



# Modern Baking Basics

by Su Vössing



**KitchenAid**

Alle Rezepte in diesem Heft wurden für die drei Modellgrößen **KLEIN, MITTEL & GROSS** entwickelt und optimiert.



#### **KLEIN**

Platzsparende Stellfläche, ideal für die Zubereitung kleiner Portionen. Für kleine Küchen geeignet und für alle, die es eine Nummer kleiner wünschen.



#### **MITTEL**

Klassische Größe, perfekt für die Zubereitung von Speisen für jeden Tag. Die wegweisende Küchenmaschine, seit Generationen bewundert.



#### **GROSS**

Große Kapazität, die auch für Feste geeignet ist. Von Profiküchen inspiriert. Für alle, die zu Hause häufig große Mengen zubereiten wollen.



**KitchenAid**

## Inhalt

Vorwort .....	Seite 7
Meine Backtipps für Sie .....	ab Seite 8
Eine sinnvolle Grundausstattung .....	Seite 13
Grundteige Brote 1 .....	Seite 15
Grundteige Brote 2 .....	Seite 17
Grundteige Gebäck 1 .....	Seite 19
Grundteige Gebäck 2 .....	Seite 21
Basisrezepte für Cremes .....	Seite 23
30 Rezepte .....	ab Seite 27
Vita Su Vössing .....	Seite 86
Impressum .....	Seite 88



## Diese Ikone kann was!

Es ist mir eine große Ehre und vor allem ein genussvolles Vergnügen, dieses Büchlein für Sie zu schreiben. Das Allerbeste, das ich Ihnen hier vermitteln kann, ist eine einfache und sinnvolle Zusammenfassung von praktischen Grundrezepten, die sich aus der intensiven Arbeit mit und für die KitchenAid ergeben hat. In diesem Grundlagenbackbuch dreht sich alles um Backwaren, die wir alltäglich zubereiten und genießen können.

Was ich an dieser Maschine am allermeisten liebe, sind die Teige, die wir damit zubereiten. Ursprünglich genau dafür konzipiert, begeistert mich das gute Ergebnis, nicht nur durch den Geschmack oder die Textur, es ist darüber hinaus die zuverlässige Qualität, die für ein hohes Niveau der alltäglichen Köstlichkeiten verantwortlich ist.

Häufig beobachte ich bei Freunden, dass diese formschöne Küchen-Ikone ziemlich unterfordert ist und nicht selten nur rudimentär zur Speisenherstellung eingesetzt wird, was mich verwundert. Aber immer, wenn ich nachfrage, dann scheint es wohl offensichtlich an inspirierenden und vor allem verlässlichen Rezepten zu mangeln.

Seit 2012 bin ich für die Teleshopping-Präsentationen im deutschen Fernsehen verantwortlich, und in dieser Zeit sind über 15 Koch- und Backbücher von mir geschrieben worden, die sich einzig und allein mit den vielfältigen Möglichkeiten der KitchenAid-Küchenmaschine befassen. Ich kann mit großer Überzeugung behaupten, dass ich bis zum heutigen Tag nach immerhin 2500 Rezeptkreationen noch keine kreative Erschöpfung erlebt habe. Im Gegenteil: Die Qualität der Ergebnisse regt meine Phantasie und meine Kreativität immer wieder aufs Neue an.

Vor 40 Jahren habe ich Köchin von der Pike auf gelernt, bin in der Sternegastronomie kochend um die halbe Welt gereist und habe zahlreiche Fortbildungen in der Feinbäckerei gemacht – und in den allermeisten Küchen, in den meisten Ateliers, ist die KitchenAid im Einsatz. Ich halte das für die größtmögliche Anerkennung, die ein Gebrauchsgegenstand aus einem professionellen Blickwinkel haben kann.

Sehr viel Freude mit dieser Maschine und diesem Buch wünscht Ihnen

Su Vossing



# Meine Backtipps für Sie

## **Backofen**

Jeder Backofen ist anders und alle schwanken in den Temperaturen. Deswegen können die angegebenen Temperaturen nur Richtwerte sein. Wichtig für Kuchenteige und Plätzchen, sowie für Pasteten und Pies: Den Ofen mindestens 20 Minuten vor dem Backen aufheizen. Bei Brot empfehle ich sogar 30–40 Minuten. Bei Benutzung eines Brotbacksteins oder eines Gusstopfs, immer sofort im Ofen mit aufheizen.

## **Formen mit Antihafbeschichtung**

Sollte man nur mit warmem Wasser und einem Kunststoffschwamm oder einem weichen Schwamm waschen und mit einem Küchentuch aus Baumwolle oder Leinen trocknen. Mikrofasergewebe, wie auch kratzige Bürsten, Schwämme und Spülmittel, können die Oberfläche beschädigen. Und dann haftet das Backgut an der Form fest.

## **Sahne schlagen**

Um eine gute Sahne luftig aufzuschlagen, sollten die Rührschüssel und die Sahne immer gut gekühlt sein, dann wird sie besonders zuverlässig gelingen, sie wird schneller cremig-fest. Bitte immer auf der kleinsten Stufe anfangen und langsam in den Geschwindigkeiten nach oben schalten. Zwischendurch die Maschine ausschalten und nachschauen, ob die gewünschte Konsistenz schon erreicht ist.

## **Eischnee**

Das Eiweiß darf keine Spuren von Eigelb enthalten, sonst wird es beim Aufschlagen nicht fest. Eine Prise Salz oder ein Spritzer Zitronensaft beschleunigen das Festwerden. Wichtig ist auch, dass die Rührschüssel wie auch der Schneebesen absolut sauber und fettfrei sind.

## **Hefe**

Hefe liebt eine warme Umgebung. Flüssigkeiten wie Wasser oder Milch sollten immer handwarm sein. Trockenhefe kann man direkt mit den restlichen Zutaten ansetzen und gleich verarbeiten. Frische Hefe liebt den Ansatz. Dafür die Hefe in ein Schraubglas bröckeln, handwarme Milch oder Wasser zugeben, und eine Prise Zucker lässt sie schneller anspringen. Das Glas verschließen und gut durchschütteln, 10 Minuten gehen lassen, dann mit den restlichen Zutaten verarbeiten.

## **Mürbeteig**

Wenn der Mürbeteig, ob süß oder herzhaft, zu krümelig bleibt, dann 1–3 EL kaltes Mineralwasser dazugeben, denn es hat dem Teig einfach etwas Flüssigkeit gefehlt. Sehr gut für die Entwicklung des Teiges ist, wenn er nach der Fertigstellung, in Klarsichtfolie gewickelt, im Kühlschrank für ein paar Stunden oder auch gerne 1–2 Tage ruhen und durchziehen kann. Anschließend den Teig in walnussgroße Stücke schneiden, in die Rührschüssel der KitchenAid geben, ungefähr 15 Minuten warten und erneut mit dem Flachrührer durcharbeiten. Er lässt sich dann perfekt ausrollen und reißt beim Weiterarbeiten an den Rändern nicht aus.

## **Rührkuchen**

Die Zutaten sollten immer Zimmertemperatur haben und nur so lange in der Rührschüssel gerührt werden, bis sich alle Bestandteile gut miteinander verbunden haben. Hat man nach dem Backen Luftlöcher im Kuchen, liegt es daran, dass der Teig zu lange gerührt wurde. Interessanterweise geht er auch besser auf, wenn man ihn nach dem Abfüllen noch für 20–30 Minuten stehen lässt und dann erst backt.



### **Trockener Kuchen**

Wenn der Kuchen zu lange im Ofen war und deshalb zu trocken geraten ist, einfach mit einem Holzspieß Löcher hineinstechen und den Kuchen mit Saft oder selbst gemachtem Sirup tränken. So wird er wieder schön saftig.

### **Teige ausrollen**

Mürbeteige, Plätzchenteige und Pastetenteige lassen sich am besten zwischen Klarsichtfolie ausrollen. Klebrige Teige, wie eine Craquelinmasse, am besten zwischen Backpapier.

### **Alternativen zu Eiern**

- 1 Ei = 1/2 Banane gemixt
- 1 Ei = 1 TL Leinsamen in 1 EL Wasser gequellt
- 1 Ei = 30 g Apfelmus
- 1 Ei = 1 EL Erdnussbutter
- 1 Ei = 1 TL Chiasamen in 20–30 g Wasser gequellt

Allerdings, unter uns: Ich liebe den Geschmack von Eiern in meinen Backwaren und verzichte selber nur selten darauf.

### **Milch**

Kuhmilch kann in der Regel durch eine Getreide- oder Nussmilch ersetzt werden, das hat allerdings einen nicht ganz unerheblichen Einfluss auf den Geschmack. Das sollten Sie nach eigenem Ermessen selber ausprobieren.

### **Zucker**

Normaler Zucker kann durch Rohr- oder Kokosblütenzucker 1:1 ersetzt werden, aber auch durch Birkenzucker (Xylit). Damit habe ich in der Regel sehr gute Backergebnisse erhalten. Bei Xylit nehme ich sogar 1/4 weniger von der angegebenen Zuckermenge, das sollten Sie aber selber für sich herausfinden.

### **Heißes Fett/Fettgebäck**

Um zu prüfen, ob das Fett die optimale Temperatur hat, den Stiel eines Holzlöffels hineinhalten. Steigen kleine Bläschen auf, ist das Fett heiß genug.

### **Mehle**

Für feine und leichte Backwaren empfehle ich Ihnen, Weizenmehl Type 405 zu verwenden.

Für kräftige Backwaren, Weizenmehl Type 550 und Dinkelmehl Type 630, dieses kann 1:1 in allen Rezepten getauscht werden.

Interessant und immer für eine Abwechslung gut sind auch folgende Mehle:

Kamutmehl kann 1:1 mit Weizen- oder Dinkelmehl getauscht werden.

Emmermehl kann 1:1 mit Weizen- oder Dinkelmehl getauscht werden.

Einkornmehl kann man gut zur Hälfte für andere Mehle einsetzen, es bindet allerdings weniger Wasser und die Teige können dadurch etwas fester werden.

Darüber hinaus gibt es noch viele interessante Mehlalternativen, die ich sehr gerne einsetze:

Hanfmehl, Leinsamenmehl, Mandelmehl, Sonnenblumenmehl, Chiasamenmehl, Buchweizenmehl, u.v.m.

**Wichtig:** Hier aber nur 20–30 Prozent von den angegebenen Mehlmengen einsetzen bzw. ersetzen.











# Grundteige Brote 1

DIESELBEN MENGEN FÜR KLEIN, MITTEL & GROSS

- ① **HELLER, EINFACHER BROTTTEIG**  
500 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
320 g handwarmes Wasser  
12 g Meersalz, Fleur de Sel
  
- ② **TEIG FÜR WEISSBROT / TOAST**  
500 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
250 g handwarmes Wasser  
70 g warme Milch  
12 g Meersalz, Fleur de Sel
  
- ③ **MEDITERRANER BROTTTEIG**  
500 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
280 g handwarmes Wasser  
40 g Olivenöl  
12 g Meersalz, Fleur de Sel



Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf der Stufe 2–4 gute 4–5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig für 20 Minuten in der Schüssel mit einer Abdeckhaube ruhen lassen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einem Quadrat drücken. Den Teig von oben zur Mitte falten, dann von unten zur Mitte und die Seiten zur Mitte falten. Dann kann man den Teig wie in den Rezepten weiterverarbeiten.





## Grundteige Brote 2

①

VOLLKORNTTEIG  
ZUTATEN SIEHE SEITE: 49

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Kneithaken auf der Stufe 2–4 zu einem Teig verarbeiten. Dann abdecken und 20 Minuten ruhen lassen. Daraus kann man auch Bagels oder andere Brötchen formen, oder man kann den Teig in der Kastenform oder einer runden Backform backen.



②

SÜSSER BROTTTEIG  
ZUTATEN SIEHE SEITEN: 43, 69

Die Hefe in ein Schraubglas bröckeln, die warme Milch angießen, das Glas verschließen, gut durchschütteln und für 10 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten mit dem Hefeansatz in die Rührschüssel geben und mit dem Kneithaken auf der Stufe 2–4 gute 4–5 Minuten zu einem cremigen Hefeteig verarbeiten. Den Teig abdecken und nochmal 30 Minuten ruhen lassen. Mit diesem Teig kann man einen Hefezopf, einen süßen Stuten oder Milchbrötchen herstellen, oder mit Marmelade gefüllte Dampfnudeln zubereiten.



③

TEIG FÜR DINKEL-ROGGEN-VOLLKORNBROT  
ZUTATEN SIEHE SEITE: 63

Die Hefe in ein Schraubglas bröckeln, das handwarme Wasser angießen, das Glas verschließen, gut durchschütteln und für 10 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten mit dem Hefeansatz in die Rührschüssel geben und mit dem Kneithaken auf der Stufe 2–4 gute 4–5 Minuten zu einem Hefeteig verarbeiten. Der Teig kann in einer runden Form, einer Gugelhupfform, Auflaufform oder flach auf einem Backblech gebacken werden.







# Grundteige Gebäck 1

①

MÜRBETEIG  
ZUTATEN SIEHE SEITE: 41

Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2-4 zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel oder einem Quader formen, dann in Klarsichtfolie einschlagen und mindestens für 2 Stunden kalt stellen, länger ist besser. Der Teig ist für jegliche Art von Kuchen geeignet, wo ein süßer Mürbeteig benötigt wird. Tarte, Blechkuchen, Plätzchen etc. ...



②

RÜHRTEIG  
ZUTATEN SIEHE SEITEN: 31, 39

Die Zutaten für den Teig sollten Zimmertemperatur haben. Alles gleichzeitig in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf der Stufe 2-4 nur so lange vermengen, bis sich alle Zutaten miteinander vermischen haben. Den Teig kann man für jeden Obst- oder Beerenkuchen, sowie auch als Basis für fruchtige Muffins, verwenden.



③

STREUSELTEIG  
ZUTATEN SIEHE SEITEN: 31, 79

Für den Streuselteig die Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2 zu einem feinen krümeligen Teig rühren. Streuselteig kann auch als Kuchenbodenteig verwendet werden, dann sollte der Teigboden aber gut festgedrückt werden. Oder auf einem Backblech backen und zum Garnieren von Desserts verwenden.







## Grundteige Gebäck 2

①

**CRAQUELINTEIG**  
 300 g Kandisfarine  
 300 g zimmerwarme Butter  
 300 g Weizenmehl Type 405

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2–4 zu einem cremigen Teig rühren. Den Teig zwischen Backpapier dünn ausrollen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen, danach kurz Temperatur nehmen lassen und in Form schneiden. Reste kann man wieder zusammendrücken und erneut ausrollen. Die Masse nimmt man für kleine Windbeutel, für Eclairs, aber auch als Knusperdeckel für gebackenen Obstkuchen oder süßes Brot. Im Gefrierschrank hält sich die Masse ein paar Wochen.



②

**BRANDTEIG**  
 ZUTATEN SIEHE SEITEN: 45, 51

Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen, das Mehl mit einem festen Schneebesens zügig einrühren, mit einem Holzlöffel die Masse im Topf 2–3 Minuten abbrennen, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht gebildet hat. Den Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Flach- oder Flexirührer auf der Stufe 2 gute 2 Minuten durchrühren. Dann jeweils 1 Ei in die Masse geben und warten, bis die Masse abgebunden hat, dann erst das nächste Ei hineingeben. Diesen Brandteig benutzt man für jede Art von süßen Windbeuteln und Eclairs.



③

**PIROGGENTEIG**  
 ZUTATEN SIEHE SEITE: 59

Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2–4 zu einem Teig verarbeiten. Den Teig kann man mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse und Gemüse füllen. Man kann den Teig auch gut für einen herzhaften Pie verwenden.





## Basisrezepte für Cremes

①

### CRÈME PÂTISSÈRE

500 g H-Milch  
125 g Zucker  
4 Eier Größe M  
50 g Speisestärke  
1/2 TL Vanillepaste

300 g Milch und den Zucker zum Kochen bringen. Dann die restliche Milch mit den Eiern in einem hohen Mixbecher mixen. Die Speisestärke einmischen. Wenn die erste Milch kocht, die restliche gemixte Milch mit einem Schneebesen von Hand kräftig einrühren und unter Rühren 3–4 Minuten weiterkochen. In eine Schüssel abfüllen und gleich Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen. Sie hält sich im Kühlschrank in einer gut verschließbaren Dose für 2 Wochen. Die Crème ist eine Basiscreme für die Pâtisserie.

②

### CRÈME LÉGÈRE

300 g Crème Pâtissière  
200 g geschlagene Sahne

Die Crème Pâtissière in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf der Stufe 2 anfangend bis Stufe 6 erhöhend cremig und glatt rühren. Geschlagene Sahne zugeben und alles auf der Stufe 2–4 verrühren. Man benutzt die Crème zum Füllen und zum Ausdekorieren.



③

### CRÈME D'AMANDE

150 g zimmerwarme Butter  
150 g Zucker  
2 Eier Größe M  
150 g ungeschälte Mandeln, gemahlen  
75 g Weizenmehl Type 405

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf der Stufe 2–4 gute 2–4 Minuten zu einer cremigen Masse verrühren. Man benutzt die Crème zum Füllen von Tarteletten, Dreikönigskuchen, vielen süßen Backwaren, die dann gebacken werden. Im Kühlschrank hält sich die Crème in einer gut verschließbaren Dose für 2–3 Wochen. Wichtig: Vor dem Gebrauch eine halbe Stunde Temperatur nehmen lassen.







30 Rezepte





# Guglhupf

KLEIN = 16 STÜCK

TEIG  
250 g Milch  
80 g Rosinen  
500 g Weizenmehl Type 405  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
50 g zimmerwarme Butter  
2 Eier Größe L  
10 g Fleur de Sel

MITTEL = 16 STÜCK

TEIG  
250 g Milch  
80 g Rosinen  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
50 g Butter  
2 Eier Größe L  
10 g Fleur de Sel

GROSS = 16 STÜCK

TEIG  
250 g Milch  
80 g Rosinen  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
50 g Butter  
2 Eier Größe L  
10 g Fleur de Sel

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.  
Eine Gugelhupfform mit warmer Butter ausstreichen.  
Ruhezeit Teig: 60–90 Minuten, Backzeit: 20–22 Minuten



Die Milch mit den Rosinen leicht auf dem Herd erwärmen und 5 Minuten ziehen lassen.

Dann alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf der Stufe 2–4 gute 4–5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf eine nur leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 1 Minute mit den Händen durchkneten, dann zu einer Rolle formen und gleichmäßig in die Gugelhupfform geben, etwas andrücken, auf ein Holzbrettchen setzen, mit einem Tuch abdecken und 60–90 Minuten gehen lassen.

Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen für 20–22 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter 5 Minuten abkühlen lassen und dann erst aus der Form nehmen und auskühlen lassen.





# Rosmarin-Sesambrotchen

KLEIN = 8 STÜCK

TEIG

250 g Dinkelmehl Type 630  
250 g Crème fraîche  
1 Ei Größe M  
6 g Fleur de Sel  
1 TL Backpulver

ZUM WÄLZEN

15 g Rosmarinblättchen  
abzupfen  
70 g ungeschälter Sesam

MITTEL = 8 STÜCK

TEIG

250 g Dinkelmehl  
250 g Crème fraîche  
1 Ei Größe M  
6 g Fleur de Sel  
1 TL Backpulver

ZUM WÄLZEN

15 g Rosmarin-  
blättchen abzupfen  
70 g Sesam

GROSS = 16 STÜCK

TEIG

500 g Dinkelmehl  
500 g Crème fraîche  
2 Eier Größe M  
12 g Fleur de Sel  
2 TL Backpulver

ZUM WÄLZEN

30 g Rosmarinblättchen  
abzupfen  
140 g Sesam

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen, Backen auf 200 °C Umluft.  
1–2 Backbleche mit Backpapier auslegen.  
Backzeit: 30–35 Minuten



Die Rosmarinblättchen hacken, mit dem Sesam in einen tiefen Teller geben und gut vermischen.

Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2–4 zu einem cremigen Teig rühren. Nur so lange rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander vermengt haben.

Aus dem Teig mit einem feuchten Löffel 8 bzw. 16 Portionen abstechen und in leicht feuchten Händen zu einer kleinen Kugel rollen, anschließend im Rosmarin-Sesam wälzen und auf das vorbereitete Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen 30–35 Minuten knusprig backen.





# Rhabarberkuchlein

## KLEIN = 4 STÜCK

**TEIG**  
 200 g Dinkelmehl Type 630  
 100 g zimmerwarme Butter  
 75 g Rohrzucker  
 2 Eier Größe M  
 5 g Backpulver  
 40 g Joghurt  
 1 Prise Fleur de Sel

**STREUSEL**  
 100 g Dinkelmehl Type 630  
 50 g kalte Butter, gewürfelt  
 50 g Rohrzucker

**FÜLLUNG**  
 100 g Rohrzucker  
 500 g kleine Stücke Rhabarber  
 1 EL kaltes Wasser  
 1/2 TL Speisestärke

## MITTEL = 4 STÜCK

**TEIG**  
 200 g Dinkelmehl  
 100 g Butter  
 75 g Rohrzucker  
 2 Eier Größe M  
 5 g Backpulver  
 40 g Joghurt  
 1 Prise Fleur de Sel

**STREUSEL**  
 100 g Dinkelmehl  
 50 g kalte Butter  
 50 g Rohrzucker

**FÜLLUNG**  
 100 g Rohrzucker  
 500 g Rhabarber  
 1 EL kaltes Wasser  
 1/2 TL Speisestärke

## GROSS = 8 STÜCK

**TEIG**  
 400 g Dinkelmehl  
 200 g Butter  
 150 g Rohrzucker  
 4 Eier Größe M  
 10 g Backpulver  
 80 g Joghurt  
 2 Prisen Fleur de Sel

**STREUSEL**  
 200 g Dinkelmehl  
 100 g kalte Butter  
 100 g Rohrzucker

**FÜLLUNG**  
 200 g Rohrzucker  
 1 kg Rhabarber  
 2 EL kaltes Wasser  
 1 TL Speisestärke

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.  
 4 (K/M) bzw. 8 (G) Tarteletteförmchen (Ø 13 cm, mit Heheboden) ausbuttern und kalt stellen.  
 Backzeit: 22–25 Minuten



Rührkuchen herstellen, Streusel herstellen, siehe Seite 19.

Den Rührkuchenteig auf die Förmchen verteilen, mit einem feuchten Löffel mittig glatt streichen und den Rand entlang hochziehen, so dass der Teig gleichmäßig verteilt ist. Die Förmchen auf ein Backblech setzen und für 15 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Für die Füllung den Zucker in einen Topf geben und ohne zu rühren schmelzen. Den Rhabarber dazugeben und auf mittlerer Temperatur 2–3 Minuten kochen lassen. Mit angerührter Speisestärke abbinden und zur Seite stellen.

Den Rhabarber gleichmäßig in die eiskalten Förmchen verteilen. Die Streusel mit den Händen etwas zusammendrücken und auf den Rhabarber geben. Die Förmchen im vorgeheizten Backofen 22–25 Minuten backen und anschließend 20 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.





# Tomatentarte

KLEIN = 4 STÜCK

## TEIG

200 g Dinkelmehl Type 630  
 40 g grob gemahlene Haselnüsse  
 40 g geriebener Hartkäse  
 30 g blütenzarte Haferflocken  
 70 g Olivenöl  
 1 Ei Größe L  
 1/2 TL Fleur de Sel

## BELAG

500 g Fleischtomaten  
 200 g Oliventapenade

## DEKOR

Basilikumblätter  
 1 EL schwarze, entsteinte Oliven  
 Fleur de Sel  
 Olivenöl

MITTEL = 4 STÜCK

## TEIG

200 g Dinkelmehl  
 40 g Haselnüsse  
 40 g Hartkäse  
 30 g Haferflocken  
 70 g Olivenöl  
 1 Ei Größe L  
 1/2 TL Fleur de Sel

## BELAG

500 g Fleischtomaten  
 200 g Oliventapenade

## DEKOR

Basilikumblätter  
 1 EL Oliven  
 Fleur de Sel  
 Olivenöl

GROSS = 8 STÜCK

## TEIG

400 g Dinkelmehl  
 80 g Haselnüsse  
 80 g Hartkäse  
 60 g Haferflocken  
 140 g Olivenöl  
 2 Eier Größe L  
 1 TL Fleur de Sel

## BELAG

1 kg Fleischtomaten  
 400 g Oliventapenade

## DEKOR

Basilikumblätter  
 2 EL Oliven  
 Fleur de Sel  
 Olivenöl

Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.

Den Boden einer Springform (K/M=Ø 23 cm, G=Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen.

Ruhezeit Teig: 25 Minuten, Backzeit: 22–25 Minuten (K/M), 25–28 Minuten (L)



Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2–4 zu einem groben, krümeligen Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig in die Form geben und erst mit der Hand, dann mit einem Löffelrücken andrücken und verdichten. Die Form für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, danach im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend auf einem Kuchengitter 15 Minuten abkühlen lassen.

Die Tomaten waschen, putzen und in gleichmäßige, nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Den Teigboden auf ein Holzbrettchen setzen, die Oliventapenade gleichmäßig darauf verteilen und mit den Tomatenscheiben belegen, mit Basilikumblättern und schwarzen Oliven ausdekorieren, mit etwas Fleur de Sel und Olivenöl parfümieren.





# Frischkäsekuchen

KLEIN = 6–8 STÜCK

**BODEN**

100 g zerkleinerte Keksbrösel  
50 g flüssige Butter

**FÜLLUNG**

3 Blatt Gelatine  
300 g Doppelrahmfrischkäse  
40 g Zucker  
200 g pürierte Erdbeeren  
100 g geschlagene Sahne

**DEKOR**

gemischte Beeren  
essbare Blüten

MITTEL = 8–12 STÜCK

**BODEN**

200 g Keksbrösel  
100 g flüssige Butter

**FÜLLUNG**

6 Blatt Gelatine  
600 g Frischkäse  
80 g Zucker  
400 g Erdbeeren  
200 g Sahne

**DEKOR**

gemischte Beeren  
essbare Blüten

GROSS = 8–12 STÜCK

**BODEN**

200 g Keksbrösel  
100 g flüssige Butter

**FÜLLUNG**

6 Blatt Gelatine  
600 g Frischkäse  
80 g Zucker  
400 g Erdbeeren  
200 g Sahne

**DEKOR**

gemischte Beeren  
essbare Blüten

Den Boden und den Rand einer Springform  
(K=Ø 18–20 cm, M/G=Ø 23 cm) mit Backpapier auskleiden.



Die Keksbrösel mit der Butter vermischen, in die Form geben und andrücken.  
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Frischkäse mit Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen  
auf der Stufe 2–6 gute 2 Minuten cremig rühren. Auf Stufe 2 das Erdbeerpüree  
einrühren.

Die Gelatine ausdrücken und in 2 EL heißem, aber nicht kochendem Wasser  
auflösen und in die Masse rühren. Die Sahne dazugeben und so lange  
vermengen, bis alles gut miteinander verbunden ist.

Die Masse in die Form füllen und über Nacht im Kühlschrank durchkühlen  
lassen. Dann aus der Form nehmen und mit Beeren und Blüten dekorieren.





# Käse-Schinkenbrot

## KLEIN = 1 KLEINES BROT

250 g Weizenmehl Type 550  
 40 g geriebener  
 Emmentalerkäse  
 30 g gewürfelter Schinken  
 5 g feines Meersalz  
 1/2 Pck. Trockenhefe (4 g)  
 1 Msp. Fenchelsaat  
 175 g handwarmes Wasser

## MITTEL = 1 BROT

500 g Weizenmehl  
 80 g geriebener  
 Emmentalerkäse  
 60 g Schinken  
 10 g feines Meersalz  
 1 Pck. Hefe (7 g)  
 1/2 TL Fenchelsaat  
 350 g Wasser

## GROSS = 1 BROT

500 g Weizenmehl  
 80 g geriebener  
 Emmentalerkäse  
 60 g Schinken  
 10 g feines Meersalz  
 1 Pck. Hefe (7 g)  
 1/2 TL Fenchelsaat  
 350 g Wasser

Den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen.  
 Ein Backblech mit Backpapier auslegen.  
 Ruhezeit Teig: 65 Minuten,  
 Backzeit: 20–23 Minuten (K), 25–30 Minuten (M/G)



Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf der Stufe 2–4 gute 4–5 Minuten durcharbeiten. Den Teig mit einer Abdeckhaube abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und von oben und unten zur Mitte falten, und von rechts und links zur Mitte. Das gibt Spannkraft.

Aus dem Teig eine ca. 30 cm lange Rolle formen, mit der Nahtseite nach unten auf das Backblech setzen und mit einer Teigkarte oder einem Messer von oben nach unten den Teig mittig teilen, dabei oben und unten jeweils 4–5 cm unversehrt lassen. So hält alles zusammen. Dann die Teigstränge leicht mit Mehl bestäuben und jeweils in sich winden, so dass eine gedrehte Form entsteht. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen knusprig backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kann man auch super auftoasten.



# Apfel-Birnen-Tarte

KLEIN = 8 STÜCK

TEIG

200 g Dinkelmehl Type 630  
100 g weiche Butter  
75 g Rohrzucker  
40 g Joghurt  
2 Eier Größe L  
5 g Backpulver  
1 Prise Fleur de Sel

BELAG

4–5 Äpfel  
1 Birne  
Puderzucker zum Bestäuben

MITTEL = 8 STÜCK

TEIG

200 g Dinkelmehl  
100 g weiche Butter  
75 g Rohrzucker  
40 g Joghurt  
2 Eier Größe L  
5 g Backpulver  
1 Prise Fleur de Sel

BELAG

4–5 Äpfel  
1 Birne  
Puderzucker

GROSS = 16 STÜCK

TEIG

400 g Dinkelmehl  
200 g weiche Butter  
150 g Rohrzucker  
80 g Joghurt  
4 Eier Größe L  
10 g Backpulver  
2 Prisen Fleur de Sel

BELAG

9–10 Äpfel  
1 oder 2 Birnen  
Puderzucker

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.  
Eine Springform (K/M=Ø 30 cm) oder ein Backblech (G) mit Backpapier auslegen.  
Backzeit: 32–35 Minuten (K/M), 45–50 Minuten (G)



Den Grundteig Rührkuchen herstellen, siehe Seite 19.

Den Teig mit einem in kaltes Wasser getauchten Küchenspatel oder Löffelrücken auf das Backpapier streichen und gleichmäßig verteilen.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in schöne, dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten kreisförmig von außen nach innen, leicht überlappend auf dem Teig verteilen. Mittig etwas Platz lassen für die Birne.

Ca. 1/3 vom unteren Ende der Birne abschneiden, dieses wird nicht benötigt. Das obere Stück zur Hälfte schälen, so dass man Streifen bekommt. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse aus der Birne entfernen. Die Birne auf den Teig setzen.

Den restlichen Platz mit Apfelspalten belegen. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen stellen und durchbacken. Aus dem Ofen nehmen, den Ofen auf mittlere Grillfunktion stellen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und zurück in den Ofen schieben. Jetzt dabei bleiben und den Kuchen für 3–5 Minuten leicht karamellisieren lassen.





# Erdbeertartelettes

KLEIN = 6 STÜCK

**MÜRBETEIG**  
 300 g Weizenmehl Type 405  
 1 Msp. Natron  
 1 TL Backpulver  
 1 Prise Meersalz  
 125 g kalte Butter, gewürfelt  
 110 g Zucker  
 1 Ei Größe L  
 1–2 EL kaltes Mineralwasser

**FÜLLUNG**  
 250 g kalte Mascarpone  
 250 g kalte  
 Schlagsahne (32–35 % Fett)  
 30 g Zucker  
 1 Msp. Vanillepaste  
 30–40 Erdbeeren

MITTEL = 6 STÜCK

**MÜRBETEIG**  
 300 g Weizenmehl  
 1 Msp. Natron  
 1 TL Backpulver  
 1 Prise Meersalz  
 125 g kalte Butter  
 110 g Zucker  
 1 Ei Größe L  
 1–2 EL Mineralwasser

**FÜLLUNG**  
 250 g Mascarpone  
 250 g Schlagsahne  
 (32–35 % Fett)  
 30 g Zucker  
 1 Msp. Vanillepaste  
 30–40 Erdbeeren

GROSS = 12 STÜCK

**MÜRBETEIG**  
 600 g Weizenmehl  
 2 Msp. Natron  
 2 TL Backpulver  
 2 Prisen Meersalz  
 250 g kalte Butter  
 220 g Zucker  
 2 Eier Größe L  
 2–4 EL Mineralwasser

**FÜLLUNG**  
 500 g Mascarpone  
 500 g Schlagsahne  
 (32–35 % Fett)  
 60 g Zucker  
 2 Msp. Vanillepaste  
 60–80 Erdbeeren

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
 6 (K/M) bzw. 12 (G) Tarteletteförmchen (20 x 8 cm, mit Heheboden) ausbuttern.  
 Ruhezeit Teig: 160–165 Minuten, Backzeit: 20–22 Minuten



Mürbeteig herstellen, siehe Seite 19.

Den Mürbeteig in Stücke schneiden, in die Rührschüssel geben, 10–15 Minuten warten und mit dem Flachrührer erneut durcharbeiten. Den Teig dann zu einer Rolle formen, in 6 bzw. 12 Stücke schneiden, zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen und die Förmchen auskleiden, mit einer Gabel den Teig anpiksen. Die Förmchen 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung die Zutaten bis auf die Früchte in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf der Stufe 2 beginnend anschlagen, dann in den Geschwindigkeiten langsam nach oben schalten bis Stufe 6–8. Die Crème sollte cremig-fest sein.

Die Crème in einen Einmalspritzbeutel füllen, unten die Spitze abschneiden und Tupfen in die Tarteletten spritzen, mit Erdbeeren dekorieren.





# Mandelbrötchen

KLEIN = 6 STÜCK

TEIG

300 g Dinkelmehl Type 630  
75 g Zucker  
1/2 Pck. Trockenhefe (4 g)  
50 g weiche Butter  
140 g handwarme Milch  
1 Ei Größe M  
4 g feines Meersalz

FÜLLUNG

Crème d'amande  
(halbe Rezeptmenge)

MITTEL = 12 STÜCK

TEIG

600 g Dinkelmehl  
150 g Zucker  
1 Pck. Trockenhefe  
100 g weiche Butter  
280 g Milch  
2 Eier Größe M  
8 g feines Meersalz

FÜLLUNG

Crème d'amande

GROSS = 12 STÜCK

TEIG

600 g Dinkelmehl  
150 g Zucker  
1 Pck. Trockenhefe  
100 g weiche Butter  
280 g Milch  
2 Eier Größe M  
8 g feines Meersalz

FÜLLUNG

Crème d'amande

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen, Backen auf 200 °C Umluft.  
1–2 Backbleche mit Backpapier auslegen.  
1 Eigelb mit etwas Sahne verquirlen.  
Ruhezeit Teig: 130–160 Minuten, Backzeit: 20–22 Minuten



Süßer Brotteig siehe Seite 17, Crème d'amande siehe Seite 23.

Den süßen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einem Quadrat drücken. Den Teig von oben zur Mitte falten, dann von unten zur Mitte und die Seiten zur Mitte falten. Mit einem Nudelholz auf eine Größe von ca. 70 x 45 cm ausrollen.

Die Crème d'amande gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Teig von der langen Seite aufrollen. Den Teig in 6 bzw. 12 gleich große Stücke schneiden und jedes Teigstück mittig mit einem Holzlöffel eindrücken, so dass die Crème etwas aus dem Teig gedrückt wird.

Die Teigstücke auf die Backbleche setzen, abdecken und 1,5–2 Stunden gehen lassen. Dann die Teigstücke mit dem Eigelb einstreichen. Die Backbleche am besten nacheinander im vorgeheizten Backofen backen, so sind sie viel gleichmäßiger gebacken. Die fertigen Mandelbrötchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.





# Chouquettes

KLEIN = 40 STÜCK

BRANDTEIG  
250 g Wasser  
60 g Butter  
50 g Zucker  
1 Prise Meersalz  
125 g Weizenmehl Type 405,  
gesiebt  
3 Eier Größe M

DEKOR  
Hagelzucker

MITTEL = 40 STÜCK

BRANDTEIG  
250 g Wasser  
60 g Butter  
50 g Zucker  
1 Prise Meersalz  
125 g Weizenmehl,  
gesiebt  
3 Eier Größe M

DEKOR  
Hagelzucker

GROSS = 80 STÜCK

BRANDTEIG  
500 g Wasser  
120 g Butter  
100 g Zucker  
2 Prisen Meersalz  
250 g Weizenmehl,  
gesiebt  
6 Eier Größe M

DEKOR  
Hagelzucker

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
1–2 Backbleche nur leicht und gleichmäßig mit Öl einstreichen oder Backpapier verwenden.  
Backzeit: 25–28 Minuten



Brandteig herstellen, siehe Seite 21.

Den Teig in einen Einmalspritzbeutel füllen, die Spitze unten abschneiden und Tupfen in Kirschgröße auf die Backbleche spritzen, dabei genügend Abstand halten, da die Masse gut aufgeht.

Die Teigtupfen mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen 25–28 Minuten backen. In der Zeit die Ofentür nicht öffnen, sonst fallen sie zusammen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zur Aufbewahrung die Chouquettes einfach offen stehen lassen, nicht in eine Dose füllen, sonst werden sie weich.





# Zimtkrapfen

KLEIN = 12 STÜCK

TEIG

280 g Dinkelmehl Type 630  
 4 g Trockenhefe  
 50 g Zucker  
 1 Ei Größe M  
 180 g handwarme Milch  
 1 Prise Fleur de Sel  
 20 g Pflanzenöl

ZUM WÄLZEN

80 g Zucker  
 1 EL Zimt

MITTEL = 12 STÜCK

TEIG

280 g Dinkelmehl  
 4 g Trockenhefe  
 50 g Zucker  
 1 Ei Größe M  
 180 g Milch  
 1 Prise Fleur de Sel  
 20 g Pflanzenöl

ZUM WÄLZEN

80 g Zucker  
 1 EL Zimt

GROSS = 24 STÜCK

TEIG

560 g Dinkelmehl  
 7 g Trockenhefe  
 100 g Zucker  
 2 Eier Größe M  
 360 g Milch  
 2 Prisen Fleur de Sel  
 40 g Pflanzenöl

ZUM WÄLZEN

160 g Zucker  
 2 EL Zimt

2–3 Liter Öl in einem hohen Topf auf 180 °C erhitzen.  
 Ruhezeit Teig: 85–100 Minuten



Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf der Stufe 2–4 gute 3–5 Minuten durchkneten. Den Teig abdecken und 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einem Quadrat drücken. Den Teig von oben zur Mitte falten, dann von unten zur Mitte und die Seiten zur Mitte falten, so bekommt der Teig mehr Spannkraft. Der Teig bleibt etwas klebrig.

Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 bzw. 24 Stücke teilen, mit bemehlten Fingern zu Bällchen formen und auf die Arbeitsfläche legen. Mit einem Tuch abdecken und 45–60 Minuten gehen lassen.

Anschließend die Teigbällchen in kleinen Mengen im erhitzten Frittieröl knusprig backen. Zucker und Zimt mischen und nach dem Backen darin wälzen.





# Mohn-Vollkornsterne

KLEIN = 6 STÜCK

TEIG

135 g Dinkelvollkornmehl  
125 g Dinkelmehl Type 630  
3–4 g Trockenhefe  
50 g guten, cremigen Honig  
165 g handwarmes Wasser  
6 g Meersalz

DEKOR

1–2 EL Mohn

MITTEL = 12 STÜCK

TEIG

270 g Vollkornmehl  
250 g Dinkelmehl  
1 Pck. Hefe (7 g)  
100 g Honig  
330 g Wasser  
12 g Meersalz

DEKOR

2–3 EL Mohn

GROSS = 12 STÜCK

TEIG

270 g Vollkornmehl  
250 g Dinkelmehl  
1 Pck. Hefe (7 g)  
100 g Honig  
330 g Wasser  
12 g Meersalz

DEKOR

2–3 EL Mohn

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Die Backbleche mit Backpapier auslegen.

Ruhezeit Teig: 65–80 Minuten, Backzeit: 12–14 Minuten



Grundteig Vollkornteig herstellen, siehe Seite 17.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einem Quadrat drücken. Den Teig von oben zur Mitte falten, dann von unten zur Mitte und die Seiten zur Mitte falten. Dann zu einer Rolle formen und in 6 oder 12 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Kugeln formen und 10 Minuten ruhen lassen, dann auf ca. Ø 7 cm flach drücken.

Die Teigstücke erst zur Hälfte in etwas Wasser tauchen, danach in den Mohn. Mit einer Plastikkarte drei sternförmige Schnitte in den Teig schneiden, ohne den äußeren Rand zu durchschneiden. Mit den Fingern die so entstandenen inneren Dreiecke von unten nach oben und in der selben Bewegung weiter vollständig nach außen umstülpen. Was vorher außen war (Kreis) ist jetzt innen (Loch). Die Sterne auf die Backbleche legen und abgedeckt 45–60 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen nacheinander 12–14 Minuten knusprig backen.





# Eclairs au Craquelin

Ein aufwendiges Rezept!

KLEIN = 12 STÜCK

BRANDTEIG  
250 g Wasser  
60 g Butter  
50 g Zucker  
1 Prise Meersalz  
125 g Weizenmehl Type 405,  
gesiebt  
3 Eier Größe M

Craquelinmasse  
Crème légère

DEKOR  
Himbeeren

MITTEL = 12 STÜCK

BRANDTEIG  
250 g Wasser  
60 g Butter  
50 g Zucker  
1 Prise Meersalz  
125 g Weizenmehl,  
gesiebt  
3 Eier Größe M

Craquelinmasse  
Crème légère

DEKOR  
Himbeeren

GROSS = 24 STÜCK

BRANDTEIG  
500 g Wasser  
120 g Butter  
100 g Zucker  
2 Prisen Meersalz  
250 g Weizenmehl,  
gesiebt  
6 Eier Größe M

*doppelte Rezeptmenge:*

Craquelinmasse  
Crème légère

DEKOR  
Himbeeren

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

1–2 Backbleche nur leicht und gleichmäßig mit Öl einstreichen oder Backpapier verwenden.  
Ruhezeit Teig: 30 Minuten, Backzeit: 28–30 Minuten



Brandteig und Craquelin Teig herstellen, siehe Seite 21. Crème légère herstellen, siehe Seite 23.

Den Brandteig in einen Einmalspritzbeutel füllen, die Spitze unten abschneiden und 10–11 cm lange Teigstränge auf die Backbleche spritzen, dabei genügend Abstand halten, da die Masse gut aufgeht. Die Craquelinmasse auf die entsprechende Größe zurechtschneiden und auf die Teigstränge legen. Die restliche Craquelinmasse zur Aufbewahrung in den Gefrierschrank legen.

Die Backbleche nacheinander für 28–30 Minuten backen. In der Zeit die Ofentür nicht öffnen, sonst fallen die Eclairs zusammen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Eclairs der Länge nach halbieren. Zum Füllen die Crème légère in einen Einmalspritzbeutel geben, unten die Spitze abschneiden, eine Spritztülle einsetzen, die Crème mittig auf die Eclairs spritzen und mit Himbeeren ausdekorieren.





# Zwiebelkuchen

## KLEIN = 12 STÜCK

### TEIG

500 g Weizenmehl Type 550  
oder Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
320 g handwarmes Wasser  
12 g Meersalz, Fleur de Sel

### BELAG

1,1 kg Zwiebeln  
100 g Butter  
230 g Sahne  
2 Eier Größe L  
Meersalz, Pfeffer,  
Muskatnuss

## MITTEL = 12 STÜCK

### TEIG

500 g Weizenmehl  
oder Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
320 g Wasser  
12 g Fleur de Sel

### BELAG

1,1 kg Zwiebeln  
100 g Butter  
230 g Sahne  
2 Eier Größe L  
Meersalz, Pfeffer,  
Muskatnuss

## GROSS = 12 STÜCK

### TEIG

500 g Weizenmehl  
oder Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
320 g Wasser  
12 g Fleur de Sel

### BELAG

1,1 kg Zwiebeln  
100 g Butter  
230 g Sahne  
2 Eier Größe L  
Meersalz, Pfeffer,  
Muskatnuss

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Ruhezeit Teig: 20 Minuten, Backzeit: 20–22 Minuten



Einfachen, hellen Brotteig herstellen, siehe Seite 15.

Während der Teig geht, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Temperatur 10–12 Minuten anschwitzen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne mit den Eiern mixen, mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, erneut mixen.

Den Brotteig am besten auf dem Backpapier mit einem Nudelholz ausrollen, so dass er die Größe des Backblechs hat. Dann auf das Backblech ziehen. Den Rand rundherum etwas hoch ziehen. Die Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen, die Sahne gut verteilt darübergeben und den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen 20–22 Minuten backen.

Den Zwiebelkuchen am besten warm genießen.



# Schoko-Birnen-Muffins



## KLEIN = 6 STÜCK

### TEIG

100 g Weizenmehl Type 405  
25 g Backkakao  
60 g Puderzucker  
55 g zimmerwarme Butter  
20 g Olivenöl  
50 g Bitterschokolade, 70 %  
Kakaoanteil, in kleinen Stücken  
1/2 TL Natron  
1/2 TL Backpulver  
75 g Milch  
1 Ei Größe M

### FÜLLUNG

1 nicht zu reife Birne

## MITTEL = 12 STÜCK

### TEIG

200 g Weizenmehl  
50 g Backkakao  
120 g Puderzucker  
110 g Butter  
40 g Olivenöl  
100 g Schokolade 70 %,  
kleine Stücke  
1 TL Natron  
1 TL Backpulver  
150 g Milch  
2 Eier Größe M

### FÜLLUNG

2 Birnen

## GROSS = 12 STÜCK

### TEIG

200 g Weizenmehl  
50 g Backkakao  
120 g Puderzucker  
110 g Butter  
40 g Olivenöl  
100 g Schokolade 70 %,  
kleine Stücke  
1 TL Natron  
1 TL Backpulver  
150 g Milch  
2 Eier Größe M

### FÜLLUNG

2 nicht zu reife Birnen

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
1 KitchenAid-Muffinblech (nicht gefettet).  
Backzeit: 20 Minuten



Die Birnen halbieren, dann dritteln, das Kerngehäuse entfernen.

Die Zutaten für die Muffins in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf der Stufe 2–4 zu einem cremigen Teig rühren. Nur so lange rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander vermengt haben.

Den Teig gleichmäßig in die Form füllen und noch jeweils eine Birnenspalte hineingeben.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Dann 10 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und erst danach aus der Form lösen.





# Gefüllte Rohrnudeln

KLEIN = 6 STÜCK

TEIG

10 g frische Hefe  
125 g warme Milch  
300 g Weizenmehl Type 405  
30 g Zucker  
5 g feines Meersalz  
1 Ei Größe M  
70 g zimmerwarme Butter

FÜLLUNG

200 g Pflaumenmus  
70 g zimmerwarme Milch  
zum Angießen

MITTEL = 6 STÜCK

TEIG

10 g frische Hefe  
125 g warme Milch  
300 g Weizenmehl  
30 g Zucker  
5 g feines Meersalz  
1 Ei Größe M  
70 g Butter

FÜLLUNG

200 g Pflaumenmus  
70 g warme Milch  
zum Angießen

GROSS = 12 STÜCK

TEIG

20 g frische Hefe  
250 g warme Milch  
600 g Weizenmehl  
60 g Zucker  
10 g feines Meersalz  
2 Eier Größe M  
140 g Butter

FÜLLUNG

400 g Pflaumenmus  
140 g warme Milch  
zum Angießen

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.  
Eine Auflaufform oder einen Gusstopf ausbuttern.  
Ruhezeit Teig: 115 Minuten, Backzeit: 23–25 Minuten



Die Hefe in ein Schraubglas bröckeln, die warme Milch angießen, das Glas verschließen, gut durchschütteln und 10 Minuten ruhen lassen.

Die restlichen Zutaten mit dem Hefeansatz in die Rührschüssel geben und auf der Stufe 2–4 gute 4–5 Minuten zu einem cremigen Hefeteig verarbeiten. Den Teig abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zum Quadrat drücken und von oben zur Mitte und von unten zur Mitte falten, dann die Seiten zur Mitte. Aus dem Teig eine Rolle formen, in 6 bzw. 12 Stücke teilen, mit den Fingern die Teigstücke zu einem 9–10 cm großen Kreis drücken, das Pflaumenmus mittig setzen, den Teigkreis verschließen und mit der Verschlussseite nach unten in die Form setzen.

Den Teig 45 Minuten gehen lassen, mit Milch angießen und im vorgeheizten Backofen für 23–25 Minuten backen.





# Salsiccia-Piroggen

KLEIN = 24 STÜCK

TEIG

300 g Weizenmehl Type 550  
130 g Crème fraîche  
80 g kalte Butterwürfel  
1 Ei Größe M  
1/2 TL Backpulver  
1/2 TL feines Meersalz

FÜLLUNG

ca. 500 g Salsiccia, die  
Haut entfernen

ZUM BESTREICHEN

1 verquirltes Eigelb  
1 Eiweiß

MITTEL = 24 STÜCK

TEIG

300 g Weizenmehl  
130 g Crème fraîche  
80 g kalte Butterwürfel  
1 Ei Größe M  
1/2 TL Backpulver  
1/2 TL feines Meersalz

FÜLLUNG

ca. 500 g Salsiccia, die  
Haut entfernen

ZUM BESTREICHEN

1 verquirltes Eigelb  
1 Eiweiß

GROSS = 48 STÜCK

TEIG

600 g Weizenmehl  
260 g Crème fraîche  
160 g kalte Butterwürfel  
2 Eier Größe M  
1 TL Backpulver  
1 TL feines Meersalz

FÜLLUNG

ca. 1 kg Salsiccia, die  
Haut entfernen

ZUM BESTREICHEN

2 verquirlte Eigelbe  
1 Eiweiß

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

1 Ausstecherring (Ø 10 cm).

Ruhezeit Teig: 15 Minuten, Backzeit: 22–25 Minuten



Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2–4 zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit dem Ausstecher Kreise ausstechen, den restlichen Teig zusammendrücken und erneut ausrollen. So verfahren, bis kein Teig mehr übrig ist.

Die Salsiccia in 24 bzw. 48 Portionen teilen, mittig auf die Teigkreise legen und die Hälfte vom Teig leicht mit Eigelb einstreichen. Die Kreise zusammendrücken und mit den Zinken einer Gabel zusätzlich andrücken. Die Piroggen auf Backbleche verteilen, leicht mit Eiweiß einstreichen und für ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen 22–25 Minuten backen.





# Toastbrot

## KLEIN = 1 BROT

### TEIG

500 g Weizenmehl Type 550  
oder Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
250 g handwarmes Wasser  
70 g warme Milch  
12 g Meersalz

### DEKOR

35 g Mehl  
40 g Wasser

## MITTEL = 1 BROT

### TEIG

500 g Weizen-  
oder Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
250 g warmes Wasser  
70 g warme Milch  
12 g Meersalz

### DEKOR

35 g Mehl  
40 g Wasser

## GROSS = 1 BROT

### TEIG

500 g Weizen-  
oder Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
250 g warmes Wasser  
70 g warme Milch  
12 g Meersalz

### DEKOR

35 g Mehl  
40 g Wasser

Den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen.  
Eine Kastenform (30 x 10 cm) mit Backpapier auskleiden.  
Ruhezeit Teig: 80 Minuten, Backzeit: 22–25 Minuten



Den Teig wie auf Seite 15 zubereiten.

- Den Teig zu einer Rolle formen und in die Kastenform geben, mit einem Tuch abdecken und 60 Minuten auf einem Holzbrettchen gehen lassen.
- Für den Dekor das Mehl mit dem Wasser anrühren, in eine kleine Spritztüte aus Papier oder Kunststoff geben und ein Muster auf das Brot spritzen.
- Das Brot im vorgeheizten Backofen 22–25 Minuten backen, anschließend mit dem Backpapier aus der Form nehmen und danach auf einem Küchengitter auskühlen lassen.





# Dinkel-Roggen-Vollkornbrot

KLEIN = 1 KLEINES BROT

TEIG

11 g frische Hefe  
 150 g handwarmes Wasser  
 165 g Dinkelmehl Type 630  
 50 g Roggenvollkornmehl  
 6 g feines Meersalz  
 25 g Sonnenblumenkerne  
 25 g gehackte Walnusskerne  
 25 g Leinsamen  
 1 EL Rübenkraut oder  
 Kokosblütensirup

MITTEL = 1 BROT

TEIG

22 g frische Hefe  
 300 g Wasser  
 330 g Dinkelmehl  
 100 g Roggenvollkornmehl  
 12 g feines Meersalz  
 50 g Sonnenblumenkerne  
 50 g Walnusskerne  
 50 g Leinsamen  
 2 EL Rübenkraut oder  
 Kokosblütensirup

GROSS = 1 BROT

TEIG

22 g frische Hefe  
 300 g Wasser  
 330 g Dinkelmehl  
 100 g Roggenvollkornmehl  
 12 g feines Meersalz  
 50 g Sonnenblumenkerne  
 50 g Walnusskerne  
 50 g Leinsamen  
 2 EL Rübenkraut oder  
 Kokosblütensirup

Den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen.

Eine Kastenform (30 x 10 cm) mit Backpapier auskleiden.

Ruhezeit Teig: 55–70 Minuten, Backzeit: 20–22 Minuten (K), 25–27 Minuten (M/G)



Teig-Zubereitung siehe Teigrezept auf Seite 17.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einem Quadrat drücken. Den Teig von oben zur Mitte falten, dann von unten zur Mitte und die Seiten zur Mitte falten, so bekommt der Teig mehr Spannkraft.

Den Teig zu einer Rolle formen und in die vorbereitete Kastenform geben, mit einem Tuch abdecken und 45–60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200 °C herunterregulieren und für weitere 12 (K) bzw. 15–17 (M/G) Minuten backen.





## Pizza Susann'

KLEIN = 4 STÜCK

### TEIG

250 g Weizenmehl Type 550  
oder Dinkelmehl Type 630  
3–4 g Trockenhefe  
140 g handwarmes Wasser  
20 g Olivenöl  
6 g Meersalz

### FÜLLUNG

150 g Tomatenmark  
40 g Olivenöl  
2 Prisen Meersalz  
1 Prise Chiliflocken  
1/2 EL getrocknete ital.  
oder frz. Kräuter

### BELAG

60 g geriebener Gruyère  
60 g ital. Hartkäse, gerieben  
125 g Mozzarellakäse, in kleine  
Stücke geschnitten  
Basilikumblätter

MITTEL = 4 STÜCK

### TEIG

250 g Weizen- oder  
Dinkelmehl  
3–4 g Trockenhefe  
140 g Wasser  
20 g Olivenöl  
6 g Meersalz

### FÜLLUNG

150 g Tomatenmark  
40 g Olivenöl  
2 Prisen Meersalz  
1 Prise Chiliflocken  
1/2 EL getrocknete ital.  
oder frz. Kräuter

### BELAG

60 g Gruyère  
60 g Hartkäse  
125 g Mozzarellakäse,  
in Stücke geschnitten  
Basilikumblätter

GROSS = 8 STÜCK

### TEIG

500 g Weizen- oder  
Dinkelmehl  
6–8 g Trockenhefe  
280 g Wasser  
40 g Olivenöl  
12 g Meersalz

### FÜLLUNG

300 g Tomatenmark  
80 g Olivenöl  
4 Prisen Meersalz  
2 Prisen Chiliflocken  
1 EL getrocknete ital.  
oder frz. Kräuter

### BELAG

120 g geriebener Gruyère  
120 g Hartkäse  
250 g Mozzarellakäse,  
in Stücke geschnitten  
Basilikumblätter

Den Backofen auf 250 °C Umluft mindestens 30 Minuten vorheizen.

Eine runde Backform (K/M=Ø 30 cm) oder ein großes Backblech (G) mit Backpapier auslegen.

Ruhezeit Teig: 50 Minuten, Backzeit: 8–10 Minuten (K/M), 14–16 Minuten (G)



Den mediterranen Brotteig wie auf Seite 15 zubereiten. Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in die gewünschte Form ausrollen, auf das jeweilige Blech geben und mit den Fingern gleichmäßig leicht andrücken.

Die Füllung darauf verteilen und glatt streichen, den geriebenen Käse und die Mozzarellastücke gleichmäßig daraufgeben und im vorgeheizten Backofen backen. Mit Basilikumblättern garniert servieren.





# Olivenbrot

## KLEIN = 1 BROT

### TEIG

500 g Weizenmehl Type 550  
oder Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
320 g handwarmes Wasser  
12 g Meersalz

### FÜLLUNG

1/2 TL getrocknete ital.  
oder frz. Kräuter  
80 g entsteinte,  
trocken eingelegte  
schwarze Oliven

## MITTEL = 1 BROT

### TEIG

500 g Weizenmehl  
oder Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
320 g warmes Wasser  
12 g Meersalz

### FÜLLUNG

1/2 TL getrocknete ital.  
oder frz. Kräuter  
80 g entsteinte,  
trocken eingelegte  
schwarze Oliven

## GROSS = 1 BROT

### TEIG

500 g Weizenmehl  
oder Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
320 g warmes Wasser  
12 g Meersalz

### FÜLLUNG

1/2 TL getrocknete ital.  
oder frz. Kräuter  
80 g entsteinte,  
trocken eingelegte  
schwarze Oliven

Den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.  
Ruhezeit Teig: 70 Minuten, Backzeit: 20–22 Minuten



Den Teig wie auf Seite 15 beschrieben zubereiten. Dabei die Kräuter und Oliven untermischen.

Den Teig zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen und mit der Nahtseite nach unten auf das Backblech legen. Den Teig mit einem Tuch abdecken und für 60 Minuten gehen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen 20–22 Minuten backen, anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.





# Liebliches Sonntagsbrot

KLEIN = 1 BROT

TEIG

10 g frische Hefe  
 125 g warme Milch  
 300 g Weizenmehl Type 405  
 30 g Zucker  
 5 g feines Meersalz  
 1 Ei Größe M  
 70 g zimmerwarme Butter

MITTEL = 1 BROT

TEIG

10 g frische Hefe  
 125 g warme Milch  
 300 g Weizenmehl  
 30 g Zucker  
 5 g feines Meersalz  
 1 Ei Größe M  
 70 g Butter

GROSS = 1 GROSSES BROT

TEIG

20 g frische Hefe  
 250 g warme Milch  
 600 g Weizenmehl  
 60 g Zucker  
 10 g feines Meersalz  
 2 Eier Größe M  
 140 g Butter

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.  
 Ein Backblech mit Backpapier auslegen.  
 Ruhezeit: 115 Minuten, Backzeit: 22–25 Minuten



Die Hefe in ein Schraubglas bröckeln, die warme Milch angießen, das Glas verschließen, gut durchschütteln und 10 Minuten ruhen lassen.

Die restlichen Zutaten mit dem Hefeansatz in die Rührschüssel geben und auf der Stufe 2–4 gute 4–5 Minuten zu einem cremigen Hefeteig verarbeiten. Den Teig abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zum Quadrat drücken und von oben zur Mitte und von unten zur Mitte falten, dann die Seiten zur Mitte. Aus dem Teig eine 30–35 cm lange Rolle formen, auf ein Backblech geben, abdecken und 45 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen für 22–25 Minuten backen.





# Tomaten-Brot

## KLEIN = 1 BROT

### TEIG

500 g Weizenmehl Type 550  
oder Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
280 g handwarmes Wasser  
40 g Olivenöl  
12 g Meersalz

### FÜLLUNG

150 g Tomatenmark  
40 g Olivenöl  
2 Prisen Meersalz  
1 Prise Chiliflocken  
1/2 EL getrocknete ital.  
oder frz. Kräuter

## MITTEL = 1 BROT

### TEIG

500 g Weizen-  
oder Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
280 g handwarmes Wasser  
40 g Olivenöl  
12 g Meersalz

### FÜLLUNG

150 g Tomatenmark  
40 g Olivenöl  
2 Prisen Meersalz  
1 Prise Chiliflocken  
1/2 EL getrocknete ital.  
oder frz. Kräuter

## GROSS = 1 BROT

### TEIG

500 g Weizen-  
oder Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
280 g handwarmes Wasser  
40 g Olivenöl  
12 g Meersalz

### FÜLLUNG

150 g Tomatenmark  
40 g Olivenöl  
2 Prisen Meersalz  
1 Prise Chiliflocken  
1/2 EL getrocknete ital.  
oder frz. Kräuter

Den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen.  
Eine runde Backform (Ø 23 cm und Höhe 5 cm) mit Backpapier auslegen.  
Ruhezeit Teig: 80 Minuten, Backzeit: 22–25 Minuten



Den mediterranen Brotteig wie auf Seite 15 beschrieben zubereiten. Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (50 x 40 cm) ausrollen. Die Füllung mit einem Küchenspatel gleichmäßig auftragen.

Von der langen Seite her den Teig aufrollen, wie eine Schnecke eindrehen und in die Form setzen. Die Form auf ein Holzbrettchen setzen und mit einem Tuch abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen 22–25 Minuten backen, anschließend mit dem Backpapier aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.





## Tapasbrot

### KLEIN = 1 BROT

#### TEIG

500 g Weizenmehl Type 550  
oder Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
320 g handwarmes Wasser  
12 g Meersalz

#### ZUSÄTZLICH

40 g Olivenöl  
1 TL getrockneter Majoran  
oder andere Kräuter

#### BELAG

15 g Olivenöl  
1–2 Prisen Fleur de Sel

### MITTEL = 1 BROT

#### TEIG

500 g Weizenmehl  
oder Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
320 g warmes Wasser  
12 g Meersalz

#### ZUSÄTZLICH

40 g Olivenöl  
1 TL getrockneter Majoran  
oder andere Kräuter

#### BELAG

15 g Olivenöl  
1–2 Prisen Fleur de Sel

### GROSS = 1 BROT

#### TEIG

500 g Weizenmehl  
oder Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe (7 g)  
320 g handwarmes Wasser  
12 g Meersalz

#### ZUSÄTZLICH

40 g Olivenöl  
1 TL getrockneter Majoran  
oder andere Kräuter

#### BELAG

15 g Olivenöl  
1–2 Prisen Fleur de Sel

Den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen.  
Eine runde Backform (Ø 23 cm und Höhe 5 cm) mit Backpapier auslegen.  
Ruhezeit Teig: 80 Minuten, Backzeit: 18–20 Minuten



Den einfachen Brotteig wie auf Seite 15 beschrieben zubereiten, dabei die zusätzlichen Zutaten in den Teig mischen.

Den Teig zu einer Kugel formen und in die Backform geben, mit den Händen flachdrücken, auf ein Holzbrettchen setzen und mit einem Tuch abdecken. Den Teig 60 Minuten ruhen lassen.

Mit den Fingern Löcher in den Teig drücken, das Olivenöl und das Fleur de Sel gleichmäßig darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen 18–20 Minuten backen. Anschließend das Brot mit dem Backpapier aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.





# Käsegebäck

KLEIN = 12 STÜCK

TEIG

150 g Dinkelmehl Type 630  
 125 g kalte Butterwürfel  
 45 g geriebener  
 ital. Hartkäse  
 3 g Meersalz  
 1 EL gehackter Rosmarin  
 1 Eigelb

GLASUR

1 verquirltes Eiweiß  
 zum Bestreichen  
 Fleur de Sel zum Bestreuen

MITTEL = 24 STÜCK

TEIG

300 g Dinkelmehl  
 250 g kalte Butterwürfel  
 90 g geriebener  
 Hartkäse  
 6 g Meersalz  
 2 EL gehackter Rosmarin  
 2 Eigelb

GLASUR

1 verquirltes Eiweiß  
 zum Bestreichen  
 Fleur de Sel

GROSS = 48 STÜCK

TEIG

600 g Dinkelmehl  
 500 g kalte Butterwürfel  
 180 g geriebener  
 Hartkäse  
 12 g Meersalz  
 4 EL gehackter Rosmarin  
 4 Eigelb

GLASUR

2 verquirlte Eiweiße  
 zum Bestreichen  
 Fleur de Sel

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
 1–2 Backbleche mit Backpapier auslegen.  
 1 Ausstecherring (Ø=7 cm)  
 Ruhezeit Teig: 30 Minuten, Backzeit: 14–16 Minuten



Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2–4 zu einem mürben Teig verarbeiten.

Den Teig gleich im Anschluss zwischen Klarsichtfolie ca. 7 mm dünn ausrollen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Mit dem Ausstecher Kreise ausstechen und auf die Backbleche geben, restlichen Teig erneut zusammendrücken und erneut ausrollen. So lange verfahren, bis der Teig verbraucht ist.

Das Gebäck mit dem Eiweiß bepinseln und leicht mit Fleur de Sel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 14–16 Minuten backen.



# Quark-Pfannkuchen

KLEIN = 6 STÜCK

TEIG  
250 g Magerquark  
2 Eier Größe L  
200 g Mineralwasser  
mit Kohlensäure  
Meersalz  
Pfeffer  
150 g Weizenmehl Type 405

MITTEL = 6 STÜCK

TEIG  
250 g Magerquark  
2 Eier Größe L  
200 g Mineralwasser  
mit Kohlensäure  
Meersalz  
Pfeffer  
150 g Weizenmehl

GROSS = 12 STÜCK

TEIG  
500 g Magerquark  
4 Eier Größe L  
400 g Mineralwasser  
mit Kohlensäure  
Meersalz  
Pfeffer  
300 g Weizenmehl

1 Pfanne (Ø 25 cm) mit Pflanzenöl zum Ausbacken.  
Ruhezeit Teig: 15 Minuten



Quark, Eier, Mineralwasser, Meersalz und Pfeffer in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf der Stufe 2 gut verrühren. Das Mehl löffelweise in die Masse geben und dann die Maschine auf der Stufe 4 gute 2 Minuten rühren lassen.

Der Teig sollte für 15 Minuten quellen, dann erneut kurz verrühren. Die Pfannkuchen in der Pfanne mit etwas Pflanzenöl von beiden Seiten backen. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter legen.

Die Pfannkuchen eignen sich super zum Füllen mit Sauerkraut, Kohl, Bolognese, Hackmasse oder Käsecrème. Dann in eine gebutterte Auflaufform geben und für 20–25 Minuten bei 200 °C Umluft backen.





# Kirschencrumble

KLEIN = 4 STÜCK

**BELAG**  
500 g Kirschen oder anderes  
Obst in Stücke geschnitten  
50 g Zucker

**STREUSELTEIG**  
200 g Dinkelmehl Type 630  
100 g gewürfelte kalte Butter  
100 g Rohrzucker

MITTEL = 4 STÜCK

**BELAG**  
500 g Kirschen  
oder anderes Obst  
50 g Zucker

**STREUSELTEIG**  
200 g Dinkelmehl  
100 g kalte Butter  
100 g Rohrzucker

GROSS = 8 STÜCK

**BELAG**  
1 kg Kirschen  
oder anderes Obst  
100 g Zucker

**STREUSELTEIG**  
400 g Dinkelmehl  
200 g kalte Butter  
200 g Rohrzucker

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.  
4 bzw. 8 ofenfeste Auflaufformen (ca. 14 x 10 cm) ausbuttern.  
Backzeit: 20–24 Minuten



Für den Belag die Kirschen oder das klein geschnittene Obst mit dem Zucker vermengen und in die Auflaufformen verteilen.

Für den Streuselteig die Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2 zu einem feinen krümeligen Teig rühren.

Die Teigkrümel mit der Hand etwas zusammendrücken und gleichmäßig auf die Auflaufformen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 20–24 Minuten backen.

Dazu passt frische Vanillesauce oder auch geschlagene Sahne.





# Spinatwaffeln

KLEIN = 4 STÜCK

TEIG

150 g geriebene Kartoffeln  
 175 g Weizenmehl Type 405  
 65 g weiche Butter  
 50 g Milch  
 50 g Olivenöl  
 50 g Weißwein  
 10 g feines Meersalz  
 1/2 Msp. geriebene Muskatnuss

FÜLLUNG

30 g Babyspinat

MITTEL = 8 STÜCK

TEIG

300 g Kartoffeln  
 350 g Weizenmehl  
 130 g weiche Butter  
 100 g Milch  
 100 g Olivenöl  
 100 g Weißwein  
 20 g feines Meersalz  
 1 Msp. Muskatnuss

FÜLLUNG

60 g Babyspinat

GROSS = 8 STÜCK

TEIG

300 g Kartoffeln  
 350 g Weizenmehl  
 130 g weiche Butter  
 100 g Milch  
 100 g Olivenöl  
 100 g Weißwein  
 20 g feines Meersalz  
 1 Msp. Muskatnuss

FÜLLUNG

60 g Babyspinat

Ein belgisches Waffeleisen gut vorheizen und vor dem Backen nur leicht mit etwas Pflanzenöl einstreichen. Den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backzeit: 4 1/2 Minuten pro Stück



Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2–4 so lange vermengen, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben.

Jeweils 1 EL Teig mittig in das Waffeleisen geben, darauf einige Blätter Babyspinat geben, leicht auseinanderdrücken und mit 1 EL Teig bedecken. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Die gebackenen Waffeln auf das Backblech geben und bis zum Servieren im vorgeheizten Backofen warm halten.





# Pancakes mit Ahornsirup

## KLEIN = 20 STÜCK

TEIG  
 4 Eier Größe M  
 30 g Zucker  
 200 g Milch  
 100 g Mineralwasser  
 300 g Weizenmehl Type 405  
 10 g Backpulver  
 1 Prise Fleur de Sel

DEKOR  
 Ahornsirup

## MITTEL = 20 STÜCK

TEIG  
 4 Eier Größe M  
 30 g Zucker  
 200 g Milch  
 100 g Mineralwasser  
 300 g Weizenmehl  
 10 g Backpulver  
 1 Prise Fleur de Sel

DEKOR  
 Ahornsirup

## GROSS = 40 STÜCK

TEIG  
 8 Eier Größe M  
 60 g Zucker  
 400 g Milch  
 200 g Mineralwasser  
 600 g Weizenmehl  
 20 g Backpulver  
 2 Prisen Fleur de Sel

DEKOR  
 Ahornsirup

Eine große Pfanne mit Pflanzenöl zum Ausbacken.  
 Ruhezeit Teig: 20 Minuten



Die Eier in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf der Stufe 2 anfangen und bis zur Stufe 6 gute 4 Minuten aufschlagen. Den Zucker einrieseln lassen und für 2 Minuten weiterschlagen. Die Hälfte der Milch und des Wassers auf der Stufe 2 einrühren, das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermengen und löffelweise dazugeben. Dann die restliche Milch und das Wasser einrühren.

Den Teig weitere 2 Minuten auf der Stufe 2–4 rühren, dann für 20 Minuten quellen lassen.

Nun kleine Pancakes in einer großen Pfanne in Pflanzenöl von beiden Seiten knusprig ausbacken und am besten frisch mit Ahornsirup genießen.





# Zucchinibrötchen

KLEIN = 6 STÜCK

TEIG

250 g Dinkelmehl Type 630  
1/2 Pck. Trockenhefe  
100 g Magerquark  
8 g feines Meersalz  
1 Ei Größe M  
25 g Sonnenblumenkerne  
115 g grob geraspelte Zucchini

MITTEL = 12 STÜCK

TEIG

500 g Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
200 g Magerquark  
16 g feines Meersalz  
2 Eier Größe M  
50 g Sonnenblumenkerne  
230 g Zucchini

GROSS = 12 STÜCK

TEIG

500 g Dinkelmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
200 g Magerquark  
16 g feines Meersalz  
2 Eier Größe M  
50 g Sonnenblumenkerne  
230 g Zucchini

Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen, Backen bei 180 °C Umluft.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Ruhezeit Teig: 105 Minuten, Backzeit: 22–25 Minuten



Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf der Stufe 2–4 gute 3–5 Minuten durchkneten. Den Teig abdecken und 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zum Quadrat drücken, von oben zur Mitte und von unten zur Mitte falten, dann die Seiten ebenso zur Mitte.

Aus dem Teig eine Rolle formen, in 6 bzw. 12 Stücke teilen, rund formen und auf das Backblech geben. Leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und weitere 60 Minuten gehen lassen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen 22–25 Minuten backen.



## Su Vössing

artiste de cuisine

Su Vössing wurde im Jahr 1991 als damals jüngste Sterneköchin Deutschlands mit einem Michelinsterne ausgezeichnet. Der Weg bis dahin führte sie als Chef de Partie von Philippe Jorand in Münster direkt nach Paris als Sous Chef zu Jean-Michel Bouvier. Alain Senderens erkannte ihr außerordentliches Gespür für unverfälschte Aromen und ernannte sie nach nur drei Wochen zum Chef Saucier seines berühmten Drei-Sterne-Restaurants Lucas Carton. In Paris, in der nicht weniger berühmten Brasserie La Coupole mit durchschnittlich 800 Speisen pro Schicht, wurde die Pariser Gesellschaft durch Su's Kreationen zum Schlemmen verführt.

Wieder in Deutschland angekommen, ist sie im Bonner Restaurant Le Marron mit einem Michelinsterne geadelt worden. Im Anschluss daran wurde der bunten Kölner Welt im La Société bodenständig, aber fein aufgetafelt. Weiter ging es für sie nach Florida, um im Café Europa, als Chef de Cuisine, auf genussvolle Weise die Neue Welt an die alte Heimat zu erinnern.

Danach und dazwischen, von Anfang bis Ende beim Kochduell (VOX), hat Su Vössing ihre Spontaneität spielerisch unter Beweis gestellt. Ein kurzes Intermezzo im eigenen Restaurant in Düsseldorf schließt diese kulinarische Reise ab. Als sehr erfolgreiche, preisgekrönte Kochbuchautorin, mit Events, TV-Auftritten (Küchenschlacht ZDF, WDR, 3sat), Live-Moderationen und Produktpräsentationen in allen Medien, stellt Su Vössing zurzeit allen Interessierten ihr umfangreiches Wissen zur Verfügung.

Als etablierte und bewährte Persönlichkeit in der Koch- und Medienwelt hat Su Vössing ein sehr deutliches Profil zu bieten. Su Vössing steht für gesunde und leckere, unkomplizierte Speisen, Su ist unbestechlich und geradeaus, vermeidet Opulenz und braucht kein Chi-Chi.





# Impressum

Eine Produktion der Su Vössing GmbH  
exklusiv für KitchenAid Europa Inc.

Rezepte von Su Vössing  
Texte von Su Vössing & Bui Vössing  
Foodstyle: Su Vössing  
Fotografie: Bui Vössing  
Lektorat 1: Ulrike Zielke  
Layout, Satz: Bui Vössing

Redaktion: Silke Schneider  
Feindaten, DTP: Ramona Vomrath  
Lingen Verlag, Köln

® Eingetragene Marke/™ Marke von KitchenAid USA  
© 2019 Alle Rechte vorbehalten

Alle Rechte vorbehalten. Nichts aus dieser Ausgabe darf ohne vorherige Zustimmung des Herausgebers in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise – elektronisch, mechanisch oder mit Fotokopien und Aufnahmen oder anderweitig – vervielfältigt, in einer automatisierten Datendatei gespeichert oder veröffentlicht werden. Dieses Buch ist nur bei Erwerb einer KitchenAid und nicht separat im Handel erhältlich.

## **KitchenAid**

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© KitchenAid 2019

KitchenAid Europa Inc.

Nijverheidslaan 3/5

B-1853 Strombeek-Bever