



Backen mit der KitchenAid

50 klassische und ausgefallene
Rezepte für Brote, Kuchen
und Gebäck

riva

Stephanie Just

Stephanie Just



Stephanie Just



Backen mit der KitchenAid

50 klassische und ausgefallene
Rezepte für Brote, Kuchen
und Gebäck

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

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2021

© 2021 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 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: Silke Panten

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Abbildungen Umschlag: Stephanie Just, goldnetz/shutterstock.com

Abbildungen Innenteil: Stephanie Just

Layout und Satz: [inpunkt\[w\]o](http://inpunkt[w]o), Haiger (www.inpunkttwo.de)

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

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-1726-1

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1416-8

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1417-5



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

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



Inhalt

7	Über die KitchenAid
9	Grundteige
9	Rührteig
10	Hefeteig (süß)
11	Hefeteig (herzhaft)
11	Baiser/Eischnee
11	Grundrezept Baiser
12	Eischnee
12	Mürbeteig/Galette/Crostata/Pie

13 FABELHAFTER FRÜHLING

14	Müslibrot
16	Quark-Ölteig-Häschen
18	Carrotcake-Amerikaner
20	Muttertagskuchen
22	Erdbeer-Stracciatella-Torte
24	Frühlingslauch-Möhrrchen-Quiche
26	Brioche-Schokobrotchen
28	Marmor-Cookies
30	Banana-Split-Cupcakes
32	Bunte Baiser-Tuffs
34	Marmor-Zebra-Kuchen
36	Burger Buns

37 SENSATIONELLER SOMMER

38	Beeren-Galette
40	Hefeschnecken mit Mohn-Kirsch-Käse-Füllung
42	NY-Cheesecake
44	Gefüllter Pfirsich-Gugel
46	Tomaten-Crostata
48	Kräuter-Käse-Brostangen



- 50 Knoblauch-Parmesan-Focaccia
- 52 Ananas-Kokos-Rum-Kuchen
- 54 Camping-Brötchen
- 56 Rote-Grütze-Kuchen vom Blech

57 HERRLICHER HERBST

- 58 Heidelbeer-Streusel-Muffins
- 60 Frankfurter Biskuitrolle
- 62 Chocolate Chip Cookie Bars
- 64 Mohn-Hefeschnecken mit Pflaumen
- 66 Roggen-Sauerteig-Bagels
- 68 Zwetschgen-Käse-Tarte
- 70 Apfel-Karamell-Käsekuchen
- 72 Kürbis-Rosenkohl Strudel mit Pilzen
- 74 Salzkaramell-Schoko-Cookies



75 WUNDERBARER WINTER

- 76 Pie mit Gans und Rotkohl
- 78 Brownie-Muffins
- 80 Kerniges Sauerteigbrot
- 82 Rustikale Baguette-Brötchen
- 84 Alaska-Torte
- 86 Schoko-Tarte ohne Mehl
- 88 Glühwein-Schoko-Gugel
- 90 Zimtstern-Kuchen
- 92 Gingerbread Crinkle Cookies
- 94 Klassischer Christstollen
- 96 Mandel-Elisen-Lebkuchen
- 98 Buntes Spritzgebäck
- 99 Winterwonderland-Torte
- 102 Einfache Honigkuchen
- 104 Lamingtons
- 106 Maronen-Cranberry-Brötchen
- 108 Winterliche Churro-Schoko-Schnecken
- 110 Candy-Cane-Minz-Schoko-Kuchen



Über die KitchenAid

Wer sich eine KitchenAid zulegt, der weiß, dass dies eine Freundschaft für ewig sein wird. Die Kultmaschine aus den USA ist nicht nur funktional und mit sagenhaft viel Zubehör aufrüstbar. Sie ist obendrein ein Schmuckstück, robust und für den täglichen Gebrauch konzipiert. Sie ist ein Gerät, das gern sichtbar in der Küche steht und über das man sich Tag für Tag freut, weil man es sein Eigen nennen kann. Ganz genau aus diesem Grund steht sie bei mir mit auf dem Küchentisch und ist täglich im Einsatz. Die KitchenAid ist mit einem Planetenrührwerk ausgestattet, was dafür sorgt, dass die Aufsätze in der Schüssel während des Gebrauchs mindestens 59 Berührungspunkte haben und somit ein schnelles und gründliches Verarbeiten, Untermischen und Kneten der Zutaten garantieren.

Die KitchenAid kommt in der Grundausstattung mit Schüssel und den drei Aufsätzen Rührbesen, Knethaken und Flachrührer aus Edelstahl nach Hause. Und genau hiermit kreiere ich meine Rezepte für meinen Blog »Meine Küchenschlacht«. Wofür ich die jeweiligen Aufsätze nutze?



Der Rührbesen ist für sämtliche Arbeiten, bei denen Luft untergerührt werden soll. Das ist etwa bei Sahne, Eiern, Eiweiß oder Mayonnaise der Fall. Aber auch leichte Rührteige für Kuchen, Pancakes usw. lassen sich dabei perfekt herstellen.



Der Flachrührer ist einer meiner Lieblingsaufsätze, denn er kann so vieles. Er mischt unsere Hackfleischmasse für Fleischbällchen ebenso wie jeglichen Plätzchen- und Pie-Teig. Auch für Käsekuchenfüllung ist er perfekt. Ein Schneebesen würde hier nämlich zu viel Luft unterheben – und das soll bei Cheesecake vermieden werden.



Der Knethaken ist für alle schweren, festen Teige wie Brot- oder Brötchenteig, Nudelteig und natürlich alle Hefeteige.

Es gibt zehn unterschiedliche Geschwindigkeitsstufen. Die Stufen 1–3 nutze ich für ein erstes Verrühren oder Mischen der Zutaten. Die Stufen 4–6 eignen sich zum Aufschlagen und die Stufen 7–10 sind hervorragend für ein kräftiges und schnelles Schäumen oder Kneten. Aber unter uns gesagt: Bei mir hat es sich bewährt, im mittleren Bereich zu arbeiten, ganz gleich, welchen Teig ich herstelle. Lediglich Eiweiß, Sahne und einige Emulsionen bearbeite ich in einer höheren Stufe.

Beim Backen an sich gilt grundsätzlich: Lies dir genau das Rezept durch, bevor du mit dem Backen beginnst, und halte dich an die Angaben (es gibt ein paar Ausnahmen, darauf komme ich gleich zu sprechen). Nur so wirst du auch das Ergebnis aus dem Ofen holen, das du

erwartest. Tausche keine Zutaten aus, es sei denn, es wird darauf eingegangen oder hingewiesen. Bereits Kleinigkeiten können auf das Rezept massive Auswirkungen haben. Auch die Eier sollten unbedingt in der Größe verarbeitet werden wie angegeben. Alle Rezepte sind erprobt und mehrfach nachgebacken, so wie sie hier abgedruckt sind.

Nichtsdestotrotz gibt es einige Zutaten, die problemlos ausgetauscht werden können:

- Backpulver kann jederzeit durch Weinstein ersetzt werden.
- Butter kann durch Vollfettmargarine ersetzt werden.
- Vanille kann in den Rezepten weggelassen werden oder durch andere Aromen ersetzt werden. Das liegt ganz am persönlichen Geschmack. Vanille ist allerdings ein Gewürz, das durch die Zugabe oft den eigentlichen Geschmack unterstützt, ohne ihn zu dominieren.
- Zucker kann um bis zu 50 Gramm reduziert werden, aber keinesfalls

durch andere Süßungsmittel ausgetauscht werden.

- Gewürze können nach persönlichem Geschmack reduziert werden.
- Frische Hefe kann durch Trockenhefe ausgetauscht werden. Hier kannst du anhand der Packungsangaben ausrechnen, wie viel du jeweils benötigst.
- Milch/Flüssigkeit kann durch Milchalternativen, Saft oder Kaffee/Tee ersetzt werden.
- In den meisten Fällen verwende ich Weizenmehl Type 405. Dieses kann mit normalem Dinkelmehl Type 603 oder Weizenmehl Type 550 ausgetauscht werden. Alle anderen Mehltypen sind in ihrer Beschaffenheit nicht geeignet.

Noch ein letzter Tipp, bevor es losgeht: Was du unbedingt immer zu Hause haben solltest, wenn du deine Leidenschaft zum Backen mit der KitchenAid entfachst, sind frische Eier, Butter oder Vollfettmargarine, Mehl Type 405 oder 550, Zucker, Puderzucker, Backpulver, Trockenhefe, Vanilleextrakt, Zimt, Schokolade, Kuvertüre oder Schokoladenguss sowie Tiefkühlbeeren und -früchte.

Rührteig

Ich verwende für Rührteige den Schneebesen und den Flachrührer. Das hat sich in den letzten Jahren für mich als optimal herausgestellt. Eier und Zucker rühre ich mit dem Schneebesen dick-weiß-schaumig auf. Je nach Rezept rühre ich Butter oder Öl unter und wechsele dann den Aufsatz aus. So werden die trockenen Zutaten besser unter den Teig gemengt.

Die angegebene Backzeit kann je nach Backofen ein wenig variieren. Aus diesem Grund sollte bei allen Kuchenteigen nach der Zeit eine Stäbchenprobe gemacht werden, um sicher zu sein, dass der Kuchen auch durchgebacken ist. Dafür ein langes Holzstäbchen oder einen Schaschlikpieß mittig bis auf den Boden in den Teig schieben und direkt wieder herausziehen. Ist das Stäbchen trocken, ist der Kuchen fertig. Klebt noch etwas feuchter Teig daran, sollte die Backzeit um 5 Minuten verlängert werden.

Nach einer weiteren Probe kann entschieden werden, ob noch einmal verlängert werden muss oder ob der Kuchen aus dem Ofen geholt werden kann.



FÜR SAFTIGEN, LOCKEREN KUCHEN Ø 20 CM GUGELFORM

250g weiche Butter +
etwas mehr für die
Form

300g Mehl + etwas mehr
für die Form

2TL Backpulver

150g Zucker

3 Eier (Größe M)

100ml Milch

1 TL Vanilleextrakt

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Form mit weicher Butter auspinseln und dünn mit etwas Mehl ausstauben.
2. Mehl und Backpulver miteinander mischen. Zucker und Eier mit dem Schneebesen erst auf Stufe 2 kurz verrühren, dann auf Stufe 5–6 weiß-dick-schaumig rühren. Die weiche Butter dazugeben und glattrühren. Milch und Vanille dazugeben und verrühren.
3. Die Maschine kurz ausstellen und die trockenen Zutaten zu der Ei-Butter-Masse geben. Auf Stufe 1–2 kurz verrühren, dann auf Stufe 6–7 nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Es dürfen ein paar Mehl-flocken zu sehen sein. Wenn das Mehl zu lange gerührt wird, wird der Kuchen zäh.
4. Den Teig in die Form geben, glattstreichen und 50–55 Minuten backen (Stäbchenprobe). In der Form 20 Minuten abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und so komplett auskühlen lassen.

Hefeteig (süß)

Hefeteig ist, wenn man nach Anleitung arbeitet, überhaupt nicht schwierig oder kompliziert. Es ist wichtig, dass die Hefe ihr Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten hat. Ist dies nämlich der Fall, sterben die Hefezellen ab und sie können ihre Arbeit in dem Gebäck nicht mehr leisten. Bei den meisten Hefeteigen wird die Hefe aktiviert, bevor sie in das Mehl kommt. Das bedeutet, dass sie in lauwarmes Wasser mit etwas Zucker oder Honig gegeben und aufgelöst wird. Innerhalb von ein paar Minuten kann man bereits beobachten, dass sich das Wasser beginnt zu verändern und ein Hefedeckel und Blasen entstehen. Dann weißt du, dass deine verwendete Hefe Triebkraft hat.

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Für einen guten Hefeteig ist es zudem extrem wichtig, dass dieser lange und gut durchgeknetet wird. So wird er elastisch, feinporig und geht richtig gut auf. Das dauert etwa 15 Minuten mit der Hand. Zum Glück haben wir aber die KitchenAid und den Knethaken-Aufsatz. Beide zusammen übernehmen für uns das gründliche Kneten. Hefeteig ist dann perfekt durchgeknetet, wenn er sich vom Schüsselrand löst und sich komplett um den Knethaken legt. Sollte das nach 8 Minuten kneten auf Stufe 7–8 noch nicht geschehen sein, kann noch 1 EL Mehl dazugegeben werden, bis das Ergebnis gelungen ist.

Den Teig unbedingt an einem warmen zugluftfreien Ort, abgedeckt mit einem trockenen, sauberen Geschirrtuch gehen lassen. 32°C sind hierfür optimal; ab 45°C stirbt Hefe. Hefe braucht Zeit, um den Zucker zu verstoffwechseln und Kohlenstoffdioxidbläschen auszuscheiden, die dafür verantwortlich sind, dass der Hefeteig aufgeht.



650 g Weizenmehl
Type 550
120 g Zucker, geteilt
1½ Päckchen Trockenhefe
oder ¾ Würfel
Frischhefe
270 ml Milch, lauwarm
120 g weiche Butter
50 g geschmolzene Butter

Das Mehl mit dem Zucker (2 EL zurückbehalten) in die Rührschüssel geben und vermischen. Eine Vertiefung mittig in das Mehl graben. Die Hefe mit 1 EL Zucker in der warmen Milch auflösen lassen und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Die Butter dazugeben und alles mit dem Knethaken erst zum groben Vermischen der Zutaten auf Stufe 2, dann auf Stufe 7 oder 8 für 7–8 Minuten durchkneten. Abdecken und an einem warmen Ort für 90 Minuten gehen lassen.

Tipp:

Nachdem ich den Teig mit dem Geschirrtuch abgedeckt habe, wickle ich meinen Teig zusätzlich in eine flauschige Kuscheldecke ein und stelle ihn zwischen einigen Kissen auf das Sofa.