

KÜCHENRATGEBER

CHRISTA SCHMEDES

EXPRESS BACKEN FÜR DIE FAMILIE



GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino 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.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2021

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2021

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Sabine Sälzer

Lektorat: Dr. Stefanie Gronau

Korrektur: Anne-Sophie Zähringer

Covergestaltung: independent MedienDesign, Horst Moser (Artdirection), München

Foodstyling: Andreas Neubauer

eBook-Herstellung: Christina Bodner

 ISBN 978-3-8338-7900-5

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Photisserie, Kathrin Koschitzki

Fotos: Mathias Neubauer, Coco Lang, Michael Kremer

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7900 02_2021_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de
Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

DIE »GU KOCHEN PLUS«-APP

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.

GU **CLOU**

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



CHRISTA SCHMEDES

Wer seine Lieben gerne mit Selbstgebackenem verwöhnt und dennoch nicht zu viel Zeit in der Backstube verbringen will, liegt mit den Rezepten in diesem Buch genau richtig. Denn mit maximal 30 Minuten Zubereitung sind die Stars der Kaffeetafel ruckzuck fertig, den Rest erledigt der Backofen. Und dann nichts wie ran an die Kuchengabel!

Was war Ihr Antrieb für dieses Thema?

Selbstgebackenes liegt im Trend und schmeckt einfach am allerbesten. Gerade bei Familien mit Kindern ist das Zeitmanagement aber eng getaktet. Oft werde ich gefragt: Kannst Du mir bitte ein Rezept für einen guten, superschnellen Kuchen geben? Die besten haben es bis in dieses Buch geschafft und sollen eine praktikable Alternative sein für alle industriell hergestellten Backwaren.

Wie genau kann man denn Backen überhaupt beschleunigen?

Einen schnellen Kuchen zu backen bedeutet nicht, in Hektik zu verfallen. Sinnvoll ist in jedem Fall, sich einen kleinen Vorrat an Backzutaten anzulegen. Das Ziel ist dann, mit wenigen Handgriffen damit einen leckeren Teig in die Form zu kriegen. Die Backzeiten selbst kann man durch kleinere Backformen etwas beschleunigen – wichtig bei Zeitmangel ist jedoch vor allem, nicht zu lange in der Küche stehen zu müssen. Der verführerische Duft aus dem Ofen sorgt dann für wachsende Vorfreude!

Was macht Expressbacken so attraktiv?

Aus dem schnellen unkomplizierten Backen können sich auch neue Rituale entwickeln. So ist beispielsweise eine beruflich sehr eingespannte Freundin zu einer begeisterten Sonntagsbäckerin geworden, inzwischen backen auch die Kinder mit und freuen sich auf das immer wieder neue Back-Ergebnis. Spontan für überraschenden Besuch oder schnell mal so nebenbei einen Kuchen backen – das gelingt mit diesem Buch garantiert!

5-ZUTATEN-REZEPT: TOSKANISCHER APFELKUCHEN



- 1.** 4 mittelgroße Äpfel waschen, schälen vierteln, Kerngehäuse entfernen.
- 2.** Die Viertel quer in dünne Scheibchen schneiden.
- 3.** 100 g Butter zerlassen.
- 4.** 2 Eier (M) mit 250 g Zucker verrühren.
- 5.** 100 g Mehl und flüssige Butter unterrühren.

Die Apfelscheiben unter den Teig mischen und in die gefettete Form füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° (Mitte) ca. 25 Min. backen.



SCHNELL GERÜHRT