

GINA GREIFENSTEIN

1 TEIG – 50 KUCHEN

So leicht kann backen sein

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:
Backhelfer

- 4 Mein Wunderteig
- 5 So gelingt's
- 64 Wunderteig: Cupcakes

Umschlagklappe hinten:
Die kleinen Feinen
Für oben oder unten: Streusel

6. ECHT EINFACH!

- 7 Nuss-Schokokuchen
- 8 Cappuccino-Marmorkuchen
- 9 Schoko-Karamellkuchen
- 10 Cranberry-Schokokuchen
- 12 Zitronen-Mandelkuchen
- 12 Kürbiskuchen
- 13 Espresso-Macadamiakuchen
- 13 Rotwein-Maronenkuchen
- 14 Kokos-Pfirsichkuchen
- 15 Bananen-Cashew-Kuchen
- 15 Walnuss-Orangenkuchen

16. ECHT RAFFINIERT!

- 17 Apfel-Streuselkuchen
- 18 Knusper-Schoko-Himbeertarte
- 20 Zweifarbiger Mohnkuchen
- 20 Schoko-Pflaumenkuchen
- 21 Stachelbeer-Mandelkuchen
- 21 Amarenakuchen
- 22 Orangen-Quarkkuchen
- 23 Erdbeer-Schmandkuchen
- 24 Viererlei mit Mandarinen
- 26 Brombeer-Baiser-Kuchen
- 27 Mohn-Käsekuchen mit Mango

28. ECHT SCHNITTIG!

- 29 Heidelbeerschnitten
- 30 Pfirsich-Cappuccinoschnitten
- 31 Vanille-Frischkäseschnitten
- 32 Schoko-Butterkuchen
- 33 Johannisbeerschnitten
- 34 Mohn-Zebraschnitten
- 35 Kaffee-Amarettoschnitten
- 35 Nugatschnitten
- 36 Aprikosen-Streuselkuchen
- 38 Walnuss-Himbeerschnitten
- 39 Haselnuss-Rahmschnitten
- 40 Makronenschnitten
- 41 Kaffee-Birñenschnitten
- 42 Erdnuss-Krokantschnitten
- 43 Pflaumenmusschnitten
- 43 Früchtekuchen

44. ECHT FESTLICH!

- 45 Kirsch-Bananentorte
- 46 Himbeer-Mohntorte
- 47 Apfelstrudeltorte
- 48 Heidelbeer-Käsesahnetorte
- 50 Nektarinentorte
- 51 Brombeertorte
- 52 Knusper-Stracciatellatorte
- 54 Orangen-Bananentorte
- 55 Walnuss-Holundertorte
- 56 Mozarttorte
- 58 Weihnachtsskuchen
- 59 Spekulatius-Orangentorte
- 60 Register
- 62 Impressum



ECHT EINFACH!

Es müssen nicht immer Sahne und Creme sein! Oft sind es die einfachen Kuchen ohne Schnickschnack, die Naschkatzen selig lächeln lassen. Und wenn diese Kuchen auch noch ratzfatzt gebacken sind – umso besser, oder?!

NUSS-SCHOKOKUCHEN

4 Eier | 250 g Zucker | 200 ml Öl | 200 ml Milch | 300 g Mehl |
200 g gemahlene Haselnüsse | 100 g Schokoraspel |
1 Pck. Backpulver | 200 g Haselnussguss | 2 EL Schokoras-
pel zum Bestreuen | Butter für die Form

Kinderliebling

Für 1 Kranzform von 28 cm Ø (20 Stücke) |
40 Min. Zubereitung | 50 Min. Backen
Pro Stück ca. 380 kcal, 6 g EW, 26 g F, 29 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Für den Teig Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Milch unter Rühren dazugeben. Das Mehl mit den Nüssen, den Schokoraspeln und dem Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und rasch unter die Eiermasse rühren. Den Teig anschließend in die vorbereitete Form geben und im vorgeheizten Backofen (unten) 45–50 Min. backen.

2 Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Haselnussguss in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und mit dem Guss überziehen. Zum Schluss die Schokoraspel über den Guss streuen und den Guss bis zum Servieren trocknen lassen.





ORANGEN-QUARKKUCHEN

2 Orangen | 4 Eier | 200 g Zucker | 100 ml Öl | 100 ml Orangensaft | 150 g Mehl | ½ Pck. Backpulver | 1 Pck. Vanillezucker | 250 g Quark | 50 g Sahne | 1 EL Grieß | 1 TL Backpulver | 2 EL gehackte Pistazien | Butter für die Form

Fruchtverführung

Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | 45 Min. Zubereitung | 45 Min. Backen
Pro Stück ca. 210 kcal, 5 g EW, 10 g F, 23 g KH

1 Orangen schälen und die weiße Haut mit entfernen. Die Fruchtfleits von 1 Orange heraus schneiden und beiseite stellen. Die übrige Orange grob zerkleinern und pürieren. Backofen auf 200° vorheizen. Boden der Form mit Butter einfetten.

2 2 Eier und 125 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig

aufschlagen. Öl und Orangensaft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermischen und rasch unter die Masse rühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben.

3 Für die Quarkmasse 2 Eier mit 75 g Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Quark, Sahne, Orangepüree, Grieß und Backpulver dazugeben und unterrühren. Die Masse gitterförmig in den Teig laufen lassen. Die Orangenfilets darauf verteilen und die gehackten Pistazien darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (unten) 40–45 Min. backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und servieren



ERDBEER-SCHMANDKUCHEN

2 Eier | 125 g + 2 EL Zucker | 100 ml Öl | 100 ml Orangensaft | 150 g Mehl | 50 g + 2 EL Schokoraspel | ½ Pck. Backpulver | 500 g Erdbeeren | 400 ml Milch | 1 Pck. Vanillepuddingpulver | 200 g Schmand | Butter für die Form | Tortenring

Lässt Kinderaugen strahlen

Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | 40 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen | 8 Std. Kühlen
Pro Stück ca. 230 kcal, 6 g EW, 11 g F, 27 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Form mit Butter gut einfetten. Für den Teig zunächst die Eier und 125 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen, anschließend das Öl und den Orangensaft langsam unter Rühren dazugeben.

2 Mehl mit 50 g Schokoraspeln und Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig in die Form geben. Im Backofen (unten) 20–25 Min. backen und anschließend abkühlen lassen.

3 Inzwischen für den Belag die Erdbeeren waschen, putzen, gut abtropfen lassen und halbieren. Den abgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Den Tortenring um den Kuchen legen.

4 Aus Milch, Puddingpulver und 2 EL Zucker nach Packungsangabe einen Pudding zubereiten. Sofort den Schmand unterrühren und die Creme auf den Kuchen geben. Die Erdbeeren fächerförmig von der Kuchenmitte nach außen auf die Creme setzen, mit 2 EL Schokoraspel bestreuen. Die Creme im Kühlschrank in ca. 3 Std. fest werden lassen.



WALNUSS-HIMBEERSCHNITTEN

500 g Himbeeren | 200 g Walnuskerne | 4 Eier | 250 g Zucker | 200 ml Öl | 200 ml Orangensaft | 300 g Mehl | 1 Pck. Backpulver | 500 ml Milch | 1 Pck. Vanillepuddingpulver | 250 g zimmerwarme Butter | 100 g Puderzucker | ½ TL Zimtpulver | Butter für das Blech

Nuss trifft Frucht

Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | 45 Min. Zubereitung | 35 Min. Backen
Pro Stück ca. 470 kcal, 6 g EW, 33 g F, 37 g KH

1 Die Himbeeren waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Walnuskerne mit einem Messer grob hacken. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Blech mit Butter gut einfetten. Für den Teig Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Orangensaft unter Rühren dazugeben.

2 Mehl mit Walnüssen und Backpulver in einer Schüssel vermischen und die Mischung rasch unterrühren. Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und die Himbeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (unten) 30–35 Min. backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

3 Inzwischen für die Buttercreme Milch und Puddingpulver glatt verrühren und nach Packungsangabe einen Pudding zubereiten. Den Pudding unter Rühren abkühlen lassen. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen, dann den Puderzucker nach und nach unterrühren. Den kalten Pudding löffelweise unterschlagen. Die Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen und mit dem Zimtpulver gleichmäßig bestreuen.



HASELNUSS-RAHMSCHNITTEN

8 Eier | 350 g + 2 EL Zucker | 200 ml Öl | 200 ml Milch | 300 g Mehl | 200 g gemahlene Haselnüsse | 1 Pck. Backpulver | 1 Msp. Zimtpulver | 600 g Sauerrahm | 1 Pck. Vanillepuddingpulver | Butter für das Blech

Frisch am besten

Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | 35 Min. Zubereitung | 40 Min. Backen
Pro Stück ca. 440 kcal, 9 g EW, 30 g F, 36 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Blech mit Butter gut einfetten. Für den Teig 4 Eier und 250 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Milch unter Rühren dazugeben. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig auf das Blech geben und im Backofen (unten) 12–15 Min. vorbacken.

2 Für den Zimtzucker 2 EL Zucker mit Zimtpulver mischen. Für den Rahmguss 4 Eier und 100 g Zucker cremig schlagen. Sauerrahm und Puddingpulver untermischen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen. Den Guss auf dem Boden verteilen, mit Zimtzucker bestreuen. Kuchen im heißen Backofen in 20–25 Min. fertig backen, herausnehmen und bis zum Servieren abkühlen lassen.

TIPP

Für eine fruchtige Variante lassen Sie zusätzlich noch 1 Glas Schattenmorellen (360 g Abtropfgewicht) gut abtropfen. Dann den Rührteig, wie oben, beschrieben zubereiten und auf das Blech geben. Die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen 15–20 Min. vorbacken. Inzwischen den Zimtzucker und den Guss, wie in Schritt 2 beschrieben, fertigstellen.

KNUSPER-STRACCIATELLATORTE

Ein bisschen Zeit braucht man für diese Torte schon – aber ich habe den Aufwand schnell vergessen, wenn das erste Stück auf der Zunge zergeht.

Für den Streuselteig:

125 g Butter
200 g Mehl
100 g Zucker

1 EL Kakaopulver
Butter für die Form

Für den Rührteig:

4 Eier
250 g Zucker
200 ml Öl
200 ml Orangensaft
300 g Mehl
100 g Schokoraspel
1 Pck. Backpulver

Außerdem:

800 g Sahne
2 Pck. Vanillezucker
4 Pck. Sahnesteif
150 g Schokoraspel
5 EL Kakaopulver
100 g Zartbitterkuvertüre
1 TL Kokosfett

Schoko-Sahne-Traum

Für 1 Springform
von 28 cm Ø (16 Stücke) |
50 Min. Zubereitung |
60 Min. Backen
Pro Stück ca. 690 kcal,
9 g EW, 44 g F, 63 g KH

1 Den Boden der Form einfetten. Für den Streuselteig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Anschließend mit Mehl, Zucker und Kakaopulver zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden der Form verteilen und leicht andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den restlichen Teig in kirschgroßen Streuseln auf ein Blech setzen.

2 Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Orangensaft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Schokoraspeln und Backpulver vermischen und rasch unterrühren. Den Teig auf dem Streuselboden in der Form verteilen. Im Ofen (unten) 40–45 Min. backen. Die Oberfläche eventuell vor dem Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken. Den Kuchen abkühlen lassen. Sofort die Streusel auf dem Backblech im Ofen (unten) in 10–12 Min. goldbraun backen. Dann abkühlen lassen.

3 Den Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Ein Drittel davon mit 50 g Schokoraspeln mischen und auf die untere Kuchenhälfte streichen. Die obere Kuchenhälfte mit der Schnitfläche daraufsetzen. Die restliche Sahne mit Kakaopulver und übrigen Schokoraspeln vermischen. Die Torte rundum mit der Schokosahne bestreichen.

4 Die Kuvertüre mit dem Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die größeren Streusel vom Blech in der flüssigen Kuvertüre wenden und auf Alufolie trocknen lassen. Die scho-kolierten Streusel mit den restlichen Streuseln dekorativ auf der Torte verteilen. Die fertige Torte bis zum Servieren kühl stellen.





NEUE IDEEN FÜR DEN WUNDERTEIG

Ein Teig für alle Lieblingskuchen! Sechs Grundzutaten und eine Portion Fantasie, mehr braucht man nicht zum Kuchenglück. Ob schneller Rührkuchen oder große Torte: Jeder Kuchentraum wird im Handumdrehen wahr. Backen kann so einfach sein!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Alltagstauglich: Unkomplizierte Rezepte für jeden Tag

Ganz neu: Der Wunderteig auch für Cupcakes & Co.



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-3437-0



9 783833 834370



PEFC
PEFC/08-12-0928

€ 7,99 [D]

€ 8,30 [A]

www.gu.de

G|U