

CHRISTA SCHMEDES

MINIKUCHEN

Kuchenglück auf die Hand

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! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:
Förmchenvielfalt

- 4 Marmorkuchen
- 6 Fein herausgeputzt
- 64 Eisparfaits

Umschlagklappe hinten:
Tipps & Tricks
Minikuchen to go

8 SCHNELL GEZAUBERT

- 10 Sandkuchen
- 12 Kokos-Bananen-Kuchen
- 13 Schoko-Kokos-Kuchen
- 14 Käsekuchen mit Karamellguss
- 16 Blondies
- 17 Brownies
- 18 Chai-Latte-Kuchen
- 20 Haselnusskuchen
- 21 Rotweinkuchen
- 22 Quarkstollen
- 23 Mandel-Marzipan-Stollen

24 FRECH UND FRUCHTIG

- 26 Granatapfel-Cheesecake
- 28 Schoko-Birnen-Kuchen
- 29 Schoko-Preiselbeer-Kuchen
- 30 Apfel-Rührkuchen
- 32 Apfel-Marzipan-Päckchen
- 34 Beeren-Minis
- 36 Johannisbeer-Mandelbaiser
- 37 Heidelbeerkuchen
- 37 Mango-Schmand-Kuchen
- 38 Gestürztes Pflaumenküchlein
- 40 Rüblikuchen
- 41 Rote-Bete-Kuchen

COVER-
REZEPT

42 EUROPAREISE

- 44 Sachertorte XS
- 46 Nusszöpfchen
- 47 Streuselkuchen
- 48 Walliser Nusstörtchen
- 50 Kleine Käsesahne mit Mandarinen
- 52 Montblanc-Törtchen
- 54 Bretonischer Butterkuchen
- 55 Spanischer Mandelkuchen
- 56 Schichttörtchen
- 58 Espresso-Cremetörtchen
- 60 Register
- 62 Impressum

SANDKUCHEN

Der Tee ist schon fertig? Meine Kuchen auch. Diese zarten Minis lassen sich prima vorbereiten und passen einfach perfekt als Verführung am Nachmittag.

1 Bio-Zitrone
3 Eier (M)

Salz

180 g weiche Butter

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

180 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

150 g Puderzucker

Außerdem:

12 Mini-Förmchen

heiß geliebter Klassiker

Für 12 Stück |

30 Min. Zubereitung |

25 Min. Backen

Pro Stück ca. 315 kcal,

3 g EW, 14 g F, 43 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Von der Schale 1 TL dünn abreiben. Anschließend die Frucht auspressen und 2 EL davon für die Glasur beiseitestellen, der übrige Saft wird für den Teig benötigt.

2 Für den Teig die Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und den Eigelben cremig rühren. Zitronenschale und -saft unterrühren. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und alles locker unterheben.

3 Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Kuchen herausnehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen.

4 Für die Glasur den Puderzucker mit den restlichen 2 EL Zitronensaft und 1 EL Wasser glatt rühren. Die abgekühlten Kuchen mit der Zitronglasur überziehen.

VARIANTE

ENGLISCHER TEEKUCHEN

Dafür 50 g kandierte Früchte (z. B. Kirschen, Orangeat, Zitronat) fein würfeln und mit 2 EL Rosinen, 30 g gehackten Mandeln und 1 EL Puderzucker mischen. Dann 180 g weiche Butter, 180 g Rohrzucker, 3 Eier (M) und 1 EL Rum cremig rühren. 225 g Mehl mit 1 TL Backpulver mischen und unterrühren. Die Früchte unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und im auf 180° vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Die Kuchen leicht abgekühlt aus den Förmchen lösen und mit Puderzucker bestäuben.



GRANATAPFEL-CHEESECAKE

Süße Küchlein, getoppt mit knackig-säuerlichem Granatapfelkompott – traumhaft!
Diese Leckerbissen können Sie nirgends kaufen, die gibt's nur selbst gebacken.

12 Kakaokekse (100 g)
400 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Speisestärke
1 Ei (M)

75 g Zucker
100 g Sahne

1 EL Zitronensaft

Für das Granatapfelkompott:

1 Granatapfel
2 TL Speisestärke
100 ml Granatapfelsirup
1 EL Puderzucker

Außerdem:

12 Mini-Förmchen

Orient trifft Okzident

Für 12 Stück |
25 Min. Zubereitung |
25 Min. Backen
Pro Stück ca. 220 kcal,
3 g EW, 13 g F, 21 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen. Die Keksche bei Bedarf in Stücke brechen und auf den Boden der Förmchen legen.

2 Den Frischkäse mit Speisestärke, Ei und Zucker glatt rühren. Sahne und Zitronensaft unterrühren. Die Creme dann gleichmäßig auf den Keksen verteilen und die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Dabei nach ca. 10 Min. alle Förmchen mit einem großen Bogen Alufolie abdecken, damit die Oberfläche der Kuchen nicht braun wird. Die Kuchen herausnehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Danach aus den Förmchen lösen und vollständig abkühlen lassen.

3 Für das Kompott den Granatapfel halbieren, 1 EL Kerne herauslösen und die Hälften auf der Zitruspresse vorsichtig auspressen. Den Saft mit der Stärke glatt rühren. Granatapfelsirup und Puderzucker aufkochen, die angerührte Speisestärke einrühren und aufkochen lassen. Die Kerne zugeben und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Das Kompott abkühlen lassen, dann mit einem Löffel auf die Kuchen träufeln.

TIPP

Granatapfelsirup bekommen Sie in gut sortierten Supermärkten und natürlich in türkischen Lebensmittelläden. Wenn nicht, verwenden Sie stattdessen Granatapfelsaft.



SACHERTORTE XS

Der kleinen Wienerin im Zwölferpack kann man einfach nicht widerstehen.
Perfekt dazu: ein großer Brauner.

100 g Zartbitterschokolade
(mind. 70 % Kakaoanteil)

4 Eier (M)

Salz

50 g Zucker

100 g weiche Butter

50 g Puderzucker

50 g gemahlene geschälte

Mandeln

75 g Mehl

100 g Aprikosenkonfitüre

200 g Zartbitterkuvertüre

Außerdem:

12 Mini-Förmchen

Einwegspritzbeutel

zum Dahinschmelzen

Für 12 Stück |

30 Min. Zubereitung |

30 Min. Backen

Pro Stück ca. 285 kcal,

5 g EW, 19 g F, 24 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen. Für den Teig die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren dazugeben.

2 Die Butter mit Puderzucker, Eigelben und geschmolzener Schokolade cremig rühren. Die Hälfte des Eischnees unterziehen. Mandeln und Mehl mischen und zusammen mit dem restlichen Eischnee unter den Schokoteig heben.

3 Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Die Kuchen herausnehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen, danach aus den Förmchen lösen.

4 Die Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die Kuchen rundum damit bepinseln. Die Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuchen mit drei Vierteln davon überziehen. Die restliche Kuvertüre in den Spritzbeutel füllen, ein winziges Loch einschneiden und jeweils ein »S« auf die Kuchen spritzen.

TIPP

Für Geburtstagsfeiern spritze ich statt dem »S« auf jeden Kuchen einen Buchstaben oder ein Herz (z. B. »GEBURTSTAG« und zwei Herzen). Dann setze ich sie auf einem Tablett oder einer Servierplatte zum süßen Gruß zusammen.





NUSSZÖPFCHEN

100 ml Milch | 100 g Butter | 2 Eier (M) | 300 g Mehl | ¼ TL Salz | 1 Pck. Trockenhefe | 50 g Zucker | 100 g gemahlene Haselnüsse | 100 g gehackte Haselnüsse | ¼ TL Zimtpulver | ¼ TL gemahlene Nelken | 1 TL Kakaopulver | 50 g Puderzucker | 3 EL Sahne

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten | 12 Mini-Förmchen

deutscher Klassiker

Für 12 Stück | 45 Min. Zubereitung | 30 Min. Ruhen | 25 Min. Backen
Pro Stück ca. 320 kcal, 7 g EW, 20 g F, 29 g KH

1 Für den Teig die Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen. Eier trennen, die Eiweiße kühlen. Mehl, Salz und Hefe mischen. Zucker, Milch und Eigelbe zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Füllung gemahlene und gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zimt, Nelken, Kakao und Puderzucker untermischen. Die Eiweiße verquirlen und die Nussmischung unterrühren.

3 Den Hefeteig in 3 Portionen teilen. Ein Drittel auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 36 x 18 cm) ausrollen. Das Rechteck mit 1 EL Sahne und einem Drittel der Nussmasse bestreichen, dann längs in 3 Streifen (ca. 6 cm breit) schneiden. Die Streifen von der Längsseite her zu Strängen aufrollen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf in 4 Stücke teilen und in die Förmchen legen. Mit dem restlichen Teig wiederholen.

4 Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen, danach aus den Förmchen lösen.



STREUSELKUCHEN

100 ml Milch | 200 g Butter | 425 g Mehl | ¼ TL Salz | 1 Pck. Trockenhefe | 125 g Zucker | 1 Ei (M) | 1 Pck. Vanillezucker | 2 EL Aprikosenkonfitüre

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten | 12 Mini-Förmchen

sächsisches Kuchenglück

Für 12 Stück | 30 Min. Zubereitung | 30 Min. Ruhen | 25 Min. Backen
Pro Stück ca. 310 kcal, 5 g EW, 15 g F, 39 g KH

1 Für den Teig die Milch in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen und 100 g Butter darin schmelzen. In einer Schüssel 300 g Mehl mit Salz und Hefe mischen. Dann 50 g Zucker, Ei und die warme Milch zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen. Für die Streusel restliches Mehl, restlichen Zucker, Vanillezucker und die übrige Butter in Flöckchen mischen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

3 Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. Die Rolle in 12 Stücke teilen, diese in die Förmchen legen und flach drücken. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und den Teig damit bestreichen. Die Streusel darauf verteilen.

4 Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen, danach aus den Förmchen lösen.



KLEINER IST FEINER

Nicht auf die Größe kommt es an – sondern auf die inneren Werte!

Kein Wunder also, dass Kuchenliebhaber wie Rübl Kuchen
oder Nusszopf jetzt in der Miniversion für Aufsehen sorgen.

Ob schneller Klassiker, fruchtiger Exot oder internationaler Verführer:

Hier findet jede Naschkatze ihren Traumpartner.

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

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

Bezaubernd: Kuchenklassiker im Miniformat



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-5332-6



9 783833 853326

www.gu.de

