



Veronika Pichl

Kuchen

aus dem Thermomix®

Über 50 süße Rezepte



riva

Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst

Veronika Pichl

Kuchen

aus dem Thermomix®

Über 50 süße Rezepte

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.
Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:

info@rivaverlag.de

Originalausgabe

1. Auflage 2018

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Pamela Machleidt

Umschlagabbildungen: Africa Studio/shutterstock.com, Edith Frincu/Shutterstock.com, Lesya Dolyuk/Shutterstock.com, PG Studija/Shutterstock.com, minadezhda/Shutterstock.com,

Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0507-7

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0048-2

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0047-5

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

Inhalt

Backen mit dem Thermomix®	5
Kuchen und Co. optimal vorbereiten	7
Ein Grundrezept für süße Hefeteige	7
Schokovergnügen ohne Anbrennen.	8
Gelatine verarbeiten.	9
Mehl ganz individuell	10
Puderzucker und Vanillezucker herstellen	10
Milch- und Mehlalternativen: Grundrezept Mandelmilch.	11
Sahne steif schlagen im Thermomix® – so geht's.	12
Eiweiß im Thermomix® steif schlagen	13
Leckerer vom Blech	15
Ananas-Kokos-Kuchen	15
Apfel-Streuselkuchen	16
Schoko-Cheesecake-Brownies mit Himbeeren.	18
Lemon Bars.	20
Pudding-Streusel-Schnitten	22
Mohn-Quark-Streuselkuchen	24
Zitronenschnitten	25
Mandel-Buttermilch-Kuchen.	26
Kirsch-Schlupfkuchen	27
Haferflocken-Nuss-Kuchen.	28
Fruchtige Kuchen	29
Aprikosen-Haferflocken-Kuchen.	29
Nektarinen-Heidelbeer-Kuchen	30
Johannisbeer-Baiser-Kuchen	32
Bratapfelkuchen	34
Birnen-Honig-Kuchen.	36
Himbeerkuchen	37
Kirsch-Streuselkuchen mit Puddingfüllung.	38
Apfel-Walnuss-Streuselkuchen	40
Birnen-Lavendel-Tarte	42
Rhabarbertarte	44
Fein und saftig	45
Zebrakuchen.	45
Kürbis-Bananen-Kuchen	46
Zupfkuchen.	48
Kürbis-Käse-Kuchen	50
Strawberry-Cheesecake	52
Maronenkuchen	54

Besonders schokoladig	55
Schoko-Avocado-Kuchen	55
Schokoladentarte mit Granatapfelkernen	56
Bananen-Schoko-Torte	58
Schoko-Lavakuchen	60
Tolle Rolle	62
Sahne-Erdbeer-Biskuitrolle	62
Biskuitrolle mit Creme-Himbeer-Füllung	64
Rot-weiße Samtrolle	66
Kuchen im Glas	68
»Beschwipster Kapuziner«	68
Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen	70
Torteneideen	72
Glasierter Erdbeertorte	72
Kokoscreme-Torte	74
Karottentorte	76
Beerige Sahnecreme-Torte	78
Zitronen-Baiser-Torte	80
Bienenstich-Torte mit Vanillesahne	82
Maracuja-Torte	84
Schoko-Creme-Schnitten mit fruchtiger Pfirsichhaube	86
Schoko-Kokos-Törtchen	88
Kühlschrantorten/Kuchen ohne Backen	90
Schoko-Himbeer-Kuchen	90
Vegane Heidelbeer-Cashew-Torte	92
Erfrischende Kühlschrantorte mit Beerenspiegel	94
Vegane Limettentorte	96
Quark-Sahne-Torte mit Heidelbeeren und Müsliboden	98
Backen im Varoma	99
So klappt das Backen im Varoma	100
Käsekuchen mit Schokoglasur	102
Zitronenkuchen	104
Biskuitboden	106
Schokokuchen	108
Pflaumenkuchen	110
Über die Autorin	111
Danksagung	112

Backen mit dem Thermomix®

Der Thermomix® erleichtert unzählige Küchenhandgriffe enorm und ist deshalb in vielen Haushalten zum unentbehrlichen Helfer geworden. Kein Wunder, schließlich zerkleinert, kocht, dämpft und wiegt die Universalküchenmaschine und erspart uns nicht nur jede Menge Arbeit, sondern minimiert gleichzeitig auch Küchenchaos und Zeitaufwand.

Dass sich frische Gerichte im Thermomix® besonders einfach und zeitsparend zubereiten lassen, ist längst bekannt. Insbesondere die schonende und fettsparende Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Fisch gehört zu den absoluten Stärken der cleveren Küchenmaschine. Doch Zerkleinern, Kochen und Garen sind bei Weitem nicht alle Talente, mit denen der Thermomix® begeistern kann. Auch beim Backen können wir auf den Alleskönner zählen. Wie das geht? Ganz einfach!

Dank seiner Vielfalt an Funktionen, die auch eine Option zum Kneten von Teig umfasst, ist der Thermomix® auch für seine Aufgabe als Backhelfer bestens gerüstet. Alle Zutaten lassen sich bequem in den Mixtopf einwiegen und werden dank der praktischen Teigknetstufe wie von Profihand verarbeitet. Dabei wird der Thermomix® selbst mit schweren Hefeteigen fertig und lässt sie mithilfe des

abwechselnd rechts- und linksherum drehenden Intervallbetriebs glatt und geschmeidig gelingen. Doch das ist noch lange nicht alles.

Mit dem separaten Rühraufsatz (Schmetterling), der auf das Messer im Mixtopf aufgesetzt wird, gelingen besonders leichte Teigarten mit viel Ei (zum Beispiel Biskuit- oder Pfannkuchenteig) blitzschnell und besonders luftig. Unkomplizierte Rührteige lassen sich ebenfalls ganz einfach vermischen. So kann man



ein schnelles Frühstück, leckere Plätzchen oder den Kuchen zum Nachmittagskaffee noch leichter und schneller zubereiten als bisher.

Ebenfalls besonders praktisch: Die Teigzubereitung gelingt dank Thermomix® mit nur einem Gerät. Küchenwaage und verschiedene Rührschüsseln können daher sauber bleiben – das erspart unnö-

tiges Abwaschen und schafft in der Küche mehr Platz zum entspannten Backen. Wer nun denkt, dass sich das Backtalent der Multifunktionsmaschine bereits im Kneten und Mischen verschiedener Teigsorten erschöpft, irrt. Denn der Thermomix® kann bei der Zubereitung verschiedenster Backwaren sogar noch mehr leisten!



Kuchen und Co. optimal vorbereiten

Ein Grundrezept für süße Hefeteige

Damit Hefeteige gut gelingen und die Hefe optimal arbeiten kann, kommt es auch auf die Temperatur der Zutaten an. Für bestes Gelingen sollte – insbesondere dann, wenn ein Vorteig zubereitet wird – darauf geachtet werden, die Hefe stets zimmerwarmer Milch hinzuzufügen, damit sie »vorgehen« kann. Mit dem Thermomix® ist es jedoch auch kein Problem, wenn die Milch einmal nicht rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen wurde. Schließlich kann sie auf Stufe 2 ganz einfach und ohne Anbrennen auf 37 °C erwärmt werden. Mit dem Knetmodus verarbeitet der Thermomix® ganz leicht auch schwere Hefeteige. Dieses Rezept eignet sich z. B. für Obstkuchen mit Pflaumen oder auch Hefezopf.

200 g Milch	42 g frische Hefe (1 Würfel)
80 g Zucker	80 g Butter (zimmerwarm)
500 g Weizenmehl	1 Prise Salz
1 Ei	

1. Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf einwiegen und **2 Min./37 °C/Stufe 2** erwärmen.
2. Butter, Mehl, Salz und Ei hinzufügen und **2 Min./Knetmodus** verkneten.
3. Teig in eine Schüssel umfüllen und an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.
4. Mit den Händen kurz durchkneten und in die richtige Form bringen, z. B. auf einem Backblech zu einem Kuchenboden formen. Mit einem Geschirrtuch bedecken und noch mal kurz gehen lassen, bis der Backofen vorgeheizt bzw. der Belag vorbereitet ist.



Schokovergnügen ohne Anbrennen

Schokolade schmelzen muss keine mühsame Angelegenheit sein. Im Mixtopf wird die Schokolade nämlich nicht nur in wenigen Sekunden gehackt, sondern kann gleich danach auch bequem geschmolzen werden. Dank der konstanten Temperatur besteht hier keine Gefahr des Anbrennens – und auch versehentliches Verwässern, wie beim Auflösen im Wasserbad, ist ausgeschlossen.

200 g Schokolade nach Belieben
20 g neutrales Öl, z. B. Sonnenblumenöl

1. Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 9 zerkleinern.
2. Schokoraschel mit dem Spatel nach unten schieben und das Öl einwiegen.
3. Danach 2 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen.

Tipp:

Für einen Schokoguss mit leichter Kokosnote das neutrale Öl durch Kokosöl ersetzen. Um einen sahnigen Schokoguss zu erhalten, statt des Öls 90 g Sahne verwenden.



Gelatine verarbeiten

Gelatine gehört zu den Dessert- bzw. Backzutaten, die öfter einmal Probleme bereiten. Sie sollte unter Rühren erhitzt und aufgelöst werden – wird dabei jedoch eine zu hohe Temperatur erreicht, bindet die Gelatine nicht mehr richtig. Für den Thermomix® sind weder eine konstante Temperatur noch stetiges Rühren ein Problem, die Gelatine lässt sich ganz einfach bei etwa 50 °C auflösen.



Gelatine-Arten und Verarbeitung:

- **Sofort-Gelatine:** Das Pulver kann ohne Quellen oder Erhitzen sofort in die kalte oder auch warme Flüssigkeit eingerührt werden. Einfach und gelingsicher.
- **Gemahlene Gelatine:** Muss erst in etwas Flüssigkeit gerührt werden, danach quellen lassen und mit zusätzlicher Flüssigkeit erhitzen und auflösen.
- **Blattgelatine:** Die durchsichtigen Scheiben werden erst in Wasser eingeweicht, danach gut ausgedrückt und in etwas Flüssigkeit langsam bis auf 50 °C erwärmt.

Bei der gemahlene Gelatine und Blattgelatine sollte man Folgendes beachten:

Direkt im Thermomix® auflösen

Falls es möglich ist, die Zutaten für eine Kuchencreme zu erwärmen, kann man die eingeweichte Gelatine direkt im Mixtopf auflösen, wie zum Beispiel bei der Kokoscreme-Torte S. 74 in der Kokosmilch für 2 Min./50 °C/Stufe 3.

Vorher auflösen und in kalte Flüssigkeit einrühren

Bei kalten Cremes oder Sahne muss man einen sogenannten Temperatenausgleich durchführen. Dazu die Gelatine in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle (Auftaufstufe) erwärmen und mit etwas Flüssigkeit auflösen. Kurz abkühlen lassen und dann 2–3 EL der gerührten Kuchencreme oder Sahne in die Gelatine einrühren. Danach kann man das Gemisch löffelweise durch die Mixtopföffnung unter Rühren zum Beispiel auf Stufe 2 hinzufügen. Führt man diesen Temperatenausgleich nicht durch, kann es zu Klümpchenbildung kommen.

Mehl ganz individuell

Mehl ist die Backzutat schlechthin und lässt sich mithilfe des Thermomix® sogar selbst herstellen! Ganz nach Belieben können Dinkel, Hafer oder Weizen selbst gemahlen werden. Das Gute daran: Hierfür kann das volle, besonders mineralstoffreiche Korn verwendet und der Mahlgrad selbst bestimmt werden.

Um feines Mehl zu erhalten, einfach Getreidekörner (100–250 g) in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 10 mahlen.



Puderzucker und Vanillezucker herstellen



Puderzucker

Wie Mehl kann man auch Zucker zu Puderzucker mahlen. Dazu 200 g herkömmlichen Zucker in den Mixtopf füllen und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren.

Vanillezucker

Zur Herstellung von Vanillezucker 200 g herkömmlichen Zucker zusammen mit einer Vanilleschote in einem Schraubglas ca. 1 Woche aufbewahren. Dann die Vanilleschote entfernen, Zucker mit Vanillegeschmack in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren. 1 gestrichener TL ersetzt in etwa 1 Päckchen Vanillinzucker.

Milch- und Mehralternativen: Grundrezept Mandelmilch

Wer beim Backen gerne einmal alternative bzw. vegane Milch- und Mehlsorten ausprobiert, erspart sich mit dem Thermomix® den Kauf von teuren Fertigzutaten. Durch Mixen und anschließendes Abseihen von Kokosflocken oder Mandeln lässt sich Kokos- bzw. Mandelmilch leicht herstellen. Die übrig gebliebenen Mandel- bzw. Kokosreste können dann getrocknet und im Thermomix® zu Mandel- oder Kokosmehl gemahlen oder in Kuchenteigen verbacken werden.

100 g ganze Mandeln (mit Schale oder
blanchiert - nach Belieben)
Wasser zum Einweichen
400 g Wasser



1. Mandeln in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen (die Mandeln sollen bedeckt sein) und mindestens 3 Std., besser über Nacht, einweichen.
2. Wasser abgießen und Mandeln in den Mixtopf füllen.
3. 400 g Wasser einwiegen, Messbecher aufsetzen und alles **1 Min./Stufe 10** kräftig durchmischen.
4. Die so entstandene milchige Flüssigkeit durch ein Passiertuch, ein feinmaschiges Sieb oder einen Nussmilchbeutel abgießen.
5. Das übrig gebliebene Mandelpüree nun noch einmal kräftig im Tuch, Sieb oder Nussmilchbeutel ausdrücken.
6. Die Mandelmilch in eine Glasflasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor Verwendung gut durchschütteln.

Tipp:

Die Mandelreste kann man zum Beispiel in Kuchenteigen oder Keksen verarbeiten oder trocknen und mahlen.