

50 leckere
Rezeptideen



Süß *und* herzhaft backen

mit der KitchenAid

riva



Süß *und herzhaft*
backen

mit der
KitchenAid



*Süß und herzhaft
backen*

mit der
KitchenAid

50 leckere
Rezeptideen

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:

info@rivaverlag.de

Originalausgabe

1. Auflage 2018

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Autorin: Stephanie Just

Redaktion: Katrin Koelle

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Umschlagabbildungen: Stephanie Just, Amrides/Shutterstock.com, Flat_Enot/Shutterstock.com

Abbildungen im Innenteil: Stephanie Just

Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0647-0

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0204-2

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0205-9

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de



Inhalt

7 DAS BESONDERE AM BACKEN
MIT DER KITCHENAID

11 SÜSSES

12 GEFÜLLTE ERDBEERTORTE MIT
MASCARPONE-CREME

15 KOKOSPUDDING-PIE

16 FUDGY SCHOKOLADENKUCHEN

18 ROTER BEEREN-PIE MIT GRIESSPUDDING

21 PINA-COLADA-KUCHEN

22 SCHOKO-KIRSCH-KÄSE-GUGELHUPF

25 ERDNUSS-SCHOKO-CHEESECAKE

26 HIMBEER-PASSIONSFRUCHT-
BUTTERMILCHKUCHEN

29 OMAS BUTTERKUCHEN MIT RUMROSINEN

30 BLUEBERRY-HAND-PIES

33 MOHNZOPF AUS QUARK-ÖL-TEIG

34 BRIOCHE-FRÜHSTÜCKSZÖPFE

37 MÖHREN-CUPCAKES

38 CHOCO-CHIP-BUNS

41 BLACK BOTTOM CHEESECAKE MUFFINS

42 OSTERKEKSE

45 GLASIERTE KAFFEE-DONUTS

46 BLACK-FOREST-MILCHREIS-PLUNDERTEILCHEN

49 MOHN-HEFE-WAFFELN MIT ZIMTPFLAUMEN

50 VANILLEBUCHTELN MIT FRUCHTGRÜTZE

53 CHAI SEMLOR

54 PISTAZIENKEKSE MIT WEISSER SCHOKOLADE

57 SÜSSE BUTTERMILCH-DINKEL-BRÖTCHEN

58 DOUBLE-CHOC-COOKIES



59 BACKEN FÜR WEIHNACHTEN

- 60 LEBKUCHEN-BAUMSCHMUCK
- 63 NOUGATKIPFERL
- 64 LINZER STERNE
- 67 MARZIPAN-MANDEL-STANGEN
- 68 ORANGEN-NOUGAT-BÄUME
- 71 KLEINE SCHOKO-NUSS-PIES
- 72 REDNOSE-REINDEER-COOKIES »RUDI«



73 HERZHAFTES

- 75 CHAMPIGNON-GALETTE
- 76 CHICKEN-PIE MIT GEMÜSE
- 79 THUNFISCH-ARTISCHOCKEN-CALZONI
- 80 KARTOFFEL-BROKKOLI-TEIGTASCHEN
- 82 DÄNISCHE PLUNDERTEIG-BRÖTCHEN
- 85 KARAMELLISIERTE ZWIEBEL-CROSTATA MIT ZIEGENKÄSE
- 86 PIZZAZUNGEN
- 89 GEMÜSE-TARTE
- 90 FLAMMKUCHEN MIT DATTELN UND SPECK
- 93 ZWIEBEL-SCHINKEN-KNOTEN
- 94 FEURIG-SÜSSES MAISBROT MIT KÄSE
- 97 KNOBLAUCH-KRÄUTER-ZUPFBROT
- 98 WEISSBROT MIT HASELNUSSPESTO-FÜLLUNG
- 101 HERZHAFTE SNACK-KEKSE MIT TOMATENMARMELADE
- 102 PFANNENBROT MIT KNOBLAUCH-GHEE
- 105 KARTOFFEL-VOLLKORN-BRÖTCHEN
- 106 BAGELS
- 109 LAUGENKONFEKT
- 110 OLIVEN-WALNUSS-SCONES
- 112 ÜBER DIE AUTORIN



Das Besondere am Backen mit der KitchenAid

Wer gerne backt oder das Backen gerade für sich entdeckt, wird schnell merken, dass hier keine große Hexenkunst am Werk ist. Für den Zauber mit köstlichen Kuchen und Cookies, knuspriger Pizza, saftigen Pies und anderen Leckereien aus dem Backofen braucht man nicht viel – mit unterschiedlichen Zutaten, unterschiedlichen Teigen und verschiedenen Zubereitungsarten erzielt man auf jeden Fall ein tolles Ergebnis. Erfahrung ist dabei natürlich nützlich, aber nicht nötig, denn Sie finden in diesem Buch nicht nur meine besten Rezepte, sondern auch alle wichtigen und nützlichen Tipps aus meiner Backstube. Wenn Sie sie beherzigen, kann beim Zaubern mit süßem und herzhaftem Gebäck nichts schiefgehen.

Wenn Sie so leidenschaftlich gerne backen wie ich, erleichtert Ihnen eine Küchenmaschine die Arbeit sehr. Denn gerade bei Hefeteigen oder für Brot und Brötchen muss der Teig kräftig und mehrere Minuten lang geknetet werden. Da können Handrührgeräte schon mal schlappmachen, und auch die ein oder andere Küchenmaschine kommt da an ihre Grenzen. Ich habe in den letzten Jahren diverse Maschinen getestet und finde, dass die KitchenAid hier einfach um zuverlässigsten arbeitet. Außerdem ist es bei der Zubereitung unheimlich praktisch, die Hände frei zu haben. So kann man die nachfolgenden Zutaten für ein Rezept

einfach während des Arbeitsvorgangs hinzugeben, ohne das Gerät auszustellen.

Weitere Pluspunkte der KitchenAid: Sie hat eine große Rührschüssel, in die wirklich viel hineinpasst. Sie steht auch bei Hefeteigen sicher; ihre Leistung ist immer gleichbleibend, ob sie nun ein Kilogramm schweren Teig knetet oder nur mal eben drei Eiweiße zu Eischnee schlägt. Dadurch wird sie zum treuen Helfer und trägt entscheidend dazu bei, dass alles leicht und gut gelingt. Ich persönlich habe nach mehreren Fehlkäufen also meine absolute Favoritin gefunden und kann mir das Kochen und Backen nur noch mit meiner KitchenAid vorstellen. Sicherlich ist sie nicht das günstigste Gerät auf dem Markt, aber dafür ist sie auch eine Anschaffung fürs Leben, die ohne Murren über viele, viele Jahre zuverlässig funktioniert. Nicht umsonst arbeiten auch große Betriebe, professionelle Köche und Bäcker mit KitchenAid-Maschinen und schwören auf ihre Zuverlässigkeit!

Übrigens muss es ja auch nicht gleich die kostspieligste Variante sein. Ob Sie eine KitchenAid nun mit einer herkömmlichen Rührschüssel mit satten 4,8 Litern Fassungsvermögen, einer aus poliertem Edelstahl mit 3 Litern oder einer Glas- oder Keramikschüssel mit ebenfalls 4,8 Litern bevorzugen, ist reine Geschmackssache. Vor allem beim

Zubehör müssen Sie keineswegs gleich ganz tief in den Geldbeutel greifen: Für den Anfang genügt es völlig, wenn Sie die Grundausrüstung haben. Dazu gehören:

- Der Flachrührer: Er eignet sich für viele Teige und kommt bei mir am häufigsten zum Einsatz.
- Der Knethaken: Er ist unerlässlich, wenn man öfter Hefeteig oder schwerere Brotteige kneten will.
- Der Schneebesen: Er schlägt Cremes, Sahne, Eiweiß, Eigelb-Zucker-Mischungen, luftige Soßen – unverzichtbar beim Backen wie beim Kochen!
- Der Spritzschutz: Er sorgt dafür, dass selbst beim kräftigsten Rühren nichts aus der Schüssel herausgepusht oder -gekleckst wird. Seine hohe Einfüllhilfe ermöglicht es, beim Rühren oder Kneten ganz einfach weitere Zutaten dazuzugeben.

Wer dann so richtig auf den Geschmack kommt, wie ich vier- bis fünfmal pro Woche backt und dazu noch täglich kocht, kann nach und nach weiteres Zubehör anschaffen. Denn die KitchenAid hat nicht nur wegen ihrer tollen Optik und ihrer Leistungskraft beim Rühren, Kneten und Schlagen Kultstatus: Sie kann einfach fast alles! Sie lässt sich zum Beispiel so »aufrüsten«, dass Sie damit Ihr Getreide selbst mahlen, Ihre Pasta selbst herstellen, Ihr Speiseeis selbst zubereiten und Hackfleisch ganz frisch selbst herstellen können. Je nachdem, was Sie mit Ihrer KitchenAid alles vorhaben, gibt es jede Menge Zubehör, wie zum Beispiel:

- Aufsätze zum Zerkleinern von Gemüse
- Aufsätze zum Auspressen von Zitrusfrüchten und zum Pürieren

- Verschiedene Schüsseln, darunter sogar eine beheizbare – toll zum Beispiel zum Schmelzen von Schokolade oder zum Zubereiten von warmen Schaumdesserts à la Zabaione!

Als Zubehör zum Fleischwolf gibt es sogar ein Wurstfüllhorn, mit dem Sie Ihre eigene Wurst zaubern könnt!

Aller Anfang ist leicht

Aber wie gesagt: Am Anfang sind Sie mit dem Grundzubehör zur KitchenAid wirklich bestens ausgestattet. Apropos Anfang – gerade Anfängern und wenig Erfahrenen rate ich dringend: Halten Sie sich möglichst genau an die Rezepte, inklusive der Zutatenlisten. Denn hier können schon kleine Veränderungen zum Misslingen des Rezepts führen. Ein paar Ausnahmen von dieser Regel nenne ich Ihnen hier. Ansonsten sollten Sie unbedingt auf folgende Dinge achten:

- Grundsätzlich gilt: Vor dem Backen am besten immer erst das gesamte Rezept – also die Zutatenliste und die Anleitung – einmal in Ruhe durchlesen.
- Alle Zutaten abwägen, abmessen und bereitstellen. So kann es auch nicht passieren, dass Sie im Eifer des Gefechts eine Zutat vergessen oder womöglich übersehen, dass Sie eine Zutat gar nicht auf Vorrat haben.
- Richten Sie sich immer nach der Reihenfolge im Rezept, ziehen Sie also keinen der Arbeitsschritte vor bzw. verschieben Sie keinen Schritt nach hinten.
- Halten Sie sich an die Temperaturangaben sowohl für die Zutaten als

auch für den Backofen – den sollten Sie übrigens immer vorheizen. Teige gehen lassen bzw. kühlen wie im Rezept beschrieben.

- Tauschen Sie Weizenmehl bitte nur mit hellem Dinkelmehl aus. Andere Mehle wie zum Beispiel Vollkornmehl aus Dinkel oder Weizen, Roggenmehl usw. haben andere Inhaltsstoffe und Backeigenschaften. Das gilt erst recht für glutenfreie Low-Carb-Mehlsorten aus Buchweizen, Kokosnuss oder Mandeln usw. Hier kann man nicht einfach austauschen!
- Ich verwende immer Butter zum Backen, weil sie meiner Meinung nach einfach den besten Geschmack ergibt. Außerdem eignet sich kalte Butter perfekt für festere Teige wie Pie- oder Mürbeteig, die mit weichem Fett nicht gelingen. In weichen Kuchenteigen können Sie sie aber problemlos durch Backmargarine ersetzen, wenn Sie mögen.
- In vielen Rezepten finden Sie Vanilleextrakt bei den Zutaten. Sie können stattdessen auch Vanillepaste,

gemahlene Vanille oder das Mark von Vanilleschoten verwenden. Die Vanille ist nicht dominant, unterstützt aber das eigentliche Aroma. Wer keine Vanille verarbeiten möchte, kann sie auch weglassen – die Menge ist jeweils so gering, dass der Verzicht keinen negativen Einfluss auf Ihr Backergebnis hat.

- Ich arbeite oft und gerne mit Hefe und habe entsprechend viel Erfahrung damit. Am liebsten und häufigsten verwende ich frische Hefe, die Sie im Kühlregal der Supermärkte finden. Sie liegt in der Kühlung in einer Art Winterschlaf und wird erst durch die Wärme der Flüssigkeit im Teig geweckt bzw. aktiviert. Frische Hefe hat deutlich bessere Backeigenschaften als Trockenhefe: Der Teig wird luftiger und fluffiger, was zum Beispiel bei Buchteln oder Brötchen wichtig ist. Bei mir liegt darum immer mindestens ein Würfel im Kühlschrank bereit, schließlich backe ich oft und regelmäßig.

Hefeteig? Immer locker bleiben!

Viele haben großen Respekt vor Hefeteig und trauen sich nicht an ihn heran. Dabei ist es ganz einfach, wenn Sie Folgendes beachten: Bei Hefe bitte *immer* ganz genau die Anleitungen lesen und die einzelnen Schritte sowie vor allem die Länge der Knet- und Ruhezeiten beachten. Stellen Sie sicher, dass der Teig zum Ruhen und Aufgehen an einem warmen Ort steht.

Dieser muss unbedingt vor Zugluft geschützt sein, und die Schüssel sollte überlappend mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt sein. Am besten eignet sich zum Aufgehen ein warmes Plätzchen dicht an der Heizung, auf der Fußbodenheizung oder unter einer kuscheligen Bettdecke mit einer an der Seite liegenden Wärmflasche.

Zu warm darf dem Teig aber auch nicht werden: Bei mehr als 40 °C hat die Hefe nicht ausreichend Zeit, aktiv zu werden. Je nach Rezept soll der Teig mehr oder weniger stark aufgehen. Geben Sie ihm immer die Zeit, die er benötigt. Als Faustregel gilt: lieber etwas länger als zu kurz gehen lassen.

Wenn Sie dagegen nur ab und zu backen, können Sie aber statt der frischen Hefe auch die länger haltbare Trockenhefe nehmen: Zwei Tütchen davon entsprechen 1 Würfel Frischhefe.

- Bei den Backzeiten würde ich zwar gerne zu 100 Prozent verlässliche Angaben machen, aber leider ist das unmöglich, denn jeder Backofen heizt anders. Alle Backzeitangaben sind darum nur ungefähre Werte. Schauen Sie immer etwa zehn Minuten vor dem im jeweiligen Rezept angegebenen Backzeitende nach, ob Ihr Gebäck eventuell schon fertig ist. Bei Kuchen und anderem Gebäck aus weichem Teig eignet sich dafür am besten die Stäbchenprobe: Stechen Sie einfach mit einem Schaschlikspieß aus Holz in die Mitte und ziehen Sie ihn vorsichtig wieder heraus. Bleibt er dabei sauber, ist das Gebäck perfekt. Kleben noch feuchte Krümel dran, brauchen Kuchen und Co. ein paar Minuten mehr Backzeit. Bei Gebäck wie Pizza oder Pies hilft es, auf die Farbe zu achten: Hat sich der Teig goldgelb bis goldbraun gefärbt, sollte Ihr Wunderwerk fertig sein.
- Früchte und Nüsse können Sie ganz nach Geschmack durch andere Sorten austauschen. Wo ich im Rezept Backpulver angegeben habe, sollten Sie es auch verwenden und nicht einfach durch Natron oder Weinsteinbackpulver ersetzen, weil das wegen verschiedener Bäckeeigenschaften zu anderen Ergebnissen führen kann.
- Wer es nicht so süß mag, kann die jeweils angegebene Zuckermenge um bis zu 25 Prozent reduzieren.

Beispiel: Sind 100 Gramm Zucker vorgesehen, gelingt das Gebäck auch mit nur 75 Gramm. Das Austauschen von weißem Kristallzucker gegen Roh- und Rohrzucker ist kein Problem; mit Süßungsalternativen wie Birkenzucker o. Ä. arbeite ich nicht und kann daher keine Angaben dazu machen.

- Bei Milch, Joghurt und Frischkäse bin ich grundsätzlich kein Fan der fettarmen Version, denn die Vollfettstufen bringen durch den höheren Fettgehalt einen volleren, intensiveren Geschmack. Ich rate Ihnen darum, möglichst Vollmilch, Vollmilchjoghurt usw. zu verwenden.
- Eier sollten immer frisch sein. Und auch hier gilt es, die Größenangabe zu beachten, falls vorhanden. Eier durch Banane, Ei-Ersatz o. Ä. auszutauschen ist möglich, aber aufgrund fehlender Erfahrungen kann ich dazu keine Angaben machen.

So, und jetzt kann's losgehen! Ich habe für dieses Buch eine bunte Mischung aus meinen Lieblingsrezepten zusammengestellt. Die meisten sind wirklich einfach und können auch von Backanfängern umgesetzt werden. Für den unwahrscheinlichen Fall, dass Ihnen trotzdem und trotz Beachtung der oben genannten Tipps doch mal etwas nicht ganz so gelingen sollte wie gehofft: Bloß nicht den Mut und die Freude am Backen verlieren! Versuchen Sie es einfach noch mal, und Sie werden sehen, mit etwas Übung werden Sie immer sicherer. Viel Freude mit dem Buch und den Rezepten!

Süßes

