

Mini- Kuchen

CORNELIA SCHINHARL



Eine Handvoll Kuchenglück ...

Ob mit aromatischen Nüssen, zarter Schokolade, frischen Früchten oder auch mal pikant - unsere Mini-Kuchen zaubern allen ein Lächeln auf die Lippen! Denn Gebäck im Mini-Format ist **doppelt unwiderstehlich**: Unwiderstehlich klein und unwiderstehlich gut!

Klar, dass davon niemand genug bekommt: Einer zum Kaffee und einer als Nachtsch, einer in die Pausenbox und einer einfach zwischendurch - **diese Küchlein passen einfach immer!** Fix gerührt und schnell gebacken verwöhnen Sie damit spontanen Besuch, Alltagsnascher, Partygäste - und natürlich sich selbst. Damit die Mini-Kuchen stets perfekt gelingen, erfahren Sie in diesem Buch alles über Grundteige und die verschiedenen Formen. Für die **unwiderstehliche Optik** der Minis sorgen außerdem unsere Dekotipps mit Zuckerglasur und Schokoladendekor.

Mini-Kuchen - maximaler Genuss!

Und damit alles ganz sicher gelingt, finden Sie auch in diesem Buch die 10 GU-Erfolgstipps - einfach umblättern! Suchen Sie weiteren Rat zum Thema? Unser Leserservice hilft Ihnen gerne und beantwortet Ihre Fragen. ? [≥](#)

Mini-Kuchen schnell und einfach backen

Ob zum Kaffee oder Tee, als kleine Belohnung oder als feines Dessert – Mini-Kuchen sind immer willkommen. Mit diesen Tipps gelingen die Minis stets perfekt.

Gebäck mit **Butter** bekommt einen feinen, nussartigen Geschmack. Noch intensiver wird dieser, wenn die Butter geschmolzen und ganz leicht gebräunt wird. Sauerrahmbutter schmeckt etwas kräftiger als Süßrahmbutter. Wer keine Butter verwenden möchte, kann sie durch pflanzliche Margarine ersetzen.

Rührteige brauchen viel **Feuchtigkeit**, damit sie lange frisch bleiben. Eier und Milch spielen dabei die Hauptrolle. Aber auch Quark, Buttermilch, saure Sahne, etwas Alkohol wie Rum, Sherry oder Wein und schließlich Früchte machen den Kuchen saftig.

Silikonformen sind so weich und flexibel, dass sich das Gebäck ganz einfach herauslösen lässt, ohne dass man die Form fetten muss. Silikon leitet aber die Wärme nicht so gut wie Schwarzblech. Die Kuchen bekommen also keine feste Kruste. Wer darauf nicht verzichten möchte, kann die Formen zusätzlich fetten. Bevor Sie den Teig in die weichen Formen einfüllen, stellen Sie diese schon auf den Gitterrost des Backofens. So können Sie die Formen bequem und **sicher in den Ofen** schieben.

Die Mini-Kuchenförmchen haben **Vertiefungen von 100 ml Inhalt**. Denken Sie daran, wenn Sie einmal andere Förmchen

oder Bleche benutzen, zu prüfen, ob das Volumen übereinstimmt.

Natürlich sollten Sie **bei Verwendung anderer Förmchen** dann die Vertiefungen unbedingt fetten und gegebenenfalls mit Mehl ausstreuen.

Zum Füllen der Förmchen den Rührteig (und den flüssigen Hefeteig von \geq) am besten mit einem Esslöffel in die Vertiefungen geben. Die festen Hefeteige können Sie mit bemehlten Händen portionieren und zu kleinen Laiben formen.

Auch **nach dem Backen** ist der Teig in der Silikonform eher weich. Damit Sie die Kuchen beim Herausnehmen aus dem Ofen nicht zusammendrücken und sie ihre schöne Form behalten, holen Sie die Formen am besten mit einem Pfannenwender oder Tortenheber heraus.

Die richtige Menge: Die Minis sind so klein, dass jeder mindestens zwei davon genießen kann. Mit zwölf Küchlein können Sie also vier oder sechs Personen erfreuen. Wenn Sie doch einmal nur **die halbe Menge**, also nur sechs Kuchen backen wollen, halbieren Sie die Mengen für Mehl, Zucker und Butter. Bei den Eiern machen Sie es so: Sind im Rezept drei Eier angegeben, nehmen Sie für sechs Mini-Kuchen ein ganzes Ei und ein Eigelb.

Wenn Sie einmal einen **großen Kuchen** aus Rühr- oder Hefeteig backen wollen, bereiten Sie die 1,5-fache Menge Teig zu und füllen ihn entweder in eine Springform von 26 cm Durchmesser oder in eine Kastenform von 30 cm Länge. Die Backzeit in der großen Form beträgt etwa 45 Min. Machen Sie aber immer die Stäbchenprobe. Brote können Sie ebenfalls in der großen Kastenform zubereiten. Sie brauchen etwa 1 Std. Backzeit.

Formenvielfalt



Feste Papierförmchen haben ebenfalls 100 ml Inhalt und sind zum Backen und Verschenken gedacht. Die Förmchen haben eine Antihafbeschichtung und werden nur einmal verwendet. Sie bekommen sie mit schönen Mustern in gut sortierten Haushaltswarengeschäften, aber auch im Internet bei Spezialanbietern. Ebenfalls möglich: Papier-Muffin-Förmchen. Davon aber für mehr Stabilität immer zwei ineinander stellen.



Muffinbleche Die Mulden der meisten Muffinbleche haben einen Inhalt von 100 ml und können daher als Alternative zu den Silikonförmchen verwendet werden. Besonders gut gelingen die Kuchen in Muffinblechen mit Antihafbeschichtung. Die Bleche immer gut fetten und eventuell mit Mehl ausstäuben. Wem das zu aufwendig ist, kann jede Mulde mit einem Papierbackförmchen auskleiden.



Ofenfeste Tassen aus stabilem Material und kleine Flanformen können Sie ebenfalls zum Backen der Mini-Kuchen nehmen. Sie müssen so dick sein, dass sie die Backofenhitze aushalten und mindestens 100 ml Teig aufnehmen. Tassen oder Formen gut fetten oder mit Backpapier auskleiden.

Rührteig

Rührteig ist die Basis vieler Mini-Kuchen, sowohl süß als auch herzhaft. Dieses Grundrezept reicht für zwölf süße Minis, die Sie nach Herzenslust variieren können.

150 g weiche Butter

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier (Größe M)

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

5 EL Milch (nach Belieben auch trockener Sherry oder Rotwein)

Pudierzucker zum Bestäuben

Außerdem:

12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Für 12 Stück





1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel so lange schlagen, bis die Masse schön hell und cremig ist (1). Die Eier einzeln unterrühren (2). Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit Milch (Sherry oder Wein) rasch unterrühren.



2 Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Bevor die Kuchen aus dem Ofen kommen, die Garprobe machen. Dafür mit einem Holzstäbchen in die dickste Stelle eines Kuchens stechen (3) und wieder herausziehen. Es dürfen keine feuchten

Teigreste mehr am Stäbchen haften, andernfalls die Kuchen noch 2-3 Min. weiterbacken.

3 Die Kuchen zum leichteren Lösen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst herauslösen und komplett abkühlen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

VARIANTE - PIKANTE KUCHEN

Wer einmal pikante Mini-Kuchen backen möchte, lässt den Zucker weg und mischt stattdessen 1 geh. TL Salz unter den Teig. Zusätzlich können noch 50 g geriebener Parmesan und 1 TL Kräuter wie Thymianblättchen oder gehackter Salbei unter den Teig gemengt werden.

Hefeteig

Ob süß oder pikant – Hefeteig eignet sich sehr gut zum Backen in kleinen Förmchen. Hier ein Grundrezept für zwölf süße Hefe-Minis fürs Frühstück oder zum Kaffee.

Für den Teig:

$\frac{3}{4}$ Würfel frische Hefe (ca. 30 g)

40 g Zucker

125 ml lauwarme Milch

100 g Butter

400 g Mehl

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eigelb

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Milch

Außerdem:

12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Für 12 Stück





1 Die Hefe in kleine Stücke krümeln und mit 1 TL Zucker und 3-4 EL Milch glatt verrühren (1). Die Butter würfeln, in der übrigen Milch schmelzen lassen. Mehl und restlichen Zucker in eine Schüssel füllen. Angerührte Hefe, Milch mit Butter, Salz, Ei und Eigelb dazugeben (2) und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen (3).

2 Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Teig noch einmal durchkneten und in die Förmchen verteilen.

Zum Bestreichen das Eigelb mit der Milch glatt rühren und den Teig damit einpinseln. Die Mini-Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen.

VARIANTE - HERZHAFTE MINI-BROTE

Bereiten Sie den Teig mit 1 TL Zucker und 1 TL Salz zu. Lassen Sie die Eigelb-Milch-Mischung zum Bestreichen weg und backen Sie die Brote wie angegeben.

KÜCHENTECHNIK-TIPP

Machen Sie bei Hefeteig eine Garprobe mit dem Daumen. Drücken Sie auf die Kruste: Ist diese stabil, gibt der Teig darunter elastisch nach, lässt sie sich aber nicht zu stark eindrücken, ist der Hefekuchen perfekt.