

Dr. Oetker

Mixer KUCHEN



supersaftig, superschnell + supersimpel!

Schnell gemixt

statt klassisch gerührt: So einfach
gelingen Mixerkuchen.

- 1** Trockene Zutaten vermischen.
- 2** Restliche Teigzutaten vermischen – wahlweise im Standmixer, Thermomix® oder mit dem Pürierstab.
- 3** Trockene Zutatenmischung unter die Flüssigmischung mixen.
↳ Im Handumdrehen – oder besser per Knopfdruck – ist der Kuchenteig blitzschnell gemixt und backbereit.

Mit den Kreationen in diesem Buch erweitern Sie das Einsatzgebiet von **Standmixer, Pürierstab oder Thermomix®**. Freuen Sie sich auf die super-saftige Upside-down-Tarte, den cremigen Creamcheese-Schoko-Cake und die exotischen Dattelküchlein.

Ach ja, gebacken wird übrigens **ganz traditionell** – in der Form, auf dem Backblech oder in Muffinförmchen.

Wer Abwechslung mag und **unkomplizierte Rezepte** sucht, wird unsere getesteten, gelingsicheren Rezepte lieben.



Kapitelübersicht

STANDMIXER PÜRIERSTAB THERMOMIX®



MIXERKUCHEN AUS DER FORM



Schokoladenkuchen  

Upside-down-Tarte mit Holunderblütensirup  


Nougat-Gugelhupf mit Honigglasur  

Johannisbeerkuchen  

Mokka-Honig-Kuchen  

Erdbeercremetorte mit Lavendelzucker  

Mandel-Honig-Tarte  

Schichtkuchen  

Apfel-Maronen-Kuchen  

Pflaumenkuchen  

Orangen-Gewürz-Kuchen  

Stracciatella-Vanille-Gugelhupf  

Ingwer-Minz-Kuchen  

Toffee-Bananen-Kuchen mit Erdnüssen  

Himbeer-Smoothie-Cheesecake  

Cashew-Möhren-Kuchen  

Marzipan-Creme-Torte   

Rhabarber-Erdbeer-Tarte   

Pistazienkuchen  

Schoko-Beeren-Tarte  

Macadamia-Tarte  

Creamcheese-Schoko-Cake  



MIXERKUCHEN VOM BLECH

BLECHKUCHEN

[Birnen-Zitronenthymian-Kuchen](#)  

[Panna-Cotta-Rolle mit Himbeeren](#)  

[Apfel-Rum-Kuchen](#)  

[Rosa Zitruschnitten](#)  

[Schokino-Walnuss-Kuchen](#)  

[Erdbeer-Kokosmilch-Kuchen](#)  

[Schokoladen-Rum-Schnitten](#)  

[Kokos-Limetten-Kuchen](#)  



MIXERKÜCHLEIN



KÜCHLEIN

Schoko-Nuss-Küchlein  

Kirschmuffins  

Aprikosen-Ingwer-Küchlein  

Dattelküchlein mit Granatapfelcreme  

Mandarinenmuffins  

Buttermilch-Beeren-Törtchen  

Apfel-Marzipan-Muffins  

Sesam-Quittengelee-Minigugelhupfe  

Quittenküchlein  

Heidelbeer-Mohn-Muffins  



Arbeitsschritte



im Standmixer

Die Zubereitung eines Mixerkuchens im
STANDMIXER am Beispiel Aprikosen-
Ingwer-Küchlein



1| Alle Zutaten bereitstellen.



2| Für das Mehlgemisch Dinkelmehl mit Pudding- Pulver, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen.



3| Vorbereitete Aprikosenhälften und Ingwerscheiben in den Mixbecher geben.



4| Eier, Zucker und Vanillin-Zucker in den Mixbecher geben. Den Mixbecher verschließen.



5| Den Standmixer einschalten.



- 6| Die Eier-Zucker-Mischung mit den Aprikosen auf hoher Stufe in etwa 1 Minute schaumig mixen.



7| Zerlassene Butter und Zitronensaft zum Aprikosenmix hinzugeben und kurz untermixen



8| Das Mehlgemisch zum Aprikosenmix in den Mixbecher geben.



9| Die Mehlmischung im verschlossenen Mixbecher kurz auf niedriger Stufe oder mit der „Pulse-Stufe“ untermixen.