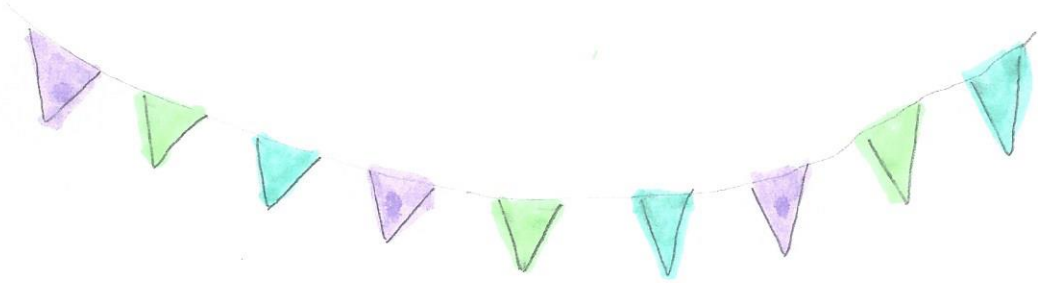
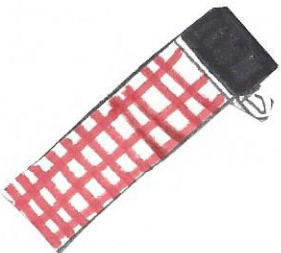
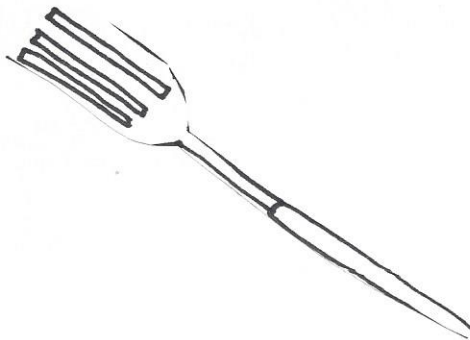
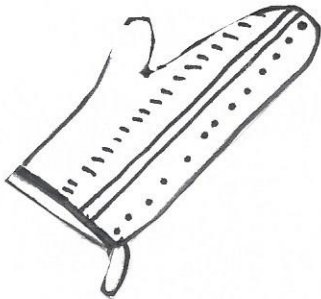
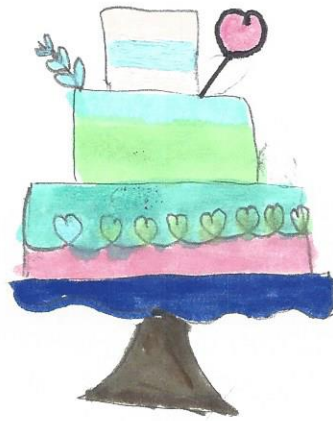


# KUCHEN REZEPTE



Jummy



# Korinthen Bananen Muffins

## Zutaten:

- 2 sehr reife mittelgroße Bananen, geschält
- 1 Ei
- 1 Eßlöffel Öl
- 1 1/2 Joghurtbecher Mehl
- 1 1/2 Joghurtbecher Zucker
- 6 Teelöffel Salz
- 1 1/4 Teelöffel Backpulver
- 1 1/2 Joghurtbecher Korinthen

## Zubereitung:

1. Fetten die Muffin oder Kastenform mit etwas Öl oder Fett ein, heize den Ofen auf 180°C vor.
2. Gib die Bananen in einen Mixer, verkleinere den Deckel und mische alles, bis Du eine weiche, glatte Masse erhältst. Gib das Ei und das Öl dazu und verrühre es. In einer zweiten Schüssel verrühre Mehl, Zucker, Backpulver und Salz. Anschließend rühre den Bananenbrei darunter und rühre, bis alles gut vermischt ist. Setzt noch die Korinthen dazugabe.

# Schokostücken Cupcakes

Das brauchst du: 300g weiche Butter  
(für 12 Stück)

160g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
150g Mehl  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1 Prise Salz  
100g Naturjoghurt  
150g gehackte  
Zartbitterschokolade  
100g dunkle Kuvertüre  
250g gesiebter Puderzucker  
und -streusel zum Verzieren

Das stellst du bereit:

12. Papier Backförmchen  
Schüssel  
Messbecher  
Handrührgerät  
Messer  
Sieb  
Ofenhandschule  
Esslöffel

① So geht's:

Heize den Backofen auf 175 Grad (Umluft 150) vor. Lege die Papierförmchen auf ein Blech.

② Schlage 100g Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker luftig auf. Rühre dann einzeln die Eier unter.

③ Mische das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und dem Salz und rühre es im Wechsel mit dem Joghurt unter die Butter-Ei-Masse. Hebe die Schokolade von Hand unter.

④ Verteile den Teig gleichmäßig auf die Förmchen und backe sie etwa 20 Minuten auf der mittleren Einschubleiste im Ofen. Lass sie danach auskühlen.

- 5 In der Zwischenzeit verrührst du die Kugeltüre mit 200g Butter und dem Puderzucker, bis eine cremige Masse entsteht. Wird die Creme nicht fest genug, rühre noch etwas Puderzucker ein.
- 6 Verteile die Creme mit einem Esslöffel gleichmäßig auf den abgekühlten Cupcakes und verziere sie mit den Perlen und Streuseln.

# BLAUBEER MUFFINS

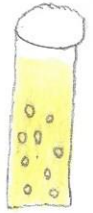
**Zutaten:** 12 Papier Backförmchen  
Für 12 Muffins  
200g Mehl  
60g Haferflocken  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
2 Eier  
180g brauner Zucker  
3 TL Bourbon-Vanillezucker  
150g weiche Butter  
300g saure Sahne  
200g Blaubeeren  
Puderzucker zum Garnieren

**Anleitung der Zubereitung:** Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Papierförmchen in das Muffinblech einsetzen. Das Mehl mit Haferflocken, Backpulver und Natron gut mischen. Die Eier verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Butter und saure Sahne hinzufügen und alles vermengen. Die Mehlmischung dazugeben und alles gut verrühren. Blaubeeren waschen und trocknen. Den Teig in die Vertiefung des Muffin-Blechs verteilen und auf der mittleren Einschubleiste 20-25 Minuten goldgelb ausbacken. Die Muffins noch 5 Minuten im Blech ruhen lassen, herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

**Kalorien und Zubereitungszeit:** Zubereitungszeit ca. 40 Minuten  
783 kcal, 3287 kJ

# Limonaden Cupcakes

Zutaten: 2 Eier, 100g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 50 ml Pflanzenöl, 125 g Mehl, 1 TL Backpulver, 50 ml Orangenlimonade, 200 g Sahne, 150 g Schmand, 1 Päckchen Vanillesaucenpulver (ohne Kochen), bunte Zuckerperlen und -streusel zum Verzieren.

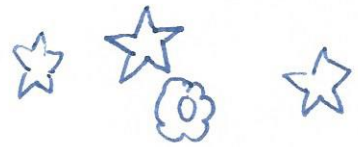


1. Heize den Backofen auf 170 Grad C (Umluft 150) vor. Lege die Papierförmchen auf ein Blech.
2. Schlage die Eier mit dem Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig. Gieße das Öl hinzu und rühre es gut unter.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es im Wechsel mit der Orangenlimonade unter die Ei-Zucker-Masse.
4. Verteile den Teig gleichmäßig auf die Förmchen und backe sie etwa 20 min auf der mittleren Einschubleiste im Ofen. Lass sie danach auf einem Kuchengitter auskühlen.
5. Für die Creme schlägst du die Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker steif. Rühre dann den Schmand und das Saucenpulver unter, bis eine luftige, aber feste Masse entsteht.
6. Verteile die Creme mit einem flachen Messer gleichmäßig auf den ausgekühlten Cupcakes. Verziere die Törtchen mit bunten Streuseln.

Die Backzeit beträgt 20 min bei 170 Grad C (Umluft 150).

# Berliner

(für 6 Personen)



Zutaten: - 500g Mehl

- 125 ml Milch

- 1 Päckchen Hefe

- 100g Zucker

- 2 Eier

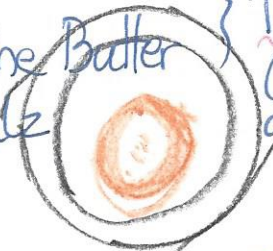
- 100g weiche Butter

- 1 Prise Salz

- Zucker und evtl Zimt zum Wenden



Tipp: Dazu schmecken Mirabellen (eingeweckte). Als Füllung kann man auch Marmelade nehmen.



## Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf die Hefe, Raumtemperatur annehmen lassen.

Mehl in eine große Schüssel sieben und eine Kuhle formen. Milch aufwärmen (max. 40°C). Hefe in die warme Milch bröseln, Die Hälfte des Zuckers hinzugeben und beides zusammen in die Kuhle schütten. Langsam vom Rand der Kuhle in die Milch-Hefe-Zucker-Masse rühren, sodass diese sämig wird. Diesen Vorteig z.B. auf die Tür vom Backofen stellen und ihn bei ca. 50°C etwas gehen lassen.

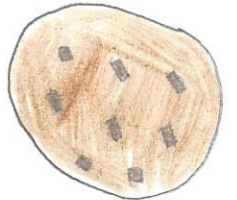
Anschließend weiter rühren, nach und nach die Eier hinzugeben sowie den restlichen Zucker und die Butter, dazu eine Prise Salz. Alles schön glatt rühren/walzen.

Wieder etwas warm stellen (40-50°C ist optimal zum gehen der Hefe). Nach ca. 1 Stunde den Teig ca. 1cm dick ausrollen und mit einem Wasserglas ausstechen. In einem Topf mit heißem Fett ausbacken, zwischendrin wenden.

Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und in Zucker (kein Puderzucker) wenden, als Verfeinerung schmeckt auch eine Prise Zimt im Zucker.

# Keks Kuchen

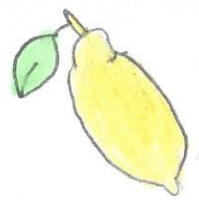
Zutaten: 250g Kokosfett, 3 Eier, 1 Prise Salz,  
125g Puderzucker, 50g Kakaopulver,  
35 Butterkekse



1. Lege die Kastenform (20x 2cm) mit Backpapier aus.
2. Gib das Kokosfett in einen Topf, lass es schmelzen und dann abkühlen.
3. Rühre die Eier mit 1 Prise Salz und dem Puderzucker in einer Schüssel schaumig. Gib das Kakaopulver hinzu.
4. Gieß das Kokosfett in feinem Strahl langsam zur Eiermischung und verrühre alles sorgfältig.
5. Verteile etwas Creme auf dem Boden der Form und lege dann eine Schicht Kekse darauf. So schichtest du immer im Wechsel Creme und die Kekse aufgebraucht sind.
6. Stell den Kuchen in den Kühlschrank, am besten über Nacht, damit er fest werden kann.
7. Stürze den Kuchen aus der Form, zieh das Papier vorsichtig ab und verziere ihn mit kleinen Sahnetupfern und Schokoraseln.



# Zitronenkuchen



Zutaten: 200g Butter, 4 Eier, 200g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 200g Mehl, 50g Speisestärke, 2 TL Backpulver, Butter und Mehl für die Form (20cm), Puderzucker zum Bestäuben.



So geht's:

1. Heize den Backofen auf 175 Grad C (Umluft 150) vor. Fette die Form mit Butter ein und stäube sie mit Mehl aus.
2. Lass die Butter in einem Topf bei milder Hitze schmelzen.
3. Schlag die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Vanillezucker schaumig.
4. Gib den Zitronensaft und die Schale hinzu. Gieß unter ständigem Rühren in feinem Strahl die Butter hinein.
5. Vermische das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver und rühre alles unter die Ei-Butter-Mischung.
6. Fülle den Teig in die Kastenform und backe den Kuchen etwa 60 Minuten im Ofen. Bestäube ihn nach dem Auskühlen mit Puderzucker.

Die Backzeit beträgt 60 min bei 175 Grad C (Umluft 150)

# Zebra-Kuchen

## Zutaten:

Für den Teig: 5 Eigelb, 230g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker,  
1 TL Zitronensaft, 125ml (1/8l) lauwarmes Wasser,  
250ml (1/4l) Speiseöl, 375g Weizenmehl, 1 Pck.  
Backpulver, 5 Eiweiß, 2 EL Kakaopulver

Für den Guß: 150g gesiebter Puderzucker, 2 EL Zitronensaft,  
3-4 EL Wasser

1. Für den Teig Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührergerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig rühren. Butter-Vanille Aroma, Wasser und Öl unterrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Unter die Hälfte des Teiges den Kakao rühren.
3. Zunächst 2 Eßlöffel des hellen Teiges in die Mitte einer Springform (Ø 26cm, Boden gefettet, mit Semmelbröseln bestreut) geben (nicht verteilen!). Auf den hellen Teig 2 Eßlöffel von dem dunklen Teig geben (nicht daneben).
4. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Teig nicht glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.
5. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
6. Für den Guß Puderzucker, Zitronensaft und so viel Wasser verrühren, daß ein dünnflüssiger Guß entsteht. Den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)  
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)  
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)  
Backzeit: 50-60 Min.

# Abwandlung Zebra- kuchen

Abwandlung: Für einen Giraffenkuchen abwechselnd jeweils 1 Eßlöffel hellen und 1 Eßlöffel dunklen Teig im Schachbrettmuster (die zweite Lage in den Farben versetzt) in die Springform füllen. Den Guß noch feucht mit aufgelöster Schokolade betupfen.

Tipp: Für Diabetiker den Teig mit 100g Fruchtzucker und 5ml flüssigen Süßstoff zubereiten und nicht mit Guß überziehen.

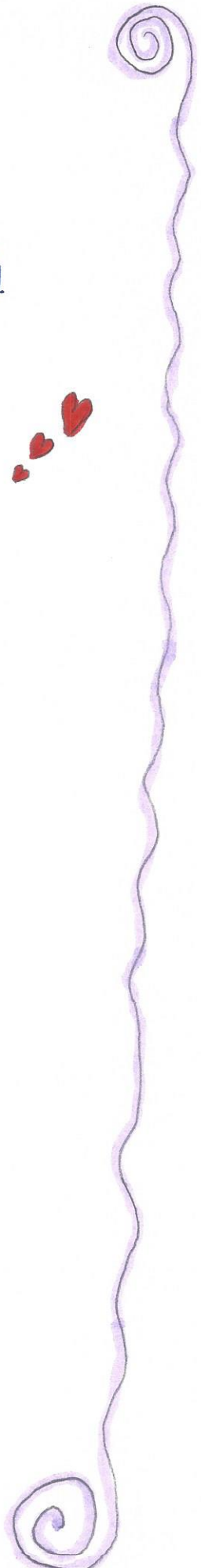
## Veganer Gewürzkuchen ♥

Zutaten: 400g. Mehl, 150g. Zucker, 1 Prise Salz, 10g. Natron,  
10g. Lebkuchengew., 10g. Zimt, 10g. Kakaopulver, 350 ml  
Hafermilch, 50g. Pflaumenmus

Deko:  
100g. Pflaumenmus, 100g Kuvertüre

1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Backform ein fetten und mit Backpapier auslegen.
3. Mehl, Zucker, Salz, Natron, Lebkuchengewürz,  
Zimt, Kakaopulver in eine Schüssel geben  
und vermengen.
4. Milch mit dem Pflaumenmus verrühren  
und zu den trockenen Zutaten geben.  
Alles gut verrühren.
5. Kuchen in die Form streichen.
6. Nach dem Backen, den noch warmen  
Kuchen, mit Pflaumenmus bestreichen  
und die geschmolzene Kuvertüre darübergeben.  
Den Kuchen abkühlen lassen.

Backzeit: 20-25 Minuten  
Temperatur: 200 °C



# Käsekuchen

**Zutaten:** für 12 Stücke

- 250g Zucker
- 125g Butter
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1kg Quark
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 5 EL Grieß
- 1 Päckchen Backpulver
- Saft und abgeriebene Schalen von 1 unbehandelten Zitrone
- Puderzucker zum Bestreuen
- Butter für die Form

**Zubereitung:** Den Zucker mit der Butter, den Eiern und dem Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Quark mit dem Puddingpulver mischen und den Grieß unterrühren. Zuletzt das Backpulver, den Zitronensaft und die Schale hinzufügen. Mit der Eiscreme mischen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Backofen auf 160°C (Umluft 140°C) vorheizen. Eine Springform (24cm Durchmesser) einfetten. Den Teig hineinfüllen und im Ofen etwa 50 bis 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen.

**Zubereitungszeit:** Ca. 15 Minuten (Plus Backzeit)  
Pro Stück ca. 260 kcal / 1092 kJ

# Krümeltorte

Zutaten für den Teig: 250gr. Butter, 200gr. Zucker, 500gr. Mehl,  
1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Pck. Backpulver, 1 Pck. Vanillin-  
Zucker.

Zutaten für die Füllung: 5-6 Äpfel (ca. 800g), etwas Zitronen-  
saft, 1 Pck. Vanillin Zucker, etwas Zimt &  
Zucker.

1. Alle Teigzutaten zusammen in eine Rührschüssel geben und mit einem Knethaken so lange kneten, bis ein großer Klumpen entstanden ist. Danach den Teig kurz von Hand kneten, in Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen.

2. Für die Füllung die Äpfel schälen und in kleine Stückchen schneiden, mit etwas Zitrone beträufeln, damit sie nicht braun werden und den Vanillin Zucker und etwas Zimt und Zucker zugeben.

3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Teile teilen. Für die Krümel benötigt man circa 400-450 gr. Teig. Aus dem restlichen Teig den Boden formen und ein Rand in der geölteten Springform hoch drücken. Anschließend die Apfelstücke rein geben und die Teigkrümel oben drauf verteilen.

Backofen bei 170 Grad Celsius Umluft  
50-55 Minuten backen.

Krümelkuchen



# SCHNEEWITTCHENKUCHEN

Zutaten: 250g Margarine

4 Eier

250g Zucker

1 Päckchen Backpulver

500g Mehl

1 Prise Salz

125 ml Milch

Zitronensaft

50g Kakao

Für den Belag: 1-2 Gläser Sauerkirschen

1 Päckchen Vanillezucker

1 Stück Butter

Schokoladenkonvertüre

Zubereitung: 1. Margarine, Eier und Zucker schaumig schlagen

2. Backpulver-Mehl-Salz-Gemisch auf die Masse geben.

3. Milch unterrühren zugeben.

4. Zitronensaft unterrühren.

5. Teig teilen

6. Kakao unter einen Teil des Teiges rühren (evtl. Milch zugeben.)

7. Teig schichtweise auf ein gefettetes Blech geben.

8. Abgetropfte Kirschen auf dem Kuchen verteilen.

9. Bei 190°C ca. 50 Minuten backen und auskühlen lassen.

10. Aus Kirschsaf und Vanillepudding nach Anleitung einen Pudding kochen und abkühlen lassen.

11. Butter cremig rühren und den Pudding löffelweise zugeben.

12. Creme auf dem Kuchen verteilen.

13. Mit Schokoladenkonvertüre überstreichen



# Erdbeer - Cupcakes

Das brauchst du:  
(für 12 Stück)

160 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Päckchen

Vanillezucker

2 Eier

175 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 ml Milch

200g fein gehackte  
Erdbeeren

60g Doppelrahm-  
frischkäse

350g gesiebter  
Puderzucker

Das stellst du  
bereit:

12 Papier-Backförmchen

Schüssel

Messbecher

Handrührgerät

Messer

Sieb

Ofenhandschuhe

Esslöffel



# So geht's

① Heize den Backofen auf 175 Grad (Umluft 150) vor.  
Lege die Papierförmchen auf ein Blech.

② Schlag 100g Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig. Rühre dann einzeln die Eier unter.

③ Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz und rühre es im Wechsel mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse. Hebe zuletzt 450g Erdbeerstückchen unter.

④ Verteile den Teig gleichmäßig auf die Förmchen und backe sie etwa 20 Minuten auf der mittleren Einschubleiste im Ofen. Lass sie danach auskühlen.

⑤ In der Zwischenzeit verrührst du die restliche Butter mit dem Frischkäse, dem Puderzucker und 50g Erdbeerstückchen zu einer weichen Masse. Wird die Creme zu flüssig, rühre noch etwas Puderzucker ein.

⑥ Verteile die Creme mit einem Esslöffel gleichmäßig auf den ausgekühlten Cupcakes.

# HIMBEERTORTE

Zutaten:

Für die Springform Ø 18 cm

- etwas Fett
- Backpapier

Biskuitteig:

- 25 g Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 2 EL heißes Wasser
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 7 gestr. TL Backpulver

Füllung:

- 700 g tiefgekühlte Himbeeren
- 125 g Speisequark (Magerstufe)
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Himbeer-Sahne-Creme

## Zum Verzieren:

- 200g kalte Schlagsahne
- 1 Pck: Vanille-Zucker
- 1 Pck Sahnesteif
- einige Schoko-Zebra-Röllchen
- etwas Kakao

## Zubereitung:

### ① Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Himbeeren für die Füllung auftauen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

### ② Biskuitteig:

Eier mit heißen Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz untermischen. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Kuchen erhalten lassen.

### ③ Füllung:

Mitgebakenes Backpapier abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Quark und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 2 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Die Himbeeren vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Füllung auf den unteren Boden geben und verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und etwas andrücken. Die übrige Creme darauf verteilen und den letzten Boden auflegen. Evtl. den Rand glatt streichen.

## ④ Verziern:

Schlagsahne mit Vanille-Zucker und Sahnestift steif schlagen. Die Torte damit einstreichen. Nach Belieben mit einem Tortengarnierkamm oder einem kleinen Löffel Wellen auf die Torte ziehen. Die Zebra-Röllchen am Rand der Torte verteilen. Die Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

## TIPP:

Für eine große Torte einfach die Zutaten verdoppeln und den Kuchen in einer Springform (Ø 26 cm) backen.

# Crunchy Erdbeertorte

Zutaten: 250g weiße Kuvertüre, 250g Sahne, 100g Corn Flakes, 100g Mandelblättchen, 750g Erdbeeren, 12 schöne Erdbeeren zum Verziern, 1 Päckchen Vanillezucker, 70g weiße Schokolade zum Verziern.

1. Lege die Springform (Ø 26cm) mit Backpapier aus.
2. Gib die Kuvertüre mit 2 EL Sahne zum Schmelzen ins Wasserbad, also in eine Schüssel, die du in einen Topf mit heißem Wasser stellst.
3. Rühre die Corn Flakes und die Mandelblättchen unter die Schokolade. Verteile alles auf dem Springformboden und drücke die Masse platt. Stelle den Boden kühl, bis er fest ist.
4. Schlag die Sahne mit dem Vanillezucker steif. Verteile einen Teil davon auf dem Boden.
5. Wasche und putze die Erdbeeren. Schneide sie in Scheiben und verteile sie auf der Sahne. Gib die restliche Sahne über die Erdbeeren.
6. Schmelze die weiße Schokolade wie oben beschrieben im Wasserbad. Tunkte die Erdbeeren zur Dekoration mit der Spitze hinein und setze sie auf die Torte.



## Schokokuss-Torte

Zutaten: 4 Eier, 80g Zucker, 60g Mehl, 40g Speisestärke,  
1 TL Backpulver, 18 dicke Schokoküsse, 500g  
Magerquark, 400g Sahne, 1 Beutel Sofort Gelatine.

1. Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vor.  
Lege die Springform mit Backpapier aus.
2. Schlage die Eier mit dem Zucker schaumig. Mische  
das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver  
und streue es durch ein Sieb über die Eier. Verrühre  
alles gut.
3. Fülle den Teig in die Springform (Ø 23cm) und  
backe ihn etwa 40 min. im Ofen. Nimm den Kuchen  
dann aus dem Ofen und stürze ihn auf ein Kuchen-  
gitter. Zieh das Backpapier vorsichtig ab und lass  
den Boden abkühlen.
4. Trenne 12 Schokoküsse von den Waffelböden und  
verrühre die Masse mit dem Quark. Schlag die  
Sahne steif, lass dabei das Gelatinepulver einrieseln.  
Vermische die Sahne mit der Quarkcreme.
5. Lege den Tortenboden auf eine Platte. Halbiere  
die restlichen Schokoküsse und verteile sie  
rundherum am Rand des Tortenbodens. Verteile  
die Quarkcreme auf dem Boden und streiche  
sie mit einem Teigschaber glatt. Stell die Torte  
zum Festwerden in den Kühlschrank.

