

CHRISTA SCHMEDES

MINIKUCHEN

Kuchenglück auf die Hand

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



MINIKUCHEN AUF ERFOLGSTOUR

Mit einem cremigen Cappuccino am hübsch gedeckten Kaffeetisch zu sitzen und dann mal hier, mal da zu naschen ... ein Stückchen Cremeschnitte, ein Happen Obstkuchen oder doch lieber ein Stückchen Nusszopf ... diese Augenblicke genieße ich! Und da muss es nicht immer die mächtige Torte sein, denn ich finde:

Kleiner ist feiner! Bühne frei für meine verführerischen Kuchenminis!

Schnell gerührt, mit Früchten, Nüssen oder feiner Schokolade: Hier findet jeder Kuchenfan sein Lieblingsrezept. Manche Klassiker backe ich einfach immer und immer wieder, darum verrate ich Ihnen hier meine bewährten Rezepte für Evergreens wie Sandkuchen, Käsesahnetörtchen & Co. Aber ich reise auch liebend gerne und habe Ihnen die besten Kuchenminis aus den Metropolen Europas mitgebracht. Welcher wird Ihr Favorit?

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg und Freude beim Backen der süßen Kleinen.

Ihre

A handwritten signature in black ink, reading "Christa Schmedes". The signature is written in a cursive, flowing style with a prominent initial 'C'.

MARMORKUCHEN

180 g weiche Butter
150 g Zucker
Salz
4 Eier (M)
225 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Sahne
3 TL Kakaopulver
1 Tropfen Backöl Bittermandel
12 Mini-Förmchen

Für 12 Stück
30 Min. Zubereitung
25 Min. Backen
Pro Stück ca. 265 kcal
4 g EW
16 g F
26 g KH



1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen.



2 Die Butter mit Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren.



3 Das Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und locker unterheben.



4 Knapp die Hälfte des Teiges in eine Schüssel geben. Sahne, Kakao und Bittermandelöl zugeben und alles gut vermischen.



5 Den hellen Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Den dunklen Teig daraufgeben und beide Teige mit einer Gabel zu einem Marmormuster verziehen.



6 Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Kuchen herausnehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen, danach aus den Förmchen lösen.



ABWECHSLUNG GEFÄLLIG?

Das Grundrezept können Sie nach Ihren Vorlieben und Ideen kreativ abwandeln. Ganz unkompliziert entstehen so ganz neue Kuchen – und es wird nie langweilig in der Backstube.

STRACCIATELLAKUCHEN

Für eine schokoladige Überraschung im Kuchen sorgen Schokoladenraspel. Für den Teig 150 g weiche Butter mit 100 g Doppelrahm-Frischkäse und 100 g Puderzucker cremig rühren. Nacheinander 3 Eier (M) einrühren. 200 g Mehl und 1 TL Backpulver mischen und unterrühren. Zuletzt 100 g Schokoraspiel unterheben. Den Teig dann gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und wie im Grundrezept beschrieben ca. 25 Min. backen.

KERNIGES GESCHMACKSERLEBNIS