

pampered chef

GRATIS REZEPTHEFT - TEAMPROJEKT

 #KITCHENLOVE_CREW



Kranzform



Katharina Thiessen

#KITCHENLOVE_CREW

Donauwellen Gugelhupf

Zutaten

- 1/2 Glas Kirschen
- Für die Quarkfüllung:
- 250 g Quark
- 1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 1 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Butter in Stücken
- 250 g Zucker
- 1 VanilleZucker
- 5 Eier
- 370g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 40 g Milch
- 30 g BackKakao
- 30 g Milch
- 200g Kuvertüre
- 2 El Butterschmalz



Donauwellen Gugelhupf

Katharina Thiesen  kathis_kitchen_time

Zubereitung

1. Backofen auf 160° O/U Hitze vorheizen
2. Kranzform einfetten
3. Kirschen abtropfen
4. Zucker, Vanillepuddingpulver, Vanilleextrakt und den Eiern glatt rühren.
5. Quark untermengen und erst mal zu Seite stellen.
6. Butter in den Mixtopf geben und 40 Sek/ Stufe 5 weich rühren
7. Zucker, Vanille Zucker, Eier, Mehl, Backpulver und 40 g Milch zu geben mit Hilfe des Spatens 40 Sek/ Stufe5 vermischen
8. Hälfte des Teiges umfüllen.
9. BackKakao und die 30g Milch in den Mixtopf geben und 5 Sek/ Stufe 5 vermischen und mit dem Sparten alles nach unten schieben
10. Weitere 5 Sek/Stufe5 vermischen
11. Die Hälfte der beiden Teige in die Form geben, mit der Gabel vorsichtig vermengen. Den Rand außen mit der Gabel etwas hochziehen.
12. Die Quark Masse in die Vertiefung füllen und mit der Hälfte der abgetropfte Kirschen bedecken.
13. Mit dem restlichen Teig bedecken und beide Teige vorsichtig mit der Gabel vermengen.
14. Anschließend die restlichen Kirschen über den Gugelhupf geben und leicht andrücken.
15. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 min backen.
16. Kuchen 15 Minuten in der Form abkühlen lassen.
17. Auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
18. Kuvertüre in den Mixtopf geben und 5 Sek / Stufe 8 zerkleinern.
19. Schokolade mit dem Spatel nach unten schieben.
20. Butterschmalz hinzugeben und 3 Min / 50 Grad / Stufe 2 schmelzen.
21. Schokolade dekorativ über den Kuchen verteilen.
22. Kuchen in Scheiben schneiden und servieren.



16 Stück



80 min

Zubereitungszeit
/ backzeit
(ohne
abkühlzeit)



Katja Langitz

#KITCHENLOVE_CREW

Regenbogen Gugelhupf

Zutaten

- 4 Eier
- eine Prise Salz
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125ml Öl (optional Mazolla)
- 125ml Milch
- 1/2 Päckchen Backpulver (ca. 7g)
- 250g Mehl
- etwas Puderzucker
- Lebensmittelfarbe (rot, blau, gelb, grün)



Regenbogen Gugelhupf

Katja Langlitz  lets_cook_with_katja

Zubereitung

1. Eier trennen. Das Eiweiß und Salz mithilfe eines Mixers zu einem luftigen Eischnee verrühren (TM: Rühraufsatz einsetzen, Zutaten zugeben und 2min/ Stufe 3,5 verrühren, Rühraufsatz entfernen und umfüllen).
2. Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Öl und Milch in eine Schüssel geben und gut vermischen (TM: 30sec/ Stufe 4).
3. Backpulver und Mehl zu der Eigelbmaße sieben und nochmals verrühren (TM: 10sec/ Stufe 4, runterschieben, Vorgang wiederholen).
4. Den Eischnee zu der Maße geben, dabei vorsichtig unterheben (TM: 20sec/ Stufe 3).
5. Den Teig in vier Schalen umfüllen und mit je einem Teelöffel Lebensmittelfarbe (rot, blau, grün, gelb) einfärben.
6. Den Gugelhupf einfetten. Darin den gefärbten Teig schichten.
7. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 50min backen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Jeder Backofen backt anders, bitte in Sichtkontakt bleiben!

Tipp! Nach der Abkühlzeit mit Puderzucker bestreuen!

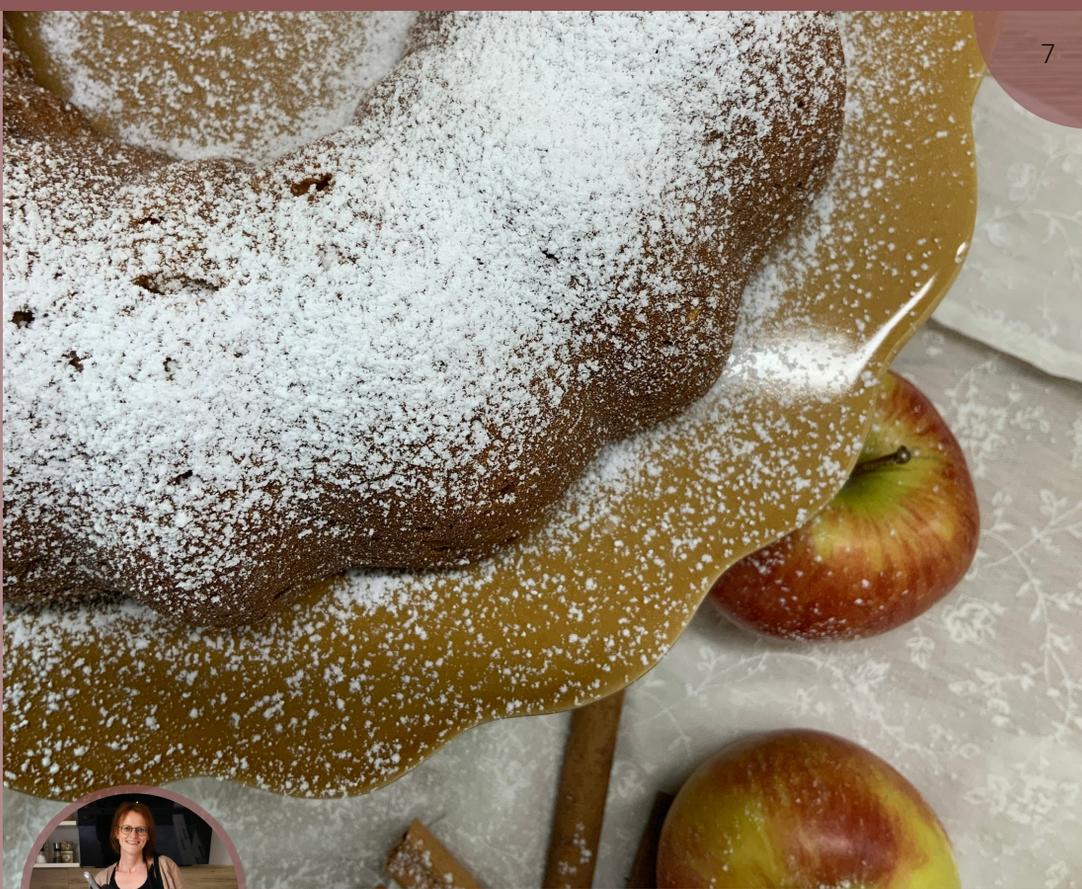


16 Stücke



ca. 10 Min.
Zubereitungszeit

ca. 50 Min.
Backzeit



Katharina Thiessen

#KITCHENLOVE_CREW

Apfel-Zimt-Kranz

Zutaten

- 200 g zimmerwarme Butter
- 180 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g gemahlene Mandel
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 mittelgroße Äpfel
- Puderzucker, zum Bestäuben



Apfel-Zimz-Kranz

Katharina Thiessen  kathis_kitchen_time

Zubereitung

1. Kranzform einfetten
2. Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät 3min verrühren.
4. (TM: 20sek/ Stufe 5 -
5. Rührhaufsatz einsetzen und 2min / Stufe 3 cremig rühren)
6. Die Eier nacheinander unterrühren, bis der Teig hell und schaumig wird.
7. (TM: ohne Messbecher 2min/ Stufe 2,5 rühren, dabei die Eier nacheinander durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer geben,
8. alles vom Nixtopfrand schieben und noch mal 2 min/ Stufe 2,5)
9. Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Salz untermischen.
10. (TM: 10 sek/ Stufe 5)
11. Äpfel schälen und groben Reiben.
12. (TM: 4 sek/ Stufe 4)
13. Äpfel mit dem Spatel unter den Teig heben
14. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Kuchen etwa 50 bis 60 Minuten backen. In der Unterste Einschubhöhe.
15. Garprobe mit Hilfe eines Holzspießes machen.
16. Wenn kein Teig kleben bleibt ist der Gugelhupf fertig.
17. Kuchen aus dem Ofen heben und 15 min in der Form erkalten lassen.
18. Erst dann auf einen Abkühlgitter stürzen und vollständig erkalten lassen.
19. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.



16 Stück



80 min

Zubereitungszeit
/ backzeit
(ohne
abkühlzeit)



Viktoria Falaleew

#KITCHENLOVE_CREW

Zuckerfreier Marmorkuchen mit Mohn

Zutaten

- 4 Eier
- eine Prise Salz
- 160g Puder Erythrit
- 1 Päckchen Backpulver
- 100ml Milch
- 200ml Sahne
- 1TL Vanilleextrakt
- 350g Dinkelmehl
- 30g Mohn
- 20g Backkakao
- 200g Butter



Zuckerfreier Marmorkuchen mit Mohn

Viktoria Falaleew  foodie.mom.wife

Zubereitung

1. Den Gugelhupf leicht fetten und den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Mit dem Handmixer die Butter und das Pulver Erythrit zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
3. Nach und nach die Eier ,die Milch ,die Sahne, Prise Salz und das Vanilleextrakt hinzugehen.
4. Das Dinkelmehl durchsieben mit dem Backpulver, dem Mohn vermischen und mit anderen Zutaten unterheben, so dass keine Klumpen bleiben.
5. Eine Hälfte von dem Teig in die Form füllen.
6. Für den restlichen Teig den Backkakao unterheben und ebenfalls in den Gugelhupf füllen.
7. Mit einer Gabel Wellen durch den Teig ziehen.
8. Im Ofen bei 180 Grad ober Unterhitze auf der mittleren Schiene ca 40-50 Minuten backen. Bitte bleibe in Blickkontakt, jeder Ofen backt anders.



16 Stücke



ca. 10 Min.
Zubereitungszeit

ca. 40-50 Min.
Backzeit



Regina Schwarz

#KITCHENLOVE_CREW

Marmorkuchen

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- eine Prise Salz
- 4 Eier (Zimmertemperatur)
- 320 g Weizenmehl 405
- 1 Pck. Backpulver
- 60 ml Milch

zusätzlich für den Schokoteig:

- 40 g Kakao
- 20 g Zucker
- 40 g Milch



Marmorkuchen

Regina Schwarz  kochen_mit_regina

Zubereitung

1. Kranzform einfetten.
2. Backofen auf 180° Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
3. Butter, 180 g Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig mit dem Handmixer schlagen.
4. Eier langsam nacheinander hinzufügen und weiter schlagen.
5. Mehl mit Backpulver vermischen und in die Schüssel geben.
6. Milch hinzufügen und alles miteinander vermengen.
7. Die Hälfte des Teiges in die Kranzform füllen und glatt streichen.
8. Die andere Hälfte des Teiges mit Kakao, 20 g Zucker und 40 g Milch miteinander vermengen, über den hellen Teig geben, glatt streichen und mit einer Gabel kreisförmige Bewegungen machen. Nochmals glatt streichen.
9. Den Kuchen in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 40-45 Minuten backen. Bleibe in Augenkontakt, denn jeder Backofen heizt anders.
10. Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 min in der Form erkalten lassen und danach auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Tipp: Nach der Abkühlzeit mit Puderzucker bestreuen.



16 Stücke



ca. 10-15 Min.
Zubereitungszeit

ca. 40-45 Min.
Backzeit

Zutaten

- 1/2 Würfel Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 210ml Wasser
- 20g Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 430g Mehl

- 80g kalte Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1/3 der Packung vom TK Kräuter oder frische Kräuter (ca. 40g)



Kräuterkranz

Katja Langlitz  lets_cook_with_katja

Zubereitung

1. Hefe und Zucker mit lauwarmen Wasser in einer Schüssel auflösen (TM: 2min/ 37°C/ Stufe 2).
2. Die restlichen Zutaten zugeben und gut verkneten (TM: 3min/ Knetstufe).
3. Den Teig ca. 30min abgedeckt ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kräuterbutter anrühren. Dazu Butter, Kräuter und gepressten Knoblauch in eine Schale geben und miteinander verrühren (TM: falls du die frischen Kräuter im TM klein machen möchtest: 10sec/Stufe 10 bei laufendem Messer durch die Deckelöffnung geben. Ansonsten 15sec/ Stufe 4).
5. Nach der Gehzeit den Teig teilen. Je eine Teighälfte zu einer Rolle formen und in 10 Stücke teilen. Jedes Stück flach ausrollen, 1-2 TL Kräuterbutter in die Mitte setzen und zu einer Kugel formen.
6. Kranzform leicht einfetten. Die Kräuterkugeln darin rundherum auslegen.
7. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kranzform auf das Backrost in das mittlere Einschubfach stellen und ca. 30min backen.
8. Nach der Backzeit den Kranz auf ein Kuchengitter stürzen. Den noch warmen Kranz mit der übrigen Kräuterbutter bestreichen.



20 Stücke



ca. 40 Min.

Zubereitungszeit

ca. 30 Min.

Backzeit

pampered|chef

GRATIS REZEPTHEFT - TEAMPROJEKT



#KITCHENLOVE_CREW

Diese Rezeptsammlung haben wir als Team zusammengestellt und hoffen sehr, dass es euch gefällt.

Berichtet gerne :) Feedback ist immer toll...

Weiterhin haben wir folgende Anwendungshinweise zusammengefaßt:

- Für alle typischen Gugelhupfrezepte geeignet.
- Passt auch für 1 Paket Kuchen-Backmischung. 26 cm, ca. 2,8 l.
- Kuchen nach dem Backen circa 5 Minuten in der Form auf dem Kuchengitter abkühlen lassen, dann auf das Gitter stürzen. Kuchen vor dem Dekorieren auskühlen lassen.
- Carbon-Backform mit innenliegender Antihftbeschichtung auf Silikonbasis. Die Antihft-Beschichtung im Innern sorgt für gleichmäßiges Backen und müheloses Herauslösen.
- Nur Handwäsche mit einem weichen Tuch. Nicht einweichen, kein Wasser darin stehen lassen.
- Ofensicher bis 230 ° C.

Bei Fragen sind wir gerne für euch da und wenn ihr neue Wünsche habt, dann meldet euch einfach, wir nehmen eure Bestellungen gerne an.