderzucker | Puder-  
zucker zum Bestäuben

**Außerdem:** 12 Förmchen von je ca. 100 ml

**Inhalt | Fett für die Förmchen**

Für 12 Stück

⌚ 20 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen

Pro Stück ca. 250 kcal, 4 g EW, 11 g F, 34 g KH

**1** Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Förmchen fetten. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale beider Früchte fein abreiben, den Saft auspressen und zugedeckt beiseitestellen. Ein Drittel der Zitronenschale mit 1 Päckchen Vanillezucker mischen und die gefetteten Förmchen damit ausstreuen.

**2** Die Butter mit dem Zucker, dem restlichen Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der übrigen Zitronenschale mischen und mit der Milch rasch unterrühren.

**3** Den Teig in die Förmchen füllen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.

**4** Die heißen Kuchen in den Förmchen mit einem Holzstäbchen mehrmals bis zum Boden einstecken. Den Puderzucker mit ca. 100 ml Zitronensaft verrühren und die Flüssigkeit mit einem Teelöffel nach und nach über dem Kuchen verteilen. Die Kuchen in den Förmchen abkühlen lassen, dann erst herauslösen und nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



spanisch inspiriert

## Sherrykuchen

je 50 g Zartbitter- und Vollmilkschokolade | 3 Eier (Größe M) | 1 Prise Salz | 125 g weiche Butter | 100 g Zucker | 1 Päckchen Vanillezucker | 250 g Mehl | 2 TL Backpulver | 2 TL Kakaopulver | 75 ml Sherry (oder Apfelsaft)

**Außerdem:** 12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Für 12 Stück

🕒 25 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen  
Pro Stück ca. 260 kcal, 17 g EW, 13 g F, 29 g KH

**1** Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Schokolade hacken. Die Eier trennen, die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Butter mit Zucker, Eigelben und Vanillezucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und mit dem Sherry in die Butter-Zucker-Masse einrühren. Den Eischnee mit den Schokostücken vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen, Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, herauslösen und abkühlen lassen.



blitzschnell

## Honigkuchen

125 g Honig | 75 g brauner Zucker | 60 g Butter | 3 Eier (Größe M) | ½ TL Lebkuchengewürz | 4 Tropfen Orangenaroma (Backöl) | 200 g Mehl | 50 g gemahlene Mandeln | ½ Päckchen Backpulver | 2 EL Hagelzucker

**Außerdem:** 12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Für 12 Stück

🕒 15 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen  
Pro Stück ca. 205 kcal, 4 g EW, 8 g F, 29 g KH

**1** Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Honig mit Zucker und Butter unter Rühren so lange erwärmen, bis der Zucker sich auflöst. Abkühlen lassen. Die Eier mit Lebkuchengewürz und Orangenaroma schaumig schlagen, die Honigmischung unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Förmchen verteilen und den Hagelzucker daraufstreuen. Die Kuchen im heißen Ofen ca. 25 Min. backen, 10 Min. stehen lassen, herauslösen und abkühlen lassen.



schmecken frisch am besten

## Hefekuchen mit Zwetschgen

*Mit den Grundrezepten für Hefe- und Rührteig von Seite 6 und 7 können Sie ganz einfach saftige Obstkuchen zubereiten, wie die Rezepte auf diesen Seiten beweisen.*

½ Würfel frische Hefe (ca. 20 g) | 80 g Zucker |  
100 ml lauwarme Milch | 80 g Butter |  
300 g Mehl | 1 Ei (Größe M) | 1 Prise Salz |  
400 g Zwetschgen | 100 g Marzipanrohmasse |  
Puderzucker zum Bestäuben  
**Außerdem:** 12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Für 12 Stück

🕒 25 Min. Zubereitung

1 Std. Ruhen | 25 Min. Backen

Pro Stück ca. 235 kcal, 5 g EW, 9 g F, 35 g KH

**1** Einen Hefeteig, wie auf Seite 7 beschrieben, aus Hefe, Zucker, Milch, Butter, Mehl, Ei und Salz zubereiten und den Teig in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

**2** Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Zwetschgen waschen und halbieren. Die Steine

entfernen und die Früchte in Würfel schneiden. Das Marzipan würfeln. Beides mit dem aufgegangenen Teig vermengen und in die Förmchen verteilen.

**3** Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### AUSTAUSCH-TIPP

Versuchen Sie die Kuchen auch einmal mit Aprikosen oder Stachelbeeren statt mit Zwetschgen.

### DEKO-TIPP

Besonders hübsch sehen die Kuchen aus, wenn Sie den Teig vor dem Backen mit einigen Zwetschgenstreifen und ein paar Marzipankrümeln garnieren. Dafür zusätzlich 100 g Zwetschgen entsteinen und in breitere Streifen teilen. 25 g mehr Marzipan nehmen und würfeln.



raffiniert

## Mandarinenkuchen

1 Dose Mandarinschnitze (175 g Abtropfgewicht) | 1 geh. TL Bio-Orangenschale | 50 g Schokotropfchen (Fertigprodukt) | 150 g weiche Butter | 120 g Zucker | 3 Eier (Größe M) | 250 g Mehl | 2 TL Backpulver | 1 Prise Salz | 5 EL Milch | Puderzucker zum Bestäuben

**Außerdem:** 12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Für 12 Stück

⌚ 20 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen

Pro Stück ca. 265 kcal, 5 g EW, 13 g F, 31 g KH

**1** Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Mandarinen abtropfen lassen, mit Orangenschale und Schokotropfen mischen. Aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl, Backpulver, Salz und Milch, wie auf Seite 6, einen Rührteig herstellen, die Mandarinen unterheben. Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, herauslösen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.



blitzschnell

## Kokos-Himbeer-Kuchen

150 g weiche Butter | 120 g Zucker | 3 Eier (Größe M) | 150 g Mehl | 2 TL Backpulver | 1 Prise Salz | 5 EL Milch | 100 g Kokosraspel | 200 g TK-Himbeeren

**Außerdem:** 12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Für 12 Stück

⌚ 10 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen

Pro Stück ca. 245 kcal, 4 g EW, 13 g F, 28 g KH

**1** Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl, Backpulver, Salz, Milch und Kokosraspel, wie auf Seite 6 beschrieben, einen Rührteig herstellen. Die Himbeeren gefroren unter den Teig heben.

**2** Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen.

sommerlich

## Johannisbeerkuchen mit Baiser

*Säuerliche Früchte versinken in saftigem Rührteig, und eine luftig-süße Baiserhaube macht aus den Frucht-Minis kleine Lieblingsskuchen für Genießer.*

### Für den Teig:

300 g Rote Johannisbeeren

125 g Butter

3 Eier (Größe M)

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

225 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

4 EL Milch

### Für das Baiser:

1 Eiweiß

1 Prise Salz

50 g Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

### Außerdem:

12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Für 12 Stück

🕒 25 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen

Pro Stück ca. 230 kcal, 4 g EW, 10 g F, 28 g KH

**1** Die Johannisbeeren waschen und die Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

**2** Die Butter zerlassen und wieder lauwarm abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig

rühren. Die Butter nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und mit der Milch unterrühren.

**3** Die Hälfte des Teigs in die Förmchen verteilen, die Hälfte der Johannisbeeren aufstreuen. Den restlichen Teig darauf geben, übrige Johannisbeeren aufstreuen (1). Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) zunächst ca. 10 Min. backen.

**4** Inzwischen für die Baisermasse das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker dazugeben und alles weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Das Baiser in einen Spritzbeutel füllen und die Johannisbeerkuchen damit verzieren (2).

**5** Die Küchlein wieder in den Ofen schieben und weitere 15 Min. backen, bis das Baiser leicht gebräunt ist. Die Kuchen 10 Min. in den Förmchen stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### SPEED-TIPP

Wenn es mal ganz schnell gehen soll, lassen Sie das Baiser weg und bestäuben die abgekühlten Küchlein vor dem Servieren nur dick mit Puderzucker.

### TAUSCH-TIPP

Auch mit frischen oder TK-Himbeeren oder Heidelbeeren schmecken die Kuchen prima.



1



2



3





Zum Anbeißen süß! Die neuen Minis stehlen den Großen einfach die Schau. Und das bei jeder Gelegenheit: Ob aus der Miniform, dem Muffinblech oder in kleinen Tassen gebacken – diese Küchlein sorgen immer **für eine Handvoll maximalen Genuss**. Das Beste: Niemand muss sich zwischen feinen Schokoladenkuchen, fruchtigen Kokos-Himbeer-Kuchen oder knusprigen Oliven-Tomaten-Kuchen entscheiden. Denn die Mini-Kuchen sind so klein, **da können Sie gleich zwei von essen!**

**G|U**

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-2840-9



9 783833 828409



PEFC  
PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]  
€ 8,30 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)