

KAROLA WIEDEMANN

KLEINE EXPRESSKUCHEN

Backvergnügen in Rekordzeit

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:
Express-Backstube

- 4 Grundrezept: Blitz-Mürbeteig
- 5 Grundrezept: Blitz-Rührteig
- 6 Knackig und nussig
- 7 Schokoladig und fruchtig
- 64 Kleine Express-Teilchen

Umschlagklappe hinten:
Messen mit Löffel und Becher
Pannenhilfe und Turbo-Backtipps

8 SCHLICHT UND FEIN

- 10 Schoko-Rotwein-Kuchen
- 12 Karamellkuchen
- 13 Schokotarte
- 14 Saftiger Zitronenkuchen
- 16 Kartoffel-Nuss-Kuchen mit Aprikosen
- 17 Orangenkuchen mit Frischkäsehaube
- 18 Amaretto-Mandel-Tarte
- 19 Bienenstich
- 20 Zebkakuchen

- 22 Einfacher Käsekuchen
- 23 Russischer Zupfkuchen
- 24 Schoko-Windbeutel

26 FRISCH UND FRUCHTIG

- 28 Preiselbeer-Buchweizen-Kuchen
- 30 Stachelbeer-Krümelkuchen
- 31 Kirschkuchen mit Streuseln
- 32 Johannisbeer-Baiser-Kuchen
- 34 Italienische Apfeltarte
- 35 Trauben-Schmand-Kuchen
- 36 Birnentarte
- 38 Caipirinha-Tarte
- 40 Goldgelber Zwetschgendatschi
- 41 Zwetschgen-Mohn-Kuchen
- 42 Blätterteigschnitten
mit Pflaumensauce

44 HOCH UND SAHNIG

- 46 Tiramisu-Torte
- 48 Erdbeer-Basilikum-Torte
- 50 Himbeer-Schichttorte
- 52 Göttertorte
- 54 Schoko-Kuppeltorte
- 56 Birnen-Maracuja-Torte
- 58 Frühlingstorte
- 60 Register
- 62 Impressum



SAFTIGER ZITRONENKUCHEN

Eigentlich zählt Zitronenkuchen ja zu den trockenen Kuchen, aber meiner ist fruchtig und wunderbar saftig. Mein Trick: Ich tränke ihn mit frischem Zitronensaft.

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 1 ½ Bio-Zitronen
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Puderzucker

Außerdem:
neutrales Öl und Mehl
für die Form

Kinderliebling

Für 1 Springform von 20 cm Ø
(8 Stücke) |
15 Min. Zubereitung |
35 Min. Backen
Pro Stück ca. 265 kcal,
3 g EW, 15 g F, 29 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten und mit Mehl austreuen. Für den Teig Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

2 Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale von ½ Zitrone direkt in den Teig reiben, die Früchte dann auspressen. Mehl und Backpulver mischen. Die Mehlmischung und 1 EL Zitronensaft kurz unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen.

3 Den Kuchen herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den noch warmen Kuchen stechen. Den Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft verrühren und mit einem Esslöffel über den Kuchen träufeln. Danach abkühlen lassen.

VARIANTE GEFÜLLTER SANDKUCHEN

Statt Zitronensaft 1 EL saure Sahne in den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen und wie beschrieben backen. Den Sandkuchen nach dem Backen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Dann waagerecht halbieren, den unteren Boden mit 3 EL Johannisbeergelee bestreichen und die obere Hälfte wieder auflegen. Für die Deko den Saft von ½ Zitrone mit 50 g Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und den Sandkuchen damit überziehen.



ZEBRAKUCHEN

Kaum zu glauben, wie genial einfach das Zebra-Muster entsteht. Wenn meine Kaffeegäste lange genug gerätselt haben, lüfte ich endlich das Geheimnis.

- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 1 TL Kakaopulver

Für die Glasur:

- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Puderzucker

Außerdem:

- neutrales Öl und Mehl für die Form

Raffiniert

- Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | 20 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen
- Pro Stück ca. 100 kcal, 3 g EW, 2 g F, 18 g KH

TIPP

Biskuitteig kann am besten am Formrand »hochklettern«, wenn Sie nur den Boden der Form einfetten. Da Biskuit nach dem Backen stärker als andere Teige an der Form klebt, müssen Sie den Formboden nach dem Einfetten zusätzlich mit Mehl, Semmelbröseln oder gemahlenen Nüssen bestreuen.

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Nur den Formboden mit Öl einfetten und mit Mehl bestreuen.
- 2 Für den Teig Eier, Zucker, Salz und 2 EL heißes Wasser mit den Schneebesen des Handrührgeräts hell und dickschäumig aufschlagen (Bild 1). Das Mehl ganz kurz unterrühren, bis es nicht mehr sichtbar ist. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte vorsichtig das Kakaopulver ziehen (Bild 2).
- 3 In die Mitte des Formbodens 1 EL hellen Teig setzen, jedoch nicht verstreichen. Auf den hellen Teig 1 EL dunklen Teig geben. So löffelfeise weiterschichten, bis beide Teige aufgebraucht sind (Bild 3). Der weiche Biskuitteig fließt von selbst auseinander und bildet so das Streifenmuster. Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.
- 4 Für die Glasur Zitronensaft und Puderzucker glatt verrühren und den Kuchen damit überziehen.





EINFACHER KÄSEKUCHEN

175 g Mehl | 100 g kalte Butter | 30 g Puderzucker | 3 Eier | 500 g Magerquark | 40 ml neutrales Öl | 150 g Zucker | 1 geh. EL Speisestärke | neutrales Öl für die Form

Schmeckt warm und kalt

Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | 20 Min. Zubereitung | 50 Min. Backen
Pro Stück ca. 385 kcal, 13 g EW, 18 g F, 42 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Für den Teig das Mehl mit Butter, Puderzucker und 1 Ei zu Streuseln verkneten. Die Streusel gleichmäßig in der Form verteilen und mit der Hand zu Boden und Rand formen.

2 Für den Belag 2 Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Quark, Öl, Zucker und Stärke verrühren. Den Eischnee unterheben und

die Masse auf dem Boden verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Dann den Ofen ausschalten und den Kuchen darin abkühlen lassen. Dabei die Backofentür einen Spalt geöffnet lassen. So fällt der Kuchen nicht zusammen.

VARIANTE SPANISCHER FLAÖ

Zusätzlich 1 EL Anislikör unter die Streusel kneten. Für den Belag 2 Eier und 80 g Zucker schaumig rühren. 250 g Ziegenfrischkäse oder Magerquark, 1 TL Anissamen oder 1 TL Anislikör und die fein geschnittenen Blätter von 2 Stängeln Minze einrühren. Die Masse auf den Teig geben und mit einigen Minzeblättchen bestreuen. Den Kuchen wie beschrieben ca. 40 Min. backen, dann im Ofen auskühlen lassen.



RUSSISCHER ZUPFKUCHEN

130 g weiche Butter | 50 g Zucker | 2 Eier | 160 g Dinkelvollkornmehl | 1 gestr. TL Kakao-pulver | 1 TL Backpulver | 25 g Zartbitter-Raspel-schokolade (Fertigprodukt) | 250 g Mager-quark | 60 g Puderzucker | 1 TL Zitronensaft | 1 Prise Salz | 1 Msp. gemahlene Vanille | 1 gestr. TL Speisestärke | neutrales Öl für die Form

Feine Kombi

Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | 25 Min. Zubereitung | 35 Min. Backen
Pro Stück ca. 310 kcal, 9 g EW, 17 g F, 30 g KH

1 Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. 100 g Butter, Zucker und 1 Ei mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Raspelschokolade mischen, kurz unterrühren. Drei Viertel vom Teig in der Form verteilen und zu Boden und Rand formen.

2 Für den Belag 30 g Butter schmelzen. Mit dem Magerquark, 1 Ei, Puderzucker, Zitronensaft, Salz, Vanille und Stärke cremig rühren. Die Quarkmasse auf dem Boden verstreichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Quarkmasse verteilen. Im Ofen (Mitte) 35–40 Min. backen.

VARIANTE MANDARINEN-KÄSEKUCHEN

Den gesamten Teig in der Form verteilen und zu einem Boden formen. Die Quarkmasse daraufgeben. 2–3 Mandarinen (ca. 250 g) schälen, in Spalten teilen und auf die Quarkmasse legen. Den Kuchen wie beschrieben backen. Nach dem Backen 1 EL Orangenmarmelade erwärmen und die Mandarinen damit bepinseln.

CAIPIRINHA-TARTE

Diese Tarte ist bei uns der absolute Renner. Sie schmeckt bittersüß wie der gleichnamige Cocktail. Nur serviere ich sie offenwarm, nicht eisgekühlt.



110 g Mehl
100 g kalte Butter
30 g Zucker

Für Belag und Deko:

1 Bio-Limette

2 Eier

150 g Sahne

60 g Zucker

50 ml weißer Rum

1 EL gehackte Pistazien

Außerdem:

neutrales Öl für die Form

Gebackener Cocktail

Für 1 Springform von 20 cm Ø

(8 Stücke) |

20 Min. Zubereitung |

40 Min. Backen

Pro Stück ca. 295 kcal,

4 g EW, 19 g F, 22 g KH

1 Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Für den Teig Mehl mit Butter und Zucker zu Streuseln verkneten. Die Streusel gleichmäßig in der Form verteilen und mit der Hand zu Boden und Rand formen.

2 Für den Belag die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Die andere Hälfte der Schale nach Belieben mit einem Zestenreißer in langen Streifen abziehen und für die Deko beiseitelegen. Die Limette dann auspressen.

3 Eier, Sahne, Zucker, Rum, abgeriebene Limettenschale und den Limettensaft mit dem Handrührgerät dickschaumig rühren. Dann die Eiermasse auf den Teig gießen. Die Tarte im Ofen (Mitte) 40–50 Min. backen, bis die Oberfläche leicht bräunt.

4 Herausnehmen und die Tarte mit Pistazien bestreuen. Nach Belieben zusätzlich die Limettenzesten aufstreuen, sie verstärken den Limettengeschmack noch. Offenwarm servieren.

VARIANTE PIÑA-COLADA-TARTE

1 kleine Dose Ananasstücke (140 g Abtropfgewicht) in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen. Die Ananasstücke auf dem Teig verteilen. Für den Belag die Sahne gegen 150 g cremige Kokosmilch tauschen und den Limettensaft durch 30 ml Ananassaft ersetzen. Die Kokosmasse über die Ananasstücke gießen und die Tarte wie oben beschrieben backen. Nach dem Backen statt der gehackten Pistazien 4 EL Kokoschips auf die Tarte streuen.

HIMBEER-SCHICHTTORTE

Erst schichten, dann genießen. Je nach Anlass verziere ich diese leuchtende Torte auch mit kleinen Schokomotiven, z. B. mit einer Spinne zu Halloween.

2 Eier
60 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Mehl

Für Füllung und Belag:

200 g Himbeergelee
3 EL gekühlter Kirschsafft
1 Pck. Instant-Gelatine
(für ¼ l Flüssigkeit)
50 g Sahne
4 EL Kokosraspel
80 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Zucker
50 g Himbeeren (ersatzweise
20 g Zartbitter-Kuchenglasur
zum Erwärmen im Beutel)
Zuckerdeko (nach Belieben)

Außerdem:

neutrales Öl und Mehl
für die Form

Macht Eindruck

Für 1 Springform von 20 cm Ø
(8 Stücke) |
30 Min. Zubereitung |
15 Min. Backen |
30 Min. Kühlen
Pro Stück ca. 240 kcal,
4 g EW, 9 g F, 35 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Nur den Formboden mit Öl einfetten und mit Mehl bestreuen (siehe S. 20). Für den Teig Eier, Zucker, Salz und 2 EL heißes Wasser mit dem Handrührgerät hell und dickschaumig schlagen. Das Mehl nur ganz kurz unterrühren, bis es nicht mehr sichtbar ist.

2 Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Zur Garprobe mit einem Finger auf die Oberfläche drücken. Federt sie leicht zurück, ist der Kuchen durchgebacken. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen, waagrecht halbieren und beide Hälften auskühlen lassen.

3 Für die Füllung den Boden mit 3–4 EL Himbeergelee bestreichen, dann die obere Hälfte wieder auflegen. Das restliche Himbeergelee in einem Topf leicht erwärmen und den Kirschsafft einrühren. Danach die Instant-Gelatine mit einem Schneebesen gut unterrühren (siehe S. 59). Den Himbeerguss beiseite stellen.

4 Die Sahne steif schlagen, dann 2 EL Kokosraspel, Frischkäse und Zucker einrühren. Die Torte mit der Creme überziehen. Den Himbeerguss auf die Mitte der Torte gießen und nach allen Seiten leicht verlaufen lassen. Die Torte ca. 30 Min. kühl stellen, bis der Himbeerguss geliert ist.

5 Die Torte mit Himbeeren, übrigen Kokosraspeln und nach Belieben Zuckerdeko verzieren. Ersatzweise die Kuchenglasur nach Packungsangabe im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle im Beutel schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Torte damit verzieren. Die Torte bis zum Servieren kühlen.





MACH SCHNELLER, SÜSSER!

Wozu lange in der Küche stehen, wenn Kuchenträume im Nu wahr werden können? Hier kommen lauter kleine süße Verführer, die fast so schnell gebacken wie gegessen sind: mal ganz pur, mal mit viel Frucht oder cremig gefüllt. Perfekt für den spontanen Kaffeeklatsch oder als Wochenendkuchen für zwei!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Was tue ich, wenn: Pannenhilfe und Turbo-Backtipps



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-3965-8



9 783833 163965



PEFC
PEFC-C011107

€ 8,99 [D]

€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U