

Katrin Pfeiffer

@kates_style_



Kuchenlieblinge
aus einer Schüssel



Inhalt



One Bowl Baking: Einfach backen, mehr genießen	9
---	---

Warum One Bowl Baking dein Leben verändert	10
---	----

Die wichtigsten Küchenhelfer	12
Meine 15 Tipps für perfekte One-Bowl-Ergebnisse	14
Meine 3 liebsten Toppings und Glasuren	16

Schnelle Alltagskuchen

12-EL-Ananaskuchen	20
3-2-1-Kuchen	22
Schokosplitterkuchen	25
Joghurtkuchen	26
Schneller Quarkkuchen	28
Blitz-Gugelhupf	31
Feiner Schokoladenkuchen	32
Schneller Zitronenkuchen	
aus der Kastenform	34
Orangenschnitte	37
Eierlikörkuchen	38
Saftige Kakaoschnitte	40
Nusskuchen	43

Fruchtige & saisonale Lieblingskuchen

Zuckerkrustenkuchen mit Beeren	46
Apfel-Joghurt-Kuchen	48
Orangen-Grießkuchen vom Blech	50
Himbeer-Streuselkuchen	53
Apple Crumble Cake	54
Buttermilch-Blechkuchen mit Kirschen und Kokos	56
Aprikosen-Mandelkuchen	59
Upside-Down-Kuchen mit Pfirsichen	60
Johannisbeerschnitte	62
Bunter Beerenkuchen	65
Quarkkuchen mit Himbeeren	66
Rhabarberkuchen vom Blech	68
Schoko-Zwetschkengkuchen	71
Zucchini-kuchen vom Blech	72
Kirschkuchen vom Blech	74
Pflaumen-Knuspertraum	77



Cremig, saftig & besonders

Tiramisu-Rolle	80
San-Sebastian-Cheesecake	82
Nuss-Nougat-Brownies	85
Erdbeer-Ricotta-Kuchen	86
Mohn-Marmorkuchen mit Zitrone	88
Einfacher Ameisenkuchen	91
Biskuitroulade mit Marmelade	92
Mohn-Marillen-Kuchen	94
Bienenstich-Tiramisu	97
Butterkuchen vom Blech	98
Karottenkuchen	100
Schoko-Keks-Kuchen	103
5-Zutaten-Waffeltorte	104



Muffins, Cookies & schnelle Teilchen

Limonadenmuffins	108
Kokosmuffins	110
Heidelbeermuffins	113
Mandel-Aprikosen-Muffins	114
Carrot Cake Cookies	116
Schoko-Walnuss-Kekse	119
Apfel-Blätterteigkissen	120
Quarkstangen	122
Mohnstangen	125
Marzipan-Blätterteigstangen	126
No-Bake Kokostörtchen	128
Kokosdessert aus dem Glas	131

Ofenglück herzlich

Tomaten-Rucola-Quiche	134
Herzhafte Muffins	136
Blätterteigschnecken mit Schinken und Käse	139
Pizza-Blume mit Knoblauch-Öl	140
Joghurtbrot	142
Körnerbrot	145
Schnelle Mohnbrötchen	146
Rosmarin-Focaccia mit Kirschtomaten	148
Olivenbaguette	151
Ciabatta-Brötchen	152
Käsebrötchen	154

Süße Weihnachtsbäckerei

Linzer Kekse	158
Engelsaugen	160
Vanillekipferl	163
Kirsch-Spekulatiuskuchen	164
Kokoskugeln	166
Schoko-Aprikosen-Kekse	169
Adventsschnitten	170
3-Zutaten-Spekulatius-Dessert	172
Gebrannte Mandeln	175
Rumkugeln	176
Linzer Streifen	178
Spritzgebäck	181
Danksagung	183
Register	184
Impressum	192





Kates SPEZIALTIPP

Damit der Gugelhupf besonders locker wird, ist es beim Herstellen der Schaummasse sehr wichtig, dass Butter und Eier die gleiche (Zimmer-) Temperatur haben, damit die Masse nicht gerinnt.

Blitz-Gugelhupf

ONE-BOWL-CHECK

Für 12 Stücke

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Backzeit: ca. 50 Min.

Zutaten:

250 g weiche Butter

320 g Zucker

4 Eier (M)

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 ml Milch

Außerdem:

Butter und Mehl für die Form

- 1 Eine Gugelhupfform (ca. 25 cm Ø) gut einfetten und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
- 2 Für den Teig in einer großen Rührschüssel Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts mehrere Minuten cremig rühren.
- 3 Die Eier einzeln hinzufügen und jeweils ca. 30 Sek. gut unterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
- 4 Mehl und Backpulver mit der Milch unter die Schaummasse rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
- 5 Den Teig in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen.
- 6 Kuchen im Backofen ca. 50 Min. backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Stäbchenprobe machen: Bleibt kein Teig am hineingestochenen Holzstäbchen kleben, ist der Kuchen fertig.
- 7 Herausnehmen, kurz auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Feiner Schokoladenkuchen



Für 12 Stücke

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Backzeit: ca. 40 Min.

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

220 g weiche Butter

160 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Eier (M)

180 g Mehl

2 EL Kakaopulver

1 Pck. Backpulver

60 ml Milch

Außerdem:

Butter für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

- 1 Die Schokolade grob reiben. Eine Springform (26 cm Ø) gut einfetten und den Backofen auf 180° vorheizen.
- 2 Für den Teig in einer großen Rührschüssel Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren.
- 3 Die Eier einzeln hinzufügen und jeweils ca. 30 Sek. gut unterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
- 4 Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Milch unter Rühren hinzufügen. Dann die geraspelte Zartbitterschokolade unterheben.
- 5 Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Kuchen im Backofen ca. 40 Min. backen. Stäbchenprobe machen: Bleibt kein Teig am hineingestochenen Holzstäbchen kleben, ist der Kuchen fertig.
- 6 Herausnehmen und auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen. Springformrand lösen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Schokoladenglück!



DEKO-TIPP:

Für Schoko-Fans: 250 g Zartbitterkuvertüre grob hacken, im Wasserbad schmelzen und gleichmäßig über dem ausgekühlten Kuchen verteilen.

Schneller Zitronenkuchen aus der Kastenform



Für 12 Stücke

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Backzeit: ca. 45 Min.

Zutaten:

220 g weiche Butter

150 g Zucker

2 EL Zitronensaft

4 Eier (M)

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TL Zitronenabrieb

Außerdem:

Butter für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

- 1 Eine Kastenform (25 cm Länge) gut einfetten. Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
- 2 Für den Teig in einer großen Rührschüssel Butter, Zucker und Zitronensaft kurz mit den Schneebesen des Handrührgeräts verrühren.
- 3 Die Eier einzeln hinzufügen und jeweils ca. 30 Sek. gut unterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
- 4 Mehl und Backpulver zusammen mit dem Zitronenabrieb unterrühren. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen.
- 5 Den Kuchen im Backofen ca. 45 Min. backen (eventuell nach ca. 30 Min. Backzeit locker mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird). Stäbchenprobe machen: Bleibt kein Teig am hineingestochenen Holzstäbchen kleben, ist er fertig.
- 6 Herausnehmen und ca. 10 Min. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen, vollständig auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



*Frisch
& saftig!*

DEKO-TIPP:

Überziehe den Zitronenkuchen alternativ mit einer Zitronenglasur: Dafür den Saft von 1 Zitrone (ca. 4 EL) und 200 g Puderzucker in einem Schälchen zu einem dickflüssigen Guss verrühren – ist der Guss zu flüssig, noch etwas Puderzucker hinzufügen. Den Zitronenguss gleichmäßig über dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

DEKO-TIPP:

Du kannst die Orangeschnitten natürlich auch glasieren. Dafür 300 g Puderzucker mit 6–8 EL Orangenlimonade in einem kleinen Schälchen glatt rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den abgekühlten Kuchen damit bestreichen und nach Belieben sofort mit bunten Zuckerstreuseln dekorieren.

Orangenschnitte



Für 12 Stücke

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Backzeit: ca. 20 Min.

Zutaten:

3 Tassen Mehl

1 Tasse Zucker

1 Pck. Backpulver

5 Eier (M)

1 Tasse Orangenlimonade

1 Tasse neutrales Öl

Außerdem:

Fett für das Blech

250-ml-Tasse als Maß

Puderzucker zum Bestäuben

- 1 Ein Backblech (ca. 43 × 29 cm) gut einfetten oder mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
- 2 Für den Teig in einer großen Rührschüssel Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eier, Orangenlimonade und Öl hinzufügen und alles mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren.
- 3 Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Kuchen im Backofen ca. 20 Min. backen. Stäbchenprobe machen: Bleibt kein Teig am hineingestochenen Holzstäbchen kleben, ist der Kuchen fertig.
- 4 Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mehr Zeit für schöne Momente



So einfach kann Backen sein: ob saftige Schokoschnitten, luftige Tiramisu-Rolle, Mohn-Marillen-Kuchen oder kleine Herzlichkeiten wie knusprige Blätterteigstangen und Muffins – für jede Gelegenheit ist ein süßer Genuss dabei.

Kate nimmt dich an die Hand und zeigt dir mit dem One-Bowl-Prinzip, dass Backen nicht kompliziert sein muss. Perfekt für den Alltag und für die besonderen Momente, in denen man die Zeit lieber genießen möchte, statt lange in der Küche zu stehen.

Eine Schüssel, wenige Zutaten, kein Abwaschstress – dafür jede Menge Freude und Köstlichkeiten, die einfach glücklich machen.

Lass dich verführen!

www.gu.de

€ 28,00 [D]

ISBN 978-3-7589-0448-6

