KÜCHENRATGEBER

GINA GREIFENSTEIN

1 TEIG – 50 KUCHEN



GU

DAS PRINZIP: WUNDERTEIG



ÖFFNEN

GUT ZU WISSEN

WELCHES ÖL EIGNET SICH?

Für den Teig können Sie alle geschmacksneutralen Öle, zum Beispiel Sonnenblumen- oder Rapsöl, verwenden – nur raffiniert sollten sie sein. Denn die kalt gepressten Öle vertragen die hohen Temperaturen im Backofen nicht gut.



WELCHE FLÜSSIGKEITEN KANN ICH VERWENDEN?

Sie können die Rezepte nach Ihren Ideen abwandeln und andere Flüssigkeiten verwenden als angegeben. Hierfür eignen sich Säfte aller Art, kalter Kaffee oder Wein. Und Kuhmilch können Sie ebenso gut durch Mandel-, Sojadrink oder Kokosmilch ersetzen.



BACKFORM UND BLECH VORBEREITEN

Streichen Sie die Form mit einem Backpinsel dünn mit Öl aus – Backblech, Kranz- und Gugelhupfform komplett, bei der Springform nur den Boden, damit der Teig am Rand »hochklettern« kann. Zuletzt streuen Sie eine dünne Schicht Semmelbrösel hinein.



HINWEISE ZUM BACKOFEN

Die Temperaturangaben in den Rezepten können bei Gasherden oder Backen mit Umluft abweichen. 200° entsprechen normalerweise im Gasherd Stufe 3 und bei Umluft 180°. Ich backe übrigens stets ohne Umluft, denn die trocknet das Backwerk aus.



REZEPTKAPITEL



06 EINFACH SCHNELL



30 EINFACH SCHNITTIG



44 EINFACH FEIN

04 DIE AUTORIN
05 MEIN LIEBLINGS-BLITZREZEPT: VANILLEKUCHEN
40 COVERREZEPT
60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS
62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



Für 1 Springform (28 cm ∅, 16 Stücke) • 30 Min. Zubereitung • 30 Min. Backen • 1 Std. Kühlen • Pro Stück ca. 240 kcal, 3 g E, 17 g F, 18 g KH

HEIDELBEERKUCHEN MIT MINZE

SOMMER-REZEPT

200 g frische Heidelbeeren
2 Eier
130 g Zucker
100 ml Öl
500 g Sahne
150 g Mehl
1 EL Kakaopulver
½ Pck. Backpulver
1 Bund frische Minze
2 Pck. Sahnesteif

AUSSERDEM
Öl und Semmelbrösel für die Form
Tortenring

1 Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen, ca. 20 Stück beiseitestellen. Eier mit 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 100 g Sahne unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen, mit Beeren bestreuen und im Ofen (unten) 25–30 Min. backen. Den Boden abkühlen lassen, anschließend aus der Form lösen und einen Tortenring darumstellen.

2 Minze kalt abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen (bis auf ein paar) in feine Streifen schneiden. 400 g Sahne mit 1 TL Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Minzstreifen untermischen und die Creme auf den Boden streichen. Beeren und Minzblättchen darauf verteilen. Den Kuchen ca. 1 Std. kühl stellen.



Für 1 Springform (28 cm ∅, 16 Stücke) • 40 Min. Zubereitung • 35 Min. Backen • Pro Stück ca. 225 kcal, 4 g E, 11 g F, 26 g KH

JOHANNISBEER-BAISER-KUCHEN

FÜRS BÜFETT

350 g schwarze Johannisbeeren
2 Eier
275 g Zucker
100 ml Öl
100 ml Milch
150 g Mehl
100 g gemahlene Haselnuss-kerne
½ Pck. Backpulver
3 Eiweiß
1 TL Zitronensaft

AUSSERDEM
Öl und Semmelbrösel für die Form

1 Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Eier mit 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch unterrühren. Mehl mit Nüssen und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und die Johannisbeeren darauf verteilen. Im Ofen (unten) ca. 20 Min. vorbacken.

2 Inzwischen die Eiweiße steif schlagen. Zitronensaft zugeben und 150 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Eischnee darauf verteilen. Mit einem Löffel kleine Mulden hineindrücken. Den Kuchen weitere 10–15 Min. backen, bis der Eischnee hellbraune Spitzen bekommt. In der Form abkühlen lassen.



Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) • 45 Min. Zubereitung • 25 Min. Backen • 1 Std. Kühlen • Pro Stück ca. 405 kcal, 7 g E, 29 g F, 27 g KH

HOLUNDER-PROSECCO-SCHNITTEN

MIT ALKOHOL

4 Eier
200 g Zucker
200 ml Öl
200 ml Prosecco
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Mandelblättchen
600 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif
3 EL Holundersirup (ersatzweise Holunderblütensirup)

AUSSERDEM
Öl und Semmelbrösel für das Blech

1 Ofen auf 200° vorheizen. Blech ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Prosecco unterrühren. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf das Blech geben und im Ofen (unten) 20–25 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

2 Die Mandelblättchen in einer großen Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht anrösten. 3 EL beiseitestellen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, den Holundersirup unter weiterem Schlagen einlaufen lassen. Mandelblättchen unterheben und die Creme auf den Kuchen streichen. Mit restlichen Mandelblättchen bestreuen und ca. 1 Std. kühl stellen.



Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) • 55 Min. Zubereitung • 25 Min. Backen • 1 Std. Kühlen • Pro Stück ca. 370 kcal, 4 g E, 25 g F, 33 g KH

KAFFEE-CREME-SCHNITTEN

FÜR GÄSTE

4 Eier
250 g Zucker
200 ml Öl
400 ml kalter Kaffee
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Sahnepuddingpulver
300 ml Milch
250 g weiche Butter
100 g Puderzucker

AUSSERDEM
Öl und Semmelbrösel für das Blech

1 Ofen auf 200° vorheizen. Blech ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 200 ml Kaffee unterrühren. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf das Backblech geben und im Ofen (unten) 20–25 Min. backen.

2 Aus Puddingpulver, Milch und 200 ml Kaffee nach Packungsanweisung einen Pudding kochen, unter Rühren abkühlen lassen. Die Butter cremig schlagen, dann den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren. Den kalten Pudding löffelweise unterschlagen. Die Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen. Ca. 1 Std. kühl stellen.

NEUE WUNDERTEIG-KREATIONEN





Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Kuchen backen – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern
und das Wichtigste beim Backen immer im Blick

Nussige Kastenkuchen, fruchtige Schnitten & festliche Torten:
alles aus nur einem einfachen Grundteig

MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-6621-0

9 783833 866210

www.gu.de