masterchef pro
masterchef grande

Kochbuch_Masterchef_d_09-20.indd 1 26.10.20 07:16

Basisrezepte

Schlagrahm 4
Brandteig 4
Mürbeteig 5
Brioche 5
Französisches Brot 6
Getreidebrot 6

Gourmet-Snacks

Schokoladenmousse 7
Gefrorener Karottenkuchen 7
Vanillemakronen 8
Amerikanischer Zitronenkäsekuchen 9
Himbeer-Marshmallows 9

Besondere Anlässe

Red Velvet Kuchen 10
Zitronen-Meringue-Torte 11
Erdbeer-Rahm-Kuchen 12
Tiramisu im Glas 13
Pavlova mit roten Früchten 13
Cupcakes mit Himbeeren und weisser Schokolade 14
Schokoladenkuchen 15

Herzhafte Spezialitäten

Pizzateig 16
Pikantes Brot 16

Schlagrahm

× 6/8 | Schüssel | Schneebesen

- 40 cl sehr kalte flüssige Crème Fraîche
- 70 g Puderzucker

Geben Sie die Crème Fraîche und den Puderzucker in die Edelstahlschüssel mit dem Schneebesen und dem Deckel, die zuvor im Kühlschrank gekühlt wurden. Schalten Sie das Gerät 2 Minuten lang auf Geschwindigkeit 6 und dann 2 bis 3 Minuten lang auf Höchstgeschwindigkeit.

Brandteig

Schüssel | Rührbesen

Für 20 grosse oder 40 kleine Portionen:

- 30 cl Wasser
- eine Prise Salz
- eine Prise Zucker
- 120 g Butter
- 240 g Mehl
- 6 Eier

In einer Pfanne das Wasser mit Butter, Salz und Zucker erhitzen. Zum Kochen bringen und das Mehl auf einmal in die Pfanne geben. Mit einem Holzspatel umrühren, bis das Gebäck die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Legen Sie den Teig in die mit dem Rührbesen ausgestattete Edelstahlschüssel und mischen Sie es 10 Minuten lang mit Geschwindigkeit 2, um es abzukühlen. Wählen Sie Geschwindigkeit 3 aus und fügen Sie die Eier einzeln durch die Öffnung im Deckel hinzu. Nachdem Sie alle Eier hinzugefügt haben, streichen Sie die Seiten des Teiges mit einem Spatel nach unten und bearbeiten Sie den Teig für weitere zwei bis drei Minuten, bis er glatt ist. Teilen Sie mit einem kleinen Löffel oder einem Spritzbeutel kleine Portionen auf einem mit Butter und Mehl bestrichenen/bestäubten Backblech. Im Ofen bei 180 °C 40 Minuten ziehen lassen. Lassen Sie das Gebäck bei geöffneter Ofentür abkühlen. Nicht sofort aus dem Ofen nehmen, da der Teig zusammenfallen können. Wenn der Teig vollständig abgekühlt ist, füllen Sie ihn mit festem Schlagrahm, Eiscrème oder Konditorpudding.

Tipp: Für die herzhafte Variante, ersetzen Sie den Zucker durch eine Prise Salz und bestreuen Sie das Gebäck vor dem Backen mit geriebenem Käse.

Mürbeteig

Für eine Tortenbasis von 350 g:

- *200 g Mehl*
- *100 g Butter*
- *5 cl Wasser*
- *Prise Salz*

Butter und Salz in die Edelstahlschüssel geben. Schalten Sie den Rührbesen ein, den Deckel an und lassen Sie das Gerät 2 Minuten lang schrittweise mit der Geschwindigkeit 1 bis 3 laufen. Schalten Sie dann auf Geschwindigkeit 2 und fügen Sie das Wasser hinzu, während das Gerät läuft. Lassen Sie das Gerät eine Minute lang laufen, bis der Teig eine schöne Kugel bildet. Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn mindestens eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen, bevor Sie ihn ausrollen und backen.

Tipp: Um zwei 350 g Tortenbasen herzustellen, verdoppeln Sie die Zutatenmengen und befolgen Sie die obigen Anweisungen.

Brioche

- *500 g Mehl*
- *10 g Salz*
- *50 g Zucker*
- *200 g Butter*
- *4 ganze Eier und 2 Eigelb*
- *10 cl lauwarme Milch*
- *10 g getrocknete Bäckerhefe*

Geben Sie das Mehl in die Edelstahlschüssel und machen Sie zwei Vertiefungen: Geben Sie das Salz in die eine und die Hefe, den Zucker und die lauwarme Milch in die andere Vertiefung. Das Salz und die Hefe sollten nicht zusammen gemischt werden, da die Hefe schlecht auf den Kontakt mit Salz reagiert. Fügen Sie die Eier hinzu und setzen Sie den Knethaken und den Deckel auf. Wählen Sie Geschwindigkeit 1 und kneten Sie 30 Sekunden lang, dann bei Geschwindigkeit 2 zwei Minuten und 30 Sekunden lang. Fügen Sie die Butter langsam während einer Minute ein, ohne das Gerät auszuschalten. Die Butter sollte nicht zu weich sein (vor Gebrauch eine halbe Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen). 3 Minuten bei Geschwindigkeit 2 weiterkneten, dann 3 oder 7 Minuten bei Geschwindigkeit 3. Den Teig abdecken und zwei Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, dann den Teig kräftig von Hand in der Schüssel bearbeiten. Abdecken und weitere zwei Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Den Teig erneut von Hand bearbeiten und in die Schüssel geben. Schneiden Sie den Teig in zwei Hälften und bedecken Sie ihn mit Plastikfolie. Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank stehen. Am nächsten Tag Butter und Mehl in eine Brioche- oder eine Savarinform (steigt schneller auf) geben. Den Teig zu acht kleinen Kugeln formen. Legen Sie sie in die Form und lassen Sie sie 3 Stunden lang an einem warmen Ort (Ofen auf 35 °C) ziehen, bis die Form gefüllt ist. Den Teig mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen und 25 Minuten bei 180 °C backen.

Tipp: Fügen Sie Schokoladenstückchen oder kandierte Früchte für eine köstliche Brioche hinzu.

Französisches Brot

Schüssel

Knethaken

Für ein Brot ca. 800 g:

- ***1 kg Mehl***
- ***600 ml lauwarmes Wasser***
- ***20 g getrocknete Bäckerhefe***
- ***20 g Salz***

Mehl, Salz und Bäckerhefe in die Edelstahlschüssel geben. Befestigen Sie den Knethaken und den Deckel und lassen Sie das Gerät einige Sekunden lang mit minimaler Geschwindigkeit laufen. Fügen Sie 1 Minute lang lauwarmes Wasser durch die Öffnung im Deckel hinzu. Dann auf Geschwindigkeit 1 umschalten und 7 Minuten kneten. 8 Minuten weiter kneten, dann den Teig etwa eine halbe Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Trennen Sie den Teig in zwei Teile und arbeiten Sie ihn von Hand zu einer Kugel. Legen Sie den Teig auf ein mit Butter und Mehl bestrichenes/bestreutes Backblech. Etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 240° C vorheizen. Machen Sie mit einer scharfen Klinge Schnitte auf der Oberseite des Teigs und benetzen Sie ihn mit lauwarmem Wasser. Stellen Sie einen kleinen Behälter mit Wasser in den Ofen, damit das Brot eine goldene Kruste bildet. 40 Minuten bei 240 °C backen.

Getreidebrot

Schüssel

Teighaken

Für ein Brot ca. 800 g:

- ***750 g Getreidebrotmehl***
- ***420 ml lauwarmes Wasser***
- ***15 g getrocknete Bäckerhefe***
- ***15 g Salz***
- ***Haferflocken zum Belegen***

Mehl, Salz und Bäckerhefe in die Edelstahlschüssel geben. Setzen Sie den Teighaken und den Deckel auf. Lassen Sie das Gerät mit minimaler Geschwindigkeit laufen und geben Sie 1 Minute lang Wasser durch die Öffnung im Deckel. Dann auf Geschwindigkeit 1 umschalten und 7 Minuten kneten. Decken Sie den Teig mit einem Geschirrtuch ab und lassen Sie ihn 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen. Trennen Sie den Teig in zwei Stücke und legen Sie sie auf eine mit Mehl bestreute Oberfläche. Den Teig von Hand zu einem Quadrat flachdrücken. Falten Sie die Ecken in die Mitte und drücken Sie den Teig mit der Faust flach. Wiederholen. Zu einem langen Laib formen. Legen Sie den Teig in eine 25 cm lange Form. Die Oberfläche des Teigs leicht anfeuchten und mit Haferflocken bestreuen. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch ab und lassen Sie ihn 1 Stunde an einem warmen Ort gehen. Machen Sie dann einen 1 cm tiefen Schnitt entlang der Länge des Laibs. Legen Sie das Brot in einen auf 240 °C vorgeheizten Ofen mit einem kleinen Behälter voller Wasser, damit es eine schöne goldene Kruste bildet. 30 Minuten backen lassen. Nehmen Sie das Brot aus der Form und lassen Sie ihn auf einem Gestell abkühlen.

Tipp: Machen Sie kleine Brötchen für die Gäste. Mit Mohn oder Sesam bestreuen.

Schokoladenmousse

× 6/8 Schüssel Schneebesen

- 200 g Kochschokolade
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 6 Eier

Brechen Sie die Schokolade in Stücke. Die Schokoladenstücke in eine Rührschüssel geben und die Butter in Stücke schneiden. In der Mikrowelle ca. 1 Minute schmelzen. In der Edelstahlschüssel mit dem Schneebesen und dem Deckel das Eiweiss anderthalb Minuten lang schlagen, bis es bei maximaler Geschwindigkeit steife Spitzen bildet. Fügen Sie den Zucker hinzu, ohne die Maschine anzuhalten, und schlagen Sie ihn noch etwa 1 Minute lang. Die Schokoladen-Butter-Mischung mit einem Rührbesen glatt streichen und unter ständigem Rühren 4 Eigelb hinzufügen. Fügen Sie der Mischung einen Löffel geschlagenes Eiweiss hinzu und mischen Sie kräftig, um den Teig zu entspannen. Dann das restlich geschlagene Eiweiss vorsichtig in die Schokoladenmischung einarbeiten. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Geben Sie die fein geriebene Orangenschale in das geschlagene Eiweiss.

Gefrorener Karottenkuchen

mit Zuckerguss

× 8/10 Schüssel Rührbesen

Für den Teig:
- 130 g brauner Zucker
- 12 cl Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- Schale und Saft von 1 Orange
- 240 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 2 TL gemahlener Zimt
- 250 g geriebene Karotte
- 50 g gehackte Walnüsse
- 50 g Rosinen

Für die Glasur:
- 100 g geschmolzene Butter
- 150 g Weichkäse mit 25 % Fett
- 100 g Puderzucker

Teig vorbereiten: Backofen auf 180 °C vorheizen. In die Edelstahlschüssel mit dem Mixer den braunen Zucker, das Öl, die Eier sowie den Saft und die Schale der Orange geben. Setzen Sie den Deckel auf und mischen Sie 1 Minute lang mit Geschwindigkeit 4. Mehl, Hefe und Zimt hinzufügen und erneut 1 Minute bei Geschwindigkeit 3 mischen. Zum Schluss die Karotten, Walnüsse und Rosinen in die Mischung geben und 30 Sekunden bei minimaler Geschwindigkeit mischen. Eine runde Kuchenform einfetten und mit Mehl bestreuen, den Teig einfüllen und 45 Minuten bei 180 °C backen.

Bereiten Sie die Glasur vor: Stellen Sie während dieser Zeit die Edelstahlschale und den Mixer auf. Fügen Sie die geschmolzene Butter, den Weichkäse und den Puderzucker hinzu und mischen Sie mit Geschwindigkeit 3, bis Sie eine glatte Masse haben. In den Kühlschrank stellen.

Wenn der Karottenkuchen vollständig abgekühlt ist, verteilen Sie die Glasur mit einem Spatel auf dem Kuchen.

Tipp: Sie können Ihren Kuchen mit einigen Flocken geriebener Kokosnuss dekorieren.

Vanille-Makronen

Schüssel

Schneebesen

Für die Makronenschalen:
- *200 g Puderzucker*
- *200 g gemahlene Mandeln*
- *2 × 80 g Eiweiss*
- *200 g Puderzucker*
- *7,5 cl Wasser*
- *½ Vanilleschote*

Für die Mousse-Crème:
- *50 cl Milch*
- *6 Eigelb*
- *125 g Zucker*
- *100 g Butter*
- *20 g Mehl*
- *30 g Maismehl*
- *½ Vanilleschote*

Makronen-Schalen vorbereiten: 200 g Puderzucker und 200 g gemahlene Mandeln in der Küchenmaschine mischen. Diese Mischung wird als „Tant Pour Tant" bezeichnet. Sieben Sie den „Tant Pour Tant" und legen Sie ihn beiseite. Wasser und Puderzucker in einem Topf ohne Rühren zum Kochen bringen; Verwenden Sie ein Thermometer, um die Temperatur des Sirups zu überprüfen, die 115 °C nicht überschreiten sollte. Befestigen Sie in der Edelstahlschüssel den Schneebesen und schlagen Sie 80 g Eiweiss, bis es bei Geschwindigkeit 6 steife Spitzen bildet, und erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf das Maximum, wenn die Temperatur des Sirups 105 °C erreicht. Hören Sie auf, den Sirup zu kochen, wenn er 115 °C erreicht hat, und giessen Sie ihn in einem feinen Faden auf das versteifte Eiweiss in der Edelstahlschüssel. Diese Mischung 6 Minuten lang weiter verquirlen, damit das resultierende Meringue etwas abkühlt.

Das restliche, ungeschlagene Eiweiss (80 g) zu der Mischung „Tant Pour Tant" geben, die Sie beiseitestellen, und glattrühren. Schneiden Sie die Vanilleschote in zwei Hälften, kratzen Sie die Samen aus einer Hälfte und fügen Sie sie dieser Mischung hinzu.

Kombinieren Sie etwa ein Drittel der Meringue mit dem Marzipan, indem Sie einen flexiblen Spatel verwenden, um es ein wenig zu lösen, und fügen Sie den Rest der Meringue hinzu, während Sie „Makronieren". Dies bedeutet, dass Sie es mit einem Spatel, der von unten nach oben angehoben wird, etwa 1 Minute lang zusammenmischen.

Diese Mischung in einen 8 mm Spritzbeutel geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teilen Sie die Mischung mit dem Spritzbeutel in kleine und gleichmässige, walnussgrosse Kugeln, die gleichmässig auf dem Backblech verteilt sind. Klopfen Sie vorsichtig auf die Unterseite des Backblechs und lassen Sie es etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur trocknen. Den Backofen auf 150° C vorheizen. 14 Minuten backen, dann das Backpapier auf eine angefeuchtete Arbeitsfläche legen, damit die Schalen leichter entfernt werden können.

Bereiten Sie die Vanille-Mousse-Crème vor: Erhitzen Sie die Milch bei schwacher Hitze und geben Sie die Vanillesamen aus der anderen Hälfte der Vanilleschote hinzu. In der Edelstahlschüssel mit dem Schneebesen das Eigelb 2 Minuten lang mit maximaler Geschwindigkeit mit dem Zucker schlagen, dann das Mehl und das Maismehl hinzufügen und erneut 1 Minute lang mit Geschwindigkeit 4 verquirlen.

Giessen Sie die heisse Milch über die Mischung, mischen Sie sie mit einem Schneebesen und stellen Sie alles für 3 – 4 Minuten auf niedrige Hitze, wobei Sie ständig umrühren, bis die Sahne eindickt. Vom Herd nehmen und die gewürfelte Butter untermischen. Giessen Sie die Crème in einen luftdichten Behälter und stellen Sie sie mindestens 1 Stunde 30 Minuten lang in den Kühlschrank.

Zusammenführung: Füllen Sie einen 8 mm Spritzbeutel mit der Vanille-Mousse-Crème und füllen Sie die Hälfte der Schalen. Setzen Sie die Makronen mit den restlichen Schalen zusammen und lagern Sie sie in einem luftdichten Behälter.

Tipp: Sie können die Vanille durch Himbeergelee ersetzen und der Makronenschalenmischung ein rosa Lebensmittelfarbgel hinzufügen.

Amerikanischer Zitronen-Käsekuchen

× 10/12

Schüssel

Rührbesen

Für die Käsekuchenbasis:
- *180 g einfache Kekse*
- *90 g geschmolzene Butter*
- *20 g Puderzucker*

Für das Topping:
- *900 g normaler Weichkäse mit 25 % Fett*
- *260 g Puderzucker*
- *Prise Salz*
- *70 g Mehl*
- *Schale und Saft einer Zitrone*
- *600 g dicke Crème mit 30 % Fett*
- *8 Eier*
- *1 TL Vanilleextrakt*

Bereiten Sie den Boden vor: Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor und zerdrücken Sie die Kekse in einer Schüssel zu Krümeln. Mit dem Zucker und der geschmolzenen Butter mischen. Den Boden einer Kuchenform mit 28 cm Durchmesser auslegen und 12 Minuten in den Ofen stellen. Entfernen Sie die Form und erhöhen Sie die Temperatur im Ofen auf 210 °C.

Bereiten Sie den Belag vor: In der Edelstahlschüssel mit dem Mixer den Weichkäse, Zucker, Salz, Mehl, Zitrone hinzufügen, den Deckel aufsetzen und 30 Sekunden lang auf Stufe 1 mischen. Dann die Sahne, Eier und Vanille hinzufügen und 30 Sekunden bei Geschwindigkeit 1 mischen. Heben Sie den Kopf des Geräts an, kratzen Sie die Seiten mit einem Spatel ab, schliessen Sie ihn und mischen Sie ihn erneut 1 Minute lang mit Geschwindigkeit 3.

Reiben Sie die Form mit Butter ein und giessen Sie die Mischung über den Boden des Käsekuchens. 10 Minuten bei 210 °C backen und dann die Ofentemperatur 1 Stunde auf 120 °C senken. Lassen Sie den Käsekuchen im Ofen ruhen und stellen Sie ihn mindestens 3 Stunden lang in den Kühlschrank.

Tipp: Sie können die Kekse durch zerbröckelte Lebkuchen ersetzen.

Himbeer-Marshmallows

Schüssel

Schneebesen

Für ca. 70 Marshmallowwürfel:
Für die Marshmallows:
- *500 g + 35 g Puderzucker*
- *70 g Glukose*
- *15 cl Wasser*
- *12 grosse Blätter Gelatine*
- *180 g Eiweiss*
- *100 g Himbeerpüree*
- *ein Zuckerthermometer*

Für die Beschichtung:
- *50 g Maismehl*
- *60 g Puderzucker*

Die Gelatine in kaltes Wasser legen. 500 g Puderzucker, Glukose und Wasser bei starker Hitze in einen grossen Topf geben. In der Zwischenzeit das Eiweiss und 35 g Zucker in die Edelstahlschüssel mit dem Schneebesen geben. Wenn der Sirup in der Pfanne 110 °C erreicht, schalten Sie die Maschine auf Geschwindigkeit 6, um ein festes Meringue zu erhalten. Wenn der Sirup 130 °C hat, stellen Sie die Hitze ab und mischen Sie die abgetropften Gelatineblätter ein. Giessen Sie diese Mischung dann über die geschlagenen Eier. Schalten Sie Geschwindigkeit 4 ein und fügen Sie dann nach und nach das Püree hinzu. Lassen Sie es mischen, bis die Mischung abkühlt und leicht fest wird. Giessen Sie die Mischung in eine eingefettete rechteckige Form und lassen Sie sie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank stehen. Schneiden Sie Ihren Marshmallow in kleine Würfel und bestreichen Sie ihn mit der Puderzucker-Maisstärke-Mischung. Auf einem Gestell trocknen lassen.

Red Velvet Kuchen

× 10/12

Schüssel

Rührbesen

Schneebesen

Für den Teig:

- *300 g Puderzucker*
- *250 g Mehl*
- *240 ml Milch*
- *1 EL weisser Essig oder Zitronensaft*
- *120 g Butter*
- *12 g ungesüsstes Kakaopulver (bitterer Kakao)*
- *2 grosse Eier*
- *1 Beutel Backpulver*
- *1 TL Vanillearoma*
- *1 Teelöffel Salz*
- *2 TL rotes Lebensmittelfarbgel*

Für die Glasur:

- *460 g Frischkäse*
- *180 ml Schlagsahne*
- *120 g sehr flüssiger Puderzucker*
- *TL Vanillearoma*

Kuchen vorbereiten: Beginnen Sie mit dem Vorheizen des Ofens auf 175 °C. Alle Teigzutaten in die mit dem Rührbesen ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und mischen Sie 30 Sekunden lang mit minimaler Geschwindigkeit. Dann 3 Minuten lang mischen, indem Geschwindigkeit schrittweise von 2 auf 4 erhöht wird. Den Teig in zwei mit Backpapier ausgelegte Biskuitformen teilen, die Oberseite glattstreichen und 25 bis 30 Minuten backen. 10 Minuten abkühlen lassen. Stellen Sie ein Gestell auf die Kuchenform und drehen Sie sie vorsichtig heraus. Vollständig abkühlen lassen, dann mit Frischhaltefolie abdecken. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank lagern, vorzugsweise über Nacht.

Bereiten Sie die Glasur vor: In der Edelstahlschüssel mit dem Schneebesen den Frischkäse und den Zucker 30 Sekunden lang allmählich auf Geschwindigkeit 4 schlagen: Die Mischung muss glatt und cremig, aber nicht flüssig sein. Fügen Sie den gekühlten, flüssigen Rahm und die Vanille hinzu und schlagen Sie sie 30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 3 und dann 2 Minuten lang mit maximaler Geschwindigkeit.

Zusammenführung: Schneiden Sie beide kalten Kuchen in zwei Scheiben und verteilen Sie die Glasur auf den Innenseiten. Stapeln Sie die Schichten Kuchen und Zuckerguss nacheinander und bedecken Sie die Oberseite mit einer dünnen Schicht Zuckerguss. Stellen Sie den Kuchen für 10 Minuten in den Kühlschrank und bestreichen Sie ihn dann mit dem restlichen Zuckerguss.

Zitronen-Meringue-Torte

Für den Teig:
- *250 g Mehl*
- *125 g Butter*
- *30 g gemahlene Mandeln*
- *80 g Puderzucker*
- *1 Ei*
- *Prise Salz*

Für das Topping:
- *6 Eier*
- *300 g Zucker*
- *3 unbehandelte Zitronen*
- *50 g geschmolzene Butter*

Für das Meringue:
- *3 Eiweisse*
- *80 g Puderzucker*
- *80 g Zucker*
- *Prise Salz*

x 6/8

Schüssel

Schneebesen

Rührbesen

Teig vorbereiten: Mehl, in kleine Würfel geschnittene kalte Butter, gemahlene Mandeln, Zucker und Salz in die mit dem Rührbesen ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und schalten Sie es 2 Minuten lang auf Geschwindigkeit 2 ein. Sobald die Mischung zu einer feinen Textur gemahlen ist, fügen Sie das Ei durch die Öffnung im Deckel hinzu und lassen Sie es etwa 1 Minute lang drehen. Stoppen Sie das Gerät, sobald der Teig eine Kugel bildet. Lassen Sie die Teigkugel mindestens eine Stunde im Kühlschrank mit Frischhaltefolie ruhen.

Bereiten Sie den Belag vor: Waschen und trocknen Sie die Zitronen. Die Schale reiben und den Saft auspressen. Eier, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale sowie die geschmolzene Butter in die mit dem Rührbesen ausgestattete Schüssel geben und den Deckel aufsetzen. Schalten Sie das Gerät auf Stufe 4, bis die Mischung gleichmässig ist. Heizen Sie den Ofen auf 210 °C. Reiben Sie eine Tortenform mit 28 cm Durchmesser mit Butter ein. Den Teig auf 4 mm Dicke ausrollen und mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier und trockenen Bohnen bedecken. 15 Minuten backen. Entfernen Sie das Backpapier und die trockenen Bohnen. Giessen Sie den Belag auf den Tortenboden und backen Sie beides 25 Minuten lang bei 180 °C.

Bereiten Sie die Meringue vor: In der Edelstahlschüssel mit dem Schneebesen und dem Deckel das Eiweiss mit maximaler Geschwindigkeit schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Fügen Sie 80 g Zucker hinzu, während Sie weiter verquirlen. Drehen Sie auf Geschwindigkeit 5 herunter und fügen Sie den Puderzucker hinzu. Drehen Sie dann 15 Sekunden lang auf die Höchstgeschwindigkeit. Wenn die Torte fertig ist, bedecken Sie sie mit der Meringue. Legen Sie die Torte einige Minuten in den Ofen, bis die Meringue leicht gebräunt ist.

Erdbeer-Rahm-Kuchen

Schüssel

Schneebesen

Für den Biskuitteig:
- *4 Eier*
- *125 g Puderzucker*
- *125 g Mehl*

Für die Mousse-Crème:
- *½ l Milch*
- *250 g Zucker*
- *4 Eier*
- *70 g Mehl*
- *250 g weiche Butter*
- *1 Vanilleschote*
- *40 g Kirsch**
- *500 g Erdbeeren*
- *1 Kuchenring*
- *Marzipan*
- *Puderzucker*

Biskuit vorbereiten: Backofen auf 210 °C vorheizen. In der Edelstahlschüssel mit dem angebrachten Schneebesen die Eier und den Zucker 5 Minuten lang mit maximaler Geschwindigkeit verquirlen, bis eine weisse Mischung entsteht. Stoppen Sie das Gerät, geben Sie das gesiebte Mehl von Hand hinzu und ziehen Sie es mit einem Spatel vom Boden der Schüssel her nach oben unter in die Teigmasse. Ein 40 x 30 cm grosses Backblech mit Backpapier auslegen. Giessen Sie die Mischung auf das Backblech und streichen Sie sie mit dem Spatel glatt. Backen Sie den Biskuitteig dann 7 Minuten lang. Abkühlen lassen und mit einem Kuchenring in 2 identische Kreise schneiden.

Bereiten Sie die Mousse-Crème vor: Schneiden Sie die Vanilleschote in zwei Hälften und kratzen Sie die Vanillesamen heraus. Giessen Sie die Milch in einen Topf mit 125 g Zucker und den Vanillesamen. Zum Kochen bringen. Während dieser Zeit 125 g Zucker und die Eier in die Edelstahlschüssel giessen, den Schneebesen anbringen und 2 Minuten lang bei maximaler Geschwindigkeit verquirlen. Fügen Sie das Mehl hinzu und mischen Sie es erneut 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 4. Fügen Sie ¼ der kochenden Milch zu den Eiern hinzu und mischen Sie es 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 2.

Giessen Sie diese Mischung mit dem Rest der Milch in den Topf und erhitzen Sie sie bei mittlerer Flamme, wobei Sie kontinuierlich von Hand verquirlen, bis eine dicke Sahne entsteht. Wenn die Crème eingedickt ist, giessen Sie sie in eine Schüssel, bedecken Sie sie mit Frischhaltefolie und lassen Sie sie 1 Stunde lang auf Raumtemperatur abkühlen.

Waschen und trocknen Sie die Edelstahlschüssel. Fügen Sie die Crème hinzu, die Sie beiseitegelegt hatten, und verquirlen Sie sie mit Geschwindigkeit 6. Nach 1 Minute drehen Sie den Prozessor auf Geschwindigkeit 3 herunter und fügen Sie nach und nach die weiche Butterwürfel hinzu. 30 Sekunden lang weiter verquirlen, bis sich eine glatte Mischung bildet. Den Kirsch dazugeben und weitere 30 Sekunden bei Geschwindigkeit 6 mischen.

Zusammenführung: Den Metallkuchenring mit Backpapier auslegen. Legen Sie 1 der 2 Kuchenkreise in den Boden des Kuchenrings und halten Sie den zweiten oben auf den Kuchen. Schneiden Sie die Erdbeeren in zwei Hälften und legen Sie sie mit der Schnittfläche nach aussen um den Ringumfang. Ein Drittel der Sahne in den Kuchenring geben und gut verteilen. Fügen Sie die gehackten Erdbeeren hinzu und fügen Sie dann eine dünne Schicht Sahnemasse hinzu. Zum Schluss die zweite Biskuitscheibe auf den Erdbeer-Sahne-Kuchen legen. Decken Sie den Erdbeer-Sahne-Kuchen mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie ihn 24 Stunden lang in den Kühlschrank. Nehmen Sie den Sahnekuchen 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank, um die Dekoration abzuschliessen.

Um den Kuchen zu dekorieren, rollen Sie das Marzipan auf der Arbeitsfläche aus, vorzugsweise mit Puderzucker bestäubt. Schneiden Sie eine Scheibe Marzipan in der Grösse des Kuchenrings aus und legen Sie sie auf den Erdbeer-Sahne-Kuchen.

Tipp: Dekorieren Sie Ihren Erdbeer-Sahne-Kuchen mit ein paar Erdbeeren.

*Alkoholmissbrauch kann Ihre Gesundheit ernsthaft schädigen – gehen Sie verantwortungsbewusst damit um.

Tiramisu im Glas

× 6/8 *Schüssel* *Schneebesen*

- *3 Tassen starken Kaffee*
- *3 Eier*
- *1 Packung Löffelbiskuits*
- *75 g Puderzucker*
- *1 Esslöffel Amaretto**
- *250 g Mascarpone*
- *ein wenig bitteres Kakaopulver*

Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiss. Mischen Sie in der Edelstahlschüssel das Eigelb und den Zucker mit dem Schneebesen 2 Minuten lang bei maximaler Geschwindigkeit, bis die Mischung weiss ist. Fügen Sie den Mascarpone hinzu und verquirlen Sie ihn erneut 2 Minuten lang mit maximaler Geschwindigkeit. Diese Crème in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Edelstahlschüssel und Schneebesen waschen und trocknen. Eiweiss in die Schüssel geben und den Schneebesen befestigen. Das Eiweiss schlagen, bis es steife Spitzen bildet, 30 Sekunden bei Geschwindigkeit 6 verquirlen, 1 Teelöffel Zucker hinzufügen und bei maximaler Geschwindigkeit anderthalb Minuten verquirlen. Das geschlagene Eiweiss vorsichtig unter die Mascarpone-Crème heben.

Zusammenführung: Mischen Sie den Amaretto mit dem starken Kaffee. Tauchen Sie einige Löffelbiskuits in den Kaffee und legen Sie sie als erste Schicht auf den Boden des Glases. Fügen Sie eine Schicht der Crème und dann eine weitere Schicht eingeweichte Löffelbiskuits hinzu. Wiederholen, bis das Glas voll ist, und mit einer Schicht Crème abschliessen. Mit Kakaopulver bestäuben und die Glasschalen mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Ersetzen Sie Kaffee durch Fruchtsaft und fügen Sie frisches Obst für ein leichtes Dessert hinzu.

*Alkoholmissbrauch kann Ihre Gesundheit ernsthaft schädigen – gehen Sie verantwortungsbewusst damit um.

Pavlova mit roten Früchten

Schüssel *Schneebesen*

- *4 Eiweisse*
- *Prise Salz*
- *90 g Feinkristallzucker*
- *90 g Puderzucker*
- *3 g Vanilleextrakt*
- *1/2 TL Essig*
- *6 g Maismehl*
- *284 ml dicke Crème Fraîche*
- *40 g Feinkristallzucker*
- *450 g Erdbeeren oder Himbeeren*

Meringue vorbereiten: Backofen auf 110 °C vorheizen. Eiweiss und Salz in die mit dem Schneebesen ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Zweieinhalb Minuten bei maximaler Geschwindigkeit verquirlen. Feinkristallzucker hinzufügen, ohne die Maschine anzuhalten, und verquirlen, bis die Mischung fest wird. Drehen Sie auf Stufe 4 herunter und fügen Sie das Maismehl und den Puderzucker hinzu. Drehen Sie dann 15 Sekunden lang auf die Höchstgeschwindigkeit. Verwenden Sie einen Ring mit 10 cm Durchmesser, um die Mischung in 8 Teile zu teilen. Masse mit der Rückseite eines Löffels flachstreichen. Ca. 1 Stunde 15 Minuten backen. Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie die Meringue 1 Stunde lang ruhen. Legen Sie sie ohne Backpapier auf ein Gestell.

Schlagrahm vorbereiten: Schüssel reinigen und auf die Maschine stellen. Sahne und Zucker in die Schüssel geben und 30 Sekunden mit Geschwindigkeit 5 verquirlen, wobei Sie vorsichtig darauf achten müssen, dass sich die Sahne nicht versteift. Lassen Sie den Schlagrahm an einem kühlen Ort, bis er verwendet wird.

Zusammenführung: Die Meringue auf eine Platte legen, mit Schlagrahm bedecken und die Früchte darüber geben. Für eine noch bessere Pavlova vor dem Servieren 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Himbeer- und weisse Schokoladen-Cupcakes

Für 24 Cupcakes:

Für den Teig:

- *340 g Mehl*
- *300 g Puderzucker*
- *300 g weiche Butter*
- *6 Eier*
- *11 g Backpulver*
- *9 cl Vollmilch*
- *1 EL Vanilleextrakt*
- *200 g gefrorene Himbeerstücke*

Für den Zuckerguss:

- *120 g Eiweiss*
- *130 g Puderzucker*
- *230 g weiche Butter*
- *200 g weisse Schokolade*
- *4 EL Rapsöl*
- *Cupcake-Hüllen aus Papier*
- *Muffin- oder Cupcake-Formen*

Schüssel

Rührbesen

Schneebesen

Teig vorbereiten: Backofen auf 180 °C vorheizen. In der Edelstahlschüssel mit dem Rührbesen Mehl, Hefe, Zucker, Eier, Vanille, Butter und Milch in die Schüssel geben. Setzen Sie den Deckel auf und mischen Sie 30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 1 und dann 2 Minuten lang mit Geschwindigkeit 4. Zum Schluss die Himbeerstücke hinzufügen und 15 Sekunden bei minimaler Geschwindigkeit 3 mischen. Legen Sie eine Cupcake-Hülle aus Papier in jede Muffinform und füllen Sie sie zu ⅔ mit der Kuchenmischung. 15 Minuten bei 180 °C backen und dann vollständig abkühlen lassen.

Zuckerguss vorbereiten: Die weisse Schokolade zusammen mit dem Rapsöl in der Mikrowelle bei niedriger Temperatur schmelzen. Das Eiweiss und den Zucker in eine Wasserbadschüssel geben und mit einem Handmixer verquirlen, bis sich das Volumen der Mischung verdoppelt und glänzend wird. Geben Sie diese Mischung in die mit dem Ballon-Schneebesen ausgestattete Edelstahlschüssel. Setzen Sie den Deckel auf und verquirlen Sie 2 Minuten lang mit Geschwindigkeit 10, bis sich auf dem Schneebesen weiche Spitzen bilden. Dann die weiche Butter hinzufügen und 30 Sekunden bei Geschwindigkeit 12 mischen. Entfernen Sie die Oberseite des Geräts, schaben Sie die Innenseiten der Schüssel mit einem Spatel ab und fügen Sie die geschmolzene weisse Schokolade hinzu. Mischen Sie ein letztes Mal 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 12. Füllen Sie Ihre Glasur in einen Spritzbeutel mit Sternspitze und dekorieren Sie die vollständig abgekühlten Cupcakes.

Tipp: Gönnen Sie sich etwas und dekorieren Sie Ihre Cupcakes mit Zuckerperlen oder Schokostreuseln.

Schokoladenkuchen

× 8

Schüssel

Schneebesen

Für den Biskuitteig:
- ***45 g gemahlene Mandeln***
- ***10 g Kokosraspeln***
- ***20 g gemahlene Haselnüsse***
- ***50 g Puderzucker***
- ***20 g Mehl***
- ***80 g Eiweiss (3 kleine Eier)***
- ***50 g Zucker***

Für die knusprige Praline:
- ***240 g Pralinenschokolade***
- ***140 g Waffelröllchen (Crêpes Dentelles)***
- ***200 g Schokoladenglasur***
- ***Patisserie-Ring mit 26 cm Durchmesser***

Für die Schokoladenmousse:
- ***90 g Milch***
- ***3 Gelatineblätter***
- ***90 g dunkle Schokolade***
- ***50 g Milchschokolade***
- ***250 g Schlagrahm, 30 % Fett***

Biskuitteig zubereiten: Puderzucker, Mehl, gemahlene Mandeln, gemahlene Haselnüsse und Kokosnuss in einer Schüssel mischen. Übertragen Sie das Eiweiss in die Edelstahlschüssel und befestigen Sie den Schneebesen. Mit Höchstgeschwindigkeit verquirlen, bis das Eiweiss sehr feste Spitzen bildet. Fügen Sie nach und nach den Zucker hinzu, um eine sehr feste Meringue zu bilden. Fügen Sie die trockene Mischung hinzu und schaben Sie sie vorsichtig mit einem Spatel. Füllen Sie die Mischung in einen Spritzbeutel. Eine 1 cm dicke Scheibe mit einem Durchmesser von 25 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Puderzucker bestäuben. Bei 170 °C ca. 15 Minuten backen.

Bereiten Sie die knusprige Praline vor: Schmelzen Sie die Schokolade in der Mikrowelle mit einem Löffel Rapsöl. Waffelröllchen zerdrücken und mit der geschmolzenen Schokolade vermengen. Eine 5 mm dicke Schicht der Mischung auf 2 Blätter Backpapier verteilen und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse abgekühlt ist, bereiten Sie die Schokoladenmousse vor: Schmelzen Sie die dunkle Schokolade und die Milchschokolade in der Mikrowelle. In einem Topf die Milch zum Kochen bringen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen (etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen und dann ausdrücken, um sie aufzuweichen). Giessen Sie die heisse Milch über die geschmolzene Schokolade und mischen Sie sie gut mit einem Schneebesen, bis sich eine glatte Mischung bildet. Abkühlen lassen. Giessen Sie den Schlagrahm in eine sehr kalte Edelstahlschüssel. Stellen Sie sicher, dass die Edelstahlschüssel sehr kalt ist, und giessen Sie dann die flüssige Crème ein. Befestigen Sie den Schneebesen und den Deckel, dann 2 Minuten mit Geschwindigkeit 6 und dann 30 Sekunden mit maximaler Geschwindigkeit. Fügen Sie der Schlagrahm der Schokolade hinzu und ziehen Sie sie vorsichtig unter die Mischung, um eine Schokoladenmousse zu erhalten.

Zusammenführung: Legen Sie die Biskuitscheiben auf den Boden des Rings, der zuvor mit Backpapier ausgekleidet war, um das Herausdrehen zu erleichtern. Schneiden Sie eine Scheibe der knusprigen Praline mit dem gleichen Durchmesser wie die Biskuitscheibe aus und legen Sie sie auf diese. Setzen Sie den Ring wieder um den Biskuitboden und geben Sie zum Schluss die Schokoladenmousse hinzu. Stellen Sie sicher, dass die Mousse vollständig geglättet ist, und legen Sie den Kuchen mindestens 12 Stunden lang in den Gefrierschrank. Vor dem Servieren den Kuchen auf einen Kuchengitter legen und mit Schokoladenglasur bedecken, die in der Mikrowelle erwärmt wurde. Nach 5 Minuten den Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und vor dem Servieren 2 Stunden auftauen lassen.

Pizzateig

Schüssel

Knethaken

Für 4 Pizzen:

- *600 g Mehl*
- *320 ml lauwarmes Wasser*
- *4 EL Olivenöl*
- *12 g getrocknete Bäckerhefe*
- *Salz*

Mehl, Olivenöl, Hefe und Salz in die mit dem Knethaken ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Deckel aufsetzen. Schalten Sie auf Geschwindigkeit 2 um. Giessen Sie das lauwarme Wasser hinein und lassen Sie es 2 Minuten lang mischen, bis der Teig eine Kugel bildet. Aufgehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Je nach Verwendung ausrollen und formen.

Pikantes Brot

× 6

Schüssel

Rührbesen

- *200 g Mehl*
- *4 Eier*
- *11 g Backpulver*
- *10 cl Milch*
- *5 cl Olivenöl*
- *12 sonnengetrocknete Tomaten*
- *200 g Feta*
- *15 entkernte grüne Oliven*
- *eine Prise Currypulver (optional)*
- *Salz und Pfeffer*

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. In der Edelstahlschüssel mit aufgesetztem Rührbesen und geschlossenem Deckel Mehl, Eier und Hefe mischen, beginnend mit Geschwindigkeit 2, dann 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeit 4 ansteigen. Fügen Sie das Olivenöl und die kalte Milch hinzu und mischen Sie sie 2 Minuten lang. Schalten Sie auf minimale Geschwindigkeit und fügen Sie die getrockneten Tomaten, Feta, grünen Oliven (in Stücke geschnitten) und Currypulver hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen. Giessen Sie die Mischung in die Backform und stellen Sie sie je nach Ofen für 45 bis 60 Minuten in den Ofen. Mit einem Messer durchstechen, um zu überprüfen, ob es gar ist.

Tipp: Ersetzen Sie den Feta durch Mozzarella und fügen Sie einige gehackte Basilikumblätter hinzu.