

KÜCHENRATGEBER

CHRISTA SCHMEDES

EXPRESS BACKEN FÜR DIE FAMILIE



GU

DAS PRINZIP: EXPRESSBACKEN

SIMPLE DEKO

z. B. Puderzucker, Kakaopulver,
Minzeblättchen



GESCHMACKSTRÄGER

Gewürze, Nüsse, Früchte,
frische Beeren



GRUNDZUTATEN

Eier, Butter, Mehl, Zucker



ÖFFNEN

SO GEHT'S: SCHNELLER RÜHRTEIG



ALLES BEREITSTELLEN

Zu Beginn Zutaten abwägen und abmessen, Butter aus dem Kühlschrank holen, damit sie nicht zu kalt ist. Rührschüssel, Schüssel, Sieb, Kochlöffel und Handrührgerät bereit halten.



BUTTER, ZUCKER, EIER VERRÜHREN

In der Rührschüssel 250 g zimmerwarme Butter, 200 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig verrühren. Dann 4 Eier einzeln unterrühren.



MEHL ZUFÜGEN

250 g Mehl abwägen, mit ½ Pck. Backpulver in eine weitere Schüssel geben und beides gründlich miteinander vermischen. Mehl-Mix locker verteilt auf die Eiercreme sieben.



TEIG FERTIGSTELLEN

Die Mehlmischung mit einem großen Löffel oder einem Kochlöffel mit Loch locker unter die Eiercreme mischen. Fertig ist der Rührteig und kann je nach Rezept weiterverarbeitet werden.

GRUNDVORRAT FÜR SPONTANE BÄCKER

AUS DEM BACKREGAL

Mehl, Zucker, Puderzucker, Vanillezucker, Backpulver, Kakaoapulver, Speisestärke, Trockenhefe, gemahlene Haselnuskerne, gemahlene Mandeln



AUS DEM KÜHLSCHRANK

Butter, Eier, Sahne, Quark, Blätterteig (Fertigprodukt) und Pizzateig (Fertigprodukt)

AUS DOSE ODER GLAS

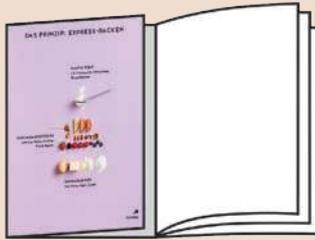
z. B. Aprikosen, Mandarinen, Pfirsiche, Kirschen



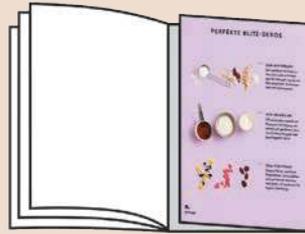
INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

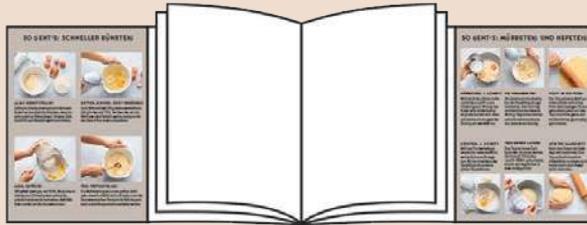
DAS PRINZIP:
EXPRESSBACKEN



PERFEKTE
BLITZ-DEKOS



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
SCHNELLER
RÜHRTEIG



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
MÜRBETEIG UND
HEFETEIG

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

REZEPTKAPITEL



06 SCHNELL
GERÜHRT



20 FRUCHTIG-
CREMIG



36 BLECHKUCHEN



52 PIKANT

04 DIE AUTORIN

05 BLITZREZEPT: TOSKANISCHER APFELKUCHEN

22 COVERREZEPT

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



SCHNELL GERÜHRT

- 08 MANDELKUCHEN
- 09 FLORENTINERKUCHEN
- 11 MARMORKÜCHLEIN
- 12 BEEREN-MINIS
- 12 MINI-AMERIKANER
- 13 JOGHURT-GUGELS
- 13 CUPCAKES
- 14 SCHOKOLADENKUCHEN
- 16 BLITZ-KÄSEKUCHEN
- 17 VERSUNKENER APFELKUCHEN
- 18 VANILLETÖRTCHEN
- 19 MINI-BIRNENKUCHEN



Für 12 Stück • 10 Min. Zubereitung •
25 Min. Backen •
Pro Stück ca. 280 kcal, 4 g E, 15 g F, 33 g KH

BEEREN-MINIS

SOMMERREZEPT

200 g Heidelbeeren • 1 Pck. Vanillezucker • 180 g weiche Butter • 180 g Puderzucker • 3 Eier (M) • 250 g Mehl • 1 TL Backpulver • 12er-Muffin-form, ersatzweise Muffin-Papierförmchen • Fett für das Blech • Puderzucker zum Bestäuben

- 1** Backofen auf 180° vorheizen. Die Vertiefungen der Form fetten. Papierförmchen auf ein Backblech stellen. Die Heidelbeeren verlesen, kurz abbrausen und abtropfen lassen. In einer Schüssel mit dem Vanillezucker vermischen.
- 2** Butter, Puderzucker und Eier in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig verrühren. Mehl und Backpulver untermischen. Die Heidelbeeren vorsichtig unterziehen.
- 3** Den Teig in die Formen füllen. Im heißen Ofen (Mitte) 25 Min. backen. Abgekühlt aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben.



Für 20 Stück • 15 Min. Zubereitung •
15 Min. Backen pro Blech •
Pro Stück ca. 155 kcal, 2 g E, 5 g F, 25 g KH

MINI-AMERIKANER

FÜR KINDER

100 g weiche Butter • 100 g Zucker • 2 Eier (M) • 1 Pck. Sahnepuddingpulver • 250 g Mehl • 3 TL Backpulver • 9 EL zimmerwarme Milch • 200 g Puderzucker • Zuckerperlen, Schokostreusel

- 1** Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker und Eier in einer Schüssel cremig verrühren. Puddingpulver untermischen. Mehl und Backpulver im Wechsel mit 4 EL Milch unter den Teig rühren.
- 2** Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen vom Teig abnehmen, mit ca. 5 cm Abstand auf die Bleche setzen. Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Teiglinge je 15 Min. backen.
- 3** Amerikaner herausnehmen, noch warm mit 2 EL Milch bestreichen und auf der flachen Seite mit einer Glasur aus dem Puderzucker und 3 EL Milch bestreichen. Nach Wunsch verzieren.



Für 12 Stück • 10 Min. Zubereitung •
25 Min. Backen •
Pro Stück ca. 260 kcal, 4 g E, 12 g F, 35 g KH

JOGHURT-GUGELS

EINFACH

200 g Joghurt (10 % Fett) • 100 ml Öl • 3 EL
Zitronensaft • 150 g Zucker • 3 Eier (M) •
220 g Mehl • 1 TL Backpulver • 12 flexible Gugel-
hupfförmchen • 100 g Puderzucker

1 Backofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen auf ein Blech stellen. Joghurt, Öl, 2 EL Zitronensaft, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt rühren. Mehl mit Backpulver unterrühren.

2 Den Teig in die Förmchen füllen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und leicht abgekühlt aus den Förmchen stürzen.

3 Puderzucker mit 1–2 EL Wasser und übrigem Zitronensaft (1 EL) zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Die noch warmen Kuchen mit der Glasur bestreichen und vollständig abkühlen lassen.



Für 12 Stück • 15 Min. Zubereitung •
25 Min. Backen •
Pro Stück ca. 330 kcal, 5 g E, 23 g F, 26 g KH

CUPCAKES

FÜR KINDER

150 g weiche Butter • 100 g Frischkäse (Doppel-
rahmstufe) • 100 g Puderzucker • 3 Eier (M) •
200 g Mehl • ½ TL Backpulver • 100 g Zartbitter-
Schokoladenraspel • 200 g Sahne • 1 Pck. Vanille-
zucker • 12er-Muffinform • Fett für das Blech •
Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 1 cm)

1 Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden der Form fetten. Butter, 80 g Frischkäse und Puderzucker verrühren, Eier einzeln unterrühren.

2 Mehl, Backpulver und 80 g Schokoraspiel mischen und unter den Teig rühren. Teig in die Mulden geben und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Abgekühlt aus der Form lösen.

3 Sahne steif schlagen, Vanillezucker und übrigen Frischkäse (20 g) unterrühren. Die Creme mittels Spritzbeutel auf die Cupcakes spritzen und diese mit Schokoraspieln (20 g) bestreuen.



Für 12 Stück • 20 Min. Zubereitung • 15 Min. Kühlen • 15 Min. Backen • Pro Stück ca. 230 kcal, 3 g E, 12 g F, 25 g KH

HIMBEER-TARTE

FÜR GÄSTE

220 g Mehl
Salz
60 g Zucker
100 g kalte Butter
1 Ei (M)
150 g Sahne
1 TL Vanillezucker
100 g Lemon Curd
(aus dem Glas)
400 g Himbeeren

AUSSERDEM

1 Tarteform (ca. 30 cm Ø)
3–4 EL getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

- 1** Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Mehl, 1 Prise Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, Butter in Flöckchen und Ei zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 15 Min. kühlen.
- 2** Teig auf wenig Mehl ausrollen und in die vorbereitete Form legen, dabei einen ca. 1 cm hohen Rand formen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, dann Backpapier und Hülsenfrüchte darauf geben. Im Ofen (Mitte) in 12–15 Min. goldbraun backen.
- 3** Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, Lemon Curd nach und nach unter die Sahne rühren. Den Tortenboden auf eine Platte legen, Lemon-Curd-Sahne darauf verstreichen und mit den Himbeeren belegen.



Für 12 Stück • 20 Min. Zubereitung • 10 Min. Kühlen • 45 Min. Backen • Pro Stück ca. 210 kcal, 3 g E, 9 g F, 29 g KH

PFIRSICHKUCHEN

EINFACH

1 Dose Pfirsiche

(450 g Abtropfgewicht)

220 g Mehl

60 g Zucker

100 g Butter

1 Eigelb (M)

1 Päckchen backfeste Puddingcreme ohne Kochen mit Vanillegeschmack (Fertigprodukt aus dem Backregal)

250 ml Milch

AUSSERDEM

1 Springform (ca. 26 cm Ø)

Fett für die Form

1 Backofen auf 180° vorheizen. Einen Bogen Backpapier zuschneiden und den Boden der Form damit auslegen, den Rand fetten. Die Pfirsiche in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2 Mehl und Zucker in einer Rührschüssel mischen, Butter in Flöckchen und Eigelb darauf geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf wenig Mehl in Größe der Form ausrollen, diese damit auslegen und dabei einen Rand formen. Die Form etwa 10 Min. kühl stellen.

3 Die Pfirsichhälften mehrmals längs einschneiden, aber nicht durchschneiden. Die Puddingcreme mit der Milch nach Packungsanweisung aufschlagen und auf den Teigboden geben. Die Pfirsiche darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen.



Für 20 Stück • 20 Min. Zubereitung • 25 Min. Backen • Pro Stück ca. 235 kcal, 5 g E, 17 g F, 15 g KH

BROWNIES

FÜR KINDER

100 g Sahne
100 g Zartbitter-Schokoladenraspel
200 g weiche Butter
150 g Rohrzucker
3 EL Erdnusscreme (aus dem Glas)
2 EL Kakaopulver
5 Eier (M)
100 g Mehl
100 g gehackte, ungesalzene Erdnusskerne

- 1** Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Sahne in einem kleinen Topf bei geringer Hitze erwärmen, die Schokoladenraspel zugeben und darin schmelzen lassen.
- 2** Butter, Rohrzucker und Erdnusscreme mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig verrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Schokosahne und Kakaopulver unter Rühren dazugeben.
- 3** Das Mehl und die gehackten Nüsse mit einem Teigschaber unter den Teig heben. Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und glatt verstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Danach herausnehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.



Für 20 Stück • 20 Min. Zubereitung • 30 Min. Backen • Pro Stück ca. 215 kcal, 3 g E, 14 g F, 16 g KH

KOKOS-ANANAS-SCHNITTEN

EXOTISCH

100 g kandierte Ananasstücke
150 g Rohrzucker
200 g weiche Butter
5 Eier (M)
200 g Kokosmilch
gemahlener Kardamom
Zimtpulver
150 g Kokosmehl
50 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver

AUSSERDEM
2 EL Zitronengelee
40 g Kokoschips

- 1** Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ananasstücke mit 2 EL Zucker im Mixer fein hacken oder mit einem Messer klein würfeln und mit dem Zucker vermischen.
- 2** Butter und übrigen Rohrzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren.
- 3** Gehackte oder gewürfelte Ananasstücke mit Kokosmilch und je ¼ TL Kardamom und Zimt unter den Teig rühren. Das Kokosmehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und unter den Teig heben.
- 4** Den Teig auf das vorbereitete Blech geben und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Danach herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Zitronengelee glatt rühren, den Kuchen damit bestreichen und mit Kokoschips bestreuen.

PERFEKTE BLITZ-DEKOS

ZUM BESTREUEN

Zart bestäubt mit Puderzucker, bunt oder schokofarben mit Streuseln, kernig mit Mandelsplittern, feinaromatisch mit Kokosraspeln.

ZUM UMHÜLLEN

Schnell perfekt umhüllt mit flüssigem Schokoguss, mit blitzschnell gerührtem Zitronen-Puderzuckerguss oder geschlagener Sahne.

ZUM VERZIEREN

Essbare Blüten, kandierte Rosenblätter, Schokoblätter sind auf Anhieb dekorativ und lassen viel Spielraum für eigene Gestaltung.



NÜTZLICHE HELFER

BACKPAPIER/DAUERBACKFOLIE

Statt Formen zu fetten, mit Backpapier belegen. Dauerbackfolien mit Antihft-Beschichtung sind immer wieder verwendbar und sehr hitzebeständig.

BACKFORMEN

Eine kleine Grundausstattung an Formen ist ratsam: Backblech, Springform (26 cm Ø), Kastenform, Tarteform, Muffinblech, kleine Backförmchen. Für ein gutes Backergebnis lieber etwas teurere Formen mit guter Antihftbeschichtung kaufen.

TEIGSCHABER/ TEIGKARTE/BACKPINSEL

Sie alle sind unentbehrliche Helfer in der Backstube.

TEIGROLLE

Das bewährte »Nudelholz« gibt es aus Holz und Edelstahl. Superpraktisch ist auch eine Mini-Teigrolle, um den Teig direkt auf dem Blech oder in der Form auf die passende Größe auszurollen.

KÜCHENWAAGE/ MESSBECHER

Genaueres Abwiegen oder Abmessen der Zutaten ist absolut wichtig für das Gelingen von Kuchen und Gebäck.



SO GEHT'S: MÜRBETEIG UND HEFETEIG



MÜRBETEIG, 1. SCHRITT

Mehl mit Zucker, Butter in kleinen Stücken und Ei in eine Schüssel geben. Wichtig: Die Butter sollte für Mürbeteig möglichst (eis-)kalt sein, sonst geht sie keine homogene Verbindung mit dem Mehl ein.



FIX VERARBEITEN

Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts gut vermischen, dann den Teig von Hand kurz durchkneten. Wichtig: Teig nur kurz kneten und nicht warm werden lassen, sonst wird er brüchig.



FLOTT IN DIE FORM

Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und die vorbereitete Form damit auslegen. Falls es ganz schnell gehen soll, den Teig in die Form geben und mit den Händen gleichmäßig glatt drücken.

HEFETEIG, 1. SCHRITT

Mehl und Trockenhefe gut vermischen, lauwarme Milch, weiche Butter und Ei zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.



TEIG GEHEN LASSEN

Den Teig mit einem Tuch bedecken. An einem warmen Ort (circa 26 °C) mindestens 30–45 Min. gehen lassen, bis sich das Teigvolumen in etwa verdoppelt hat.



LETZTER HANDGRIFF

Nach dem Gehen den Hefeteig rasch verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und je nach Rezept weiter zubereiten.



FÜR JEDE GELEGENHEIT



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte –
entspannter Genuss

Expressbacken für Einsteiger – einfach wie nie:
Buchklappen aufblättern und das Wichtigste beim Kochen immer im Blick

Süß und herzhaft: Ofenfrisches für eilige Genießer



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-7832-9



9 783833 878329



€ 9,99 [D]
€ 10,30 [A]

www.gu.de