Das Backbuch

Backen leicht gemacht

thermomix

Liebe Leserinnen und Leser,

wenn es wieder einmal besonders lecker aus der Thermomix® Küche duftet und alle Kolleg:innen magisch angezogen werden, dann ist es wieder soweit: Wir haben unsere neuesten Backrezepte getestet und es darf probiert werden!

Wo gebacken wird, da gibt es meistens etwas zu feiern. Zum Geburtstag, an Festtagen und wenn Besuch vor der Tür steht, dürfen Torten, Kuchen und Kekse nicht fehlen. Auch wenn wir uns eine kleine Auszeit vom Alltag gönnen oder den wohlverdienten Feierabend genießen möchten – süß oder herzhaft Gebackenes geht immer. Und wir alle haben unsere ganz persönlichen Erinnerungen an glückliche Kindertage, als wir in der Küche beim Plätzchen- oder Pizzabacken helfen durften und irgendwann stolz den ersten selbst gebackenen Kuchen präsentieren konnten.

Dieses Backbuch richtet sich an alle, die das Backen lieben – so wie wir. Es enthält neben wichtigem Grundlagenwissen, nützlichen Basisrezepten und Backklassikern wie Marmorkuchen auch besonders beliebte und trendige Rezepte. Probiere doch mal was Neues und wage dich auch an die anspruchsvolleren Rezepte. Ob Teigkneten, Mahlen oder Aufschlagen – dein Thermomix® nimmt dir alle zeitaufwendigen und kniffligen Arbeiten ab und eröffnet dir dank zahlreicher Modi – von „Teig kneten“ bis „Zucker karamellisieren“ – ganz neue Möglichkeiten.

Backen wie ein Profi wird mit der Thermomix® Gelinggarantie zu einer deiner leichtesten Übungen. Viel Spaß beim Backen und beim gemeinsamen Genießen!

Dein Team der Thermomix® Rezeptentwicklung

Inhaltsverzeichnis

Die Basics

7 Der Teig
14 Der Backofen
15 Kleine und große Helfer
20 Ohne sie geht nichts: Die Grundzutaten
25 Deko
26 Zuckerguss
27 Frischkäseguss
28 Schokoladenguss
29 Schokoladencreme (Ganache)
30 Buttercreme
33 Karamell

Kleingebäck

38 Vanille-Basismuffins
40 Spritzkuchen
42 Apfel-Müsli-Muffins
44 Zitronen-Joghurt-Muffins
46 Triple-Chocolate-Muffins
48 Mini-Cheesecakes mit Mandarinen aus den Varoma® Förmchen
50 Himbeer-Kokos-Cupcakes
52 Quarkbällchen
54 Apfeltaschen
56 Zimtschnecken
58 Streuseltaler
60 Amerikaner
62 Berliner Ballen mit Vanillepudding
64 Puddingbrezeln
67 Nussschleifen
70 Cake Pops
73 Franzbrötchen
76 Mini-Donuts
78 Brownies
80 Blondies
82 Eclairs mit Karamellcreme
84 Windbeutel mit Mocca-Sahne-Füllung
86 Erdbeer-Quark-Tartelettes
88 Karamell-Birnen-Nuss-Törtchen
90 Klassische Waffeln
92 Hippen
94 Scones
96 Macarons
98 Mutzenmandeln mit Marzipan
100 Müsliriegel

Kuchen & Torten

104 Vanille-Kastenkuchen
106 Ruck-Zuck-Kuchen
108 Möhren-Marzipan-Kuchen
110 Klassischer Marmorkuchen
112 Chocolate Mud Cake
114 Streuselkuchen
116 Tortenboden
118 Karamell-Obstkuchen
120 Pfirsich-Schmand-Kuchen
122 Schokoladentarte
124 Rhabarber-Erdbeer-Tarte
126 Zitronentarte
128 Apple Pie
130 Apfeltarte (upside down)
132 Johannisbeer-Baiser-Kuchen
134 Zitronen-Sahne-Rolle
136 Blaubeer-Mascarpone-Torte
138 Rahmkuchen

140 Himbeer-Quark-Streusel
142 Klassischer Käsekuchen
144 Buttermilchkuchen
146 Butterkuchen
148 Käse-Kirsch-Kuchen vom Blech
150 Erdbeer-Pudding-Blechkuchen
152 Bienenstich
154 Donauwellen
156 Mohnstriezel
158 Vanille-Buttercreme-Torte mit Marzipandecke
161 Käse-Sahne-Torte
164 Frankfurter Kranz
167 Schwarzwälder Kirschtorte
170 Nuss-Sahne-Torte
173 Kokos-Sahnetorte mit Mangospiegel
176 Schoko-Sahne-Torte
178 Beeren-Frischkäse-Hochzeitstorte
182 Tiramisu-Torte
185 Apfelstrudel mit Vanillesauce
188 Marzipanstollen
190 Eissplittertorte

Plätzchen

194 Mürbeteigplätzchen
196 Spritzgebäck
198 Schokoladen-Cookies mit Schokostückchen
200 Cookies mit Schokolinsen
202 Zimtplätzchen
204 Haferkekse
206 Geröstete Kokos-Makronen
208 Amarettini
210 Nussecken
212 Zimtsterne
214 Heidesand
216 Liebesaugen
218 Pfeffernüsse
220 Vanillekipferl
222 Berliner Brot
224 Bienenstich-Taler

Brot & Brötchen

228 Weißbrot
230 Graubrot
232 Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen
234 Kürbiskernbrot
236 Dinkel-Körner-Brot
238 Möhren-Nuss-Brot
240 Walnussbrot
242 Kartoffelbrot
244 Dinkel-Sauerteigbrot
246 Fladenbrot
248 Müslibrot
250 Stockbrot
252 Butterstuten
254 Zwiebelbaguettes
256 Dinkel-Bürli
258 Pfeffer-Brötchen
260 Burger Buns
262 Croissants
264 Ciabattabrötchen
266 Laugenbrötchen
268 Bagels

Herzhaftes Backen

272 Pizza Napoletana
274 Kräuter-Knoblauch-Focaccia
276 Flammkuchen
278 Mediterranes Brot
280 Zwiebelkuchen
282 Mexikanischer Partyring mit Guacamole
285 Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung
288 Gemüse-Schmand-Kuchen
290 Tomaten-Mascarpone-Quiche
292 Lachs-Spinat-Quiche
294 Gemüse-Käse-Muffins
296 Frischkäse-Tomaten-Schnecken
298 Mini-Gemüse-Quiches
300 Pide mit Spinatfüllung
302 Herzhafte Filoteig-Muffins
304 Käse-Schinken-Stangen

306 Rezeptverzeichnis – alphabetisch
310 Teigverzeichnis
312 Impressum

Exklusiv für TM6

Die Basics

Bevor es an die Rezepte geht, hier das A und O der Teige, Zutaten, Backutensilien und Deko

Der Teig

Hefeteig

Hefegebäck ist ein Klassiker, der frisch am besten schmeckt. Der elastische Teig erhält seine lockere Konsistenz durch Hefekulturen. Zusammen mit Mehl, Fett, Zucker, ggf. Ei und warmer Flüssigkeit (z. B. Milch oder Wasser) entsteht so die Basis für leckeren Blechkuchen, Kleingebäck, Zöpfe sowie Brot und Brötchen.

Mit Thermomix® ist er ganz fix selbst gemacht und gelingt garantiert. Dazu erwärmst du zuerst Milch oder Wasser, Hefe und etwas Zucker auf 37 °C. Im nächsten Schritt gibst du alle weiteren Zutaten wie Mehl, Butter und z. B. getrocknete Früchte oder Kerne hinzu. Das Kneten übernimmt der Thermomix® mit dem Modus „Teig kneten“.

Frisch gebackener Stuten darf bei keinem Frühstück fehlen

In der Ruhe liegt die Kraft

Nach dem Kneten braucht der Teig zum Aufgehen etwas Ruhe. Am wohlsten fühlt er sich abgedeckt in einer Schüssel an einem warmen Ort. Wahlweise auch im Backofen (50 °C), in der Mikrowelle (80–90 Watt, 8 Minuten) oder in einer Schüssel im warmen Wasserbad. Auch über Nacht im Kühlschrank kann Hefeteig (z. B. für Pizza oder Bürli) gut aufgehen. Bei Kleingebäck, Striezeln und Zöpfen lohnt es sich, dem Teig nach dem Formen noch eine zweite Gehzeit zu gönnen. Er wird dann noch besser.

Am Wochenende steht ein Brunch an und du hast noch Teig übrig? Kein Problem! Hefegebäck kann eingefroren werden. Am besten bei Zimmertemperatur auftauen lassen und anschließend kurz aufbacken.

Wie macht man eine Biskuitrolle?

Für eine Biskuitrolle gibst du den Biskuitteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und verstreichst ihn möglichst gleichmäßig.

Nach dem Backen wird die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch gestürzt. Durch den Zucker haftet der Biskuit nicht am Tuch und das Backpapier kann vorsichtig entfernt werden. (1)

Nun kannst du die Biskuitplatte mithilfe des Geschirrtuchs aufrollen und abkühlen lassen. (2) Dadurch wird der Biskuit vorgeformt und bleibt elastisch.

Anschließend kannst du den Biskuit wieder entrollen, mit deiner Lieblingsfüllung bestreichen und vorsichtig mithilfe des Geschirrtuchs wieder aufrollen. (3)

Du kannst die Biskuitrolle nach Belieben z. B. mit Sahne bestreichen oder verzieren. Alternativ kannst du den Biskuitteig auch vor dem Backen verschiedenfarbig färben und der Biskuitrolle ein farbiges Highlight verleihen.

1

2

3

Der Klassiker aus der Kastenform

Rührteig

Spontan Lust auf Kuchen? Ein Rührteig aus Fett (z. B. weiche Butter), Zucker, Eiern und Mehl ist ruckzuck vorbereitet. Backpulver darf nicht fehlen, er macht den Teig locker und lässt ihn aufgehen. Durch Kakao, Schokostückchen, Trockenobst oder Likör kann er individuell aromatisiert werden, ganz nach deinem persönlichen Geschmack. Der Teig hat die optimale Konsistenz, wenn er schwer reißend vom Löffel gleitet.

Je mehr Butter der Rührteig enthält, desto länger bleibt der Kuchen frisch. Für den unwahrscheinlichen Fall, dass etwas übrig bleibt – an einem kühlen Ort und in Alufolie verpackt hält sich Rührkuchen am besten.

So wird dein Rührteigkuchen immer saftig und locker:

- Fett immer geschmeidig rühren – so lässt es sich im Teig optimal verarbeiten.
- Je feinkörniger der Zucker, desto besser die Bindung des Teigs. Auch Honig eignet sich gut.
- Eier werden nach und nach untergerührt.
- Backformen mit Butter oder Margarine einfetten – nicht mit Öl, es würde am Rand herunterlaufen.
- Bei Springformen immer nur den Boden einfetten, damit der Teig beim Backen am Rand Halt findet.
- Damit sich der fertige Kuchen besser aus der Form löst, kannst du sie nach dem Einfetten zusätzlich noch mit Paniermehl, Mehl oder gemahlenen Nüssen ausstreuen.
- Die Backform zu ⅔ füllen und danach sofort backen, da das Backpulver sonst seine Wirkung verliert.
- Eine Garprobe nach dem Backen verrät dir, ob der Kuchen fertig ist. Dazu ein Holzstäbchen an der dicksten Stelle in den Kuchen stechen. Haftet kein Teig daran, ist der Kuchen fertig.

Ohne sie geht nichts: Die Grundzutaten

Das Mehl

Auf die richtige Mehltype kommt es an. Je höher die Mehltype, desto mehr Schalenanteile sind im Mehl enthalten und desto höher ist der Mineralstoffgehalt. **Weizenmehl** mit **Type 405** wird aufgrund der Farbe auch Weißmehl genannt und für Kuchen und Kleingebäck verwendet. **Weizenmehl** mit **Type 550** ist ideal für feinporige Teige wie süße Hefeteige, Brötchen und Weißbrote. Die hohe **Weizenmehltype 1050** ist sehr dunkel und geeignet für Weizen- und Roggenmischbrote. Eine perfekte Grundlage für ein Roggenbrot bildet die **Roggenmehltype 1150**. Sofern nicht anders angegeben, verwenden wir in unseren Rezepten Mehltype 405. Wer auf Weizenmehl verzichten möchte, kann die Mehltypen 405 und 550 1:1 durch **Dinkelmehl Type 630** ersetzen.

Gut zu wissen

- Für besonders elastische Teige verwende am besten Mehl mit einer geringen Type, da der prozentuale Glutenanteil höher ist.
- Bei **Vollkornmehlen** wird das ganze Korn genutzt, weshalb sie nicht mit Typen gekennzeichnet sind. Mit dem Thermomix® ist Vollkornmehl – ob Weizen, Roggen, Dinkel oder Buchweizen – ganz einfach selbst gemacht:
  100–250 g Getreide
  1 Min./Stufe 10 mahlen.

Frisch gemahlenes Mehl aus deinem Thermomix®

Zucker & Co.

Die Süße von Zucker, Honig und Sirup verleiht Kuchen, Torten und Kleingebäck eine besondere Note und ist auch für die Struktur vieler Teige von Bedeutung. Für einen malzigen Geschmack sorgen brauner Zucker, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker. Der weiße Haushaltszucker schmeckt neutral und ist deshalb der Allrounder unter den Süßen. Honig ist Geschmackssache. Verwende einfach die Honigsorte, die dir am besten gefällt. Alternativ kannst du auch andere Süßungsmittel verwenden. Achte dabei aber darauf, dass sich die Struktur der Teige verändern kann. Möglicherweise werden die Teige dann fester und gehen weniger auf.

Honig

Für alle, die gerne natürlich süßen, ist Honig eine gute Alternative zu Haushaltszucker. Er kann flüssig oder cremig sein und ist in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich. 100 g Honig enthalten etwa 80 g Zucker. Da er andere Backeigenschaften als Zucker hat, kann er in Rezepten nicht 1:1 ausgetauscht werden. Honig wird besonders gerne zum Süßen von Vollwert- und Weihnachtsgebäck verwendet.

Backtriebmittel

- **Hefe** – gibt es als frischen Hefewürfel im Kühlregal und als Trockenhefe in der Backabteilung. Frische Hefe lässt sich zudem einfrieren und bei Bedarf auftauen – sie wird dabei übrigens flüssig. Mit Wasser, Mehl und Zucker lässt sie Hefegebäck luftig aufgehen.
- **Backpulver** – wird hauptsächlich in Rührteigen verwendet. Durch das enthaltene Natron geht der Teig beim Backen locker-luftig auf. Da Backpulver direkt mit den übrigen Teigzutaten reagiert, sollte der Teig sofort gebacken werden.
- **Sauerteig** – wird vor allem bei Broten mit Roggenanteil verwendet und verleiht ihnen einen säuerlich-aromatischen Geschmack. Sauerteigbrote sind zudem besonders saftig und halten sich lange frisch. Rezepte für Roggen- und Weizensauerteige findest du auf Cookidoo®.

Kakao

Im Gegensatz zum süßen, kakaohaltigen Getränkepulver ist der Backkakao nicht gesüßt. Er hat einen intensiven Schokoladengeschmack und färbt Kuchen und Plätzchen dunkelbraun. Sofern nicht anders angegeben, verwenden wir in unseren Rezepten immer Backkakao.

Puderzucker, Vanillezucker, Zimtzucker – selber machen

200 g Puderzucker:
20 Sek./Stufe 10

- **Zimtzucker:** Gib zusätzlich 2–3 Zimtstangen mit in den Mixtopf.
- **Vanillezucker:** Gib den Zucker mit einer Vanilleschote in ein Schraubglas, lasse sie 2–3 Tage trocknen und pulverisiere die Mischung anschließend.

Fette

Fett gehört in jeden Teig, außer in Biskuitteig. Es macht den Teig saftig und mürbe und sorgt dafür, dass sich die Aromen entfalten. Beim Backen kommen hauptsächlich Butter oder Margarine und manchmal neutrales Pflanzenöl zum Einsatz. Wir verwenden in den Rezepten meistens Butter, denn Butter besitzt die besten Backeigenschaften. Da Margarine rein pflanzlich ist, ist sie für Vegetarier und Veganer eine gute Alternative beim Backen. Achte jedoch darauf, dass nicht jede Margarine vegan ist.

Marzipan-Rohmasse

Die Masse aus süßen Mandeln und Zucker kann in Teige und Füllungen eingearbeitet werden. Sie eignet sich ideal zum Bedecken und – als essbare Deko – zum Verzieren von Torten.

Fondant

Aus Zucker und Wasser wird diese Marzipan-Alternative hergestellt. Sie ist in verschiedenen Farben erhältlich und kann als essbare Deko vielfältig eingesetzt werden. Man verwendet sie zum Überziehen und Verzieren von Torten.

Nougat

Diese cremig-feste Rohmasse wird aus geschälten Nüssen oder aus Mandeln, Zucker und Kakao hergestellt. Nuss-Nougat ist dunkel, Mandel-Nougat hell. Beide Varianten können geschmolzen oder cremig gerührt und für Teige und Füllungen verwendet werden. Auch Pralinen lassen sich damit lecker füllen.

Vanilleschoten

Wie wächst eigentlich Vanille? Die beliebte Vanilleschote ist die fermentierte Kapselfrucht der Kletterorchidee. Entweder verwendet man nur das Mark oder man pulverisiert die Schote mit Zucker. In beiden Varianten gibt sie Teigen, Füllungen und Cremes eine besondere, natürliche Vanillenote. Du kannst Vanilleschoten mit dem Thermomix® sehr gut verarbeiten. So kannst du auf chemisches Vanillin in deiner Küche verzichten.

Passend zu jedem Anlass können Torten mit Fondant oder Marzipan in Szene gesetzt werden

Die Symbole aus den Rezepten

Arbeitszeit
Dies ist die Zeit, die du bei der Rezeptzubereitung aktiv mitwirkst.

Gesamtzeit
Dies ist die Zeit, die du insgesamt für die Zubereitung der Speise bis zum Servieren einplanen solltest. Die Gesamtzeit umfasst auch Backzeiten, Kühlzeiten usw.

Schwierigkeitsgrad
Mit dem Thermomix® meisterst du alle Rezepte. Einige Rezepte sind nur aufwendiger als andere und brauchen vielleicht etwas mehr Zeit, wenn du noch kein Backprofi bist.

Portionen
Zeigt an, wie viele Portionen oder Stücke das Rezept ergibt.

Nährwerte
Die Nährwerte basieren auf Durchschnittswerten. Die tatsächlichen Nährwerte deines Gerichts können je nach gewählten Zutaten abweichen.

Deko

Ob auf Torten und Kuchen, Plätzchen oder selbst gemachten Pralinen – die Deko macht dein Backwerk zu einem Kunstwerk und echten Hingucker. Wie wäre es mit einem schokoladigen Drip-Cake oder einem individuellen Karamelldekor? Deiner Fantasie und Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Und das Beste: Die meisten Verzierungen sind im Thermomix® ganz einfach selbst gemacht.

Variante

- Die Buttercreme kann nach Wunsch aromatisiert werden. Gib im 1. Schritt zum Beispiel 1 TL Vanillearoma, ½–1½ TL Instantkaffee, 1–3 TL Kakao, 2 EL gemahlene karamellisierte Mandeln oder jedes andere Aroma zu.

Buttercreme

5 Min. 5 Min. einfach
600 g *Gesamtrezept (600 g):*
Eiweiß 2 g, Kohlenhydrate 401 g,
Fett 167 g, Brennwert 13031 kJ/3112 kcal

Für diesen Konditorei-Klassiker werden Puderzucker, Butter und etwas Milch zusammen aufgeschlagen. Buttercreme kann als Topping oder Füllung für Muffins, Kuchen und Torten verwendet werden. Zum Bestreichen oder Füllen eignet sich am besten eine Kuchenpalette, zum Verzieren ein Spritzbeutel. Du kannst die Buttercreme auch aromatisieren, z. B. mit Vanillearoma, Instantkaffee, Kakaopulver, gemahlenen, karamellisierten Mandeln oder jedem anderen Aroma.

Zutaten

400 g Puderzucker
200 g Butter, weich, in Stücken
15 g Milch

Zubereitung

1. Puderzucker, Butter und Milch in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 4** cremig rühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Dann weitere **20 Sek./Stufe 4** verrühren.
3. **Rühraufsatz einsetzen** und **1 Min./Stufe 3** aufschlagen. **Rühraufsatz entfernen**. Buttercreme umfüllen und nach Bedarf verwenden.

Gut zu wissen

- Frische Buttercreme kann in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Verarbeiten muss sie bei Zimmertemperatur erst weich werden.

Gezuckerte Früchte

Ob Kirschen, Johannisbeeren oder Weintrauben – gezuckerte Früchte lassen Torten und Kuchen noch edler aussehen. Sie sind schnell und einfach gemacht. Dazu die gut gekühlten Früchte mit warmem Zuckersirup überziehen und mit Puderzucker oder Zucker bestäuben. Die Rezepte für Zuckersirup und Puderzucker findest du auf Cookidoo®.

Plätzchen verzieren

Plätzchen verzieren macht Spaß – da machen garantiert alle gerne mit. Während die Plätzchen abkühlen, kannst du im Thermomix® den Guss vorbereiten. Ob weißer oder bunter Zuckerguss, Frischkäse- oder Schokoladenguss, erlaubt ist, was gefällt. Die Plätzchen werden erst mit dem Guss bestrichen und dann nach Wunsch verziert, z. B. mit Streuseln, Liebesperlen, Schokoplättchen und -tröpfchen oder Mokkabohnen.

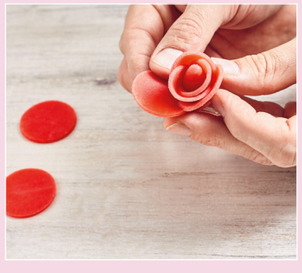
Marzipanblüten- und blätter

Aus Marzipan-Rohmasse kannst du kleine Deko-Kunstwerke ganz nach deinem persönlichen Geschmack gestalten, z. B. Blüten und Blätter. Verknete dazu die Marzipan-Rohmasse mit etwas Puderzucker, so lässt sie sich leichter formen. Rolle das Marzipan dann z. B. auf einer Vorbereitungsmatte oder zwischen Frischhaltefolie aus. Marzipanblumen sehen besonders dekorativ aus, wenn du die Rohmasse mit Lebensmittelfarbe unterschiedlich einfärbst.

Marzipanrosen – selbst gemacht

1. Verknete 100 g Marzipan-Rohmasse mit 20 g Puderzucker.
2. Färbe etwa jeweils die Hälfte der Masse mit roter Lebensmittelfarbe (für die Blüten) und grüner Lebensmittelfarbe (für die Blätter) ein.
3. Forme beides zu ca. 1 cm dicken Rollen und schneide die Rollen in ca. 1 cm dicke Stücke.
4. Forme aus 3 roten Stücken einen etwa 3 cm langen Kegel. Knete die restlichen roten Stücke zu Kugeln und rolle sie rund aus. Achte darauf, dass die Kreise zum Rand hin dünner werden.

5. Lege etwa 5-6 Kreise so um den Kegel, dass nur noch die Spitze des Kegels zwischen den Kreisen herausschaut.



Drücke die Kreise fest an und biege sie etwas nach außen. Lasse die Marzipanrosen vor der weiteren Verwendung etwa eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur trocknen.

6. Knete die grünen Stückchen nochmals durch, drücke sie flach und schneide daraus die Blätter. Ritze die Blattadern vorsichtig mit einem Messer ein und verbiege sie leicht in der hohlen Handfläche.

7. Ebenfalls bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde trocknen lassen und dann zusammen mit den Blüten auf die Torte oder den Kuchen setzen.

Ganz leicht selbst gemacht

Zimtschnecken

30 Min. | 2 Std. 30 Min. | einfach | 24 Stück

Zutaten

450 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
1 Pck. Vanillepuddingpulver
¾ Würfel Hefe (30 g)
160 g Zucker
150 g Butter, weich, in Stücken
300 g Milch
1 Prise Salz
2–3 TL Zimt
Zimt-Zucker-Mischung zum Bestäuben

Nützliches Zubehör

2 Backbleche, Backpapier, Nudelholz

Pro Stück: Eiweiß 3 g
Kohlenhydrate 22 g / Fett 6 g
Brennwert 632 kJ/151 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Puddingpulver, Hefe, 60 g Zucker, 50 g Butter, Milch und Salz in den Mixtopf geben und **Teig /3 Min.** kneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
2. 100 g Butter, 100 g Zucker und Zimt in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 3** schaumig schlagen.
3. Hefeteig halbieren, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (20 × 40 cm) ausrollen und die Hälfte der Zimt-Butter auf dem Teigrechteck verstreichen, dabei ringsum einen Rand (1 cm) frei lassen. Rechteck von der Längsseite her aufrollen, in 12 Scheiben schneiden, flach auf das vorbereitete Backblech legen, mit der anderen Teighälfte genauso verfahren und 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Zimtschnecken nacheinander ca. 20 Minuten (180 °C) backen, noch warm mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen, auf den Backblechen abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Tipps

- Statt die Zimtschnecken mit Zimt-Zucker-Mischung zu bestreuen, kannst du sie auch mit Frischkäseguss bestreichen. Ein Rezept findest du auf Seite 27 oder auf Cookidoo®.
- Anstelle der Backbleche kannst du auch den „Pizzastein Paul“ oder die „flache Backform Ben“ von Thermomix® verwenden, dann benötigst du kein Backpapier, einfach die Form einfetten.

Zitronen-Sahne-Rolle

30 Min. | 2 Std. 30 Min. | mittel | 16 Scheiben

Zutaten

Biskuitrolle
4 Eier
1 Eigelb
30–40 g Wasser
120 g Zucker und etwas mehr zum Bearbeiten
10 g Vanillezucker, selbst gemacht
100 g Mehl
1 Msp. Backpulver
25 g Speisestärke

Zitronen-Sahne-Creme und Fertigstellung
6 Blätter Gelatine
800 g Sahne
100 g Puderzucker
100 g Zitronensaft
2 Pck. Sahnesteif
20 g Vanillezucker, selbst gemacht

Nützliches Zubehör

Backblech, Backpapier, Geschirrtuch

Pro Scheibe: Eiweiß 3 g
Kohlenhydrate 24 g / Fett 20 g
Energiewerte 1176 kJ/281 kcal

Zubereitung

Biskuitrolle

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. **Rühraufsatz einsetzen.** Eier, Eigelb und Wasser in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 4** aufschlagen.
3. Zucker und Vanillezucker zugeben und **2 Min./Stufe 4** aufschlagen.
4. Mehl, Backpulver und Speisestärke zugeben und **4 Sek./Stufe 4** unterheben. **Rühraufsatz entfernen.** Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und ca. 10 Minuten (200 °C) backen. Biskuit heiß auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen, von der Längsseite her aufrollen und 1 Stunde abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf und Rühraufsatz spülen und mit dem Rezept fortfahren.

Zitronen-Sahne-Creme und Fertigstellung

5. Gelatine gemäß Packungsangabe einweichen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
6. **Rühraufsatz einsetzen.** 400 g Sahne und Puderzucker in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen** und geschlagene Sahne umfüllen.
7. Gelatine ausdrücken, mit Zitronensaft in den Mixtopf geben, **2 Min./37 °C/Stufe 2** auflösen, unter die geschlagene Sahne heben und ca. 30–40 Minuten im Kühlschrank gelieren lassen. Mixtopf spülen.
8. Abgekühlte Biskuitrolle entrollen, mit der Zitronen-Sahne-Creme bestreichen, von der Längsseite erneut aufrollen und kalt stellen.
9. **Rühraufsatz einsetzen.** 400 g Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen,** Zitronenrolle mit der Sahne bestreichen, mit einer Gabel Muster einziehen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

4. Schritt

8. Schritt

Walnussbrot

15 Min. | 2 Std. 40 Min. | einfach | 25 Scheiben

Zutaten

350 g Roggenmehl Type 1150
150 g Weizenmehl Type 405
20 g Walnussöl oder Sonnenblumenöl
2 TL Salz
400 g Wasser und etwas mehr zum Bestreichen
1 Pck. Sauerteig, flüssig (75 g), z. B. von Seitenbacher
½ Würfel Hefe (20 g)
200 g Walnusshälften

Nützliches Zubehör

Kastenform (ca. 30 × 12 × 10 cm), Backpapier, Backpinsel, Kuchengitter

Pro Scheibe: Eiweiß 3 g
Kohlenhydrate 15 g / Fett 7 g
Brennwert 565 kJ/135 kcal

Zubereitung

1. Eine Kastenform (30 × 12 × 10 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Roggenmehl, Weizenmehl, Öl, Salz, Wasser, Sauerteig und Hefe in den Mixtopf geben und **Teig 𓃰/2 Min.** kneten.
3. Walnüsse zugeben und **Teig 𓃰/1 Min.** kneten. Teig in die vorbereitete Kastenform geben und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde 30 Minuten gehen lassen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 220 °C vorheizen.
4. Brot längs einschneiden, mit Wasser bestreichen, 45–50 Minuten (220 °C) backen, ggf. nach 25 Minuten mit Backpapier abdecken, aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Tipp

- Anstelle der Kastenform kannst du auch die „Kastenform Kim“ von Thermomix® verwenden, dann benötigst du kein Backpapier, einfach die Form einfetten.

Gemüse-Schmand-Kuchen

Exklusiv für thermomix TM6

30 Min. | 1 Std. 30 Min. | mittel | 12 Stücke

Zutaten

250 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
120 g Butter, kalt, in Stücken, und etwas mehr zum Einfetten
3 Eier
1 TL Salz und etwas mehr zum Würzen
25 g Öl
200 g Paprika, gemischt, in Streifen (5 × 0,5 cm)
100 g rote Zwiebeln, halbiert, in Scheiben (5 mm)
150 g Möhren, in Streifen (5 × 0,5 cm)
½ TL Pfeffer und etwas mehr zum Würzen
Zucker zum Würzen
120 g Cherry-Tomaten, halbiert
100 g Feta, in Würfeln (5 mm)
50 g Oliven, schwarz, entsteint
150 g Schmand
40 g Milch
½ TL Kräuter der Provence, getrocknet (optional)

Nützliches Zubehör

Frischhaltefolie, Springform (Ø 26 cm), Nudelholz

Pro Stück: Eiweiß 6 g
Kohlenhydrate 20 g / Fett 16 g
Brennwert 1038 kJ/248 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Butter, 1 Ei und ½ TL Salz in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **20 Sek./Stufe 5** zu einem Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
2. 15 g Öl und Paprika in den Mixtopf geben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Anbraten** ⟆⟆⟆.
3. 10 g Öl, Zwiebeln und Möhren zugeben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Anbraten** ⟆⟆⟆. Gebratenes Gemüse umfüllen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
4. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche (Ø 32 cm) ausrollen und in die vorbereitete Springform geben. Gebratenes Gemüse, Cherry-Tomaten, Feta und Oliven daraufgeben.
6. Schmand, Milch, 2 Eier, Kräuter, ¾ TL Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 3** vermischen und auf dem Gemüse verteilen. Gemüse-Schmand-Kuchen 30–40 Minuten (180 °C) backen und servieren.

Tipp

- Anstelle der Springform kannst du auch die „Tarteform Tom“ von Thermomix® verwenden.

Cookidoo®

Dieses Rezept ist in der Guided-Cooking-Funktion auf Cookidoo® verfügbar.

Du möchtest nicht nur kleine Brötchen backen, sondern noch viel mehr aus deinem Backofen herausholen? Na, dann legen wir doch gleich gemeinsam los! Mit diesem Buch perfektionierst du dein Können: Erfahre, wie die Thermomix® Profis backen und entdecke deine persönlichen Erfolgsrezepte mit Gelinggarantie, von beliebten Klassikern wie Bienenstich und Flammkuchen bis hin zu süßen und herzhaften Backtrends wie Tiramisu-Torte oder Burger Buns. Lass dich von uns inspirieren – und deiner Kreativität freien Lauf!

49,00 €
www.thermomix.de
1. Auflage, Januar 2022
ID 2022 01 27146 (VT)
ID 2022 01 27147 (VI)

4 053584 271478

VORWERK