

KAROLA WIEDEMANN

# KLEINE EXPRESSKUCHEN

Backvergnügen in Rekordzeit

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.

# Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2014

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2014

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: Petra Teez

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München

eBook-Herstellung: Nina Burian

 ISBN 978-3-8338-4347-1  
8. Auflage 2019

Bildnachweis

Coverabbildung: Anke Schütz, Buxtehude

Illustrationen: Julia Hollweck

Fotos: Fotos mit Geschmack, Autorenfoto: Food & Nude Photography, Münster

Syndication: [www.seasons.agency](http://www.seasons.agency)

GuU 8-43471 08\_2014\_02

Das vorliegende eBook basiert auf der 8. Auflage der Printausgabe

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter [www.gu.de](http://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](http://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](mailto: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.

# 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.



## JETZT EINEN SCHNELLEN KLEINEN

Hmm, so ein süßer, duftiger Kuchen - ich liebe Selbstgebackenes! Und am liebsten sogar jeden Tag. Nur lange in der Küche stehen möchte ich

dafür nicht; ich habe lieber mehr Zeit zum Genießen. Und ich mag auch keine großen Stücke auf dem Teller. Klein, fein, schnell – genau so sollen meine Kuchen sein!

Nur: Wie kommt man ratzfatz zum ultimativen Kuchengenuss? Ganz einfach – ich hab's für Sie ausprobiert! Und mir viele neue, überraschende Rezepte ausgedacht. Blitzschnell gebacken, sind meine kleinen Verführer der Hingucker auf jeder Kaffeetafel. Zum Beispiel Wochenendtorten für zwei, Mitbringsel-Kuchen für die nette Nachbarin, Plauderkuchen für den Treff mit der Freundin. - Eines trifft auf alle meine Expresskuchen zu: Sie brauchen wenig Zeit, gelingen garantiert und schmecken immer frisch!

Und weil sie so handlich sind, backe ich oft gleich mehrere davon. Die kleinen Turbokuchen sind die trendige Alternative zu den Tortenstücken von einst. Früher aß man ein mächtiges Stück Torte – und war danach pappsatt. Heute nascht man hier ein Stückchen, da ein Stückchen. Einfach süß!

*Harola Wiedemann*



## BLITZ-MÜRBEITEIG

100 g kalte Butter  
175 g Mehl  
30 g Zucker  
1 Ei  
neutrales Öl für die Form

Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke)  
5 Min. Zubereitung  
20 Min. Backen

Pro Stück ca. 195 kcal  
3 g EW  
11 g F  
19 g KH



1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Boden und Rand der Springform mit Hilfe eines Pinsels mit etwas Öl einfetten, damit sich der Boden später gut löst.