

SANDRA SCHUMANN

30 MINUTEN KUCHEN



GU

SANDRA SCHUMANN

30 MINUTEN KUCHEN



GU

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.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

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: Verena Kordick

Lektorat: Susanne Bodensteiner

Covergestaltung: independent Medien- Design, Horst Moser, München

eBook-Herstellung: Isabell Rid



ISBN 978-3-8338-7599-1

1. Auflage 2020

Bildnachweis

Coverabbildung: Mathias Neubauer

Fotos: Mathias Neubauer

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7599 09_2020_01

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.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de



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? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*

Telefax: 00800 / 50 12 05 44*

Mo-Do: 9.00 - 17.00 Uhr

Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (* gebührenfrei in D, A, CH)

Backofenhinweis:

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Die Temperaturangaben in unseren Rezepten beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze und können bei Gasherden oder Backen mit Umluft abweichen. Details entnehmen Sie bitte Ihrer Gebrauchsanweisung.



Schnell, schneller ... Kuchen!

Auch leidenschaftlichen Bäckern sitzt manchmal die Zeit im Nacken. Die beste Freundin steht vor der Tür und braucht ganz dringend eine Schoko-Aufmunterung, die Kinder wollen am verregneten Sonntag unbedingt Kuchen backen, oder Pauls Geburtstag ist doch schon heute – Gründe für »Back-Notfälle« gibt es genug.

Zum Glück lässt sich auch mit wenig Zeit und einem fast leeren Kühlschrank so einiges zaubern. In diesem Buch findest Du Rezepte für einfache, rasante Backabenteuer – in einem halben Stündchen von »Start« bis »Kuchen«! Überrasch Deine Freunde mit einem Express-Limo-Kuchen, einer holprigen Knusperkeks-Rocky-Road oder einer Popcorn-Torte. Neben extraschnellen »Kuchen ohne Schnickschnack« gibt es für chronisch leere Kühlschränke die »Minimalisten«: Rezepte mit zwei bis fünf Zutaten. Lieber cool bleiben beim Backen? In der »ofenfreien Zone« findest Du schnelle Rezepte für Kuchen, die aus der Kälte kommen.

Was fehlt dem cleveren Bäcker noch zum Kuchenglück? Na, ganz klar: die besten Baking-Hacks und neue Ideen für schnelle Deko und Verpackungen. So wird auch der Last-Minute-Geburtstagskuchen ein voller Erfolg!

Viel Spaß beim Backen und beim Chaosmanagement,

Eure

Jandra Schumana



Kuchen ohne Schnickschnack

Supereinfach und schnell im Ofen!

Ein Tag ohne Kuchen? Ein schrecklicher Gedanke! Damit's jetzt jederzeit was Süßes gibt: Hier kommen Kuchen, die ohne Aufwand ruck, zuck auf dem Tisch stehen. Für zackige Bäcker!



Dump-Cake

mit Heidelbeeren

Einfach alle Zutaten in die Backform werfen? Genau so einfach funktioniert der Dump-Cake!

35 MINUTEN

Zum Löffeln: 12 Portionen

Zubereitungszeit: 5 Min.

Backzeit: 30 Min.

Pro Portion: 215 kcal / 2 g E / 6 g F / 39 g KH

1 Dose Ananas (geraspelt und gezuckert; 278 g)

125 g Heidelbeeren

1 Pck. Backmischung (z. B. Dr. Oetker Zitronenkuchen; 375 g)

75 g Butter

Außerdem:

runde Auflaufform (24 cm Ø)

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Ananasraspel mit dem Saft aus der Dose in die Auflaufform geben. Die Heidelbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und dazugeben.

2 Die Backmischung aus der Tüte ohne weitere Zutaten darübergerben und mit den Ananasraspeln und den Beeren grob vermischen.

3 Die Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und über dem Teig verteilen.

4 Den Dump-Cake im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen und anschließend am besten mit Löffeln servieren.



Magic Cake

mit Nuss-Nugat-Creme

Ein Teig, drei Schichten – oben knusprig, in der Mitte cremig, unten ein leckerer Flan. Simsalabim!

35 MINUTEN

Zum Verzaubern: 4 Stücke

Zubereitungszeit: 10 Min.

Backzeit: 25 Min.

Pro Stück: 375 kcal / 7 g E / 21 g F / 39 g KH

200 ml Milch

3 EL Haselnuss

Nugat-Creme

60 g Butter

2 Eier (S)

70 g Zucker

60 g Mehl

Salz

Außerdem:

kleine Springform (15 cm Ø)

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen, sodass der Spalt zwischen Rand und Boden verschlossen ist. Das Papier eventuell doppelt falten.

2 Die Milch und die Nuss-Nugat-Creme in einem Topf erhitzen, dabei mit einem Schneebesen umrühren.

3 Die Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Die Eier trennen.

4 Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe und den Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig rühren. Butter, Nugat-Milch, Mehl und 1 Prise Salz untermischen. Den Eischnee mit einem Teigschaber in mehreren Portionen grob unterheben, nicht komplett untermischen.

5 Den Teig in die Form gießen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Der Kuchen ist dann noch etwas weich in der Mitte. Vor dem Anschneiden abkühlen lassen.

speed-TIPP

Die Schoko-Milch lässt sich noch schneller in der Mikrowelle herstellen: Dazu Milch und Nuss-Nugat-Creme in eine geeignete Schüssel geben und ca. 30 Sek. bei maximaler Power erwärmen. Einmal mit dem Löffel umrühren. Fertig!

