

GINA GREIFENSTEIN

1 TEIG - 50 KUCHEN

So leicht kann backen sein

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

GINA GREIFENSTEIN

1 TEIG - 50 KUCHEN

So leicht kann backen sein

KÜCHENRATGEBER

GU



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 geht's: 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.



DIE GESCHICHTE VOM WUNDERTEIG

Backen ist meine große Leidenschaft – ich liebe den Duft von frischem Kuchen in meiner Küche, strahlende Gesichter an meiner Kaffeetafel und natürlich die süßen Sünden aus dem Ofen. Aber viele Kuchen, das bedeutet auch viele Rezepte!

Da dachte ich eines Tages: Ein Teig für alle Kuchen, wäre das nicht wunderbar?

So habe ich angefangen, ein bisschen zu tüfteln – und am Ende hatte ich es: das Rezept für meinen Wunderteig. Einfach gerührt aus sechs

Grundzutaten, die man eigentlich immer zu Hause hat. Und dabei ist der Teig so herrlich vielseitig, dass ich damit jeden Kuchen zaubern kann! Das Grundrezept weiß ich inzwischen auswendig und wandle es immer wieder zu neuen Kuchen anders ab – mal mit Obst, mal mit Schokolade, mal als Blechkuchen für viele, mal als hochgestapelte Torte für festliche Anlässe.

In Ihren Händen halten Sie nun meine neuesten Ideen für den Wunderteig: 50 ofenfrische Lieblingsrezepte nach dem bewährten Prinzip, gelingsicher und selbstverständlich alle geschmackserprobt.

A handwritten signature in blue ink that reads "Julia Gersten". The signature is written in a cursive, flowing style.

MEIN WUNDERTEIG

4 Eier

250 g Zucker

200 ml Öl

200 ml Flüssigkeit (z. B. Fruchtsaft)

300 g Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)

1 Pck. Backpulver

Butter für die Form

Für 1 Spring-, Kasten-, Gugelhupfform oder

1 Obstkuchenblech

15 Min. Zubereitung

45 Min. Backen



1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Alle Zutaten abmessen, abwiegen und bereitstellen. Die Form mit Butter gut einfetten.



2 Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben, mit den Quirlen des Handrührgeräts in 2 - 3 Min. dick-cremig aufschlagen.



3 Nach und nach zuerst das Öl, dann die Flüssigkeit zur Eier-Zucker-Masse geben. Dabei gleichmäßig immeriterrühren.



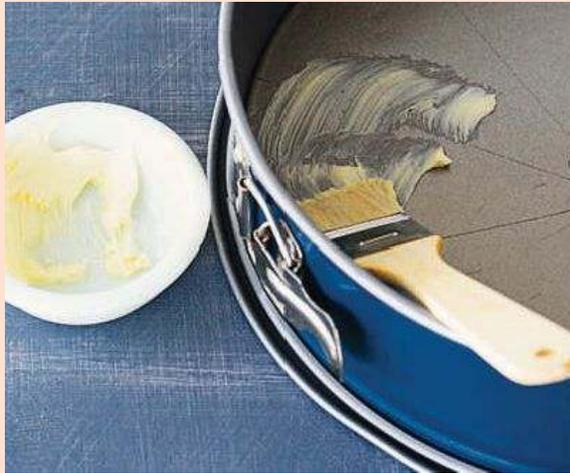
4 Das Mehl mit dem Backpulver zunächst in einer Schüssel vermischen, dann zur Eiermasse geben und mit dem Handrührgerät rasch zu einem glatten Teig rühren.



5 Den Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen (unten) ca. 45 Min. backen. Achtung: Flache Blechkuchen brauchen nur ca. 25 Min. backen.



6 Kuchen fertig? Da hilft die Stäbchenprobe: Ein Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen. Bleibt noch Teig hängen, den Kuchen kurz weiterbacken.



SO GELINGT'S!

FÜR KREATIVE KUCHENBÄCKER

Den Wunderteig können Sie nach Ihren Vorlieben und Ideen abwandeln. Dazu brauchen Sie nur die einzelnen Zutaten auszutauschen. Zum Beispiel können Sie alle geschmacksneutralen raffinierten Ölsorten verwenden. Wichtig dabei ist nur: Kalt gepresste Öle vertragen die hohen Temperaturen im Backofen nicht. Die 200 ml Flüssigkeit können neben Fruchtsaft zum Beispiel auch Milch oder Milchprodukte, Kaffee oder Wein sein. Und unter das Mehl dürfen Sie - ganz wie Sie mögen - Kakaopulver, gemahlene Nüsse, Schokoraspel, Kokosraspel, gemahlene Gewürze mischen. Mein Tipp: Noch saftiger wird der Teig mit geraspelten Möhren, Zucchini oder auch Obstmus!

NÜSSE UND MANDELN HACKEN

Bei kleinen Mengen die benötigte Menge Nüsse oder Mandeln in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer bis zur gewünschten Beschaffenheit klopfen. Am besten legen Sie dabei eine dicke Zeitung unter, um Dellen in der Arbeitsplatte zu vermeiden! Für