

# Rezepte für den Backofen



**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

# INHALTSVERZEICHNIS



Einführung 4 - 5

## Vorspeisen und Beilagen

Antipasti 6 - 7

Backkartoffeln mit Dipp 8

Pilz-Pfannkuchen-Roulade 9

Kartoffelgratin 10

Tomatensalat aus  
dem Backofen 11

Gefüllte Zucchini mit Schafskäse  
und Tomaten 12

Karniyarik – gefüllte Auberginen 13

Käsestangen 14

Pogataschen 15

## Hauptgerichte

Gefüllte Paprika 16 - 17

Rinderfilet 18

Lasagne 19

Pizza mit selbstgemachtem Boden 20

Hamburger 21



Das Küppersbusch Programm trifft mit seinen unterschiedlichen Ausstattungs- und Design-Varianten ganz sicher Ihren Geschmack. Ob kleine oder große Küche, Hobby- oder Profikoch, alle Einbaugeräte machen Ihnen Appetit auf mehr. Denn damit sind Sie bestens ausgestattet um alles perfekt anzurichten.



## DIE BACKÖFEN

- Zum Braten eignet sich am besten gut abgehangenes Fleisch.
- Äußere Fettschichten am Fleisch (z. B. bei einer Haxe) karoartig einschneiden.
- Alle Fleischstücke können sowohl mit als auch ohne Fettzugabe gegart werden.
- Das Fleisch auf dem Rost mit untergeschobener Fettpfanne braten.
- Geflügel, wie z. B. Hähnchen, Gans oder Pute mit einer Marinade aus Öl, Salz und Paprikapulver bestreichen. So wird ein Begeießen während des Bratens überflüssig.

## BRATEN

- Beim Braten auf dem Rost das Gargut immer in den kalten Backofen schieben. Brattemperaturen bei Heißluft: 160–180°C, bei Ober-/Unterhitze: 180–220°C.
- Beim Braten im Topf wird die Betriebsart Intensiv-Heißluft empfohlen (180–200°C, nicht vorgeheizt). Es kann jeder Topf (Stahl emailliert, Gusseisen oder Glas) verwendet werden, der keine Kunststoffgriffe hat.

## DIE KERN-TEMPERATUREN

Vor allem bei großen Bratenstücken ist der Garzustand von außen nicht immer leicht zu beurteilen. Spitzen- und Hobbyköche nutzen dafür ein Bratenthermometer. Dieses gibt zuverlässig Auskunft über die Kerntemperatur und somit den Garzustand des Bratens.

In der Tabelle auf der nächsten Seite finden Sie daher Anhaltswerte für die Kerntemperaturen der unterschiedlichsten Fleischsorten.

## GRILLEN

- Zum Grillen sollte der Grill ca. 5 Minuten vorgeheizt werden.
- Das vorbereitete Fleisch so auf den Rost legen, dass die Hitze des Grillheizkörpers direkt einwirken kann. Ein Mindestabstand von 3 cm ist erforderlich.
- Um den heruntertropfenden Fleischsaft aufzufangen immer die Fettpfanne unter das Grillgut schieben.
- Beim Grillen auf dem Rost ist es erforderlich das Grillgut zu wenden.

- Die Grillzeit für die erste Seite ist etwas länger als die Grillzeit für die zweite Seite.
- Da das Grillgut meistens unterschiedliche Form, Stärke und Qualität aufweist sollte zwischendurch geprüft werden, ob das Fleisch den gewünschten Garzustand erreicht hat. Angegebene Grillzeiten können deshalb nur als Anhaltspunkte dienen.

## BACKEN

- Für das Backen ist das Material der Backform mitentscheidend. Ideal geeignet sind dunkle Backformen, die die Wärme direkt an das Gargut weitergeben.
- Die Backzeiten können aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit der Zutaten leicht abweichen. Ideal ist gegen Ende der Garzeit eine Holzstäbchenprobe zu machen. Bleibt kein Teig daran haften ist der Kuchen gar.
- Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Es sollten maximal zwei Kuchen gleichzeitig gebacken werden.
- Beim Backen von mehreren Blechkuchen oder Formkuchen verlängert sich die Backzeit pro Blech um ca. 5–10 Minuten.

- Bei Gebäcken mit längerer Backzeit (mehr als 30 Minuten) kann die Nachwärme des Backofens genutzt werden, d. h. der Backofen kann 5 Minuten vor Garzeitende schon ausgeschaltet werden.

## ALLGEMEINES

Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte, die je nach Geräteart und Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

In den Rezepten werden nachfolgende Abkürzungen verwendet:

**EL** Esslöffel  
**TL** Teelöffel  
**Msp** Messerspitze  
**g** Gramm  
**kg** Kilogramm  
**l** Liter  
**ml** Milliliter

\* Die rechts angegebenen Kerntemperaturen gelten für die Zubereitung im Backofen bei einer Gartemperatur von 160–180°C. Bei niedrigeren Gartemperaturen können die Werte ggf. abweichen.

GERICHT	KERNTEMPERATUREN*
<b>Rindfleisch</b>	
Roastbeef/Rinderfilet	
• blutig	45–50°C
• rosa	50–60°C
• durchgebraten	65–75°C
Rinderbraten	65–75°C
<b>Schweinefleisch</b>	
Schweinelende	65–70°C
Schweinebraten/Schinken	70–80°C
Nacken/Haxe	80–85°C
Kotelett ohne Knochen	70–80°C
Kasseler	65–70°C
Hackbraten	70–80°C
<b>Kalbfleisch</b>	
Kalbsbraten	65–75°C
Kalbshaxe	65–75°C
<b>Wild</b>	
Wildrücken (Reh, Hirsch, Dammwild)	60–70°C
Wildfilet	
• rosa	55–60°C
• durchgebraten	65–75°C
<b>Sonstiges</b>	
Lamm	60–65°C
gefüllte Braten	70–75°C
Geflügel	80–85°C
Fisch	60–65°C

# Vorspeisen und Beilagen



# ANTIPASTI

## Zutaten für 6 Portionen

2 Zucchini  
1 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehen (gehackt)  
2 rote Paprika  
2 gelbe Paprika  
1–2 EL Balsamico-Essig  
Olivenöl nach Belieben



## Zubereitung

Zucchini waschen, der Länge nach vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in 5 cm lange Stücke schneiden.

Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf Stufe 5 aufheizen.

2 EL Olivenöl zufügen und die Zucchini bei mittlerer Kochstufeneinstellung von allen Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Zucchini aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Knoblauch in die Pfanne geben und bei mittlerer Kochstelleneinstellung leicht bräunen. Anschließend die Zucchini zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut miteinander vermengen.

Backofen mit der Funktion Grillen auf 230°C vorheizen.

Paprika waschen, trocken tupfen, der Länge nach halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen. Die Paprikahälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Das Backblech in die oberste Einschubebene in den Backofen schieben und die Paprika ca. 10–15 Minuten grillen, bis die Haut schwarz wird und sich löst.

Das Backblech aus dem Backofen nehmen, die Paprika mit einem Küchentuch abdecken und für 10–15 Minuten ruhen lassen.

Danach die Haut von der Paprika abziehen und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Die Stücke in eine Schüssel geben, 1-2 EL Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zugeben und alles gut miteinander verrühren und abschmecken.

**Tipp: Eignet sich als Vorspeise oder als Beilage!**

### Nährwertangaben

Kohlenhydrate 44 g  
Eiweiß 12 g  
Fett 48 g

### Kalorien / Proteineinheiten

Rezept 671 kcal  
Portion 112 kcal  
Portion 0,6 BE



## Zutaten für 6 Portionen

### Für die Kartoffeln

1,5 kg Kartoffeln  
4-5 EL Olivenöl  
Salz  
1 TL Paprikapulver

### Für den Dipp

400 g Schmand  
Salz  
Pfeffer  
2 TL Senf  
1 TL Ahornsirup  
1 EL Zitronensaft  
25 g Kräuter

# BACKKARTOFFELN MIT DIPP

## Zubereitung Backkartoffeln

Backofen mit der Funktion Heißluft mit Oberhitze auf 180°C vorheizen.

Kartoffeln waschen, evtl. Schadstellen heraus-schneiden. Kartoffeln der Länge nach halbieren. Dann jede Hälfte noch einmal in 2 bis 3 Stücke schneiden.

Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und gleichmäßig mit dem Olivenöl übergießen. Mit Salz und Paprikapulver würzen.

Backblech in den Backofen schieben und die Kartoffeln darin ca. 45 Minuten backen.

## Zubereitung Dipp

Schmand mit Salz, Pfeffer, Senf, Ahornsirup und Zitronensaft verrühren.

Kräuter waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Kräuter unter den Schmand rühren. Die Masse noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 278 g  
Eiweiß 43 g  
Fett 133 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2552 kcal  
Portion 425 kcal  
Portion 3,9 BE

## Zutaten für 4 Portionen

### Für den Pfannkuchenteig

60 g Dinkelvollkornmehl  
30 g Maismehl  
1 Pr. Salz  
200 ml Milch  
1 Ei  
10 g Butterschmalz

### Für die Füllung

50 g Zwiebeln, gewürfelt  
1 EL Olivenöl  
300 g Pilze, klein gewürfelt  
1 EL Maismehl  
100 ml Milch  
80 g Schmand  
1 Ei  
20 g Giersch, fein geschnitten  
½ TL Salz  
1 Pr. Pfeffer, frisch gemahlen  
1 Pr. Muskatnuss, gerieben  
3 g Butter

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 88 g  
Eiweiß 37 g  
Fett 76 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1219 kcal  
Portion 305 kcal  
Portion 1,8 BE



## Zubereitung

Dinkelmehl, Maismehl, Salz, Milch und Ei in einer Rührschüssel miteinander verrühren. Den Teig beiseite stellen und 10 Minuten quellen lassen.

Eine Pfanne auf dem Kochfeld auf Stufe 7 aufheizen. Wenn die Pfanne heiß ist, aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen. Sollte der Pfannkuchen in der Pfanne kleben, etwas von dem Butterschmalz zufügen. Pfannkuchen beiseite stellen.

Olivenöl in die heiße Pfanne geben und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Pilze zufügen und kurz mit anschwitzen. Maismehl einstreuen und Milch unter Rühren zugießen. Das Ganze auf kleiner Kochstelleneinstellung ca. 3–4 Minuten leicht köcheln lassen. Pfanne von der Kochstelle ziehen und die Pilzmasse einige Minuten quellen lassen.

Backofen (Funktion Heißluft) auf 160°C vorheizen.

Die restlichen Zutaten für die Füllung zur Pilzmasse geben und vorsichtig vermengen. Die Masse mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Jeden Pfannkuchen mit der Pilzmasse einstreichen und anschließend zusammen rollen. Die Rollen mit einem Zahnstocher fixieren.

Eine temperaturbeständige Auflaufform leicht mit Butter einstreichen. Die Pilzrollen nebeneinander in die Form legen.

Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofen schieben und die Rollen ca. 30 Minuten backen. Anschließend heraus nehmen und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Pilzrouladen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

**Tipp: Dazu passt sehr gut etwas grüner Salat.**

# KARTOFFELGRATIN



## Zutaten für 4 Portionen

1 kg mehlig kochende  
Kartoffeln  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch gemahlene Muskatnuss  
200 ml Sahne  
100 g Parmesan

## Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Eine temperaturbeständige Auflaufform fetten. Kartoffeln hineingeben.

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Sahne und Parmesan in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.  
Die Masse über die Kartoffeln gießen.

Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofen schieben.

Am Backofen die Funktion Heißluft 180°C einstellen und den Gratin darin für ca. 45 Minuten garen.  
Anschließend herausnehmen und servieren.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 181 g  
Eiweiß 63 g  
Fett 90 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1844 kcal  
Portion 461 kcal  
Portion 3,8 BE



# TOMATENSALAT AUS DEM BACKOFEN

## Zutaten für 4 Portionen

750 g Tomaten  
ca. 8 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Thymian-Blättchen  
40 g Pinienkerne  
8 Scheiben Baguette  
12 schwarze Oliven  
3 EL Balsamico-Essig  
12 Basilikum-Blätter  
20 g Parmesan-Käse

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 250 g  
Eiweiß 63 g  
Fett 153 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2704 kcal  
Portion 676 kcal  
Portion 5,2 BE

## Zubereitung

Tomaten waschen, trocken tupfen, waagrecht halbieren und Stielansatz entfernen. Backofen auf 80°C (Funktion Heißluft) vorheizen.

Tomaten mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch enthäuten und in sehr dünne Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Beides auf den Tomaten verteilen. Das Backblech in die Mitte des Backofens einschieben und die Tomaten mit der Funktion Heißluft bei 80°C ca. 1,5 Stunden dörren lassen.

In der Zwischenzeit eine beschichtete Pfanne auf das Kochfeld stellen und mit mittlerer Kochstellenleistung aufheizen. Pinienkerne hinein geben und darin ohne Fett anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Anschließend heraus nehmen und beiseite stellen. Etwas Öl in die Pfanne geben und die Baguette-Scheiben darin von beiden Seiten goldbraun anrösten. Anschließend heraus nehmen und etwas abkühlen lassen.

Basilikum waschen, trockentupfen und etwas klein zupfen. Tomaten aus dem Backofen nehmen, halbieren und etwas abkühlen lassen. Den entstandenen Tomatensud in eine Schüssel füllen, mit Balsamico-Essig, 4 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

Tomatenhälften, Brot, Pinienkerne und Oliven auf 4 kleinen Tellern anrichten. Die Tomaten-Vinaigrette darüber verteilen und alles mit Basilikum bestreuen. Zum Schluss den Parmesan-Käse fein über den Salat reiben.

# GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT SCHAFSKÄSE UND TOMATEN

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 13 g  
Eiweiß 73 g  
Fett 104 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1312 kcal  
Portion 328 kcal  
Portion 0,3 BE

## Zutaten für 4 Portionen

2 Zucchini (½ pro Person)  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
1 P. Fetakäse  
1 Mozzarella  
4 Tomaten  
einige Blättchen Basilikum



## Zubereitung

Zucchini waschen, trocken tupfen, halbieren und mit einem Löffel entkernen. Mit Olivenöl ausstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fetakäse etwas klein bröseln. Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden.

Zucchini mit Fetakäse und Tomatenscheiben füllen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella-Scheiben darüber legen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Zucchinihälften darauf legen. Das Blech mit den Zucchini in den Backofen schieben und mit der Funktion Heißluft auf 180°C ca. 30 Minuten backen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Die Zucchini-Hälften nach dem Garen auf Tellern anrichten und mit dem Basilikum garniert servieren.

Dazu passt sehr gut Rucola.

# KARNIYARIK – GEFÜLLTE AUBERGINEN

## Zutaten für 4 Portionen

3 Auberginen  
350 g Rindergehacktes  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
2 Tomaten  
2 spitze Paprika  
2 EL Öl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver  
1 EL Tomatenmark



**Tipp:** Als Beilage eignet sich sehr gut Reis oder Baguette.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 58 g  
Eiweiß 92 g  
Fett 71 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1271 kcal  
Portion 317 kcal  
Portion 1,32 BE

## Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch enthäuten, klein würfeln. Eine Tomate und eine Paprika waschen, putzen und ebenfalls klein würfeln.

Eine Pfanne auf dem Kochfeld bei hoher Kochstelleneinstellung aufheizen. Öl, Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Tomaten, Paprika und Rindergehacktes zufügen und anbraten, bis das Gehacktes gar ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Aubergine waschen und der Länge nach so schälen, dass ein Streifenmuster (1 cm mit Schale und 1 cm ohne Schale) entsteht. Anschließend längs halbieren. Die beiden Hälften für 15 Minuten in eine Schale mit Salzwasser einlegen. Anschließend heraus nehmen, abwaschen, trockentupfen und von allen Seiten mit Öl einstreichen.

Den Backofen auf 200°C (Heißluft) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Auberginen darauf legen. Das Backblech in die Mitte des Backofens einschieben und die Auberginen bei 200°C (Heißluft) ca. 15-20 Minuten garen.

Eine Tomate und eine Paprika waschen und putzen. Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden, die Paprika halbieren.

Nach dem Garen die Auberginen in eine temperaturbeständige Auflaufform legen. Mit einer Gabel die Mitte jeder Auberginenhälfte etwas eindrücken, mit Gehacktes füllen und mit Tomatenscheiben und Paprika belegen. Die Auberginen mit dem Tomatenmark einstreichen. Die Auflaufform auf einem Rost in die Mitte des Backofen schieben und mit der Funktion Heißluft 200°C ca. 15 Minuten überbacken.

# KÄSESTANGEN

## Zutaten Rezept für ca. 20 Stangen

- 1 P. Blätterteig, frisch (ca. 275 g)
- 50 g Parmesan
- 50 g Gouda
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Eigelb



## Zubereitung

Backofen mit der Funktion Heißluft auf 200°C vorheizen.

Blätterteig auseinandergerollt auf die Arbeitsplatte legen, eventuell noch etwas weiter ausrollen. Die Ränder mit Wasser einstreichen.

Käse reiben und gleichmäßig auf eine Hälfte des Blätterteiges verteilen. Mit etwas Pfeffer würzen. Den Blätterteig einmal übereinander schlagen und die Ränder fest andrücken. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Blätterteig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und jeden Streifen in sich verdrehen. Die Streifen auf das Backblech legen und in die Mitte des Backofens einschieben.

Die Käsestangen mit der Funktion Heißluft bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 81 g  
Eiweiß 46 g  
Fett 125 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1678 kcal  
Portion 84 kcal  
Portion 0,3 BE

## Zutaten für 4 Portionen

### Für den Teig

250 ml Milch  
50 ml Olivenöl  
½ P. Hefe (21 g)  
1 Eiweiß  
10 g Zucker  
½ TL Salz  
500 g Mehl

### Zum Bestreichen

1 Eigelb  
20 g Sesam

### Für die Füllung

100 g Rinderhackfleisch  
1 Zwiebel  
1 grüne Paprika  
Öl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver  
1 EL Tomatenmark

Für eine vegetarische Variante kann anstatt Hackfleisch auch Schafskäse verwendet werden.

# POGATASCHEN

## Zubereitung

Milch auf dem Kochfeld mit kleiner Kochstufeneinstellung lauwarm erwärmen. Anschließend in eine Rührschüssel geben und die Hefe darin auflösen. Alle restlichen Zutaten für den Teig zufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Zwiebel häuten und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, vierteln, die weißen Häutchen entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und mit hoher Kochstelleneinstellung aufheizen. Öl hinein geben und Zwiebeln darin glasig dünsten, Hackfleisch zugeben und anbraten. Paprika und Tomatenmark zufügen und kurz mitbraten. Die Hackfleischmasse mit den Gewürzen abschmecken.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig kleine Rollen formen, flach drücken und mit Hackfleisch füllen. Den Teig um die Hackfleischmasse herum schließen und auf das Backblech legen. Die Teigstücke mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Anschließend noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Teigtaschen ca. 20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 399 g  
Eiweiß 46 g  
Fett 154 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3253 kcal  
Portion 813 kcal  
Portion 8,3 BE

# Hauptgerichte



# GEFÜLLTE PAPRIKA

## Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebeln  
40 g Butter  
125 g Langkornreis  
180 ml Gemüsebrühe  
2 Tomaten  
1 ungebrühte feine Bratwurst  
(ca. 150 g)  
4 Paprikaschoten  
200 g Champignons  
100 ml Schlagsahne  
20 g Mehl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf hoher Leistungsstufe aufheizen. Die Hälfte der Zwiebeln mit 20 g Fett in die Pfanne geben und andünsten.

Den Reis zugeben und anrösten. Mit 125 ml Brühe ablöschen und einmal aufkochen lassen. Pfanne mit Deckel verschließen und den Reis ca. 20 Minuten ausquellen lassen.

Tomaten putzen, waschen und würfeln. Nach der halben Garzeit zum Reis geben.

Von der Bratwurst die Haut entfernen. Die Bratwurst etwas klein drücken.

Wenn der Reis gar ist, die Brätmasse untermischen.

Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 180°C vorheizen.

Von den Paprika einen Deckel abschneiden. Die Paprika putzen und waschen.

Reismasse in die Paprika füllen und die Deckel auflegen. Die Paprika in eine temperaturbeständige Auflaufform stellen und die restliche Brühe angießen.

Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofen schieben und 35-40 Minuten garen.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf mittlerer Kochstelleneinstellung aufheizen. Restliche Fett und die restlichen Zwiebeln hineingeben und andünsten. Pilze zufügen und anschwitzen.

Die Pilze mit der Sahne ablöschen. Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren, anschließend zur Sahne geben und alles einmal aufkochen lassen.

Kräuter waschen, fein schneiden und zur Soße geben.

Paprika zusammen mit der Soße servieren.

### Nährwertangaben

Kohlenhydrate 125 g

Eiweiß 47 g

Fett 100 g

### Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1633 kcal

Portion 408 kcal

Portion 2,6 BE

# RINDERFILET

## Zutaten für 4 Portionen

1 Rinderfilet (ca. 1000 g)  
1 EL Öl  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung

Eine Grillpfanne auf das Kochfeld stellen und mit höchster Leistungsstufe aufheizen.

Das Filet waschen, trocken tupfen. Etwas Öl in die Pfanne geben und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten.

Das angebratene Fleisch auf ein Backblech legen und das Bratenthermometer einstecken. Backblech in den Backofen schieben und das Bratenthermometer am Backofen einstecken.

Das Programm Zartgaren auswählen und eine Kerntemperatur von 59°C einstellen. Das Fleisch benötigt ca. 2,5 Stunden zum Garen.

Nach dem Garen das Rinderfilet aus dem Backofen nehmen und ca. 4 Minuten ruhen lassen. Anschließend aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Tipp:** Sollte ihr Backofen kein Zartgarprogramm haben, dann können Sie auch die Funktion Heißluft einstellen und eine Gartemperatur von 80°C.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 1 g  
Eiweiß 64 g  
Fett 22 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 466 kcal  
Portion 116 kcal  
Portion 0 BE

## Zutaten für 6 Portionen

1 Paket Lasagnenudeln  
250 g Parmesan

### Für die Gehacktesoße

500 g Hackfleisch  
Zwiebel  
Salz

Paprika-Gewürz  
200 g Tomatenmark  
150 ml Wasser

### Für die Bechamelsoße

500 ml Milch  
2-3 EL Mehl  
geriebene Muskatnuss



## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 85 g  
Eiweiß 252 g  
Fett 154 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2838 kcal  
Portion 473 kcal  
Portion 1,2 BE

## Zubereitung

Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und bei hoher Leistungsstufe aufheizen. Etwas Bratfett hinein geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Hackfleisch zugeben und anbraten. Kräftig mit Salz und Paprika würzen.

Tomatenmark und Wasser zufügen und alles miteinander vermengen. Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Mehl und 2-3 EL von der Milch in ein Schälchen geben und glattrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und auf dem Kochfeld auf höchster Leistungsstufe zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, den Topf von der Kochstelle nehmen, das angerührte Mehl einrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Mit geriebener Muskatnuss abschmecken und beiseite stellen.

Parmesankäse reiben. Eine temperaturbeständige Auflaufform fetten. Etwas von der Bechamelsoße in die Auflaufform geben, so dass der Boden bedeckt ist.

Anschließend eine Lage Lasagnenudeln darauf verteilen, erst mit Bechamelsoße, dann mit Gehacktesoße bedecken und mit Parmesan bestreuen. Diesen Schichtvorgang mehrmals wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Schicht sollte Gehacktesoße mit Parmesan bestreut sein.

Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofen schieben und mit der Funktion Heißluft 180°C ca. 45 Minuten garen. Wenn die Nudeln gar sind und der Käse schön gebräunt ist, die Lasagne aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Anschließend servieren.

# PIZZA MIT SELBSTGEMACHTEM BODEN



## Zutaten Rezept für 1 Backblech (6–8 Portionen)

### Für den Teig

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe (42g)  
2 TL Salz  
2 EL Öl  
250 ml lauwarmes Wasser

### Für den Belag

300–500 g geriebener Käse  
(z. B. Gouda, Parmesan)  
200 g Tomatenmark  
Oregano, Salz, Pfeffer

### Belag nach Geschmack:

z. B. Schinken, Salami, Tomaten,  
Thunfisch, Sardellen, Pilze,  
Paprika, Ananas, ...

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 383 g  
Eiweiß 149 g  
Fett 217 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 7204 kcal  
Portion 525 kcal  
Portion 4,0 BE

## Zubereitung

Hefe und lauwarmes Wasser in eine Rührschüssel geben und miteinander verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.

Die restlichen Zutaten für den Teig zufügen und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

In der Zwischenzeit den Käse reiben und die Zutaten für den Belag waschen und klein schneiden. Tomatenmark in eine kleine Schüssel geben, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Eine Fettpfanne (Zubehör Backofen) fetten. Den aufgegangenen Hefeteig ausrollen und den Boden der Fettpfanne damit auskleiden.

Zunächst die Tomatensoße auf dem Hefeteig verteilen. Anschließend die Pizza nach Geschmack belegen. Zum Schluss den Käse darüber streuen.

Am Backofen das Programm „Pizza“ einschalten und den Backofen auf 250°C vorheizen. Wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat, die Fettpfanne in die unterste Ebene einschieben und die Pizza ca. 10-12 Minuten backen.

**Tipp: Der Teig ist auch geeignet für Pizzabrötchen oder Stockbrot.**

# HAMBURGER



## Zutaten für 10 Portionen

1 kg Hackfleisch  
Ketchup  
1 Kopfsalat  
1 Schlangengurke  
5 Tomaten  
1 EL Senf  
Salz, Pfeffer  
10 Hamburger-Brötchen

## Zubereitung

Hackfleisch und Senf in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Knethaken eines Handrührgerätes alle Zutaten miteinander vermengen. Aus der fertigen Masse 10 Hamburger formen.

Eine Pfanne auf dem Kochfeld erhitzen. Hamburger im Bratfett von beiden Seiten anbraten, bis sie gut durchgebraten sind.

Kopfsalat putzen, waschen, trocknen und in grobe Stücke reißen. Salatgurke schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden.

Backofen auf 160°C (Heißluft) vorheizen. Hamburger-Brötchen aufschneiden und auf ein Backblech legen. Brötchen ca. 5 Minuten aufbacken, anschließend heraus nehmen.

Die Hamburger nach Belieben fertigstellen. Dazu die Brötchenhälften mit dem Ketchup bestreichen. Auf der unteren Brötchenhälfte nacheinander Salat, Gurke, Tomate und Hamburger legen und mit der zweiten Brötchenhälfte abdecken.

**Tipp:** Die Hamburger und Brötchen können selbstverständlich auch auf dem Grill gegart werden.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 154 g  
Eiweiß 210 g  
Fett 152 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2904 kcal  
Portion 290 kcal  
Portion 1,3 BE

# QUICHE LORRAINE

## Zutaten für 4 Portionen

### Für den Teig

250 g Mehl

½ TL Salz

125 g kalte Butter

3–5 EL Wasser

Mehl zum Ausrollen

### Für den Belag

250 g durchwachsener Speck

250 ml Sahne

3 Eier

frisch gemahlener Pfeffer

1 Prise geriebene Muskatnuss

50 g geriebener Parmesan

## Zubereitung

Mehl, Salz, Butter und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Springform (28 cm) fetten. Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 200°C vorheizen.

Speck fein würfeln, in eine Pfanne geben und auf dem Kochfeld bei mittlerer Kochstelleneinstellung auslassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf leicht bemehlten Fläche ausrollen. Boden und Rand der Backform damit auskleiden.

Speckwürfel auf dem Teig verteilen.

Sahne, Eier und Gewürze in einer Schüssel mit einem Handrührgerät verquirlen. Käse zugeben und unterrühren. Die Eiermasse auf dem Teig verteilen.

Springform auf einem Rost in den Backofen schieben und die Quiche bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Wenn die Eiermasse schön gebräunt ist, die Quiche aus dem Backofen nehmen und sofort servieren.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 192 g

Eiweiß 104 g

Fett 236 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3405 kcal

Portion 851 kcal

Portion 4,0 BE

# ÜBERBACKENES HÄHNCHENFILET MIT SPINAT

## Zutaten für 4 Portionen

10 g Butter  
1 Zwiebel, klein gewürfelt  
1 Zehe Knoblauch, klein gewürfelt  
1 TL Gemüsebrühe (Instant)  
200 ml Wasser  
600 g Blattspinat  
4 Hähnchenfilets (ca. 400 g) frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL Öl  
1 Prise Salz  
3 EL Wasser  
150 g Schmand  
1 EL Curry-Gewürz  
1 Prise Muskatnuss  
300 ml Wasser  
150 g Langkornreis

## Zubereitung

Einen Topf auf das Kochfeld stellen, Butter hinein geben und bei mittlerer Kochstelleneinstellung aufheizen. Zwiebel und Knoblauch zufügen und in der Butter andünsten.

Brühe in das Wasser einrühren. Mit der Flüssigkeit die Zwiebeln ablöschen. Spinat zufügen und zugedeckt ca. 15 Minuten bei mittlerer Kochstelleneinstellung köcheln lassen. Nach dem Kochen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Fleisch waschen, trocken tupfen und pfeffern. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und mit hoher Kochstelleneinstellung aufheizen. Öl zufügen und die Hähnchenfilets darin von jeder Seite ca. 2–3 Minuten anbraten, anschließend salzen und herausnehmen.

Den Bratensatz mit Wasser ablöschen und einmal aufkochen. Schmand, Curry, Muskatnuss und Salz zufügen und alles gut verrühren.

Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 200°C vorheizen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 988 g  
Eiweiß 269 g  
Fett 421 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 9066 kcal  
Portion 378 kcal  
Portion 3,4 BE

Einen Topf auf das Kochfeld stellen, Wasser und Reis hinein geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend bei schwacher Hitze ca. 15–20 Minuten quellen lassen.

Spinat in eine flache Auflaufform füllen, Filets darauf legen und die Soße darüber gießen. Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofen schieben und die Filets ca. 15 Minuten überbacken. Anschließend heraus nehmen und mit Curry bestreuen.

Zum Servieren die Filets auf Teller verteilen und den Reis dazu reichen.



## Zutaten für 1 Backblech (20 Stücke)

### Für den Teig

350 g Mehl  
1 Würfel Hefe (42 g)  
75 ml Öl  
150 ml lauwarmes Wasser  
1 TL Salz

### Für den Belag

1 ½ kg Gemüsezwiebeln  
4 EL Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer  
300 g Crème fraîche oder  
Schmand  
3 Eier  
125 g Frühstücksspeck,  
gewürfelt  
200 g Gouda, gerieben



# ZWIEBELKUCHEN

Nährwertangaben	Kalorien / Broteinheiten
Kohlenhydrate 333 g	Rezept 6393 kcal
Eiweiß 218 g	Portion 320 kcal
Fett 445 g	Portion 1,4 BE

## Zubereitung

Das Wasser in eine Rührschüssel geben und die Hefe darin auflösen. Mehl, Öl und Salz zufügen und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche noch einmal gut durchkneten, dann zurück in die Rührschüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und aufheizen. Butterschmalz zufügen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Fettpfanne (Zubehör Backofen)

fetten. Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und auf einer bemehlten Fläche in Fettpfannengröße ausrollen. Teig in die Fettpfanne legen, so dass das ganze Blech ausgelegt ist.

Zwiebeln auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Crème fraîche und Eier in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät verrühren. Die Masse über die Zwiebeln gießen.

Gewürfelten Speck und Gouda gleichmäßig darüber verteilen.

Die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben und den Zwiebelkuchen darin ca. 30 Minuten backen, bis er schön gebräunt ist.

Anschließend herausnehmen und sofort servieren.

# HACKROULADE MIT PILZEN UND MÖHREN

## Zubereitung

Zwiebeln enthäuten, in feine Würfel schneiden. Möhren schälen, in feine Würfel schneiden. Pilze putzen, in feine Würfel schneiden.

Eine Pfanne auf dem Kochfeld mit hoher Stufe aufheizen. Öl und Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Möhren zufügen und ca. 5 Minuten mitdünsten. Gehacktes in eine große Schüssel geben. Zwiebel-Möhren-Masse zufügen.

Pfanne zurück auf das Kochfeld stellen und die Pilze mit etwas Öl darin andünsten. Schinkenspeck in feine Streifen schneiden.

Pilzwürfel mit den restlichen Zutaten zum Gehacktes geben und alles gut miteinander vermengen. Aus der Masse eine Rolle formen. Die Rolle in eine temperaturbeständige Schale legen und auf einem Rost in den Backofen schieben.

Den Backofen mit der Funktion Heißluft 180° C einstellen und den Hackbraten ca. 50–60 Minuten garen. Den Hackbraten in Scheiben schneiden und sofort servieren.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 42 g  
Eiweiß 126 g  
Fett 98 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1594 kcal  
Portion 398 kcal  
Portion 0,9 BE

## Zutaten für 4 Portionen

500 g Rindergehacktes  
1 kleine Zwiebel  
1 Möhre (ca. 100 g)  
150 g Champignons  
½ TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
½ TL Paprika-Pulver  
½ EL Senf  
1 EL Kräuter nach Geschmack  
1 Ei  
25 g Paniermehl  
2 EL Öl zum Braten  
50 g Schinkenspeck

# FISCHFILET AUS DEM BACKOFEN

## Zubereitung

Die vier Backpapierblätter nebeneinander legen. Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 180°C vorheizen.

Auf jedes Papier ein Stück Fischfilet, eine Zitronenscheibe und eine Knoblauchscheibe legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und je 1 EL Olivenöl darüber gießen.

Das Backpapier möglichst luftdicht über dem Fisch zusammenfalten und mit Heftklammern verschließen. Die Backpapier-Päckchen auf ein Backblech legen und in die Mitte des Backofens einschieben.

Den Fisch mit der Funktion Heißluft bei 180°C ca. 12-15 Minuten garen. Wenn die Päckchen gut verschlossen sind, blasen sie sich wie ein Ballon auf.

Nach dem Garen den Fisch aus dem Backofen nehmen und im Päckchen servieren. Dazu Schälchen mit in Wasser eingelegten Zitronenscheiben reichen, um den Fisch zu beträufeln.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 7 g  
Eiweiß 11 g  
Fett 260 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2492 kcal  
Portion 623 kcal  
Portion 0,1 BE

## Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kabeljau-Filet  
(in 4 Stücke teilen)  
1 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Olivenöl  
Pfeffer  
Salz  
Backpapier  
(je Filet ein Blatt)

## Zutaten für 4 Portionen

ca. 1 kg Wildfleisch, ohne Knochen, in mundgerechte Stücke geschnitten

250 g Blätterteig

125 ml Hühnerbrühe

125 ml Rotwein

80 g Champignons, halbiert

1 Scheibe Speck, gewürfelt

1 kleine Zwiebel, in Streifen geschnitten

2 EL Öl

1 EL Milch

1 Knoblauchzehen, zerdrückt

1 Lorbeerblatt

1 Eigelb

15 g Mehl

1 Zweig Thymian

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 101 g

Eiweiß 218 g

Fett 144 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3663 kcal

Portion 916 kcal

Portion 2,1 BE

# WILDGULASCH IN BLÄTTERTEIG

## Zubereitung

Mehl, Salz, Pfeffer in einer Schüssel mischen. Fleisch waschen, trocken tupfen und im Mehl wenden.

Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf Stufe 7 aufheizen. Öl und Speck hineingeben und darin goldbraun anbraten. Anschließend in einen großen Topf füllen. Das Fleisch portionsweise in der Pfanne von allen Seiten anbraten, anschließend ebenfalls in den Topf geben. Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne leicht bräunen und zu den restlichen Zutaten in den Topf geben.

Champignons putzen und halbieren. Mit Wein, Brühe, Thymian und Lorbeerblätter in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Danach die Kochstellenleistung auf Stufe 4 herunter schalten und den Gulasch ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Zwischenzeitlich gelegentlich umrühren. Nach dem Garen Thymian und Lorbeerblätter entfernen.

Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 200°C vorheizen.

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Eine Auflaufform (oder pro Person eine separate kleine Form) fetten. Einen Teil des Teiges in Streifen schneiden und den Rand der Auflaufform damit auskleiden. Eine weitere Scheibe in Größe der Auflaufform schneiden, die dazu dient, die



Form hinterher abzudecken.

Eigelb und Milch miteinander verrühren. Den Gulasch in die Auflaufform füllen. Die vorbereiteten Blätterteig-Scheibe an den Rändern mit der Eigelb-Milchmischung einstreichen und die Auflaufform damit abdecken. Den Teigdeckel mehrmals mit einer Gabel einstechen. Über den Rand hinausragenden Teig mit einem Messer abschneiden. Den Blätterteig-Deckel mit Hilfe eines Messerrückens vorsichtig am Rand festdrücken. Blätterteigreste zur Dekoration auf den Blätterteig-Deckel legen. Den Blätterteig mit der restlichen Eigelb-Milch-Mischung einstreichen.

Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofenschieben und ca. 35-40 Minuten garen, bis der Blätterteig goldbraun und schön aufgegangen ist.

## Zubereitung

Speck fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf mittlerer Kochstelleneinstellung aufheizen. Speck hinein geben und auslassen. Zwiebeln zufügen und ca. vier Minuten darin dünsten.

Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zusammen mit Käse und Creme fraiche in die Pfanne geben und unter den Speck rühren.

Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.

Schweinemedallions salzen und pfeffern.

Eine zweite Pfanne auf das Kochfeld stellen und bei mittlerer bis hoher Kochstelleneinstellung aufheizen. Butterschmalz zufügen und die Schweinemedallions darin von jeder Seite eine Minute anbraten.

Eine temperaturbeständige Auflaufform fetten, Medallions hinein legen. Etwas von der vorbereiteten Masse auf jedes Medaillon geben. Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofen schieben und mit der Funktion Ober-/Unterhitze bei 180°C ca. 25 Minuten garen.

Anschließend heraus nehmen und sofort servieren.

# ÜBERBACKENE SCHWEINE-MEDAILLONS

## Zutaten für 4 Portionen

30 g durchwachsener Speck  
2 Lauchzwiebeln  
½ Bund glatte Petersilie  
40 g Parmesan, gerieben  
2 EL Creme fraiche  
8 Schweinemedallions  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Butterschmalz

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 13 g  
Eiweiß 112 g  
Fett 47 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 942 kcal  
Portion 235 kcal  
Portion 0,3 BE



## REHRÜCKEN MIT BALSAMICO- PREISELBEEREN-SAUCE

### Zutaten für 4 Portionen

1 Rehrücken  
1 Orange  
2 Sternanis  
2 Stangen Zimt  
1 EL Öl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
**Für die Soße**  
200 ml Balsamico Essig  
150 g Preiselbeeren  
50 ml Portwein

### Zubereitung

Das Fleisch entlang der Knochen herauslösen.

Die Orange entsaften und den Saft in einen großen Gefrierbeutel füllen.

Den Sternanis zerbröseln, die Zimtstangen in zwei bis drei Stücke brechen. Beides zum Orangensaft geben.

Das Fleisch ebenfalls in den Gefrierbeutel geben und den Beutel möglichst luftdicht verschließen. Das Ganze für mindestens eine Nacht in den Kühlschrank legen zum Marinieren.

Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und das Bratenthermometer bereitlegen.

Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf höchster Stufe aufheizen. Etwas Öl hinein geben und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In das dickste Fleischstück das Bratenthermometer so einstecken, das die Messspitze sich in der Fleischmitte befindet. Das Fleisch auf einen Bratrost legen. Rost in die Mitte des Backofens einschieben und eine Ebene darunter ein Backblech. Das Bratenthermometer in die Steckbuchse des Backofens einstecken. Am Backofen eine Kerntemperatur von 55°C einstellen und das Fleisch mit der Funktion Ober-/Unterhitze bei 200°C garen.

Die Pfanne auf mittlerer Stufe aufheizen, Balsamico hinein geben und darin auf die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend Preiselbeeren und Portwein zufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Soße zu flüssig sein, etwas kalte Butter einrühren um die Soße zu binden.

Nach dem Garen das Fleisch aus dem Backofen holen und kurz ruhen lassen. Anschließend in Stücke schneiden und zusammen mit der Sauce servieren.

**Tipp: Dazu passen sehr gut Kartoffelpüree, Schupfnudeln, Rotkohl oder Pfifferlinge.**

### Nährwertangaben

Kohlenhydrate 67 g  
Eiweiß 228 g  
Fett 27 g

### Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1614 kcal  
Portion 404 kcal  
Portion 1,4 BE

# Desserts und Gebäck



# JOGHURT-ERDBEER-TÖRTCHEN

## Zutaten für 12 Törtchen

### Für die Böden

75 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

2 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

250 ml Milch

### Für die Joghurtmasse

500 g Erdbeeren

500 g Naturjoghurt

200 g Schmand

50 ml Agavendicksaft  
(oder 50 g Zucker)

9 Blatt Gelatine

### Für das Fruchtgelee

500 g Erdbeeren

2 EL Zucker

6 Blatt Gelatine

Backform 12er-Minitörtchen

## Zubereitung

**Böden:** Zutaten für die Böden in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Backformen fetten. Jeweils 2 EL von dem Teig in die gefetteten Formen füllen und glatt streichen. Backform auf einem Rost in den Backofen schieben und mit der Funktion Heißluft bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen den Törtchen auskühlen lassen und den Formenrand entfernen.

**Joghurtmasse:** Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Erdbeeren putzen, waschen, abgetropft in eine Rührschüssel füllen. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Joghurt, Schmand und Agavendicksaft zufügen und gut miteinander verrühren.

Gelatine aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Das restliche Wasser wegschütten. Gelatine in einem Topf auf das Kochfeld stellen und auf kleiner Kochstufeneinstellung auflösen, bis sie vollständig flüssig ist. Achtung: die Gelatine darf nicht zu heiß werden, sonst geliert sie hinterher nicht mehr.

Die Gelatine unter Rühren zur Joghurtmasse geben.

Den Formenrand säubern und wieder um die Törtchen herum stecken. Die Joghurtmasse einfüllen. Die Törtchen 1 Stunde kalt stellen.

**Fruchtgelee:** Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, 12 Erdbeerhälften beiseite stellen. Die restlichen Erdbeeren mit dem Zucker in einer Rührschüssel fein pürieren.

Gelatine wie vorab beschrieben zubereiten.

Die flüssige Gelatine zu den pürierten Erdbeeren geben und gut unterrühren. Die Masse vorsichtig auf die Joghurtmasse in die Formen füllen.

Die Törtchen mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Gelatine fest wird.

**Servieren:** Die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen, die Formenränder entfernen, auf einer Tortenplatte anrichten und mit Erdbeerstückchen garnieren.

**Tipp:** Für ein klares Gelee die Erdbeeren nach dem Pürieren durch ein Sieb streichen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 356 g

Eiweiß 81 g

Fett 140 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3084 kcal

Portion 258 kcal

Portion 2,5 BE

# FEINER APFELKUCHEN

## Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke)

750 g Äpfel (z. B. Boskop)  
125 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
3 Eier  
1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 ml Milch

## Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen.

Die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Springform (Ø 26 cm) fetten. Den Teig einfüllen und die Apfelstücke kreisförmig darauf verteilen.

Die Backform auf einem Rost in den Backofen schieben. Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 160°C einstellen und den Kuchen darin ca. 50 Minuten backen, bis er schön gebräunt und gar ist.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 381 g  
Eiweiß 26 g  
Fett 139 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2961 kcal  
Portion 247 kcal  
Portion 2,6 BE

## Zutaten für 1 Blech (ca. 50 Stück)

### Für den Boden

300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
130 g Zucker  
2 P. Vanillin-Zucker  
2 Eier  
130 g weiche Butter

### Zum Bestreichen

4 EL Aprikosenmarmelade

### Für die Nussmasse

200 g Butter  
200 g Zucker  
2 P. Vanillin-Zucker  
4 EL Wasser  
200 g gemahlene Haselnüsse  
200 g gehackte Haselnüsse

### Zum Verzieren

200 g Kuvertüre

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 732 g  
Eiweiß 82 g  
Fett 623 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 9139 kcal  
Portion 182,6 kcal  
Portion 1,3 BE



## Zubereitung

Fettpfanne (Zubehör Backofen) fetten.

Alle Zutaten für den Boden in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen, dann in die Fettpfanne legen.

Boden mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Für die Nussmasse Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser in einen Topf geben und auf das Kochfeld stellen. Bei mittlerer Kochstelleneinstellung erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Nüsse zufügen und alles gut miteinander vermengen.

Die Nussmasse auf der Aprikosenmarmelade gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Fettpfanne in den Backofen schieben und mit der Funktion Heißluft bei 160°C ca. 25 Minuten backen. Anschließend heraus nehmen und auskühlen lassen.

Die Kuvertüre in einen Topf geben und auf dem Kochfeld mit der Sonderfunktion „Schmelzen“ schmelzen.

Die ausgekühlten Nussecken zunächst in Quadrate, dann in Dreiecke schneiden.

Zwei Ecken jeder Nussecke in die Kuvertüre tauchen oder mit einem Backpinsel bestreichen. Gut auskühlen lassen.

# SCHOKO-KOKOS-MUFFINS



## Zutaten für 12 Muffins

125 g Butter  
125 g Zucker  
½ P. Vanillin-Zucker  
2 Eier  
125 g Mehl  
1 ½ TL Backpulver  
2 EL Kakao  
30 g Kokosraspeln  
2 reife Bananen  
1 EL Rum

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 284 g  
Eiweiß 24 g  
Fett 149 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2654 kcal  
Portion 221 kcal  
Portion 2,0 BE

## Zubereitung

Muffinform oder kleine Espressotassen ausfetten.

Backofen mit der Funktion Heißluft auf 180°C vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.

Mehl, Backpulver, Kakao und Kokosraspeln zufügen und unterrühren.

Die Bananen auf einem Teller zerdrücken und den Rum darüber träufeln. Die zerdrückten Bananen zum Teig geben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Muffinförmchen geben.

Muffinförmchen auf einem Rost in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen. Anschließend heraus nehmen und abkühlen lassen.

# RHABARBER- STREUSEL-KUCHEN

## Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke)

### Für den Teig

100 g Butter  
100 g Zucker  
2 Eier  
175 g Mehl  
1 TL Backpulver  
3 EL Haferflocken  
50 ml Milch

### Für den Belag

ca. 750 g Rhabarber

### Für die Streusel

125 g Mehl  
75 g Zucker  
75 g Butter

## Zubereitung

Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Springform (Ø 26 cm) oder kleine Tortelett-Formen einfetten.

Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in die Backform geben und glatt streichen. Rhabarber auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Für die Streusel die Butter in einen kleinen Topf geben, auf das Kochfeld stellen und mit der Sonderfunktion „Schmelzen“ schmelzen.

Mehl und Zucker in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen. Butter zufügen und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu Streuseln verkneten.

Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Die Backform auf einem Rost in den Backofen schieben. Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 150°C einstellen und den Kuchen darin ca. 1 Stunde backen. Sollten Sie die Tortelett-Formen nutzen, verkürzt sich die Backzeit auf ca. 30 Minuten.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 412 g  
Eiweiß 24 g  
Fett 184 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3497 kcal  
Portion 291 kcal  
Portion 2,9 BE

# MARMORKUCHEN



## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 655 g

Eiweiß 36 g

Fett 276 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 5402 kcal

Portion 338 kcal

Portion 3,4 BE

## Zutaten für 1 Kuchen (16 Stücke)

### Für den Teig

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

3 Eier

1 EL Rum

500 g Mehl

1 P. Backpulver

125 ml Milch

### Zusätzlich für den dunklen Teig

30 g Kakao

25 g Zucker

50 ml Milch

Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und gut miteinander vermengen.

Eine Napfkuchenform mit Butter einstreichen. Zwei Drittel des Teiges in die Form füllen.

Kakao und Milch unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig vermengen, damit ein Marmormuster entsteht. Den Teig in der Backform glattstreichen.

Einen Rost in den Backofen schieben und den Kuchen darauf stellen. Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 160°C einschalten und den Kuchen darin für ca. 60 Minuten backen.

Wenn der Kuchen gar ist, ihn etwas in der Form abkühlen lassen, dann stürzen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

# TORTENBODEN MIT ERDBEEREN

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Tortenbodenform fetten. Den Teig in die gefettete Form füllen und glatt streichen.

Tortenbodenform auf einem Rost in den Backofen schieben. Den Backofen mit der Funktion

Ober-/Unterhitze auf 180°C einstellen und den Tortenboden ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen den Tortenboden aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und putzen. Den ausgekühlten Tortenboden mit den vorbereiteten Erdbeeren belegen.

Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und das Obst damit überziehen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 268 g  
Eiweiß 24 g  
Fett 93 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2061 kcal  
Portion 172 kcal  
Portion 1,9 BE

## Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke)

### Für den Teig

75 g Butter o. Margarine  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Eier  
175 g Mehl  
1 TL Backpulver  
125 ml Milch

### Für den Belag

500–750 g Erdbeeren

### Für den Tortenguss

1 P. Tortenguss  
Obstsaft oder Wasser



# TIRAMISU-TORTE

## Zutaten für 1 Torte (16 Stücke)

### Für den Biskuitboden

6 Eier

150 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

100 g Mehl

100 g Speisestärke

### Für die Füllung

3 Blatt weiße Gelatine

7 Eigelb

250 g Puderzucker

2 EL Rum

600 g Mascarpone

1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)

125 g Butter

### Zum Verzieren

125 ml starker, kalter Kaffee

2 EL Kakao

1 EL Puderzucker

200 g Sahne

**Tipp: Die Torte kann selbstverständlich auch in einer eckigen Springform gebacken werden.**

## Zubereitung

Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.

Für den Biskuitteig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät so lange aufschlagen, bis eine schaumige Masse entstanden ist.

Mehl und Speisestärke auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse in die vorbereitete Backform füllen, auf einem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen den Biskuitboden kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen, das Backpapier entfernen und ganz auskühlen lassen.

Kaltes Wasser in einen kleinen Topf geben und die Gelatine darin 5 Minuten einweichen.

Eier trennen. Eigelb und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und schaumig aufschlagen. Rum, Mascarpone, Zitronenschale und -saft zugeben und alles miteinander verrühren.

Butter schmelzen. Unter die Eimasse rühren.

Gelatine aus dem Wasser nehmen und leicht ausdrücken. Wasser weggießen und die Gelatine zurück in den Topf geben. Den Topf auf das Kochfeld und die Gelatine bei kleiner Leistungsstufe flüssig

werden lassen. Der Topfboden darf dabei nur leicht warm werden, sonst überhitzt die Gelatine. Die Gelatine ebenfalls unter die Eimasse rühren.

Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden und alle Böden mit Kaffee beträufeln.

Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Ein Drittel der Mascarponecreme darauf verteilen, den zweiten Boden darauf legen und wieder mit einem Drittel der Mascarponecreme bestreichen. Mit dem letzten Boden abdecken.

Den Tortenring entfernen, die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen und kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren den Kakao mit dem Puderzucker mischen und über die Torte sieben. Sahne steif schlagen und die Torte mit Sahnetupfen verzieren.

### Nährwertangaben

Kohlenhydrate 609 g

Eiweiß 80 g

Fett 492 g

### Kalorien / Broteinheiten

Rezept 7430 kcal

Portion 464 kcal

Portion 3,2 BE

## Zutaten für 4 Portionen

### Für die Äpfel

- 4 Äpfel
- 2 Eiweiß
- 100 g Nüsse, gemahlen
- 50 g Butter

### Für die Vanillesoße

- 1 Beutel Vanillepudding-Pulver (für 500 ml Milch)
- 1 l Milch
- 3–4 EL Zucker



# BRATÄPFEL MIT VANILLESOSSE

## Nährwertangaben

- Kohlenhydrate 192 g
- Eiweiß 57 g
- Fett 118 g

## Kalorien / Broteinheiten

- Rezept 2115 kcal
- Portion 529 kcal
- Portion 4,0 BE

## Zubereitung

Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und  $\frac{1}{3}$  von oben als Deckel abschneiden.

Eiweiß in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen. Nüsse zugeben und vorsichtig unterheben.

Die Eiweiß-Masse in die Äpfel füllen. Dafür den Deckel von jedem Apfel abnehmen und etwas von der Masse einfüllen. Anschließend den Deckel wieder aufsetzen.

Die Äpfel nebeneinander in eine temperaturbeständige Form setzen.

Butter in einen Topf geben und auf das Kochfeld stellen. Die Sonderfunktion „Schmelzen“ einstellen und

die Butter zerlassen. Die flüssige Butter über die Äpfel träufeln.

Die Form mit den Äpfeln auf einem Rost in den Backofen schieben. Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 180°C einstellen und die Äpfel ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Pudding nach Anweisung auf der Packung zubereiten – jedoch mit 1 Liter Milch (anstatt 500 ml Milch).

Wenn die Äpfel gar sind, zusammen mit der Soße servieren.

# APFELKUCHEN

## Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben, Butter in kleinen Stücken zufügen. Zucker, Vanillin-Zucker und Ei dazu geben und alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten.

Teig in den Kühlschrank stellen und 30 Minuten ruhen lassen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Rosinen, Korinthen, Zimt und Zitronensaft in einer Schüssel gut miteinander vermengen.

Den Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 175°C vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.

Mit  $\frac{3}{4}$  des Teiges den Boden (und Rand) der Form auskleiden. Die Apfelmasse in die Form geben. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und mit einem schönen Muster auf der Apfelmasse verteilen (z. B. Gittermuster). Den Teig mit etwas Eigelb bestreichen.

Den Kuchen in den Backofen schieben und ca. 75 Minuten backen. Vor dem Anschneiden den Kuchen gut auskühlen lassen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 268 g

Eiweiß 24 g

Fett 93 g

## Kalorien / Broteinheiten

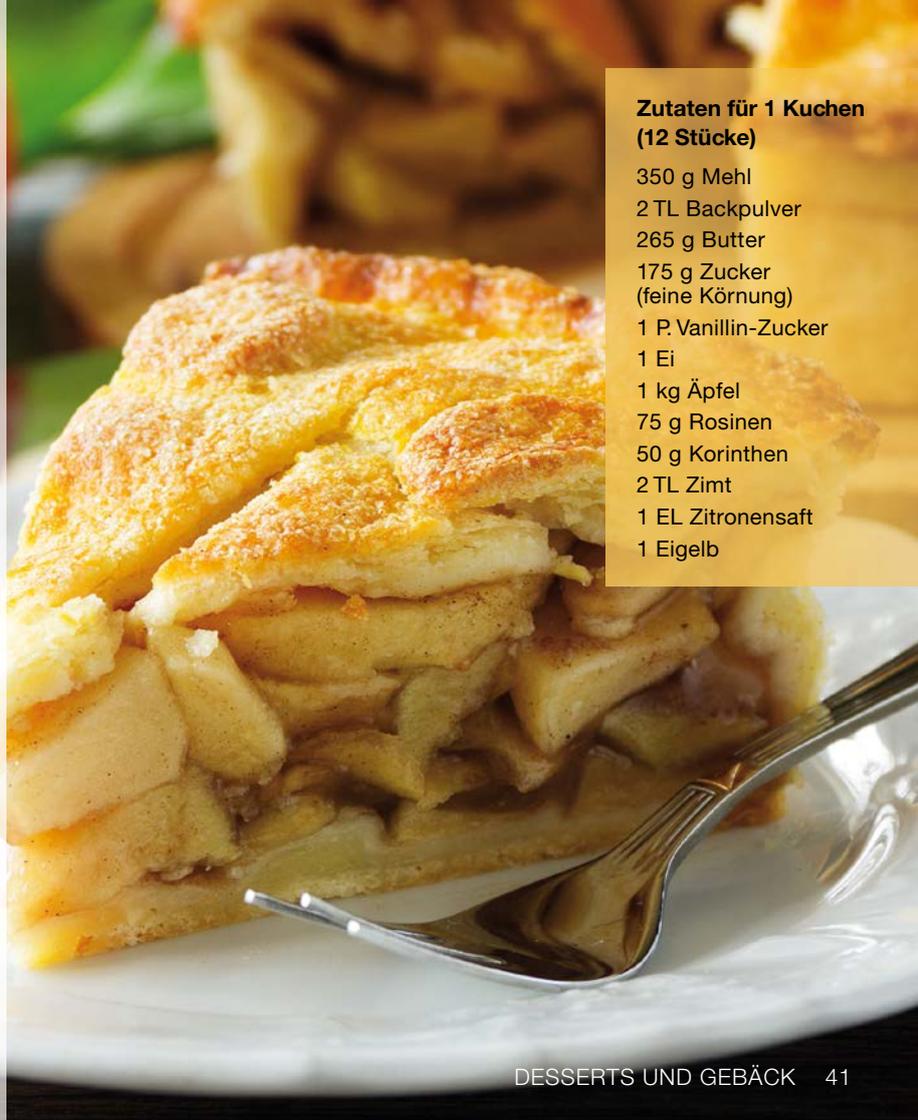
Rezept 2061 kcal

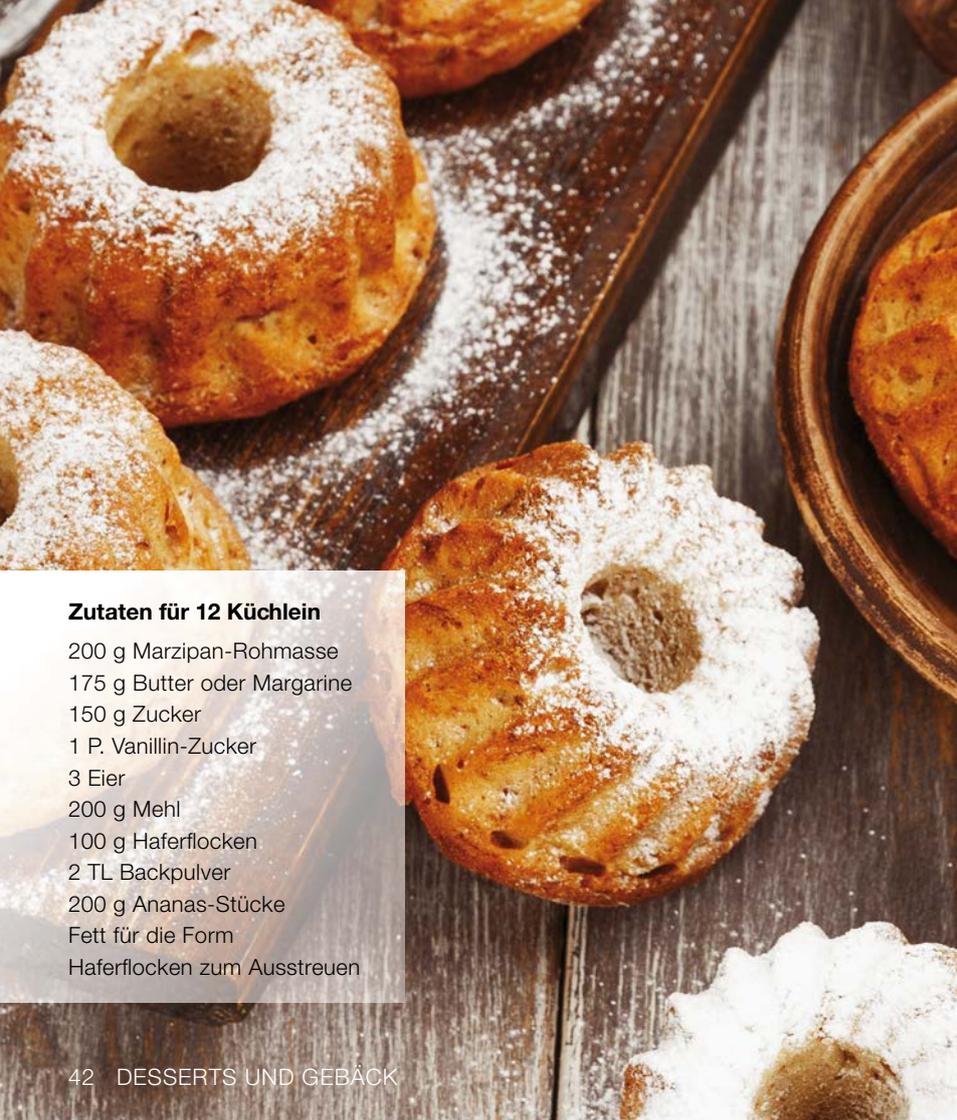
Portion 172 kcal

Portion 1,9 BE

## Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke)

350 g Mehl  
2 TL Backpulver  
265 g Butter  
175 g Zucker  
(feine Körnung)  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Ei  
1 kg Äpfel  
75 g Rosinen  
50 g Korinthen  
2 TL Zimt  
1 EL Zitronensaft  
1 Eigelb





### Zutaten für 12 Küchlein

200 g Marzipan-Rohmasse  
175 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
3 Eier  
200 g Mehl  
100 g Haferflocken  
2 TL Backpulver  
200 g Ananas-Stücke  
Fett für die Form  
Haferflocken zum Ausstreuen

# ANANAS- MARZIPAN- KÜCHLEIN

## Zubereitung

Marzipan-Rohmasse zusammen mit der Butter in eine Rührschüssel geben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Zucker, Vanillin-Zucker und Eier zufügen und unterrühren.

Mehl, Backpulver und Haferflocken mischen, in die Rührschüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Ananas abtropfen lassen und in kleinen Stücken unter den Teig heben.

Backformen fetten, mit Haferflocken ausstreuen und den Teig einfüllen.

Die Backform auf einem Rost in den Backofen schieben. Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 160°C einstellen und die Küchlein ca. 25–30 Minuten backen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 495 g  
Eiweiß 51 g  
Fett 233 g

## Kalorien / Proteineinheiten

Rezept 4409 kcal  
Portion 367 kcal  
Portion 3,4 BE

# ANANAS-MARMORKUCHEN

## Zutaten für 1 Backblech (20 Stücke)

1 Ananas (in Scheiben geschnitten)

### Für den Teig

300 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

375 g Butter

6 Eier

600 g Mehl

1 P. Backpulver

125 ml Milch

### Zusätzlich für den dunklen Teig

3 EL Milch

30 g Kakao

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren.

Backblech fetten, die Hälfte des Teiges darauf verteilen und glattstreichen.

Die Zutaten für den dunklen Teig zur zweiten Teighälfte in die Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren.

Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig durch beide Teige ziehen. Anschließend den Teig wieder glattstreichen.

Die Ananasringe gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Backblech in den Backofen schieben und mit der Funktion Heißluft 150°C für 30 Minuten backen.



## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 826 g

Eiweiß 68 g

Fett 412 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 7495 kcal

Portion 375 kcal

Portion 3,4 BE

# PFLAUMEN-VANILLE-KUCHEN

## Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke)

### Für den Teig

250 g Mehl  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Msp. Backpulver  
125 g Butter  
1 Ei

### Für die Füllung

750 g Pflaumen  
250 ml Milch  
250 g Schlagsahne  
60 g Butter  
100 g Zucker  
3 Eier  
20 g Mehl  
1 P. Puddingpulver  
Vanille-Geschmack

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Eine Hälfte des Teiges auf dem Formboden ausrollen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, an den Formrand legen und gleichmäßig fest drücken.

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 175°C vorheizen.

Für die Füllung 3 EL von der Milch abnehmen und zusammen mit den Eiern, Mehl und Puddingpulver in einer Rührschüssel anrühren.

Sahne, restliche Milch, Butter und Zucker in einen Topf geben, auf das Kochfeld stellen und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.

Die heiße Flüssigkeit langsam und unter Rühren zur Eiermasse gießen. Die Masse über die Pflaumen gießen, den Kuchen auf einem Rost in den Backofen schieben und ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Backen den Kuchen in der Form abkühlen lassen.



## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 533 g  
Eiweiß 42 g  
Fett 268 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 4850 kcal  
Portion 404 kcal  
Portion 3,7 BE

# PFLAUMENKUCHEN

## Zubereitung

Lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben und die Hefe darin auflösen.

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Butter zufügen und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen.

Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.

Die Fettpfanne (Zubehör Backofen) fetten. Den aufgegangenen Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Anschließend ausrollen und das Backblech damit auslegen.

Die vorbereiteten Pflaumen auf den Teig setzen, die Fettpfanne in den Backofen schieben und den Kuchen ca. 25–30 Minuten backen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 756 g

Eiweiß 39 g

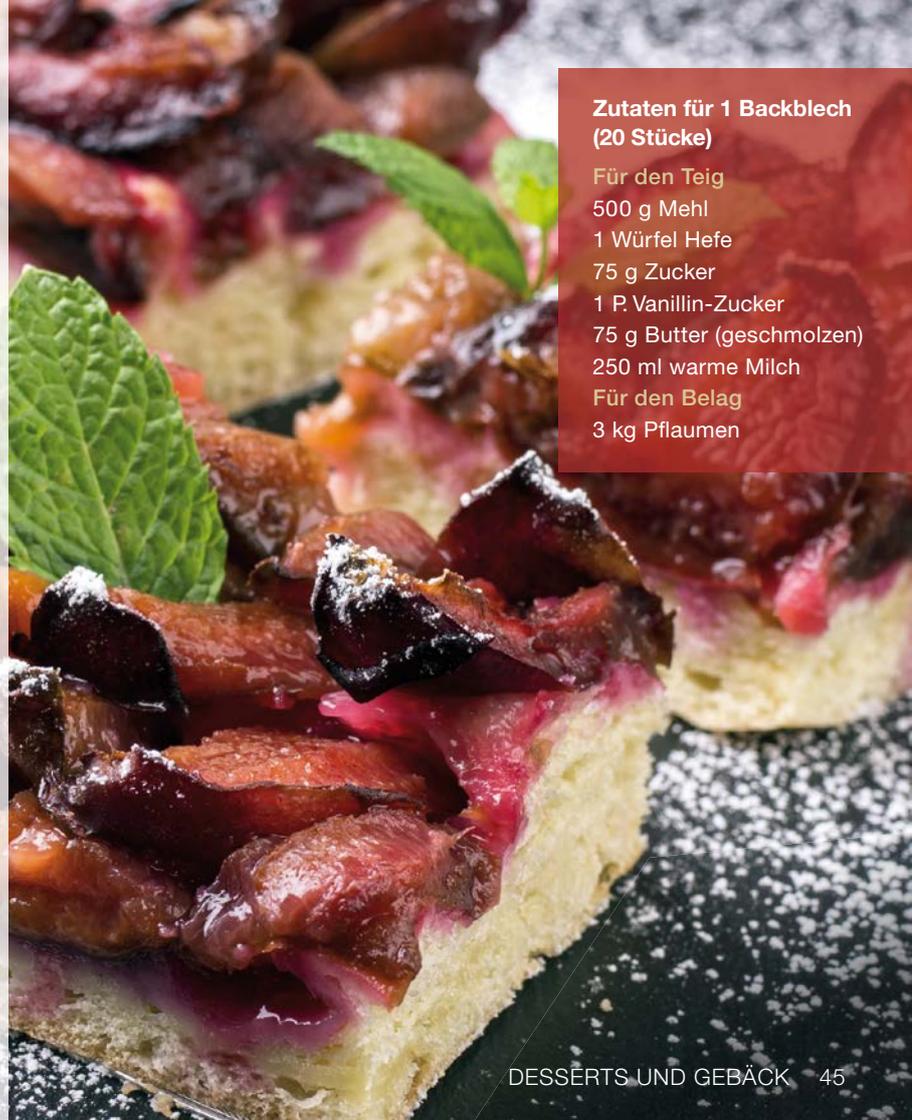
Fett 121 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 4385 kcal

Portion 219 kcal

Portion 3,1 BE



## Zutaten für 1 Backblech (20 Stücke)

### Für den Teig

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

75 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

75 g Butter (geschmolzen)

250 ml warme Milch

### Für den Belag

3 kg Pflaumen

# GUGELHUPF MIT MOHN

## Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke)

### Für den Teig

250 g weiche Butter

330 g Weizenmehl

200 g Zucker

1 P. Backpulver

4 Eier

75 ml Milch

1 P. Vanillin-Zucker

### Für die Mohnmasse

6 EL Eierlikör

2 Eier

2 P. Mohn-Back (à 250 g)

### Zum Verzieren

200 g Zartbitter-Kuvertüre

## Zubereitung

Eine Gugelhupfform (Ø 24 cm) fetten und mit Mehl ausstreuen. Backofen mit der Funktion Heißluft auf 160°C vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier zufügen und unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch in einer Rührschüssel gut mit dem Handrührgerät verrühren. Teig in die Backform füllen.

Mohn-Back, Eier und Eierlikör in einer zweiten Rührschüssel mit dem Handrührgerät verrühren. Die Masse auf dem Teig verteilen. Anschließend den Teig auf der Oberseite glattstreichen.

Die Form auf einem Rost in den Backofen schieben und den Kuchen ca. 60 Minuten backen. Kuchen heraus nehmen und in der Form etwas auskühlen lassen. Anschließend stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Einen Topf auf das Kochfeld stellen und die Kuvertüre hinein geben. Die Sonderfunktion „Schmelzen“ einstellen und die Kuvertüre schmelzen. Den Gugelhupf mit der Kuvertüre bestreichen und anschließend kühl stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 588 g

Eiweiß 159 g

Fett 549 g

Alkohol 11 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 8248 kcal

Portion 688 kcal

Portion 4,1 BE

# SCHMAND-KUCHEN MIT FRÜCHTEN

## Zutaten für 1 Blech (24 Stücke)

### Für den Belag

3 Dosen Mandarinen  
350 g Brombeeren

### Für den Teig

250 g Butter  
175 g Zucker  
5 Eier  
1 Bio-Zitrone  
(abgeriebene Schale)  
375 g Mehl  
1 P. Backpulver  
5 EL Milch

### Für die Schmandmasse

250 g Schmand  
3 Eier  
25 g Zucker  
2 P. Vanillin-Zucker

## Zubereitung

Eine Fettpfanne (Zubehör Backofen) fetten. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Brombeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen.

Backofen mit der Funktion Heißluft auf 160°C vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Fettpfanne geben und gleichmäßig darin verteilen.

Mandarinen und Brombeeren auf dem Teig verteilen. Die Fettpfanne mittig in den Backofen schieben und den Kuchen 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Schmandmasse in eine Rührschüssel geben und mit den Handrührgerät glatt rühren.

Nach 20 Minuten Backzeit den vorgebackenen Teig mit der Schmandmasse bestreichen und den Kuchen weitere 40 Minuten backen, bis er goldgelb ist.

Anschließend aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.



## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 614 g  
Eiweiß 67 g  
Fett 333 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 5891 kcal  
Portion 246 kcal  
Portion 2,3 BE



# FRANKFURTER KRANZ

## Zutaten für 1 Kuchen (16 Stücke)

### Für den Teig

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
4 Eier  
400 g Mehl  
½ Zitrone (Saft)  
4 TL Backpulver

### Für die Mokka-Creme

¼ l Kaffee  
100 g Zucker  
30 g Vanille-Pudding-Pulver  
250 g Butter  
125 g Margarine  
100 g Aprikosen-Marmelade

### Zum Verzieren

200 g Haselnuss-Krokant

## Zubereitung

Eine Kranzform fetten. Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 175°C vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die Kranzform füllen, auf einem Rost in den Backofen schieben und ca. 50 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für die Mokka-Creme den Zucker im heißen Kaffee auflösen, anschließend abkühlen lassen.

Puddingpulver in ein Schälchen geben und mit etwas von dem kalten Kaffee anrühren. Den restlichen Kaffee in einen Topf geben und aufkochen. Wenn der Kaffee kocht, das angerührte Puddingpulver einrühren und einmal aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

Die Kaffeemasse in eine Rührschüssel geben und Stückchenweise die Butter und die Margarine mit einem Handrührgerät unterrühren. Masse für min. 30 Minuten kalt stellen.

Den ausgekühlten Kuchen zweimal durchschneiden. Den unteren Kuchenring auf eine Tortenplatte stellen und mit ca. ¼ der Crememasse bestreichen.

Den zweiten Ring auflegen und mit der Marmelade bestreichen.

Den letzten Ring auflegen und den Kuchen rundherum mit der restlichen Creme bestreichen.

Zum Schluss die Creme mit dem Krokant bestreuen. Den Kuchen noch einmal min. 1 Stunde kalt stellen.

**Tipp: Zum Servieren kann der Kuchen auch mit Sahnetupfen und Kirschen verziert werden.**

Nährwertangaben	Kalorien / Broteinheiten
Kohlenhydrate 860 g	Rezept 9245 kcal
Eiweiß 43 g	Portion 578 kcal
Fett 596 g	Portion 4,5 BE

# KÄSE-SAHNE-TORTE



## Zutaten für 1 Torte (16 Stücke)

### Für den Teig

75 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Eier  
175 g Mehl  
1 TL Backpulver  
125 ml Milch

### Für die Creme

500 g Quark  
250 g Sahne  
250 g Puderzucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
6 Blatt Gelatine  
1 Zitrone (Saft)  
1 Ei (trennen)

3 Dosen Mandarinen  
200 g Schokoladen-Raspeln

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Tortenbodenform fetten. Den Teig in die gefettete Form füllen und glatt streichen. Form auf einem Rost in den Backofen schieben. Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) einstellen und den Tortenboden ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen den Tortenboden aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Mandarinen abtropfen lassen, 18 Stücke beiseite stellen zum Garnieren. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring um den Boden legen. Mandarinen auf dem Tortenboden verteilen.

Etwas kaltes Wasser in einen Topf füllen und die Gelatine darin einweichen.

Sahne in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Eiweiß in eine zweite Rührschüssel geben und ebenfalls mit dem Handrührgerät aufschlagen.

Quark, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Eigelb in eine große Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.

Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen und ausdrücken. Das restliche Wasser wegschütten. Gelatine zurück in den Topf geben. Den Topf auf das Kochfeld stellen und die Gelatine auf kleiner Kochstufeneinstellung auflösen, bis sie vollständig flüssig ist. Achtung: die Gelatine darf nicht zu heiß werden, sonst geliert sie hinterher nicht mehr.

Die Gelatine unter Rühren zur Quarkmasse geben. Sahne zur Quarkmasse geben und vorsichtig unterheben. Eischnee zur Quarkmasse geben und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und die Torte anschließend min. 3 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren den Tortenring entfernen und die Torte mit Schokoladenraspeln und Mandarinstückchen verzieren.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 655 g  
Eiweiß 125 g  
Fett 237 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 5418 kcal  
Portion 339 kcal  
Portion 3,6 BE

# FLEDERMAUS- CUPCAKES

## Zubereitung

**Muffins:** Backofen mit der Funktion Heißluft auf 180°C vorheizen. Butter, Zucker, Eier in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

Abgeriebene Zitronenschale, Mehl, Backpulver und Milch zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Muffin-Form mit Papierförmchen bestücken und Teig einfüllen. Backform auf einem Rost in den Backofen schieben und die Muffins ca. 15-20 Minuten backen. Anschließend aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

**Topping:** Sahne in eine Rührschüssel geben und steif schlagen.

Puderzucker, Schmand und Heidelbeersaft zufügen und vorsichtig unter rühren.

Die Zutaten in einen Spritzbeutel füllen und die abgekühlten Cupcakes damit verzieren. Zum Schluss die Zuckeraugen und Schokoladen-Flügel in die Sahnemasse stecken.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 439 g  
Eiweiß 37 g  
Fett 212 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3921 kcal  
Portion 327 kcal  
Portion 3,0 BE



## Zutaten für 12 Cupcakes

### Für die Muffins

125 g Butter  
125 g Zucker  
3 Eier

200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 ml Milch

1 Bio-Zitrone,  
abgeriebene Schale

### Für das Topping

20 ml Heidelbeersaft  
(ungesüßt)

150 g Puderzucker  
200 g Schmand  
100 g Sahne

Zuckeraugen  
Schokoladen-Flügel



## Zutaten für 1 Kuchen (16 Stücke)

### Für den Teig

- 200 g Butter
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 P. Vanillin-Zucker
- 3 TL Backpulver
- 150 g Weizenmehl Typ 550
- 100 g Haferflocken
- 100 g Mohn-Back
- 60 g gemahlene Haselnüsse
- 3 EL Rum
- 4 EL Milch

### Für die Form

- Butter
- Haferflocken

# NUSS-MOHN- GUGELHUPF

## Zubereitung

Gugelhupf-Form fetten und mit Haferflocken ausstreuen.

Backofen mit der Funktion Heißluft auf 160°C vorheizen.

Eiweiß in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Butter, Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker in eine zweite Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten für den Teig zufügen und unterrühren.

Das steif geschlagene Eiweiß zum Teig geben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform füllen, auf einem Rost mittig in den Backofen schieben und ca. 50 Minuten backen.

Anschließend heraus nehmen und auskühlen lassen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 440 g  
Eiweiß 73 g  
Fett 250 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 4526 kcal  
Portion 283 kcal  
Portion 2,4 BE

# APFELSTRUDEL

## Zutaten für 1 Strudel

### Für den Teig

250 g Mehl  
125 ml Wasser  
3 EL Öl  
50 g Quark

### Für die Füllung

50 g Paniermehl  
2 EL Butter  
1 kg saure Äpfel  
75 g Zucker  
½ TL Zimt  
1 P. Vanillin-Zucker  
50 g gehackte Walnüsse  
50 g Rosinen

Mehl zum Ausrollen  
2 EL Butter  
3 EL Puderzucker  
Vanille-Soße

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.

In einer Pfanne Butter und Paniermehl auf mittlerer bis hoher Kochstelleneinstellung anrösten.

Zucker, Zimt, Vanillin-Zucker, Nüsse und Rosinen in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen. Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und zur Zucker-Zimt-Mischung geben.

Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche noch einmal durchkneten. Auf einem bemehlten Küchentuch zu einem Rechteck (ca. 50 x 30) ausrollen, dann über beide Handrücken zu allen Seiten dünn ausziehen. Anschließend mit Paniermehl bestreuen, dabei einen Rand von 1 cm frei lassen. Die Apfelstücke darauf verteilen. Die Teigränder links und rechts nach innen einschlagen, dann von der Längsseite her aufrollen. Backblech fetten und den Strudel darauf legen.

Restliche Butter in einem Topf geben, auf das Kochfeld stellen und mit der Sonderfunktion „Schmelzen“ zerlassen. Den Strudel mit der zerlassenen Butter bestreichen.

Das Backblech in den Backofen schieben und den Strudel ca. 35 Minuten backen. Anschließend heraus nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit der Vanille-Soße anrichten.

**Tipp: Dazu passt auch sehr gut Vanille-Eis.**



## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 494 g  
Eiweiß 26 g  
Fett 115 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3205 kcal  
Portion 401 kcal  
Portion 5,1 BE

# SPRITZGEBÄCK

## Zutaten für 1 Portion (ca. 800 g)

375 g Mehl  
190 g Zucker  
190 g Butter  
1 P. Vanillin-Zucker  
½ TL Backpulver  
3 Eigelb  
2 EL Milch  
etwas abgeriebene Zitronenschale

## Zubereitung

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Wenn der Teig gut durchgekühlt ist, kann er mit dem Spritzgebäckaufsatz der Küchenmaschine zu Spritzgebäck geformt werden.

Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen. Die fertigen Plätzchen auf das Backblech legen. Das Backblech in den Backofen schieben und ca. 8-12 Minuten backen, je nach gewünschter Bräunung.

Heraus nehmen und abkühlen lassen.

**Tipp:** Sollten Sie kein Spritzgebäckaufsatz zur Hand haben, können Sie den Teig auch ausrollen und Plätzchen ausstechen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 468 g

Eiweiß 16 g

Fett 211 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3946 kcal

Portion xxx kcal

Portion 39 BE

# SCHWARZWÄLDER-KIRSCHTORTE

## Zutaten für 1 Torte (16 Stücke)

### Für den Boden

6 Eier  
3 EL Wasser  
150 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
125 g Mehl  
50 g Speisestärke  
15 g Backkakao  
1 TL Backpulver

### Für die Füllung

750 g Sauerkirschen, entsteint  
75 g Zucker  
100 ml Kirschwasser  
30 g Speisestärke  
750 ml Sahne  
50 g Puderzucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
3 P. Sahnesteif

### Zum Verzieren

30 g Raspel-Schokolade, zartbitter

## Zubereitung

**Vorbereitung:** Kirschen, Zucker und Kirschwasser in eine Schüssel füllen und abgedeckt über Nacht ziehen lassen.

**Für den Boden:** Den Boden einer Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Zucker und Vanillin-Zucker zufügen und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver dazu geben und vorsichtig unterrühren. Die fertige Masse in die Backform füllen, auf einem Rost in den Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen. Anschließend heraus nehmen, aus der Form lösen und gut auskühlen lassen. Den Boden zweimal durchschneiden.

**Für die Füllung:** Kirschen abgießen, Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 250 ml auffüllen. 17 Kirschen davon zum Verzieren beiseite stellen.

Speisestärke mit 4 EL von der Flüssigkeit anrühren. Die restliche Flüssigkeit in einen Topf geben und auf dem Kochfeld mit höchster Kochstelleneinstellung zum Kochen bringen. Speisestärke einrühren und einmal aufkochen lassen. Kirschen zufügen, alles miteinander vermengen und kalt stellen.

Sahne, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen.

**Fertigstellen:** Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. 1/3 der Sahne und die Hälfte der Kirschmasse darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und ebenso verfahren. Den dritten Boden auflegen und den Tortenring entfernen.

Etwas von der Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte ringsherum mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Schokoraspeln verzieren. Zum Schluss die Torte mit Sahnepfufen und den beiseite gestellten Kirschen garnieren.



## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 602 g  
Eiweiß 76 g  
Fett 290 g

## Kalorien / Proteinheiten

Rezept 5704 kcal  
Portion 356 kcal  
Portion 3,1 BE

## Zutaten für 1 Backblech (20 Stücke)

### Für den Teig

250 ml Buttermilch  
200 g Butter  
1 Würfel frische Hefe  
150 g Zucker  
1 Ei  
500 g Mehl  
Prise Salz

### Für den Belag

100 g Butter  
400 g gehobelte Mandeln  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker

### Nährwertangaben

Kohlenhydrate 619 g  
Eiweiß 113 g  
Fett 518 g

### Kalorien / Broteinheiten

Rezept 7820 kcal  
Portion 391 kcal  
Portion 2,6 BE



### Zubereitung

Buttermilch zusammen mit der Butter in einen Topf geben und auf dem Kochfeld bei mittlerer Kochstufeneinstellung erwärmen, so dass die Butter schmilzt. Dabei gelegentlich umrühren. Die Flüssigkeit etwas abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.

Hefe mit Zucker in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen, bis die Hefe flüssig geworden ist. Mehl, Salz, Ei und Buttermilch-Gemisch zufügen und alles mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Backblech fetten. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, ihn auf dem Backblech verstreichen und weitere 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.

Für den Belag die Butter in kleinen Stücken auf dem Teig verteilen, gehobelte Mandeln und Vanillin-Zucker darüber streuen. Das Backblech in die Mitte des Backofens einschieben und den Kuchen ca. 20 Minuten backen.

# KÄSEKUCHEN

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel mit dem Knethaken eines Handrührgerätes zu einem Teig kneten. Sollte er kleben, ihn eine kurze Zeit lang kalt stellen.

Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Mit 2/3 des Teiges den Boden auskleiden. Mit dem restlichen Teig den Rand der Form ca. 3 cm hoch auskleiden.

Backofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für die Quarkcreme Eiweiß mit einem EL Zucker in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen.

Alle restlichen Zutaten in eine zweite Rührschüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.

Das Eiweiß zur Quarkmasse geben und vorsichtig unterheben. Die Quarkmasse in die Backform füllen und gleichmäßig verteilen.

Die Springform auf einem Rost in den Backofen schieben und den Käsekuchen ca. 70 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen den Kuchen einige Zeit in der Form auskühlen lassen und erst anschließend heraus nehmen.

**Tipp:** Der Käsekuchen kann auch verfeinert werden, in dem unter die Hälfte des Teiges ca. 30 g Kakao gerührt wird. Die beiden Käsemassen dann abwechselnd in die Form füllen, damit ein schönes Muster entsteht.



**Zutaten für 1 Kuchen  
(12 Stücke)**

**Für den Teig**

200 g Mehl

1 TL Backpulver

75 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

1 Ei

75 g kalte Butter

**Für die Quarkcreme**

1 P. Käsekuchenhilfe

750 g Speisequark

150 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

4 Eigelb

Saft einer halben Zitrone

¼ l Milch

4 Eiweiß

1 EL Zucker

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 531 g

Eiweiß 141 g

Fett 110 g

## Kalorien / Proteinheiten

Rezept 3781 kcal

Portion 315 kcal

Portion 3,7 BE



# SCHOKOLADEN-SOUFFLE

## Zutaten für 4 Portionen

130 g Schokolade, Zartbitter  
10 g Kakaopulver  
60 ml Likör  
2 Eier  
50 g Puderzucker  
20 g Zucker  
250 ml Milch  
2 Eigelb  
20 g Mehl  
15 g Speisestärke  
½ Vanilleschote  
(Mark heraus kratzen)

## Zubereitung

Für die Souffle-Masse Milch, Vanillemark und Vanilleschote in einen Topf geben und auf die Kochfläche stellen. Das Ganze auf Stufe 9 zum Kochen bringen.

Zucker und 2 Eigelb in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Mehl und Speisestärke darüber sieben und unterheben.

Die Eimasse in einen Topf geben, etwas von der Milch zufügen und unterrühren. Die Eimasse bei mittlerer Kochstelleneinstellung erwärmen und unter ständigem Rühren etwas andicken lassen. Anschließend die restliche Milch zufügen, unterrühren und ein weiteres Mal kurz aufkochen lassen.

Schokolade in einen Topf geben und auf dem Kochfeld mit der Sonderfunktion „Schmelzen“ langsam schmelzen.

Die Ei-Milchmasse, Kakaopulver und 20 ml von dem Likör zufügen, kurz miteinander verrühren und abkühlen lassen.

Eier trennen. Das Eigelb zur abgekühlten Masse geben und vorsichtig unterrühren.

Eiklar und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät zu festem Schnee aufschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben.

Kleine Auflaufformen einfetten und mit etwas Zucker ausstreuen. Die Schokoladenmasse einfüllen und mit etwas braunem Zucker bestreuen.

Den Backofen auf Ober-/Unterhitze mit 120°C vorheizen. Die Auflaufformen auf einem Backblech in Ebene 3 einschieben und ca. 15 Minuten backen.

Anschließend heraus nehmen und noch heiß servieren.

### Nährwertangaben

Kohlenhydrate 174 g  
Eiweiß 41 g  
Fett 76 g

### Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1587 kcal  
Portion 397 kcal  
Portion 3,6 BE

# NUSSKUCHEN

## Zutaten für 1 Kuchen (16 Stücke)

250 g Butter  
250 g Mehl  
200 g Zucker  
4 Eigelb  
4 Eiweiß  
250 g Haselnüsse, gemahlen  
50 g Schokolade (Vollmilch),  
gerieben  
1 P. Backpulver

## Zubereitung

Backform fetten. Backofen mit der Funktion Heißluft auf 170 °C vorheizen.

Eiweiß in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu festem Schnee schlagen.

Die restlichen Zutaten in eine zweite Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Eischnee zum Teig geben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform füllen, auf einem Rost in den Backofen schieben und ca. 60 Minuten backen.

Anschließend heraus nehmen und auskühlen lassen.

**Tipp: Zum Verfeinern kann der Kuchen nach dem Auskühlen mit einer Nussglasur überzogen werden.**

### Nährwertangaben

Kohlenhydrate 458 g  
Eiweiß 70 g  
Fett 421 g

### Kalorien / Broteinheiten

Rezept 6078 kcal  
Portion 380 kcal  
Portion 2,4 BE



# KIRSCH-ZUPFKUCHEN

## Zutaten für 1 Blech (24 Stücke)

### Für den Teig

450 g Mehl  
1 P. Vanillin-Zucker  
200 g Zucker  
35 g Kakao  
1 P. Backpulver  
275 g Butter  
(Zimmertemperatur)  
2 Eier

### Für die Quarkmasse

125 g Butter  
2 Gläser Kirschen  
1,5 kg Magerquark  
300 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
6 Eier  
50 g Vanille-Puddingpulver

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Den Teig für 30 Minuten kalt stellen.

Für die Quarkmasse die Butter in einen Topf geben, auf das Kochfeld stellen und mit der Sonderfunktion „Schmelzen“ schmelzen.

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

Alle Zutaten für die Quarkmasse (bis auf die Kirschen) in eine Rührschüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.

Fettpfanne (Zubehör Backofen) fetten. Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 175 °C vorheizen.

Etwa  $\frac{3}{4}$  des Teiges auf einer bemehlten Fläche in Backblechgröße ausrollen, dann in die Fettpfanne legen und gleichmäßig dick darauf verteilen.

Kirschen zufügen und gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Quarkmasse darüber gießen und verstreichen.

Den restlichen Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in Stücke zupfen und auf der Quarkmasse verteilen.

Die Fettpfanne mittig in den Backofen schieben und den Kuchen ca. 50 – 60 Minuten backen, bis er schön gebräunt ist. Anschließend heraus nehmen und abkühlen lassen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 988 g  
Eiweiß 269 g  
Fett 421 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 9066 kcal  
Portion 378 kcal  
Portion 3,4 BE



# CAKE POPS



## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 367 g  
Eiweiß 36 g  
Fett 154 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3110 kcal  
Portion 194 kcal  
Portion 1,9 BE

## Zutaten für 16 Stück

125 g Butter  
125 g Zucker  
½ P. Vanillin-Zucker  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 EL Rum  
250 g Mehl  
½ P. Backpulver  
70 ml Milch  
Schokolade & Streusel  
zum Verzieren

Für den dunklen Teig  
(falls gewünscht) folgende  
Zutaten zusätzlich zufügen:

60 g Kakao  
50 g Zucker  
6 EL Milch

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Cake Pops in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem Teig verrühren.

Cake Pop Form einfetten. Backofen mit der Funktion Heißluft auf 180°C vorheizen.

Mit zwei Löffeln den Teig in die Cake Pop Form füllen. Nur so viel Teig einfüllen, dass eine Hälfte der Form gefüllt ist (sonst tritt beim Backen Teig aus, weil dieser aufgeht).

Cake Pop Form verschließen und im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.

Die Form aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Cake Pops vorsichtig aus der Form lösen und mit einem Stiel versehen (z. B. Holzspieße).

Die fertigen Cake-Pops in flüssige Schokolade tauchen und verzieren.

## Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke)

1 kg Birnen  
150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
3 Eier  
300 g Mehl  
1 P. Backpulver  
125 ml Milch  
100 g Kuvertüre (klein geschnitten)  
1 EL Kakao  
50 g Haferflocken  
1 EL Rum

## Zubereitung

Birnen waschen. Springform (Ø 26 cm) fetten.

Alle übrigen Zutaten in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Birnen kreisförmig aufrecht darauf verteilen und etwas eindrücken.

Den Kuchen auf einem Rost in den Backofen schieben.

Den Backofen mit der Funktion Heißluft 160°C einstellen und den Kuchen darin ca. 60 Minuten backen.

# SCHOKO- BIRNEN- KUCHEN

### Nährwertangaben

Kohlenhydrate 602 g

Eiweiß 46 g

Fett 209 g

### Kalorien / Broteinheiten

Rezept 4603 kcal

Portion 384 kcal

Portion 4,2 BE



# SAFTIGER WEIHNACHTSSTOLLEN

## Zutaten für 1 Stollen (20 Stücke)    Zubereitung

### Für den Brandteig

250 ml Wasser  
100 g Butter  
125 g Mehl  
3 Eier  
25 g Zucker

### Für den Rührteig

200 g Butterschmalz  
100 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
4 Tropfen Backöl Bittermandel  
5 Tropfen Backöl Zitrone  
10 ml Rum  
1 Msp Kardamom, gemahlen  
1 Msp Muskat, gemahlen  
1 Ei  
1 Eigelb  
400 g Mehl

### Für die Füllung

125 g Korinthen  
125 g Rosinen  
100 g Zitronat  
100 g gehackte Mandeln

### Zum Bestreichen

1 Eiweiß  
100 g Butter  
Puderzucker

**Brandteig:** Wasser und Butter in einen Topf geben, auf das Kochfeld stellen und bei höchster Kochstelleinstellung aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, Mehl zufügen und alles mit dem Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Topf wieder auf das Kochfeld stellen und den Teig unter ständigem Rühren ca. 1 Minute erhitzen.

Teig in eine Rührschüssel geben, nach und nach die Eier und den Zucker mit dem Knethaken eines Handrührgerätes unterrühren. Teig vollständig abkühlen lassen.

**Rührteig:** Butter in einen Topf geben und auf dem Kochfeld mit der Sonderfunktion „Schmelzen“ zerlassen.

Butter in eine Rührschüssel geben, Zucker und Vanillin-Zucker zufügen und alles mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.

Gewürze, Ei, Eigelb, Backpulver und Mehl zufügen und alles zusammen zu einem glatten Teig verrühren.

**Stollen:** Backofen mit der Funktion Heißluft auf 160°C vorheizen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Korinthen, Rosinen, Zitronat, Mandeln, Rührteig und Brandteig darauf geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Backblech mit Alufolie belegen, Teig zu einem Stollen formen und darauf setzen. Den Stollen mit Eiweiß bestreichen und die Alufolie über dem Stollen zusammenfallen.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Stollen 60-75 Minuten backen. Nach ca. 45 Minuten Backzeit die Alufolie öffnen und auf das Backblech herunter drücken.

**Nach dem Backen:** Butter in einen Topf geben und auf dem Kochfeld mit der Sonderfunktion „Schmelzen“ zerlassen. Den Stollen nach dem Backen mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit dem Puderzucker bestreuen.

### Nährwertangaben

Kohlenhydrate 806 g  
Eiweiß 72 g  
Fett 452 g

### Kalorien / Proteineinheiten

Rezept 7802 kcal  
Portion 390 kcal  
Portion 3,4 BE



# BUTTER- AUSSTECHKEKSE

## Zubereitung

Mehl, Zucker, Butter in kleinen Stücken, Ei und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig abgedeckt min. 1 Stunde kalt stellen.

Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen. Backofen mit der Funktion Heißluft auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit Ausstechförmchen den Teig ausstechen und die Plätzchen auf das Backblech legen.

Die Plätzchen mit Eigelb bestreichen. Das Blech in den Backofen schieben und die Plätzchen ca. 8-10 Minuten backen.

Anschließend heraus nehmen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen nach Belieben verzieren.

## Zutaten für 1 Portion

250 g Mehl  
100 g Zucker  
150 g Butter  
1 Eigelb  
1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)  
1 Eigelb  
Hagelzucker nach Belieben

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 328 g  
Eiweiß 11 g  
Fett 160 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2867 kcal  
Portion 27,3 BE

# WEIHNACHTLICHE CUPCAKES

## Zubereitung

Die Muffinform mit Papierförmchen bestücken. Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 200°C vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die Muffinförmchen füllen. Die Förmchen auf einem Rost in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen heraus nehmen und auskühlen lassen.

Für das Topping die Sahne in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Schmand und Vanillin-Zucker zufügen und vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Muffins damit verzieren.

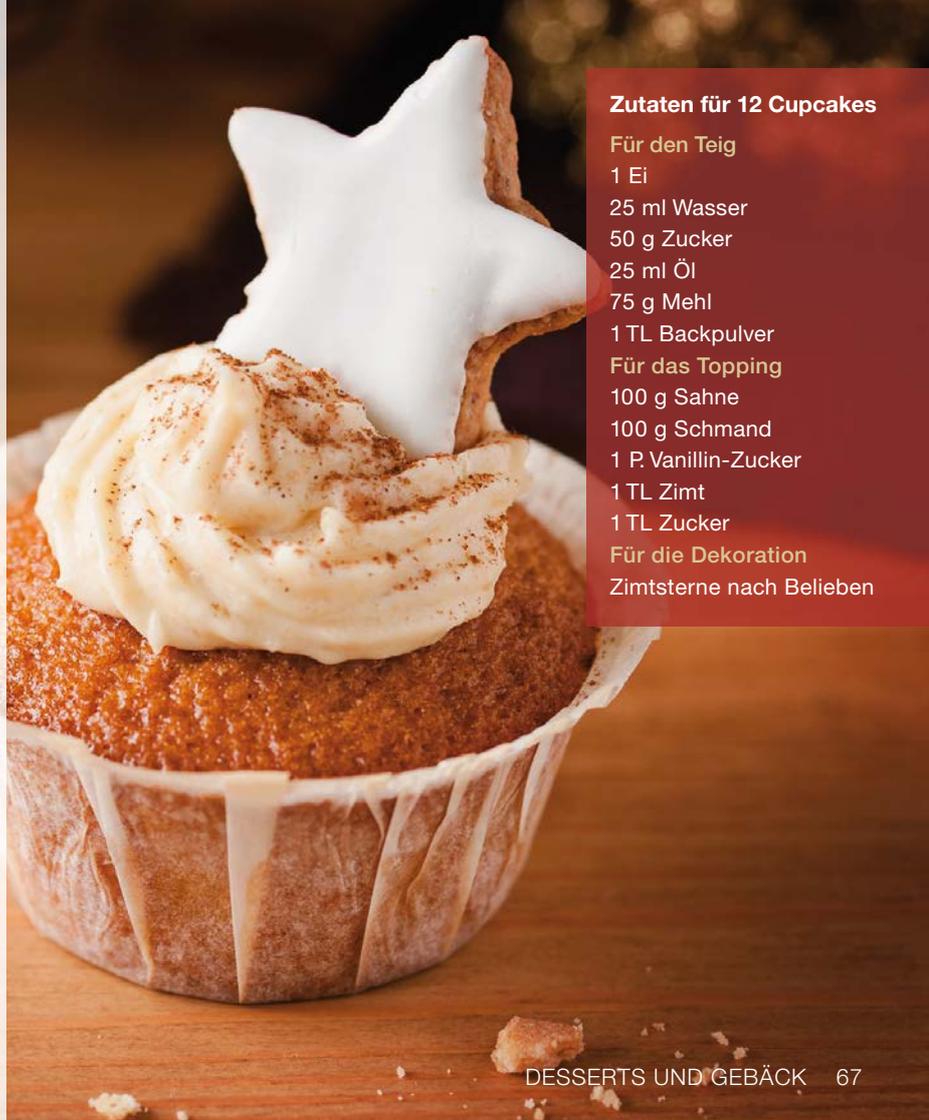
Kurz vor dem Servieren Zimt und Zucker mischen und die Sahne-Schmand-Masse damit bestreuen.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 130 g  
Eiweiß 14 g  
Fett 89 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1412 kcal  
Portion 118 kcal  
Portion 0,9 BE



## Zutaten für 12 Cupcakes

### Für den Teig

1 Ei  
25 ml Wasser  
50 g Zucker  
25 ml Öl  
75 g Mehl

1 TL Backpulver

### Für das Topping

100 g Sahne  
100 g Schmand  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 TL Zimt  
1 TL Zucker

### Für die Dekoration

Zimtsterne nach Belieben

# OMA ELSBETHS APFELKUCHEN

## Zutaten für 1 Backblech (20 Stücke)

### Für den Teig

600 g Mehl  
1 P. Backpulver  
200 g Butter  
200 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Eier  
2 EL Wasser

### Für das Kompott

2,5 kg Äpfel  
50 g Zucker

### Zum Belegen

50 g Butter  
1 P. Vanillin-Zucker

## Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln Kerngehäuse entfernen und etwas klein schneiden.

Einen Topf auf die Kochfläche stellen und auf mittlerer Kochstelleneinstellung aufheizen. Zucker hineingeben und karamellisieren.

Äpfel zufügen und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend Äpfel mit einem Pürierstab fein pürieren.

Mehl, Backpulver, weiche Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Sollte er kleben, ihn etwas kalt stellen.

Eine Fettpfanne (Zubehör Backofen) fetten. 2/3 des Teiges in Größe des Bleches ausrollen und in die Fettpfanne legen.

Den Apfelkompott auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ebenfalls dünn ausrollen und das Apfelkompott damit bedecken.

Die restliche Butter in kleinen Stücken auf dem Teig verteilen, Vanillin-Zucker darüber streuen.

Die Fettpfanne mittig in den Backofen schieben und mit der Funktion Ober-/Unterhitze bei 180°C für 40-45 Minuten backen.



## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 701 g  
Eiweiß 19 g  
Fett 272 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 5486 kcal  
Portion 274 kcal  
Portion 2,9 BE

# KNUSPERHÄUSCHEN

## Zubereitung

Honig, Zucker, Salz und Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

Ei, Zimt und Bittermandelöl zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und 2/3 davon zum Teig geben. Alles gut miteinander verkneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas von dem zurückbehaltenen Mehl zufügen und unterkneten.

Backofen auf 175-200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ca. 0,5 cm dick ausrollen. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Teig ca. 10 bis 20 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen den Teig für die Hauswände in einzelne Platten schneiden.

Puderzucker und Eiweiß so lange verrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht. Mit diesem Zuckerguss die Teigwände miteinander verkleben und das Knusperhäuschen verzieren.

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 408 g

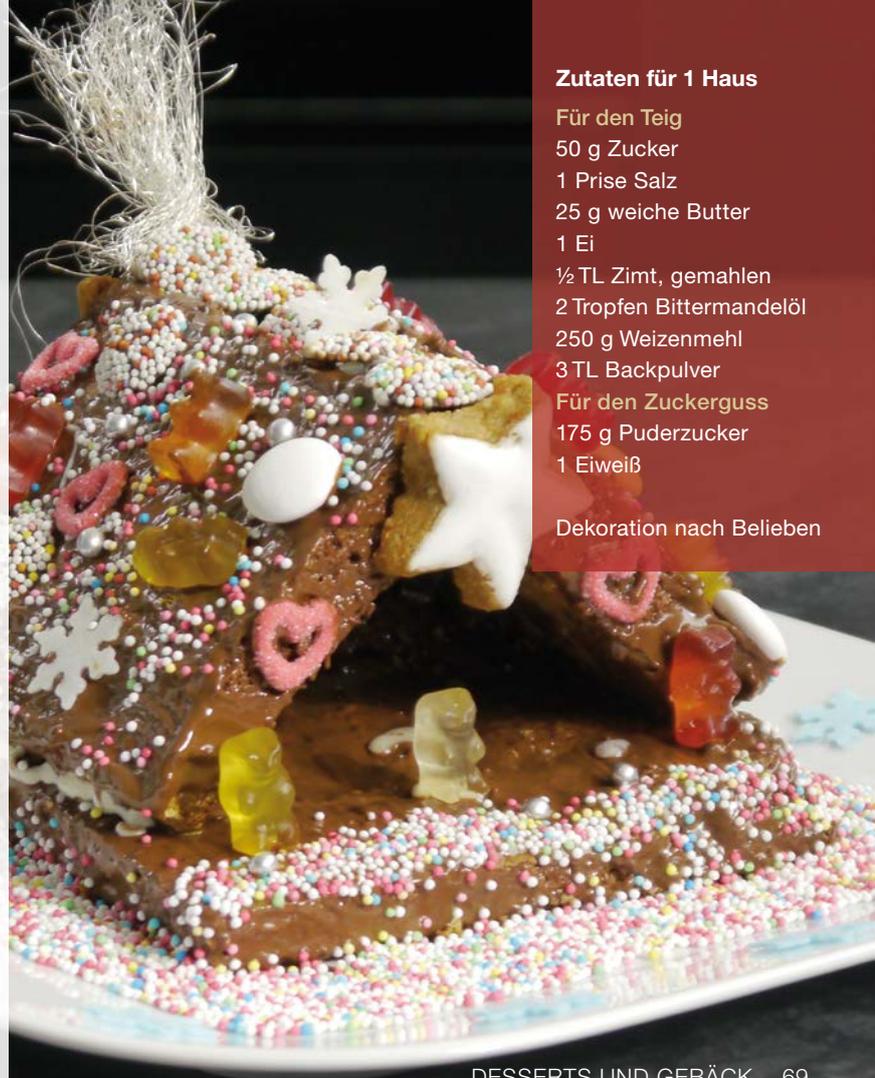
Eiweiß 14 g

Fett 52 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2208 kcal

Portion 34,0 BE



## Zutaten für 1 Haus

### Für den Teig

50 g Zucker

1 Prise Salz

25 g weiche Butter

1 Ei

½ TL Zimt, gemahlen

2 Tropfen Bittermandelöl

250 g Weizenmehl

3 TL Backpulver

### Für den Zuckerguss

175 g Puderzucker

1 Eiweiß

Dekoration nach Belieben



# CUPCAKES FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

## Zutaten für 12 Cupcakes

### Für den Teig

150 g weiche Butter  
150 g Rohrzucker  
3 Eier  
100 ml Sahne  
1 ½ EL löslicher Kaffee  
1 EL Kakao  
1 TL Zimt  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver

### Zum Beträufeln

1 Vanilleschote  
1 Zimtstange  
150 ml frisch gekochter Espresso  
90 g Zucker

### Für die Creme

½ P. Vanille-Puddingpulver zum Kochen (für 500 ml Milch)  
250 ml Milch  
1 EL Zucker  
250 ml Sahne

### Zum Verzieren

Marzipan-Sternchen  
Pistazien-Stückchen  
Zuckerperlen

## Zubereitung

Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.

**Für den Cake:** Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Eier und Sahne zufügen und unterrühren. Löslichen Kaffee, Kakao, Zimt, Mehl und Backpulver hinzu geben und alles gut miteinander vermengen.

Muffin-Papierförmchen in die Muffin-Form setzen und den Teig einfüllen. Die Muffin-Form auf einen Rost in die Mitte des Backofens schieben und ca. 20-25 Minuten backen.

**Zum Beträufeln:** In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Espresso in einen Topf geben, Vanillemark, Vanilleschote, Zimtstange und Zucker zufügen und zusammen aufkochen. Das Ganze so lange köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist.

Anschließend Vanilleschote und Zimtstange entfernen und abkühlen lassen. Die noch warmen Cakes mit dem Espresso beträufeln.

**Für die Creme:** Vanille-Puddingpulver nach Packungsanweisung mit der Milch und dem Zucker zubereiten. Anschließend abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Den abgekühlten Pudding vorsichtig unter die Sahne ziehen. Die Creme-Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Cakes damit verzieren.

Weitere Verzierung nach Belieben

## Nährwertangaben

Kohlenhydrate 442 g  
Eiweiß 47 g  
Fett 279 g

## Kalorien / Broteinheiten

Rezept 4590 kcal  
Portion 382 kcal  
Portion 3,1 BE

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon 0209 401-0, Fax 0209 401-303

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

[www.facebook.com/kueppersbuschcom](http://www.facebook.com/kueppersbuschcom) 

[info@kueppersbusch.de](mailto:info@kueppersbusch.de)

# Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL