

Dr. Oetker

1000

Rezepte – Gebäck

aus 1000 Rezepte – gut & günstig



Dr. Oetker Verlag

Kalter Hund

etwa 20 Stücke

pro Portion
0,18 Euro

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

Für die Schokoladencreme:

200 g Zartbitter-Kuvertüre

400 g Vollmilch-Kuvertüre

150 g Kokosfett

200 g Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa 250 g Butterkekse

Pro Stück: E: 3 g, F: 24 g, Kh: 25 g, kj: 1360, kcal: 326

- 1.** Eine Kastenform (25 x 11 cm) mit einem großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen.
- 2.** Für die Schokoladencreme beide Kuvertüren grob hacken. Kokosfett in Stücke schneiden. Die Sahne in einem Topf erwärmen, die Kuvertüren und das Kokosfett darin unter Rühren schmelzen. Die Schokoladenmasse gut verrühren und Vanillin-Zucker unterrühren.
- 3.** Die Kastenform mit einer Schicht Butterkekse auslegen, die Kekse mit einem Sägemesser evtl. zurechtschneiden oder zerbrechen. Nun so viel Schokoladencreme auf der Keksschicht verteilen, dass diese bedeckt ist. Abwechselnd

Schokoladencreme und Butterkekse in die Kastenform einschichten (7-8 Schichten).

4. Die Kastenform zugedeckt etwa 5 Stunden in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht), damit die Creme fest wird.

5. Den Kuchen auf eine Platte stürzen. Gefrierbeutel vorsichtig abziehen und den kalten Hund bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Durstige Liese

etwa 20 Stücke

pro Portion
0,15 Euro

Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 45 Minuten

Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

2 TL Dr. Oetker Backin

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zum Beträufeln:

150 ml Orangensaft

50 ml Zitronensaft

evtl. 1 EL Zucker

Pro Stück: E: 2 g, F: 10 g, Kh: 21 g, kj: 765, kcal: 183

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig die Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach

und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Minute). Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Zitronenschale mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Den Teig in eine Gugelhupfform (Ø 22-24 cm, gefettet) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen etwa 45 Minuten backen.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen.

6. Zum Beträufeln den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit Orangen- und Zitronensaft (evtl. mit Zucker verrührt) beträufeln.



Apfelkuchen, aprikotiert

etwa 20 Stücke

pro Portion
0,41 Euro

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Ruhezeit

Backzeit: etwa 30 Minuten

Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Hefeteig Garant

125 ml Milch (3,5 % Fett)

50 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

Für den Belag:

1 ½ kg Äpfel, z. B. Elstar

3 EL Zitronensaft

100 g gestiftelte Mandeln

100 g Rosinen

Zum Aprikotieren:

4 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

Pro Stück: E: 4 g, F: 6 g, Kh: 32 g, Kj: 855, kcal: 204

1. Für den Teig das Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und

mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig nochmals kurz durchkneten, auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) ausrollen.

2. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in dicke Spalten schneiden, mit dem Zitronensaft mischen.

3. Apfelspalten dachziegelartig auf den Teig legen. Mandeln und Rosinen daraufstreuen. Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

5. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 30 Minuten backen.

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen.

7. Zum Aprikotieren Konfitüre und Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen. Den heißen Apfelkuchen damit bestreichen, erkalten lassen.



Kirschbutter-Kuchen

etwa 20 Stücke

pro Portion
0,20 Euro

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Backzeit: etwa 30 Minuten

Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Backin

150 g Magerquark

100 ml Milch (3,5 % Fett)

100 ml Sonnenblumenöl

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

740 g gut abgetropfte Sauerkirschen (aus Gläsern)

Für die Kirschbutter:

4 EL Kirschkonfitüre

125 g Butter (zimmerwarm)

3 Eigelb (Größe M)

3 Eiweiß (Größe M)

75 g Zucker

Pro Stück: E: 4 g, F: 12 g, Kh: 31 g, kj: 1051, kcal: 251

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

- 2.** Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.
- 3.** Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Die Sauerkirschen darauf verteilen.
- 4.** Für die Kirschbutter Konfitüre mit Butter und Eigelb gut verrühren. Eiweiß steif schlagen, Zucker unterschlagen. Die Eischneemasse unter die Kirschbutter heben und auf den belegten Teig streichen.
- 5.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 30 Minuten backen.
- 6.** Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.



Kokosmilchkuchen

etwa 25 Stücke

pro Portion
0,14 Euro

Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 20 Minuten

Für den All-in-Teig:

400 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

225 g Zucker

4 Eier (Größe M)

150 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

150 ml ungesüßte Kokosmilch

Für den Guss:

250 g Puderzucker

etwa 100 ml ungesüßte Kokosmilch

gelbe und rote Speisefarbe

Pro Stück: E: 3 g, F: 7 g, Kh: 32 g, kj: 825, kcal: 197

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3.** Den All-in-Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) verteilen und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen etwa 20 Minuten backen.
- 4.** Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.
- 5.** Für den Guss den Puderzucker mit Kokosmilch zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen mit etwa zwei Dritteln des Gusses überziehen. Den restlichen Guss in 3 Portionen teilen und mit Speisefarbe rot, gelb und orange einfärben.
- 6.** Den Guss getrennt in 3 kleine Gefrierbeutel füllen, je eine kleine Spitze abschneiden und abwechselnd Linien auf den noch feuchten Guss spritzen. Mit einem Holzstäbchen abwechselnd von oben nach unten und von unten nach oben durch den Guss ziehen, sodass geschwungene Linien entstehen.



Kirsch-Mandel-Muffins

12 Stück

pro Portion
0,46 Euro

Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 25 Minuten

170 g Weizenmehl

100 g gem. Mandeln

3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

1 Prise Salz

120 g brauner Zucker

150 ml Milch (3,5 % Fett)

1 Ei (Größe M)

80 ml Speiseöl, z. B. Maiskeimöl

350 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

80 g weiße Schokolade

Pro Stück: E: 5 g, F: 15 g, Kh: 31 g, kj: 1175, kcal: 281

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Mehl, Mandeln, Backpulver, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren.

3. Milch, Ei und Speiseöl in einem Rührbecher mit dem Schneebesen verrühren. Die flüssigen Zutaten zu der Mehl-Mandel-Mischung in die Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

4. Die Hälfte des Teiges in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) geben. Die Hälfte der Sauerkirschen darauflegen. Restlichen Teig darauf verteilen und die restlichen Kirschen daraufgeben. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Muffins etwa 25 Minuten backen.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Muffins etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann die Schokolade in kleine Stücke schneiden. Die Muffins aus der Form lösen, auf den Kuchenrost setzen und mit den Schokoladenstückchen belegen. Muffins auf dem Kuchenrost erkalten lassen.



Nusskuchen mit Kaffeeguss

etwa 20 Stücke

pro Portion
0,47 Euro

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: etwa 25 Minuten

Für den Schüttelteilig:

200 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Backin

225 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M), 2-3 EL Rum

gut 200 ml Speiseöl

300 g gem. Haselnusskerne

Für den Guss:

20 g Butter, 200 g Puderzucker

1 geh. TL Instant-Kaffeepulver

150 g saure Sahne

2-3 EL heißes Wasser

Pro Stück: E: 4 g, F: 22 g, Kh: 31 g, kj: 1412, kcal: 337

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig das Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3-Liter-Inhalt) geben, mit

Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Rum und Speiseöl hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Die Haselnusskerne hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand und Deckel mit untergerührt werden.

4. Den Schüttelteig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben, glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 25 Minuten backen.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen.

6. Für den Guss die Butter zerlassen. Den Puderzucker mit dem Kaffeepulver in einer Schüssel mischen. Saure Sahne, Wasser und die zerlassene Butter hinzufügen. Die Zutaten zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den heißen Kuchen damit bestreichen. Den Guss fest werden lassen.



Orangen-Butterkeks-Kuchen

etwa 15 Stücke

pro Portion
0,33 Euro

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Kühlzeit

Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine

500 g Orangenjoghurt

30 g Zucker

250 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

3 mittelgroße Orangen

Außerdem:

200 g Butterkekse

Zum Verzieren und Garnieren:

200 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

30 g Zartbitter-Schokolade

Pro Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 19 g, kj: 933, kcal: 223

1. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen. Zunächst etwa 4 Esslöffel der Joghurtmasse mit der Gelatine verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen.

- 2.** Sahne steif schlagen. Sobald die Joghurtmasse anfängt zu gelieren, Sahne unterheben.
- 3.** Die Orangen so schälen, dass die weiße Haut mitentfernt wird. Die Orangenfilets herausschneiden. Einige Filets zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Filets evtl. halbieren und unter die Joghurtcreme heben.
- 4.** Eine Lage Butterkekse in eine Kastenform (25 x 11 cm, mit Backpapier ausgelegt) legen, mit einem Drittel der Joghurtcreme bestreichen und mit Butterkeksen belegen. Restliche Joghurtcreme und Butterkekse auf die gleiche Weise einschichten. Die oberste Schicht sollte aus Butterkeksen bestehen. Den Kuchen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 5.** Den Butterkeks-Kuchen auf eine Platte stürzen und das Backpapier entfernen.
- 6.** Zum Verzieren und Garnieren die Sahne steif schlagen. Den Kuchen mit etwa 4 Esslöffeln Sahne einstreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) füllen. Sahnetupfen auf die Kuchenoberfläche spritzen.
- 7.** Von der Schokolade mit einem Sparschäler Schokolocken abschaben. Den Kuchen mit den Schokolocken bestreuen und mit den beiseitegelegten Orangenfilets garnieren.



Sägespänekuchen

etwa 25 Stücke

pro Portion
0,24 Euro

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 20 Minuten

Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

15 g gesiebttes Kakaopulver

4 gestr. TL Dr. Oetker Backin

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

200 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

2-3 EL Milch

Für die Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

500 ml Milch (3,5 % Fett)

75 g Zucker

200 g Butter (zimmerwarm)

Für den Belag:

75 g Butter

100 g Zucker

200 g Kokosraspel

Pro Stück: E: 3 g, F: 23 g, Kh: 24 g, kJ: 1329, kcal: 318

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den All-in-Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gebäckboden etwa 20 Minuten backen.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden erkalten lassen.

5. Für die Buttercreme einen Pudding nach Packungsanleitung aus Pudding-Pulver und Milch, aber nur mit 75 g Zucker zubereiten. Den Pudding sofort in eine Schüssel geben. Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

6. Die Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren, dann den Pudding esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Pudding und Butter Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. Die Buttercreme auf den Gebäckboden geben und glatt streichen. Die Creme fest werden lassen.

7. Für den Belag die „Sägespäne“ zubereiten. Dazu Butter in einem Topf zerlassen. Zucker und Kokosraspel hinzufügen und unter Rühren leicht bräunen. „Sägespäne“ etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf die Buttercreme streuen, evtl. leicht andrücken.



Pink Raspberry

12 Stück

pro Portion
0,66 Euro

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 30 Minuten

Für den Teig:

3 Eiweiß (Größe M)

1 Prise Salz

170 g Zucker

3 Eigelb (Größe M)

125 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

140 g Weizenmehl

**1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze Himbeer-Geschmack
(Dessertpulver ohne Sago)**

1 Msp. Natron

50 ml (4 EL) Mineralwasser mit Kohlensäure

Für das Topping:

40 g Puderzucker

1 Pck. Sahnesteif

300 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

250 g Himbeeren

Außerdem:

12 Muffin-Papierbackförmchen

Pro Stück: E: 4 g, F: 18 g, Kh: 31 g, kj: 1284, kcal: 307

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Eiweiß mit Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Eischnee etwa 3 Minuten weiterschlagen, dabei nach und nach den Zucker unterschlagen.

3. In einer zweiten Rührschüssel Eigelb mit Butter oder Margarine mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig rühren. Mehl mit Rote-Grütze-Pulver und Natron mischen, abwechselnd mit Mineralwasser auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Eischnee in 2 Portionen auf niedrigster Stufe kurz unterrühren.

4. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Cupcakes etwa 30 Minuten backen.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Cupcakes nach etwa 5 Minuten aus der Form heben und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Für das Topping Puderzucker und Sahnesteif mischen. Die Sahne $\frac{1}{2}$ Minute aufschlagen, dann unter Schlagen das Puderzucker-Sahnesteif-Gemisch einrieseln lassen und die Sahne vollständig steif schlagen.

7. Die Himbeeren verlesen. 12 Himbeeren beiseitelegen, restliche Himbeeren kurz unter die Sahne rühren, sodass einige Beeren zerdrückt werden. Die Himbeersahne auf den

Cupcakes verstreichen. Die Cupcakes mit je 1 Himbeere garnieren.



Zucker Kuchen

etwa 20 Stücke

pro Portion
0,11 Euro

Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Ruhe- und Abkühlzeit

Backzeit: etwa 20 Minuten

Für den Hefeteig:

50 g Butter

375 g Weizenmehl

1 Pck. Hefeteig Garant

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M)

150 ml Milch (3,5 % Fett)

Für den Belag:

75 g kalte Butter

120 g Zucker, 150 g saure Sahne

Pro Stück: E: 3 g, F: 7 g, Kh: 25 g, kj: 744, kcal: 178

1. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Das Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei, Milch und die zerlassene Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.

3. Für den Belag die Butter in Flöckchen gleichmäßig auf den Teig setzen. Den Zucker daraufstreuen. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen.

4. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

5. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 20 Minuten backen.

6. Etwa 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Kuchen gleichmäßig mit saurer Sahne bestreichen und den Kuchen fertig backen.

7. Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.



Schmandkuchen

etwa 20 Stücke

pro Portion
0,22 Euro

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: etwa 30 Minuten

150 g Rosinen

Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

150 g Magerquark

100 ml Milch (3,5 % Fett)

75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

75 g Zucker, 1 Prise Salz

Für den Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

75 g Zucker

375 ml Milch (3,5 % Fett)

500 g Schmand (Sauerrahm)

Pro Stück: E: 4 g, F: 11 g, Kh: 27 g, kj: 959, kcal: 229

1. Rosinen mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen.

2. Für den Teig in der Zwischenzeit Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz