

Wir bitten Sie, die folgenden Bedienungsanleitungen aufmerksam durchzulesen. Insbesondere bitten wir Sie, die am Anfang dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften strengstens zu befolgen. Bewahren Sie diese Bedienungsanweisung auf, um später eventuell darin nachschlagen zu können. Bei Abtreten des Gerätes an einen neuen Besitzer, überlassen Sie diesem auch diese Anleitungen.

Sicherheitsanweisungen

Die Sicherheitsstandards unserer Geräte entsprechen allen technischen Vorschriften sowie den die Sicherheit von Elektrohaushaltsgeräten betreffenden Gesetzesbestimmungen. In unserer Eigenschaft als Hersteller sind wir trotz alledem verpflichtet, Sie mit den folgenden Sicherheitsanweisungen vertraut zu machen:

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät ist nur an eine Steckdose anzuschließen, deren Spannungs- und Frequenzwerte mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn:
 - Das Netzkabel beschädigt ist,
 - das Gehäuse beschädigt ist.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Um jedes Risiko auszuschließen, lassen Sie bitte das eventuell beschädigte Kabel von dem Hersteller selbst, von dessen technischem Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Fachpersonal austauschen.
- Jede Reparatur am Gerät ist von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen. Nicht vorschriftsmäßig ausgeführte Reparaturen können erhebliche Risiken mit sich bringen. Für alle etwaige Reparaturen, den Ihnen oder Ihrem Fachhändler am nächsten gelegenen autorisierten technischen Kundendienst kontaktieren.

Kindersicherheit

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Vorsichtsmaßnahmen für den Gebrauch des Gerätes

- Die Zubehörteile nicht bei in Betrieb befindlichem Gerät abmontieren.
- Achten Sie darauf, Ihre Finger nicht in die Nähe von den Knethaken oder von den Schneebesens zu bringen, wenn diese in Bewegung sind, da dies sehr gefährlich sein könnte.
- Die Knetmaschine nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Die Kunststoffteile dürfen nicht direkt auf oder in der Nähe von Heizkörpern zum Trocknen liegen gelassen werden.
- Dieses Gerät nicht zum Mischen von Farben (Lacken, Polyester, usw.) verwenden. Explosionsgefahr!
- Vor jeder Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeit das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen.
- Das Gerät niemals unter fließendem Wasser oder direkt ins Wasser getaucht reinigen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf einen unsachgemäßen oder nicht korrekten Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.

Installation, Anschluss und erstmaliger Gebrauch

- Die Zubehörteile dürfen nur bei ausgeschaltetem Gerät an – bzw. abmontiert werden.
- Die Knetmaschine kann manuell in jedem geeigneten Gefäß zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Wir raten Ihnen dennoch, die mitgelieferten Schüsseln zu benutzen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Zubehörteile in der Schüssel mit den zu verarbeitenden Zutaten angebracht sind. Warten Sie stets ab, dass sich das Zubehörteil nicht mehr in Bewegung befindet, bevor sie die Schüssel herausnehmen.
- Bringen Sie keine harten Gegenstände (Löffel, Messer oder Schlagbesen) in Kontakt mit den sich in Bewegung befindlichen Zubehörteilen, und fassen Sie diese niemals mit den Händen an. Dies könnte gefährlich sein
- Nach Gebrauch des Gerätes, dieses ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004.

Beschreibung des Gerätes (Abb. 3)

- A. Auswerfertaste für Zubehörteile
- B. EIN/AUS-Schalter + Geschwindigkeitswahlschalter
- C. Funktionswahlschalter Schlagbesen/Knethaken
- D. Turbo-Taste
- E. Griff
- F. Drucktaste zum Anheben/Senken
- G. Entriegelungstaste
- H. Wahlschalter Geschwindigkeit der Schüssel
- J. Basis
- K. Metallschüssel
- L. Kunststoffschüssel
- M. Deckel (Nur in einigen Modellen)
- N. Knethaken
- O. Schneebesen zum Schaum schlagen
- P. Schneebesen für weiche Teigs
- Q. Spatel
- R. Typenschild (am Boden des Gerätesockels).

Betrieb

Die Knetmaschine kann auf der Basis oder von Hand benutzt werden, und zwar zum Vermengen, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln. Die Knetmaschine und die Schüsseln werden von den jeweiligen Motoren angetrieben, und die Geschwindigkeiten der Knetmaschine und der Schüssel sind separat einstellbar.

Die Knetmaschine hat allerdings einen einzigen EIN/AUS-Schalter.

Die Knetmaschine kann leicht von der Tischbasis abgenommen, indem Sie auf die Drucktaste **G** (Abb. 1) drücken und somit als normales Handrührgerät verwendet werden. In diesem Fall bewegen Sie den Rührer mit einer kreisförmigen Bewegung in der mit den Zutaten gefüllten Schüssel. Die Knethaken (**N**) werden für schwere Teigs, wie Hefeteigs, Mürbteig, Kartoffel – und Kuchenteigs benutzt.

Die Schneebesen für weiche Teigs (**P**) eignen sich zur Zubereitung von lockeren Kuchenteigs, Eiweiß, Krems, Majonäse, Cremesuppen und zum Mischen von Saucen und Puddingpulverpräparaten.

Die Schneebesen zum Schaum schlagen (**O**) eignen sich für das Schaum schlagen von Eiweiß, Sahne, usw.

Das Gerät ist mit zwei Schüsseln, einer aus Edelstahl und einer aus Kunststoff, welche problemlos ausgetauscht werden können sowie einem praktischem Deckel, mit dem Sie die Schüsseln schließen können, ausgestattet.

Vorbereitung zum Gebrauch

Montage und Entnahme des Kneters an/von der Tischbasis (Abb. 2).

Vor der Montage bzw. Entnahme des Kneters, das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen!

Zum Montieren, den Knetter auf der Tischbasis (die beiden Haken der Basis sind am Knetter einzuheften Abb. 1) und fest nach unten drücken, um ihn zu blockieren. Zur Entnahme, die Entriegelungstaste drücken (Abb. 1/G) und den Knetter nach oben ziehen.

Einsetzen/Entnahme der Zubehörteile (Abb. 2)

Vor dem Einsetzen oder Abnehmen der Zubehörteile, das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Die Knethaken oder die Schneebesen (**N** oder **O** oder **P**) in die entsprechenden Schlitze am unteren Teil des Kneters einsetzen, bis ein Einrasten zu vernehmen ist. Die beiden Knethaken sind in die jeweiligen Aufnahmen einzusetzen, wobei auf die seitlich der Einsatzöffnungen befindliche Markierung zu achten ist. Ein entgegen gesetztes Einsetzen würde den Teig nach oben ziehen.

An einem der beiden Knethaken befindet sich in der Nähe des Wellenhalses ein Ring. Dieser Knethaken muss in die durch das Symbol mit Ring gekennzeichnete Aufnahme eingefügt werden.

Zur Entnahme der Zubehörteile, diese mit einer Hand gut festhalten und dann die Auswerfertaste für die Zubehörteile drücken (Abb. 2).

Anheben/Senken der Knetmaschine (Abb. 3)

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es anheben oder senken! Die Taste Anheben/Senken (Abb. 3) drücken und die Knetmaschine nach oben oder nach unten neigen, bis Sie ein Einrasten vernehmen.

Bei angehobener Stellung der Knetmaschine, können die Zubehörteile bequem ausgetauscht oder die Schüssel schnell und einfach auf die bzw. von der Tischbasis gesetzt bzw. genommen werden. Die Schüssel auf der an der Basis befindlichen Schiene positionieren, und sie leicht nach rechts drehen, bis sie eingerastet ist.

Zur Entnahme der Schüssel, diese nach links drehen, bis sie ausrastet (Abb. 4).

Um zu vermeiden, dass sich die Basis mitdreht, halten Sie diese bitte fest. Das Gerät wurde dazu konzipiert, um die Zugabe von Zutaten während des Betriebs zu erleichtern.

GEBRAUCH DES GERÄTES

Sobald das Gerät auf der Basis eingesetzt und eine Geschwindigkeit gewählt worden ist, setzt sich die Schüssel automatisch in Betrieb. Das Gerät sollte nicht länger als 10 Minuten am Stück betrieben werden. Nach 10 Minuten Betrieb, das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es wieder benutzen.

Höchstfüllmengen: Die in der Schüssel verarbeitbaren Höchstfüllmenge beträgt 1,5 kg für feste Lebensmittel oder 1,75 l für flüssige Lebensmittel.

Einschalten des Gerätes (Abb. 5)

Den Funktionswahlschalter Schneebesens/Knethaken C betätigen, um die Betriebsgeschwindigkeit für den Gebrauch der Schneebesens oder der Knethaken (Abb. 5) zu wählen.

EIN/AUS-Schalter

- schaltet das Gerät ein oder aus.
- reguliert die Geschwindigkeit des Gerätes auf 5 Stufen innerhalb des vorgewählten Geschwindigkeitsbereichs.

Wenn Sie bei eingeschaltetem Gerät die Taste TURBO "D" gedrückt halten, funktioniert der Knetter auf Höchstgeschwindigkeit.

Auswahl der Schüsselgeschwindigkeit (Abb. 7)

Die Schüssel verfügt über zwei Geschwindigkeiten. Die Geschwindigkeit der Schüssel wird mittels des entsprechenden Wahlschalters ausgewählt. **H.**

MIN = Niedrige Geschwindigkeit

MAX = Hohe Geschwindigkeit

OFF = Aus

Gerät ausschalten

Den EIN/AUS-Schalter auf „0“ stellen (B Abb. 5). Das Gerät schaltet sich aus.

Auswahl der richtigen Einstellungen

Benutzen Sie folgende Angaben als Wegweiser.

	Geschwindigkeit der Schüssel	EIN/AUS-Schalter
Kneten, Mischen	MIN o MAX *	Mit der Geschwindigkeit 1 oder 2 beginnen und dann bis 5 steigern
Vermengen:	MIN	3 o 4
Rühren:	MAX	Mit der Geschwindigkeit 2 oder 3 beginnen und dann steigern
Schlagen, Schaum schlagen:	MAX	4 o 5

Die Funktion MIN oder MAX für die Konsistenz des Teigs bzw. des Gemischs wählen

Geschwindigkeit der Schüssel

Zum Schlagen von Einweiß, Kreams und weichen Kuchenteigs die Geschwindigkeit „MAX“ (Abb. 6) verwenden.

Für schwere Teigs und für große Mengen die Geschwindigkeit „MIN“ benutzen.

Reinigung und Pflege

Überreste von Karottensaft oder Rotkohl können vor der eigentlichen Reinigung des Gerätes mit Speiseöl von den Kunststoffteilen entfernt werden.

Reinigung des Gerätes

Vor der Reinigung, stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes dringt. Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser, und tauchen Sie es nicht in Wasser.

Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab.

Zubehörteile

Reinigen Sie die Knethaken und die Schneebesens mit einer Bürste oder einem Tuch unter fließendem Wasser. Sie können die Teile auch im Geschirrspüler reinigen.

Edelstahlschüssel

Die Edelstahlschüssel (jedoch nicht der Deckel!) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Der Deckel der Edelstahlschüssel darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Kunststoffschüssel

Waschen Sie die Kunststoffschüssel in Wasser mit Spülmittel.

Zum Reinigen der Kunststoffschüssel im Geschirrspüler, diese in das obere Fach stellen.

Aufbewahrung der Zubehörteile

Verwahren Sie die Zubehörteile in der Schüssel auf der Basis auf. Dadurch werden sie vor Beschädigungen geschützt.

Technischer Kundendienst

Unsere Geräte sind Produkte mit höchsten Qualitätsstandards. Sollte dennoch eine Störung auftreten, für die Sie in der Bedienungsanleitung keine Lösung finden, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den Ihnen am nächsten gelegenen technischen Kundendienst.

Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

Was die Geschwindigkeit des EIN/AUS-Schalters und zum Teil auch von der Schüssel angeht, bitten wir Sie, sich auf die in der Tabelle von S.66 aufgeführten Daten zu beziehen.

NÜTZLICHE TIPPS FÜR EINEN PERFEKTEN TEIG

1. SCHRITT: VORBEREITUNG DER HEFE

Trockenhefe muss gären, bevor sie aufgehen kann. Um den Gärprozess zu ermöglichen, handwarme Milch, Zucker und lauwarmes Wasser in ein Gefäß geben, die Trockenhefe hinzufügen und vermengen. Etwa 10 Minuten an einem trockenen Ort ruhen lassen, bis sich Bläschen auf der Oberfläche gebildet haben. Die Milch darf nicht zu heiß sein, denn zu hohe Temperaturen hemmen die Gärung und die Hefe geht nicht auf.

2. SCHRITT: VORBEREITUNG DES TEIGS

Anmerkung: Die korrekte Positionierung der Knethaken prüfen (siehe Seite 5).

1. Die trockenen Zutaten in die Schüssel füllen und diese auf den Drehteller stellen. Den Geschwindigkeitswahlschalter auf Geschwindigkeitsstufe 1 stellen und den Wahlschalter für die Geschwindigkeit der Schüssel auf „MIN“: Langsam die flüssigen Zutaten zugeben.

Anmerkung: Hilfreich könnte die Verwendung eines Kunststoff- oder Gummispatels sein, um die trockenen Zutaten während des Knetens von den Wänden der Schüssel zu entfernen. Den Spatel nicht an oder unmittelbar hinter den Knethaken verwenden. Nur einen Kunststoff- und/oder Gummispatel verwenden und den Kontakt mit den Drehteilen vermeiden.

Sicherheitstipps: Nicht versuchen, den Teig oder die Knethaken mit den Händen, mit einem Spatel oder mit einem anderen Gerät zu bewegen, während der Mixer an die Steckdose angeschlossen und in Betrieb ist.

2. Wenn die Zutaten eine Teigkugel bilden, gegebenenfalls die Wände der Schüssel mit einem Kunststoffspatel abschaben und den Teig entfernen.

Sicherheitstipps: Den Mixer nicht an der Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches verwenden, da er herabfallen könnte.

3. Je nach Rezept könnte es notwendig sein, den mit der Maschine gebildeten Teig mit der Hand zu kneten. Den Teig auf eine Arbeitsfläche oder eine gut bemehlte Oberfläche auflegen und etwa 10-15 Minuten lang kneten, bis eine gleichmäßige und elastische Masse entsteht.
4. Nach dem Kneten, den Teig in eine große, mit Öl bepinselte Schüssel geben, mit einem leichten Tuch zudecken und an einem warmen, luftgeschützten Ort ruhen lassen, bis er etwa die doppelte Größe erreicht hat.
5. Leicht mit der Faust auf die Mitte des gegangenen Teigs drücken und so die überschüssige Luft entweichen lassen. Die Teigränder zur Mitte hin zusammenschlagen, den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche auflegen und nach Wunsch formen. Den Teig auf ein Ofenblech auflegen oder in kleine Stücke für Fladen, Brötchen usw. schneiden.
6. Abschließendes Aufgehen des Teigs. Den Teig mit einem leichten Tuch zudecken und an einem lauwarmen, luftgeschützten Ort erneut auf doppelte Größe aufgehen lassen. Mit Eiweiß bestreichen und backen.

3. SCHRITT: FEINARBEITEN

Zur Bereicherung des Brots

1. Brötchen oder Fladen vor dem Backen mit Sesam, Mohn oder Kümmel bestreuen.
2. Kurz vor dem Herausnehmen aus dem Ofen mit geriebenem Käse bestreuen.
3. Kuchen oder süßes Gebäck nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Glasuren

Der Teig kann jederzeit glasiert werden, d.h. vor dem Backen, nach dem Backen oder während des Backens.

Vor dem Backen

1. Für eine goldgelbe Kruste mit Sahne oder Kondensmilch bepinseln.
2. Für eine glänzende Kruste, mit geschlagenem Eiweiß bepinseln.

TIPPS FÜR EINEN GUTEN TEIG

- A. Der Teig ist nicht gelungen, was habe ich falsch gemacht?**
- B.** *Wenn der Teig zu sehr oder zu wenig geknetet wird, ist er hart oder ruiniert. Den Teig wegwerfen und von vorne beginnen.*
- A. Ich habe die Anweisungen des Rezepts befolgt, aber der Teig ist trocken und bröselig. Sollte ich mehr Wasser zugeben?**
- B.** *Der Teig kann aus verschiedenen Gründen trocken und bröselig sein. Die häufigste Ursache ist, dass das Mehl eine größere Menge an Feuchtigkeit/Flüssigkeit aufnimmt, wobei dies vor allem an besonders heißen oder feuchten Tagen gilt. Mehr Wasser tropfenweise zugeben, bis eine gleichmäßige Kugel entsteht.*
- A. Ich habe zu viel Wasser zugegeben und der Teig klebt. Was kann ich tun?**
- B.** *Wenn der Teig gleichmäßig und glatt ist, aus der Schüssel auf eine gut bemehlte Fläche stürzen. Den Teig so lange kneten, bis eine gleichmäßige, glatte und luftige Masse entsteht, die sich bei Fingerdruck zurückzieht.*

TIPPS FÜR PERFEKT GELUNGENE KUCHEN

1. Stets raumwarme Zutaten verwenden. Bei niedrigen Temperaturen die Schüssel erwärmen.
2. Für duftendes Gebäck, Aromastoffe und Essenzen zur Butter geben.
3. Den Zucker zur weichen Butter geben und so lange vermischen, bis die Farbe etwas heller wird: Es muss nicht so lange gemischt werden, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
4. Die Eier nach und nach zum Teig geben und vor der Zugabe des nächsten Eis jeweils gut durchrühren. Die Eier dürfen nicht kalt sein, denn dadurch könnte die Masse gerinnen.
5. Für unsere Rezepte haben wir soweit möglich Mehl mit Hefezusatz verwendet. Wenn bei einem Rezept jedoch Mehl Type 405 verwendet werden soll, ist dieses einzusetzen, um das richtige Gleichgewicht zwischen den Zutaten beizubehalten.
6. Mehl und Flüssigkeit in zwei Portionen teilen und abwechselnd auf Geschwindigkeitsstufe 1 zugeben. Nicht zu sehr kneten.

7. Wenn keine Backform in der im Rezept empfohlenen Größe zur Verfügung steht, sind die nachfolgenden Angaben zu einigen Formen unterschiedlicher Größe, jedoch jeweils mit demselben Fassungsvermögen aufgeführt:
8. Zwei flache Formen mit einem Durchmesser von jeweils 20 cm oder eine rechteckige Form mit den Maßen 28 x 18 cm oder eine runde Kuchenform mit Durchmesser 20 cm und Tiefe 7 cm oder eine tiefe rechteckige Form oder eine Rohrbodenform mit Durchmesser 20 cm verwenden.
9. Bei der Verwendung einer Kuchenform anstelle einer flachen Form, die empfohlene Backtemperatur um etwa 25°C vermindern und die Backzeit erhöhen.
10. Seien Sie ebenfalls vorsichtig, wenn Sie eine Rohrbodenform, eine Gugelhupfform oder irgendeine Ringform durch eine normale Kuchenform ersetzen, da einige Teigmassen mit hohem Fettgehalt die durch die mittlere Öffnung erzeugte Wärme benötigen könnten.
11. Die in den Rezepten angegebenen Backzeiten und Temperaturen gelten lediglich als Richtwerte. Leichte Teige müssten sich bei sanfter Berührung zurückziehen, wenn sie fertig gebacken sind, festere Teige hingegen (Obstkuchen o.ä.) sollten gegen Ende der empfohlenen Backzeit mit einem Spießchen getestet werden.

GRÜNDE FÜR MISSERFOLGE

Der Biskuitteig fällt zusammen

- Nicht ausgewogene Zutaten, zu stark geschlagenes Eiweiß, wiederholte Temperaturänderungen, Luftzug beim Herausnehmen aus dem Ofen.

Der Kuchen geht nicht auf

- Im Allgemeinen ist dies auf eine zu hohe Temperatur zurückzuführen. Der Grund kann jedoch ebenfalls zu hohes Aufheizen des Ofens während der ersten Backphase sein.

Der Kuchen weist eine Erhebung in der Mitte auf

- Übermäßig viel Fett, Hefe, Flüssigkeit oder Zucker; zu wenig Mehl; ungenügende oder zu langsame Backzeit.

Der Kuchen läuft aus der Form

- Zu große Teigmenge für die Maße der Kuchenform, Ofen zu kalt, zu viel Zucker, zu lange geknetet, zu viel Hefe.

Harte Kruste

- Zu viel Mehl, zu wenig Zucker, zu lange gerührt, Ofen zu heiß.

Außenseite feucht und klebrig

- Zu viel Zucker, zu lange gerührt, zu kurz gebacken.

Beschaffenheit grobporig und krümelig

- Zu stark geknetet, zu niedrige Backtemperatur

Beschaffenheit kompakt und schwer

- Zu viel Fett oder Zucker, zu stark gerührt, zu kurz gebacken oder Ofen zu heiß.

Das Obst versinkt

- Teig zu weich, Obst zu feucht, zu wenig Mehl, Zutaten nicht korrekt ausgewogen, zu stark gerührt.

EINIGE TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON BISKUITTEIG

- Im Wesentlichen kann Biskuitteig auf zwei Arten zubereitet werden. Die Zubereitung mit ganzen Eier ist einfacher, wenn der Teig jedoch noch lockerer sein soll, müssen die Eier getrennt werden.
- Bei der zweiten Zubereitungsmethode muss das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen werden. Dann nach und nach den Zucker zugeben und dazwischen kräftig rühren. Mit einem Löffel Zucker anfangen und langsam und allmählich, während die Masse fester wird, mehr Zucker zugeben. Dieser Vorgang nimmt etwa 3-5 Minuten in Anspruch. Das Eigelb zugeben und perfekt mischen (eine halbe Minute).

Die nachfolgenden Tipps gelten für beide Zubereitungsarten:

- Die Eier müssen Raumtemperatur haben.
- Mit Streuzucker werden bessere Ergebnisse erzielt, denn dieser löst sich leichter auf.
- Schüssel und Knethaken müssen sauber und trocken sein und dürfen keine Fettspuren aufweisen.

- Die Mixgeschwindigkeit des Geräts Mixmaster gewährleistet die für das Untermengen des Mehls erforderliche sanfte, jedoch entschiedene Bewegung. Nur so lange rühren, bis das Mehl vollständig mit der Masse vermengt ist. Das Rühren stets auf Geschwindigkeitsstufe 1 beginnen.
- Die Flüssigkeit muss stets warm sein, wenn sie der Masse für den Biskuitteig zugegeben wird. Damit beginnt die Backphase und daher muss der Ofen bereit sein.
- Das Rühren nicht beschleunigen und sicherstellen, dass die Flüssigkeit gut mit der Teigmasse vermengt ist. Wenn die Flüssigkeit nicht gut vermengt ist, geht der Biskuitteig beim Backen an dieser Stelle nicht auf.

EINIGE TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON BISKUITTEIG

- Die Flüssigkeit muss stets warm sein, wenn sie der Masse für den Biskuitteig zugegeben wird. Damit beginnt die Backphase und daher muss der Ofen bereit sein.
- Das Rühren nicht beschleunigen und sicherstellen, dass die Flüssigkeit gut mit der Teigmasse vermengt ist. Wenn die Flüssigkeit nicht gut vermengt ist, geht der Biskuitteig beim Backen an dieser Stelle nicht auf.
- Der Biskuitteig muss gleichmäßig verteilt werden. Das beste Ergebnis wird erzielt, wenn der Teig nicht aufgestrichen, sondern in die Form gegossen und dann durch Neigen der Form gleichmäßig bis in die Ecken verteilt wird.
- Während der Biskuitteig im Ofen ist, ein Stück Backpapier, dessen Größe die der Form überschreitet, mit etwas Kristallzucker bestreuen. Die Marmelade verrühren, damit sie leichter aufgestrichen werden kann. Sobald der gebackene Biskuitteig aus dem Ofen genommen wird, sofort auf das vorbereitete Backpapier stürzen und die Marmelade von der Mitte her

rasch nach außen verstreichen. Mit Hilfe des Backpapiers den noch heißen Biskuitteig rollen.

- Der Biskuitteig muss schnell gerollt werden und darf nicht zu heiß sein, denn ansonsten zerbricht er.

DAS BACKEN IM OFEN

Fett

- Bei diesen Rezepten können auch Ziegenmilch und fettarme Milch verwendet werden.
- Auch Margarine und fettarme Butter können für diese Rezepte verwendet werden.

WEISSBROT (Grundrezept)

- 1 Tütchen Trockenhefe
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Tasse lauwarmes Wasser
- 3/ 4 Tasse lauwarme Milch
- 60 g zerlaufene Butter
- 4 Tassen Mehl
- 1 Teelöffel Salz

1. In einer kleinen Schüssel die ersten fünf Zutaten miteinander vermischen und an einem warmen Ort so lange ruhen lassen, bis sich kleine Bläschen auf der Oberfläche bilden (etwa 10 Minuten).
2. Die Knethaken in den entsprechenden Einsatz einführen (siehe Seite 5). Die trockenen und gesiebten Zutaten in die Schüssel geben.
3. Die Hefemasse langsam auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ zugeben. Die Wände der Schüssel müssen mit einem Gummispatel abgeschabt werden. 3-4 Minuten lang kneten.
4. So lange weiter kneten, bis alle Zutaten perfekt miteinander vermischt sind und eine Kugel entsteht.
Die Teigmasse ist feucht und klebrig. Mit Hilfe eines Spatels den Teig aus der Schüssel entfernen.

5. Den Teig in eine gebutterte Schüssel legen und einmal umdrehen, damit auch die obere Seite eingefettet wird. Zudecken und an einem warmen Ort auf doppelte Größe aufgehen lassen (40-50 Minuten).
6. Den Teig eindrücken, zur Mitte hin zusammenfallen und umdrehen, aus der Schüssel nehmen und auf eine gut bemehlte Fläche auflegen. Leicht mit der Handfläche kneten, bis ein geschmeidiger und gleichmäßiger Teig entsteht.
Den Teig in zwei Hälften teilen und Brote formen.
Leicht mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort (etwa 20-30 Minuten lang) auf die doppelte Größe aufgehen lassen.
Den Ofen auf 200°C vorheizen.
7. Etwa 30 Minuten lang backen. Wenn das Brot fertig ist, muss es hohl klingen, wenn man darauf klopft.

Varianten des Rezepts

1. Die Schritte 1-5 des Rezepts „Weißbrot (Grundrezept)“ ausführen.
2. Den Teig eindrücken, zur Mitte hin zusammenfallen und umdrehen. Auf einer leicht bemehlten Fläche kneten, in 8 Stücke zerteilen und jedes dieser Stücke in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Jede Scheibe in 1 cm dicke Streifen schneiden und diese zu Grissini rollen.
4. Die Grissini auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech legen, mit Milch bepinseln und mit Salz und/oder Mohn und Sesam bestreuen oder mit Cajunsauce bepinseln.
5. Bei 200°C Grad 15 Minuten oder so lange backen, bis die Grissini trocken, goldgelb und knusprig sind.

BRÖTCHEN

1. Die Schritte 1-5 des Rezepts „Weißbrot (Grundrezept)“ ausführen.
2. Den Teig eindrücken, zur Mitte hin zusammenfallen und umdrehen. Auf einer gut bemehlten Fläche leicht verkneten, in 12 Teile teilen und diese auf

der Arbeitsfläche zu 12 gleichmäßigen und glatten Kugeln rollen.

- Die einzelnen Teigportionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auflegen, mit Klarsichtfolie bedecken und 20-40 Minuten lang gehen lassen, sodass der Teig sich etwa um das Doppelte vergrößert. Leicht mit Ei bestreichen und mit einer Mischung aus Sesam und Mohnsamen bestreuen.
- Bei 200°C 15-20 Minuten lang backen.

SESAMBRÖTCHEN

- Die Schritte 1-5 des Rezepts „Weißbrot (Grundrezept)“ ausführen.
- Den Ofen auf 220°C vorheizen und ein Ofenblech einfetten.
- Den Teig eindrücken, zur Mitte hin zusammenfallen und umdrehen. Auf einer leicht bemehlten Fläche kneten, in 24 Portionen teilen und glatte, runde Kugeln formen.
- Die einzelnen Kugeln nebeneinander auf das bereits vorbereitete Blech auflegen, mit zerlassener Butter bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- Mit Klarsichtfolie zudecken und an einem warmen Ort etwa 10 Minuten lang gehen lassen.
- Etwa 20 Minuten lang im Ofen backen. Wenn die Brötchen fertig sind, klingen sie hohl, wenn man mit dem Finger darauf klopft.

Varianten des Rezepts

Mit diesem Rezept können ebenfalls Fladen zubereitet werden. Den Teig in gleich große Portionen teilen, Kugeln formen und mit einem Nudelholz etwa 1,5 cm dick ausrollen.

Die Fladen nebeneinander auf bereits vorbereitete Ofenbleche auflegen, mit zerlassener Butter bestreichen und mit Sesam bestreuen. Mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 10 Minuten lang gehen lassen. Etwa 20 Minuten lang backen.

ROSINENBROT

Rezept für 2 Brote

- 1 Tütchen Trockenhefe
 - 2 Esslöffel Zucker
 - 60 g zerlassene Butter oder Margarine
 - 1 1/4 Tassen lauwarme Milch
 - 3/4 Tasse Wasser
 - 4 Tassen Mehl Type 405 oder Brotmehl
 - zusätzliche 2 Esslöffel Zucker
 - 2 Esslöffel Milchpulver
 - 1 Teelöffel Salz
 - 1 Tasse Rosinen
- In einer kleinen Schüssel die Hefe, den Zucker, die Butter und das Wasser vermischen. An einem warmen Ort so lange ruhen lassen, bis sich kleine Bläschen bilden.
 - Die Knethaken in den entsprechenden Einsatz einführen. Die trockenen, gesiebten Zutaten einschließlich Rosinen in die Schüssel geben.
 - Auf Geschwindigkeitsstufe „MIN 1“ langsam und allmählich die Hefemasse zugeben.
Hinweis: Möglicherweise müssen die Wände der Schüssel mit einem Gummispatel abgeschabt werden. Die Masse etwa 4-5 Minuten kneten.
 - So lange kneten, bis alle Zutaten perfekt miteinander vermischt sind und eine Kugel entsteht. Hinweis: Die Masse muss feucht und klebrig sein. Den Teig mit Hilfe des Spatels aus der Schüssel nehmen.
 - Den Teig in eine mit Butter eingefettete Schüssel geben und umdrehen, um auch die Oberseite einzufetten. Mit Klarsichtfolie zudecken und an einem warmen Ort auf doppelte Größe aufgehen lassen (40-50 Minuten).
 - Den Teig eindrücken, zur Mitte hin zusammenfallen und umdrehen, auf eine gut bemehlte Fläche kippen und 1-2 Minuten leicht kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. In Portionen teilen und Brötchen formen. Mit Klarsichtfolie zudecken und an einem warmen Ort (etwa 20

Minuten lang) bis auf doppelte Größe aufgehen lassen.

Den Ofen auf 220°C vorheizen.

7. Etwa 30 Minuten lang backen. Fertig gebackene Brote klingen hohl, wenn man mit den Fingern darauf klopft.

Tipp: Wenn der Teig zu feucht ist, während des Knetvorgangs des Mixers langsam jeweils einen Esslöffel Mehl zugeben, bis eine gleichmäßige, leicht, jedoch nicht zu feuchte Masse entsteht. Der Teig muss etwas klebrig, luftig und geschmeidig sein.

Varianten des Rezepts

Mit der süßen Variante des Teigs kann verschiedenes Gebäck wie z.B. Brotzöpfe, Chelsea-Buns oder süße Kaiserbrötchen hergestellt werden.

Süße Zöpfe

1. Die Schritte 1-5 des Rezepts „Rosinenbrot“ ausführen.
2. Den Teig eindrücken, zur Mitte hin zusammenfallen und umdrehen, auf eine leicht bemehlte Fläche legen und mit gut bemehlten Händen so lange kneten, bis eine glatte, luftige und geschmeidige Masse entsteht.
Den Teig in zwei Portionen teilen. Eine Portion auf einer bemehlten Fläche zu einem etwa 2 cm dicken Rechteck mit 60 x 30 cm Seitenlänge ausrollen.
3. Der Länge nach in 3 gleiche Teile schneiden, die oberen Enden gut miteinander verbinden, die drei Teile zu einem Zopf flechten und an den Enden mit leichtem Druck zusammenfügen.
4. Den Zopf auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech auflegen und 40-45 Minuten lang bei 200°C backen. Nach dem Backen glasieren. Den Vorgang mit der zweiten Hälfte wiederholen.

GLASUREN

- 3 Esslöffel Zucker
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 Teelöffel Gelatine
- 3 Esslöffel Zucker

Das Wasser, den Zucker und die Gelatine in einen kleinen Topf geben. Auf mittlerer Flamme so lange vermischen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist (etwa 2 Minuten).

Wenn die Masse abgekühlt ist, den Zopf mit der Glasur bestreichen. 1/2 Tasse Puderzucker, 20 ml Wasser und eine Lebensmittelfarbe nach Wunsch mit der Masse vermischen.

CHELSEA BUNS (englische Teebrötchen)

1. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem etwa 2 cm dicken Rechteck mit 60 x 30 cm Seitenlänge ausrollen.
Mit einer halben Tasse gemischtem Trockenobst oder mit einem geschälten, in Stückchen geschnittenen Granny-Apfel belegen.
2. Von der längeren Seite her zusammenrollen.
3. Die Rolle in 5 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Auf einer runden gebutterten und mit Backpapier ausgekleideten Kuchenform je nach Belieben auflegen. Die Scheiben so aufeinanderlegen, dass dekorative Formen entstehen. Mit Eiweiß bestreichen und etwa 15-20 Minuten lang gehen lassen.
5. Im heißen Ofen bei 200°C 40-45 Minuten lang backen. Nach dem Backen glasieren.
Hinweis: Für die Glasur siehe Rezept „süße Zöpfe“.
6. Wenn das Gebäck abgekühlt ist, glasieren. 1/2 Tasse Puderzucker, 20 ml Wasser und rosa Lebensmittelfarbe miteinander vermischen.

Varianten des

Mit diesem Rezept können ebenfalls heiße Kaiserbrötchen hergestellt werden. Den Teig in 18 gleich große Portionen teilen und Kugeln formen. Die Kugeln nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem Messer kreuzförmig einschneiden und dann mit Hilfe einer Spritztüte mit einer dickflüssigen Mischung aus Mehl und Wasser verzieren. Zudecken und etwa 30 Minuten lang auf doppelte Größe aufgehen lassen. Im heißen Ofen bei 200°C 20-30 Minuten lang backen. Die Brötchen noch heiß glasieren. Warm mit Butter servieren.

VOLLKORNBROT

- 1 Tütchen Trockenhefe
- 2 Esslöffel Zucker
- 3 Tassen lauwarmes Wasser
- 30 g zerlassene Butter
- 2 Tassen Mehl
- 1 1/2 Tassen Vollkornmehl
- 1 Teelöffel Salz

1. In einer kleinen Schüssel die Hefe, den Zucker, das Wasser und die Butter miteinander verrühren und an einem warmen Ort etwa 10 Minuten lang ruhen lassen, bis kleine Bläschen entstehen.
2. Die Knethaken in den entsprechenden Einsatz einführen (siehe Seite 5). Die trockenen, gesiebten Zutaten in die Schüssel geben.
3. Auf Geschwindigkeitsstufe „MIN 1“ langsam und allmählich die Hefemasse zugeben.
Hinweis: Möglicherweise müssen die Wände der Schüssel mit einem Gummispatel abgeschabt werden. 3-5 Minuten lang kneten.
4. So lange kneten, bis alle Zutaten perfekt miteinander vermischt sind und eine Kugel entsteht. Die Masse muss luftig und klebrig sein.

5. Den Teig in eine gebutterte Schüssel geben und einmal umdrehen, damit auch die Oberseite eingefettet wird. Mit Klarsichtfolie zudecken und an einem warmen Ort (40-50 Minuten lang) bis auf doppelte Größe aufgehen lassen.
6. Den Teig eindrücken, zur Mitte hin zusammenfallen und umdrehen. Auf einer leicht bemehlten Fläche kneten, in zwei Portionen schneiden und zwei Brote formen.
Mit Klarsichtfolie zudecken und an einem warmen Ort (etwa 30 Minuten lang) bis auf doppelte Größe aufgehen lassen. Den Ofen auf 200°C aufheizen.
7. Etwa 30 Minuten lang backen. Fertig gebackene Brote müssen hohl klingen, wenn man mit dem Finger darauf klopft.

Varianten des Rezepts

Dieser Teig kann für die Zubereitung von Brötchen, Grissini und als Basis für weiteres Vollkorngebäck verwendet werden. Siehe Varianten des Rezepts „Weißbrot (Grundrezept)“.

Hinweis: Anstelle des Mehls Type 405 kann ebenfalls Hartweizenmehl verwendet werden.

GEBURTSTAGSKUCHEN

Grundrezept für Butterkuchen

- 125 g Butter oder Margarine
- 4 Tropfen Vanille-Extrakt
- 3/4 Tasse Streuzucker
- 2 Eier
- 2 Tassen Mehl mit Hefezusatz
- 1 Tasse Milch

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine runde Kuchenform mit 20 cm Durchmesser bzw. eine entsprechende Form einfetten.
2. Die Butter in der Schüssel auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ 1 weich schlagen, die Vanille und den Zucker zugeben und auf Geschwindigkeitsstufe 3 etwa 2 Minuten lang rühren, bis eine luftige, cremige Masse entsteht.

3. Die Eier einzeln zugeben und nach jeder Zugabe gut rühren.
4. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 schalten und abwechselnd das gesiebte Mehl und die Flüssigkeit zugeben. Bei zu hoher Geschwindigkeit würde sich das Mehl verstreuen. 3-4 Minuten lang rühren, bis eine gleichmäßige, feste, cremige Masse entsteht.
5. Die Masse in die vorbereitete Kuchenform geben und 30-35 Minuten oder so lange backen, bis der Kuchen eine schöne goldbraune Farbe hat.

UMGESTÜRZTER PFIRSICHKUCHEN

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine runde Kuchenform mit 20 cm Durchmesser einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. 4 Pfirsiche halbieren und entkernen, mit der aufgeschnittenen Seite nach unten auf die Kuchenform auflegen und mit 3 Esslöffeln Zucker und 20 g in kleine Stückchen geschnittener Butter bestreuen.
3. Die Schritte 2-4 des Rezepts „Grundrezept Butterkuchen“ ausführen.
4. Den Teig mit einem Esslöffel in die Kuchenform geben und glatt streichen. So lange (etwa 40-45 Minuten) backen, bis der Kuchen zusammenfällt, wenn er in der Mitte berührt wird. Abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen.
5. Umstürzen und mit den nach oben gerichteten Pfirsichen servieren.
Das Rezept gilt für 1 Kuchen.

Varianten des Rezepts

Für das Rezept können Scheiben frischer Ananas, Mango, Pfirsiche, Birnen, Aprikosen oder Dosenobst wie z.B. Pflaumen verwendet werden. Das Dosenobst muss gut abgetropft werden. Ebenfalls möglich sind tiefgefrorene Waldbeeren.

Serviertipps für den Kuchen: Den Kuchen in Stücke geschnitten mit einem Löffel Sahne servieren.

ZITRONEN- ODER ORANGENKUCHEN

Für eine interessante, leckere Variante der Masse die geriebene Schale einer Zitrone oder einer Orange und/oder Butter und Zucker und 2 Esslöffel Mohnsamen zugeben.

STREUSELKUCHEN MIT KAFFEE

Beim Rühren der Masse zwei Esslöffel löslichen Kaffee zugeben und die Oberfläche mit einer Streuselmasse aus einem Gemisch aus 1 Esslöffel Butter, 2 Esslöffeln Mehl, 2 Esslöffeln Zucker, ½ Teelöffel Zimt und 2 Esslöffeln löslichem Kaffee bestreuen.

SCHOKOLADENKUCHEN

Zum Teig des oben genannten Rezepts 60 g zerschmolzene Zartbitterschokolade in die Milch geben und vor dem Backen gut mit der Masse vermischen.

MARMORKUCHEN

Den Teig in 3 Teile teilen, einen Teil natürlich belassen, rosa Lebensmittelfarbe zum 2. Teil und 2 Esslöffel Kakaopulver, ½ Teelöffel Natron und 1 Esslöffel Milch zum 3. Teil geben. Mit dem Löffel die gefärbten Teige abwechselnd in eine Ringform mit 20 cm Durchmesser gießen oder die drei verschiedenen farbigen Teigmassen in drei unterschiedlichen Kuchenformen backen. Dann 2 cm dicke Stäbchen schneiden und mit einer leichten Glasur (Rezept siehe im Kapitel „Glasuren“ auf Seite 19) miteinander verbinden. Die Stäbchen übereinander legen und einen Kuchen aus 3x3 Stäbchen bilden und glasieren.

WALDBEERENKUCHEN

Den Teig in der Kuchenform vor dem Backen mit 2 Tassen frischen bzw. tiefgefrorenen Waldbeeren oder Früchten aus der Dose belegen. Die Dosenfrüchte müssen gut abgetropft sein.

BISKUIT MIT VANILLE

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Rezept für ein Biskuit 1 x 20 cm

- 3 getrennte, raumwarme Eier
- 1/ 4 Tasse Streuzucker
- 1 halbierte Vanillestange ohne Kerne
- 1 Tasse gesiebtes Mehl mit Hefezusatz

1. Eine Kuchenform mit 20 cm Durchmesser mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Das Eiweiß in die Mixschüssel geben und auf der Hochgeschwindigkeitsstufe „MAX“ zu Eischnee schlagen.
3. Den Streuzucker zugeben und so lange schlagen, bis eine helle, dicke Masse entsteht. Eiweiß und Vanille zugeben und so lange rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Die Knetmaschine abschalten, die Rührhaken und die Schüssel entfernen. Die Schüssel auf die Arbeitsfläche stellen und mit einem großen Stahlöffel oder einem Kunststoffspatel das Mehl und 3 Esslöffel Wasser unterrühren. Die Masse muss gut verrührt sein, wobei darauf zu achten ist, die Luftblasen, die einen schaumigen, luftigen Teig gewährleisten, nicht herauszurühren.
5. Die Masse gleichmäßig in eine gebutterte Kuchenform gießen und etwa 20-25 Minuten oder so lange backen, bis ein zum Test in den Kuchen eingeführtes Spießchen sauber und trocken herausgezogen wird.
6. Damit sich der Kuchen leichter aus der Form löst, mit einem Messer am Rand

der Form entlang fahren und dann sanft auf den Boden schlagen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Hinweis: Wenn keine Vanillestange zur Verfügung steht, kann auch Vanille-Extrakt oder Vanille-Aroma verwendet werden, wobei daran zu denken ist, dass das Extrakt konzentriert ist und somit ein Tropfen genügt.

Serviertipps für den Kuchen:

Den abgekühlten Kuchen durchschneiden und den Boden mit Marmelade je nach Belieben bestreichen und dann mit dicker geschlagener Sahne überziehen.

Die Schichten übereinander legen und eine Torte bilden. Mit Puderzucker bestreuen oder mit Schlagsahne überziehen und mit frischen Kirschen belegen.

LEICHTE BUTTERGLASUR

- 1/ 3 Tasse Butter oder Margarine
- 4 Tassen Puderzucker
- eine Prise Salz
- 3- 4 Esslöffel Milch
- 1 1/2 Teelöffel Vanille

Alle Zutaten in die Schüssel geben und auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ so lange verrühren, bis eine helle, schaumige, cremige Masse entsteht.

KONZENTRIERTE GLASUR

- 3 Esslöffel Zucker
 - 1/ 4 Tasse Wasser
 - 1 Teelöffel Gelatine
1. Die Zutaten in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange kochen, bis der Zucker aufgelöst ist (etwa 2 Minuten).
 2. Das bereits fertige Gebäck mit der Glasur überziehen.

GLASUR „ROYAL“ FÜR OBSTKUCHEN

- 1 Eiweiß
- 1 1/4 oder 1 1/2 Tassen gesiebter Puderzucker
- 1 Esslöffel flüssiger Traubenzucker
- 2 Esslöffel Zitronensaft
etwa zusätzliche 500 g Puderzucker für den Teig

1. In der kleinen Schüssel das Eiweiß auf Geschwindigkeitsstufe „MAX“ zu Eischnee schlagen.
2. Nach und nach auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ den Zucker zugeben.
3. Den Traubenzucker auf derselben Geschwindigkeitsstufe zugeben.
4. Die Masse bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer glatten Creme rühren. Den Zitronensaft zugeben.
5. Die Glasur auf eine mit Puderzucker bestäubte Fläche gießen und so lange verarbeiten und Zucker zugeben, bis eine dicke, gleichmäßige, feste Masse mit sehr heller Farbe entsteht.

Hinweis: Wenn die Glasur nicht sofort verwendet wird, mit einem feuchten Tuch oder Klarsichtfolie zudecken.

ÄPFEL-ZIMT-KUCHEN

FÜR DEN TEIG:

- 1 Tütchen Trockenhefe
- 2 Esslöffel Zucker
- 60 g zerlaufene Butter
- 1 1/4 Tassen warme Milch
- 1/ 2 Tasse Wasser
- 4 Tassen Mehl
- zusätzliche 2 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Milchpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Tasse Rosinen

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 1/ 8 Tasse Wasser
- 1/ 4 Tasse Zucker
- 3 geschälte, entkernte und in Würfel geschnittene Äpfel
- 5 Tropfen Vanille-Extrakt
- 1/ 2 Teelöffel Zimt
- 1/ 2 Esslöffel Maizena, aufgelöst in 1/2 Esslöffel Wasser

Hinweis: Anstelle der Maizena-Stärke kann Arrowroot oder Mehl verwendet werden.

FÜR DIE GLASUR:

- 3 Esslöffel Zucker
 - 1/ 4 Tasse Wasser
 - 1 Esslöffel Gelatine
1. Das Wasser und den Zucker in einen Topf geben und den Zucker bei mittlerer Hitze auflösen. Die Hitze erhöhen und zum Kochen bringen. Die Äpfel zugeben und so lange garen, bis sie in der Mitte noch knackig und sind. **DIE ÄPFEL DÜRFEN NICHT ZERFALLEN.** Den Zimt und die Vanille zugeben, die in Wasser aufgelöste Maizena-Stärke zugeben, verdicken lassen und noch eine Minute lang garen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.
 2. Die Hefe, den Zucker, die Butter und das Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren.
Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich Bläschen gebildet haben (etwa 10 Minuten).
 3. Die Knethaken in den entsprechenden Einsatz einführen und die gesiebten Zutaten einschließlich der Rosinen in die Schüssel geben.
 4. Auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ nach und nach die Hefemasse zugeben.
Hinweis: Möglicherweise müssen die Wände der Schüssel mit einem Gummispatel abgeschabt werden. Schrittweise die Geschwindigkeit erhöhen und 4-5 Minuten lang kneten.
 5. So lange weiterkneten, bis alle Zutaten perfekt miteinander vermengt sind und eine Kugel bilden. Der Teig muss gleichmäßig und klebrig sein.

6. Den Teig in eine mit Öl bepinselte Schüssel legen und umdrehen, damit auch die andere Seite eingefettet wird. Mit Klarsichtfolie zudecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat (40-50 Minuten).
7. Den Teig schlagen, damit die Luft entweicht, zur Mitte hin zusammenfallen und umdrehen. Auf einer leicht bemehlten Fläche kneten, bis eine weiche, gleichmäßige Masse entsteht. Die Hälfte des Teigs zu einem Rechteck mit einer Größe von etwa 30x20 cm ausrollen.
8. Die längere Kante mit der Apfelmasse belegen und dann wie einen Strudel zusammenrollen.
9. Den Strudel in eine gebutterte Rohrbodenform legen und die Enden miteinander verbinden. Zudecken und etwa 40-45 Minuten lang gehen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
10. Etwa 30-35 Minuten oder so lange backen, bis der Kuchen eine schöne goldene Farbe hat. Aus der Form nehmen und noch heiß glasieren.
11. Für die Glasur: Wasser, Zucker und Gelatine in einen kleinen Topf geben. Unter ständigem Rühren so lange kochen, bis der Zucker aufgelöst ist (etwa 2 Minuten).

Hinweis: Diese Schritte mit der zweiten Teighälfte wiederholen.

KUCHEN MIT KAROTTEN, PFLAUMEN UND ROSINEN

- 6-8 große entsteinte Pflaumen
- 1 Tasse Walnüsse
- 1 Tasse Rosinen
- 4 mittelgroße, geschälte und klein geschnittene Karotten
- 4 Eier
- 1 1/2 Tassen Streuzucker
- 3/4 Tasse Pflanzenöl
- 2 1/2 Tassen Mehl
- 2 Teelöffel Natron
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel Mischgewürz
- 1/4 Teelöffel Muskatnuss

KÄSEÜBERZUG

- 125 g cremiger, weich gerührter Käse
 - 30 g Butter
 - 3 Teelöffel Zitronensaft
 - 2 1/2 Tassen Puderzucker
1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. 2 rechteckige Formen einfetten und mit Mehl bestäuben.
 2. Die Eier und den Zucker auf der Geschwindigkeitsstufe „MAX“ 2 Minuten lang in der Schüssel verrühren.
 3. Die Butter hinzufügen und 3 Minuten lang rühren, bis eine dicke, cremige Masse entsteht.
 4. Alle anderen Zutaten zugeben und gut vermischen.
 5. Die Masse in die zuvor vorbereiteten Formen füllen und 50 Minuten lang backen. In den Formen etwas abkühlen lassen und dann auf ein Gitter auflegen und vollständig abkühlen lassen.
 6. Für den Überzug: Bei mittlerer Geschwindigkeit den Käse, die Butter, den Zitronensaft und den Zucker kneten, bis eine weiche, cremige Masse entsteht.
 7. Wenn die Kuchen abgekühlt sind, je nach Belieben mit dem Überzug verzieren.

Für den Backteig

Rezept für 8-12 Küchlein

- 1 Tasse Mehl
- 3 Teelöffel Backpulver
- eine Prise Salz
- 1 Ei
- 1/ 2 Tasse Milch

1. Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel sieben, das Ei und die Milch zugeben und auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ so lange verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht (etwa 1-2 Minuten).
2. Obst oder Gemüse je nach Belieben in den Teig tauchen und sofort in reichlich Öl ausbacken.

Tipps für die Zutaten: frisches oder gekochtes Obst, Käse, Austern

Hinweis: Beim Frittieren darauf achten, dass das Öl sehr heiß sein muss. Die Temperatur ist richtig, wenn das Öl beim Eintauchen der Küchlein zischt.

MAYONNAISE

- 3 Eigelb
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Zucker
- 1/ 2 Tasse Essig
- 2 Tassen Pflanzen- oder Olivenöl

1. Die Eigelb, den Senf, das Salz und den Zucker in der Schüssel auf Geschwindigkeitsstufe „MAX“ verrühren. Langsam den Essig und das Öl zugeben und 3-5 Minuten lang rühren, bis eine sehr dickflüssige, cremige Masse entsteht.
2. Kosten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

LECKERE WINDBEUTEL

Rezept für etwa 40 Windbeutel

Für den Teig:

- 60 g Butter oder Margarine
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse gesiebtes Mehl
- 3 große Eier

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Die Bleche mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter oder Margarine und das Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
3. Das Mehl zugeben und weiter rühren, bis sich die Masse von den Wänden löst.
4. Abkühlen lassen. Die Masse in die Schüssel füllen und 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe „MAX“ rühren.
5. Ein Ei nach dem anderen unter Rühren zugeben, bis eine feste, gleichmäßige Masse entsteht.
6. Mit einem Teelöffel oder einer Spritztüte walnussgroße Windbeutel direkt auf die zuvor vorbereiteten Bleche setzen.
7. 15 Minuten lang backen, dann die Temperatur des Ofens auf 160°C stellen und so lange backen, bis die Windbeutel innen trocken sind. Abkühlen lassen, mit süßen oder herzhaften Füllungen füllen und servieren.

Hinweis: Die Windbeutel können tiefgefroren werden.

Für die Füllung:

Weißer Sauce (Grundrezept)

- 2 Esslöffel Butter oder Margarine
- 2 Esslöffel Mehl
- 1/ 2 Teelöffel Salz
- 1/ 4 Teelöffel Cayenne-Pfeffer
- 1/ 2 Tasse Milch

1. Die Butter oder die Margarine in einem Topf zerlaufen lassen, ohne aufzukochen.

2. Vom Herd nehmen, das Mehl, das Salz und den Pfeffer zugeben, wieder auf den Herd stellen, gut vermengen, aber nicht bräunen lassen.
3. Die Milch auf einmal dazu gießen und weiter mischen, bis die Masse aufkocht und sich verdickt.
4. Die Sauce für eine der empfohlenen Füllungen verwenden oder in zwei oder drei Portionen teilen.

LACHSFÜLLUNG

- 1 Dose Lachs zu 125 g
- 2 Teelöffel Mayonnaise
Zitronensaft nach Belieben

Den Lachs abtropfen lassen und in einer Schüssel zerpfücken. Die Mayonnaise und die weiße Sauce zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Belieben Zitronensaft hinzufügen. Die abgekühlten Windbeutel mit dieser Masse füllen und heiß oder kalt servieren. Den Lachs abtropfen lassen und in einer Schüssel zerpfücken. Die Mayonnaise und die weiße Sauce zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Belieben Zitronensaft hinzufügen. Die abgekühlten Windbeutel mit dieser Masse füllen und heiß oder kalt servieren.

SPARGELFÜLLUNG

- 1 kleine Dose Spargel, gut abgetropft und in kleine Stücke geschnitten,
- 90 g geriebenen Parmesan oder Pecorino Romano.

Die Spargel, die weiße Sauce und den Käse gut miteinander vermischen. Je nach Belieben salzen und pfeffern und die Windbeutel mit dieser Masse füllen. Heiß oder kalt servieren.

PILZ-BACON-SAUCE

- 1 250g-Dose Pilze, gut abgetropft und fein geschnitten
- 2 Scheiben Bacon, gekochten oder rohen Schinken, fein geschnitten

In einer kleinen Schüssel die weiße Sauce, die Pilze und den Bacon gut miteinander vermischen. Die Windbeutel mit der Masse füllen und heiß oder kalt servieren.

Hinweis: Weiße Sauce schmeckt auch hervorragend mit gehackten frischen Kräutern und Brie-Käse.

SÜSSE CREPES

- 1 1/2 Tassen Mehl
Eine Prise Salz
 - 2 Eier
 - 1 1/4 Tassen Milch
 - 1 Esslöffel Öl
1. Alle Zutaten in die Mixmaster-Schüssel geben und 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ gut vermischen.
 2. 1 Stunde lang ruhen lassen.
 3. Eine Panne erhitzen, einfetten und dann etwa 1/3 Tasse Teig für eine Crêpe einfüllen.
 4. Einige Sekunden lang backen lassen, bis die Crêpe eine leicht goldbraune Farbe hat, umdrehen und auf der anderen Seite backen. Mit Zitronensaft besprühen und mit Zucker bestreuen. Zusammenrollen und servieren.
- Tipp:** Die Crêpes nach dem Backen mit Nutella bestreichen und zusammenrollen. Heiß oder kalt serviert eine Köstlichkeit für Groß und Klein.

PAVLOVA

- 4 Eiweiß
- 1 Tasse Streuzucker
- 2 Esslöffel Essig
- 3 Esslöffel Maizena
- 1/ 2 Esslöffel Vanilleextrakt

1. Den Ofen auf 120°C vorheizen. Eine Kuchenform mit 20 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Das Eiweiß in der gut gesäuberten Mixmaster-Schüssel auf Geschwindigkeitsstufe „MAX“ zu festem Eischnee schlagen.
3. Den Zucker langsam löffelweise zugeben und vor jedem neuen Löffel gut verrühren. Je dickflüssiger die Masse wird, desto schneller kann der Zucker zugegeben werden. Dieser Vorgang erfordert einen Zeitaufwand von etwa 5-8 Minuten.
4. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 zurückschalten, den Essig, die Maizena-Stärke und die Vanille zugeben und weiter verrühren, bis die Masse fest und glänzend wird (etwa 2-3 Minuten).
5. Die Hälfte der Masse in der Kuchenform verteilen und mit der anderen Hälfte mit Hilfe eines Spritzbeutels den Rand formen.
6. Etwa 1 bis 1 1/2 Stunden backen. Den Ofen ausschalten und möglichst eine Nacht oder einige Stunden lang abkühlen lassen.

Serviertipps für den Kuchen:

Nach Belieben dekorieren. Köstlich mit geschlagener Sahne und Waldbeeren und mit Puderzucker bestreut.

LUFTIGE KÜCHLEIN

Rezept für etwa 12 Küchlein

- 1 1/2 Tassen Mehl mit Hefezusatz
- Eine Prise Salz
- 1 Teelöffel Natron
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Ei
- 1 1/4 Tassen Milch
- 4- 5 Tropfen Vanille-Extrakt
- 40 g Butter oder Margarine

1. Das Mehl, das Salz und das Natron in die Schüssel einsieben, den Zucker, das Ei, die Milch und die Vanille zugeben. Auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ so lange rühren, bis alle Zutaten perfekt miteinander vermengt sind.
2. Auf die Geschwindigkeitsstufe „MAX“ schalten und 1-2 Minuten lang rühren, bis eine glatte, gleichmäßige Masse entsteht.
3. Die zerlassene Butter hinzufügen. Die Masse löffelweise in eine Pfanne mit heißem Öl geben und so lange backen, bis die Küchlein aufgegangen sind, dann umdrehen und auch auf der anderen Seite backen.
Hinweis: Die Küchlein können tiefgefroren und wieder aufgewärmt werden.

Serviertipps für die Küchlein:

Heiß oder kalt servieren.

Als Süßspeisen mit geschlagener Sahne oder Marmelade.

Herzhaft, mit Butter bestrichen oder mit Schinken und Käse gefüllt.

Dem Teig frisch gehackte Kräuter zugeben und die Küchlein mit cremigem Käse, geräuchertem Lachs oder Kaviar servieren.

PLÄTZCHEN MIT SCHOKOTROPFEN

Rezept für etwa 100 Plätzchen

- 125 g Butter oder Margarine
- 3/ 7 Tasse Streuzucker
- 2/ 3 Tasse Rohrzucker
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Vanille-Essenz
- 2 1/4 Tassen Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Natron
- 2 Tassen Schokotropfen
- 1 Tasse gehackte Erdnüsse

1. Den Ofen auf 170°C vorheizen und ein Ofenblech mit Butter einfetten.
2. Die Butter in der Schüssel auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ weich rühren.
3. Auf die mittlere Geschwindigkeit schalten und die beiden Zuckersorten zugeben.
4. Die Eier und die Vanille zugeben und auf Geschwindigkeitsstufe „MAX“ so lange rühren, bis eine helle, schaumige Masse entsteht.
5. Die trockensten, gesiebten Zutaten zugeben und gut vermischen.
6. Mit einem Löffel die Schokotropfen und die Erdnüsse untermischen.
7. Die Masse mit Hilfe eines Teelöffels in kleinen Häufchen auf das Blech setzen und 12-15 Minuten oder so lange backen, bis die Plätzchen goldgelb sind.
8. Auf dem Gitter abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen können die Plätzchen mit Nutella zusammengeklebt werden und mit Puderzucker bestäubt werden.

CORNFLAKES-KÜGELCHEN

- 1/ 2 Tasse Butter oder Margarine
- 1/ 2 Streuzucker
- 1 Ei
- Vanille-Essenz
- 1/ 2 Tasse Rosinen
- 1/ 2 Kokosflocken
- 1 1/4 Tassen Mehl mit Hefezusatz
- eine Prise Salz
- 2 Tassen zerkleinerte Cornflakes

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Ofenblech mit Butter einfetten und mit Backpapier auskleiden.
2. Die Butter mit dem Zucker in der Schüssel bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.
3. Das Ei zugeben und gut rühren.
4. Die Vanille, die Rosinen und die Kokosflocken zugeben und auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ weiter rühren.
5. Das Mehl und das Salz auf zwei Mal zugeben und alle Zutaten gut miteinander vermischen.
6. Auf einen Bogen Backpapier eine Schicht Cornflakes geben und die Masse mit einem Esslöffel in kleinen Häufchen auf die Cornflakes setzen. Mit Cornflakes bedeckte Kugeln rollen.
7. Die Kugeln auf das bereits vorbereitete Backblech auflegen und 15 Minuten lang backen. Abkühlen lassen.

EXPRESS-TÖRTCHEN

Rezept für 12 Törtchen

- 60 g Butter oder Margarine
- 1 1/4 Tassen Mehl-Hefe-Gemisch
- 1/ 2 Tasse Zucker
- 2 Eier
- 1/ 4 Tasse Milch
- 1 Teelöffel Vanille-Essenz

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen und die Papierförmchen in die Törtchenförmchen geben und beiseite stellen.

2. Alle Zutaten in den Mixmaster-Behälter geben und gut vermischen. Auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ mit dem Verrühren beginnen und dann langsam auf die Stufe „MAX“ hochschalten.
3. Die Masse mit einem Löffel in die Förmchen geben und 12-15 Minuten lang backen.
4. Abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.

Tipps für die Zutaten:

Die Törtchen vor dem Backen mit tiefgefrorenen Waldfrüchten belegen.

Serviertipps für die Törtchen:

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen und mit im Handel erhältlichen Zuckerdekorationen verzieren.

SCHMETTERLINGS-TÖRTCHEN

Den oberen Teil der Törtchen abnehmen, in zwei Hälften teilen und mit einem Teelöffel Sahne oder dickflüssiger Creme bestreichen.

Die Hälften nach oben gerichtet wieder in die Mitte setzen, sodass Flügel entstehen. Mit Puderzucker bestreuen

BAISERS

- 2 Eiweiß
- 90 g Streuzucker
- 90 g Puderzucker

1. Den Ofen auf 120°C vorheizen und zwei Ofenbleche mit Backpapier auskleiden.
2. Auf Geschwindigkeitsstufe „MAX“ das Eiweiß in der Schüssel zu nicht allzu steifem Eischnee schlagen.
3. Den Streuzucker nach und nach zugeben und gut rühren.
4. Auf die Geschwindigkeitsstufe „MIN“ schalten und den Puderzucker untermischen. So lange rühren, bis die Masse fest und glänzend ist.
5. Mit dem Sterneinsatz Baisers auf das Ofenblech spritzen. Wenn kein

Spritzbeutel zur Verfügung steht, 2 Teelöffel verwenden.

6. Wenn die Baisers noch nicht vollständig abgekühlt sind, jeweils zwei mit Glasur zusammenkleben (nach Belieben).

MARSHMALLOWS

Rezept für 12 Personen

- 30 g Gelatine (3 Tütchen zu je 10 g)
- 2 Tassen Streuzucker
- Vanille- oder Erdbeer-Essenz
- Lebensmittelfarbe (nach Belieben)
- Maizena-Stärke für den Überzug

1. Die Gelatine in 125 ml kochendem Wasser mit einer Gabel auflösen. Im Wasserbad bis zur Verwendung warm halten, damit sie nicht gerinnt.
2. Den Zucker, 250 ml kochendes Wasser und die Vanille in der Schüssel mit einem Löffel verrühren. Unter Rühren die Gelatine untermischen.
3. 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe „MIN“ rühren, dann langsam auf „MAX“ hochschalten. 10 Minuten auf Stufe „MAX“ weiter rühren, bis eine dicke, cremige Masse entsteht. Einige Tropfen Lebensmittelfarbe (nach Belieben) zugeben. Weitere 5-7 Minuten lang mischen, bis eine sehr feste, schaumige Masse entsteht.
4. 2 rechteckige Formen mit 22 cm Seitenlänge mit Pflanzenöl einfetten.
5. Beim Rühren ab und zu die Wände der Schüssel abschaben.
6. Die Masse in die Formen löffeln und gleichmäßig verteilen. Bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten lang fest werden lassen.
7. Wenn die Masse erhärtet ist, in Würfel oder Phantasieformen für Kinder schneiden. Mit Maizena bestreuen.

Hinweis: Zum Formen der Marshmallows kann ebenfalls ein Spritzbeutel verwendet werden.

Serviertipps:

Marshmallows eignen sich auch zu Kakao oder Kaffee. Sie sind sehr beliebt bei Kindern und können ebenfalls zur Zubereitung von „Rocky Road“ verwendet werden.

ROCKY ROAD

Nüsse, Trockenobst und Marshmallows miteinander vermischen. Geschmolzene Schokolade hinzufügen und auf ein mit Butter eingefettetes und mit Backpapier ausgekleidetes Blech auflegen. An heißen Tagen im Kühlschrank aufbewahren. In Scheiben schneiden und servieren.