

BAKE PARTNER

Für köstliches Backen Tag für Tag



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Die Klassiker der Patisserie

Crème Chantilly
Mürbeteig
Crêpe-Teig
Waffelteig
Getreidebrot
Brioche
Weißbrot
Brandteig

Besondere Momente

Zitronenbaiser-Tarte
Erdbeer-Sahne-Torte
Vanille-Macarons
Tiramisu-Becher
Cupcakes mit Himbeeren und weißer
Schokolade
Royal Chocolat

Gourmet-Snacks

Kekse mit Schokoladenstückchen
Schokoladen- und
Pekannuss-Brownies
Mousse au Chocolat
Karottenkuchen und Glasur
Unwiderstehlicher Apfelkuchen
Schoko-Cake-Popps

Herzhaftere Momente

Zucchini-Gratin
Herzhafter Kuchen
Pizza-Teig
Fleischbällchen

Tefal®

Umrechnungstabelle Temperaturen / Thermostat

30° C	Thermostat 1
60° C	Thermostat 2
90° C	Thermostat 3
120° C	Thermostat 4
150° C	Thermostat 5
160° C	Thermostat 5-6
180° C	Thermostat 6
200° C	Thermostat 6-7
210° C	Thermostat 7
220° C	Thermostat 7-8
240° C	Thermostat 8
260° C	Thermostat 8-9
270° C	Thermostat 9

Tefal

Crème Chantilly

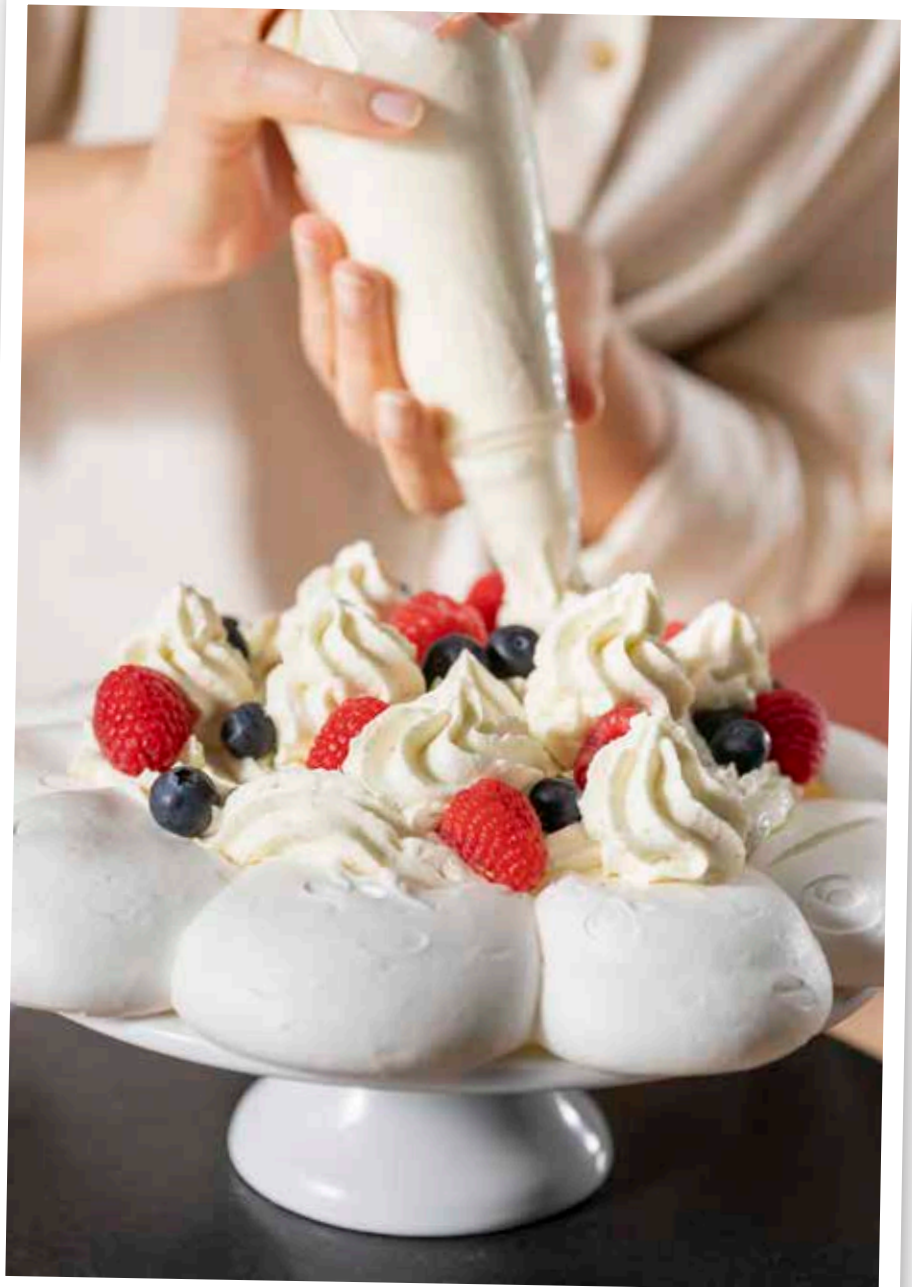
Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 25 cl sehr kalte flüssige Crème fraîche
- 50 g Puderzucker



Zubereitung

- 1 Geben Sie die Crème fraîche und den Puderzucker in die Edelstahl-Schüssel mit dem Schneebesen und dem Deckel.
- 2 Lassen Sie das Gerät zwei Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 7 und dann dreieinhalb Minuten lang auf Maximalgeschwindigkeit laufen.

Bake partner

Guten Appetit!

Tefal

Mürbeteig

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 200 g Mehl • 100 g Butter
- 50 ml Wasser • eine Prise Salz



Zubereitung

- 1 Mehl, Butter und Salz in die Edelstahl-Schüssel geben.
- 2 Setzen Sie den Knethaken und den Deckel ein und lassen Sie ihn einige Sekunden auf Stufe 1 laufen.
- 3 Geben Sie das lauwarme Wasser hinzu, während das Gerät läuft.
- 4 Lassen Sie das Gerät laufen, bis der Teig eine Kugel bildet.
- 5 Lassen Sie den mit Frischhaltefolie bedeckten Teig mindestens eine Stunde lang an einem kühlen Ort ruhen, bevor Sie ihn ausrollen und backen.

Bake partner

Guten Appetit!

Tefal

Crêpe-Teig

Für: 20 Crêpes

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

• 750 ml Milch • 375 g Mehl • 4 Eier • 40 g Zucker • 100 ml Öl • 1 Esslöffel Orangenblütenwasser oder aromatisierter Alkohol



Zubereitung

- 1 Geben Sie die Eier, das Öl, den Zucker, die Milch und das ausgewählte Aroma in den Mixbehälter.
- 2 Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3 und lassen Sie das Gerät einige Sekunden laufen.
- 3 Geben Sie dann das Mehl durch die Öffnung der Dosierkappe hinzu und lassen Sie es eineinhalb Minuten laufen.
- 4 Lassen Sie den Teig mindestens eine Stunde lang bei Zimmertemperatur ruhen, bevor Sie die Crêpes zubereiten.

Bake partner

Guten Appetit!

Tefal

Waffelteig

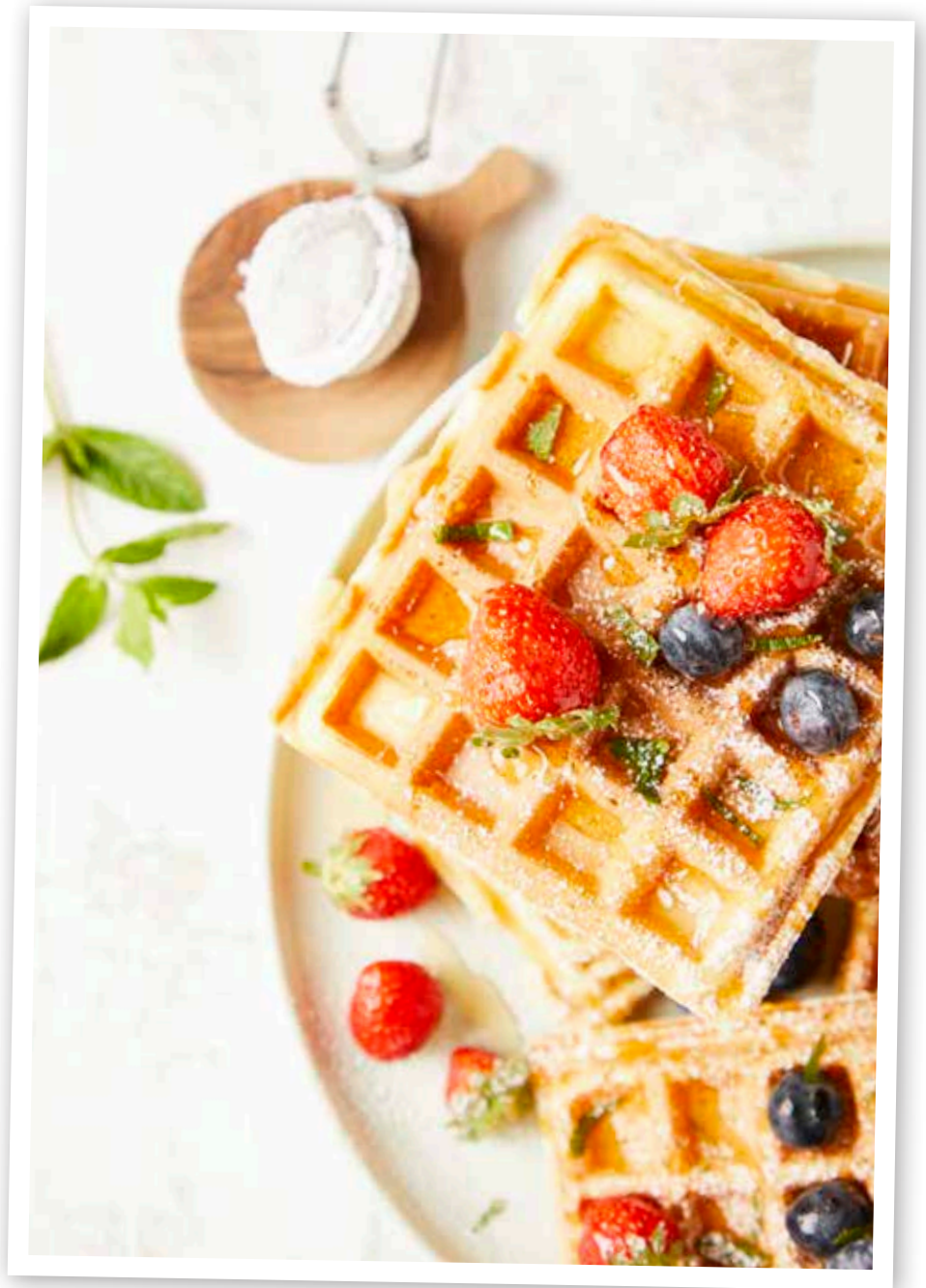
Für: 24 Waffeln

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

• 250 g Mehl • 15 g frische Backhefe • 2 Eier • 1 Prise Salz • 400 ml Milch • 125 g weiche Butter • 1 Päckchen Vanillezucker (oder einige Tropfen Vanilleextrakt)



Zubereitung

- 1 Mischen Sie die Backhefe mit etwas lauwarmer Milch.
- 2 Setzen Sie den Mixbehälter auf das Gerät und geben Sie die Eier, das Salz, den Vanillezucker, die restliche Milch, Butter und die Hefemischung hinzu.
- 3 Verriegeln Sie den Deckel. Lassen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 7 laufen und geben Sie das Mehl langsam durch die Öffnung der Dosierkappe hinzu.
- 4 Verwenden Sie bei Bedarf die Pulsfunktion einige Sekunden lang, um die Einarbeitung des Mehls in den Teig zu verbessern.
- 5 Lassen Sie das Gerät etwa zwei Minuten laufen, bis der Teig geschmeidig ist.
- 6 Lassen Sie ihn eine Stunde ruhen, bevor Sie die Waffeln herstellen.

Tipp: Servieren Sie die Waffeln mit Crème Chantilly, Schokoladensauce usw.

Bake partner

Guten Appetit!

Getreide- brot

Für: 1 Laib mit 800 g

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 500 g Getreidebrot-Mehl
- 285 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Trocken-Backhefe*
- 10 g Salz • Haferflocken zum Bestreuen



Zubereitung

- 1 Geben Sie Mehl, Salz und Backhefe in die Edelstahl-Schüssel.
- 2 Setzen Sie den Knethaken und den Deckel ein.
- 3 Lassen Sie das Gerät zum Mischen einige Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 laufen.
- 4 Geben Sie dann Wasser durch die Öffnung im Deckel hinzu.
- 5 Acht Minuten kneten lassen.
- 6 Decken Sie den Teig mit einem Geschirrtuch ab und lassen Sie ihn 15 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen.
- 7 Legen Sie dann den Teig auf eine bemehlte Oberfläche.
- 8 Glätten Sie den Teig von Hand zu einem Quadrat.
- 9 Falten Sie die Ecken in die Mitte und glätten Sie dann den Teig mit der Faust. Wiederholen Sie den Vorgang erneut.
- 10 Formen Sie einen langen Laib. Geben Sie den resultierenden Laib in eine 25 cm lange Form.
- 11 Befeuchten Sie die Oberfläche des Laibs leicht und bestreuen Sie sie mit Haferflocken.
- 12 Decken Sie den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch ab und lassen Sie ihn 60 Minuten lang an einem warmen Ort gehen.
- 13 Schneiden Sie anschließend den Teig 1 cm tief entlang der Länge des Laibs ein.
- 14 Legen Sie den Laib in einen vorgeheizten Ofen bei 240 °C mit einem kleinen Behälter mit Wasser, damit sich eine schöne goldene Kruste bilden kann.
- 15 Ca. 30 Minuten backen. Nehmen Sie den Laib aus der Form und lassen Sie ihn auf einem Gitterrost abkühlen.

Tipp: Bereiten Sie kleine Brötchen für Ihre Gäste zu. Bestreuen Sie sie mit Mohn- oder Sesamsamen.

* Im Vereinigten Königreich: Trockenhefe verwenden, die mit „Easy Bake“ oder „Fast Action“ gekennzeichnet ist

Brioche

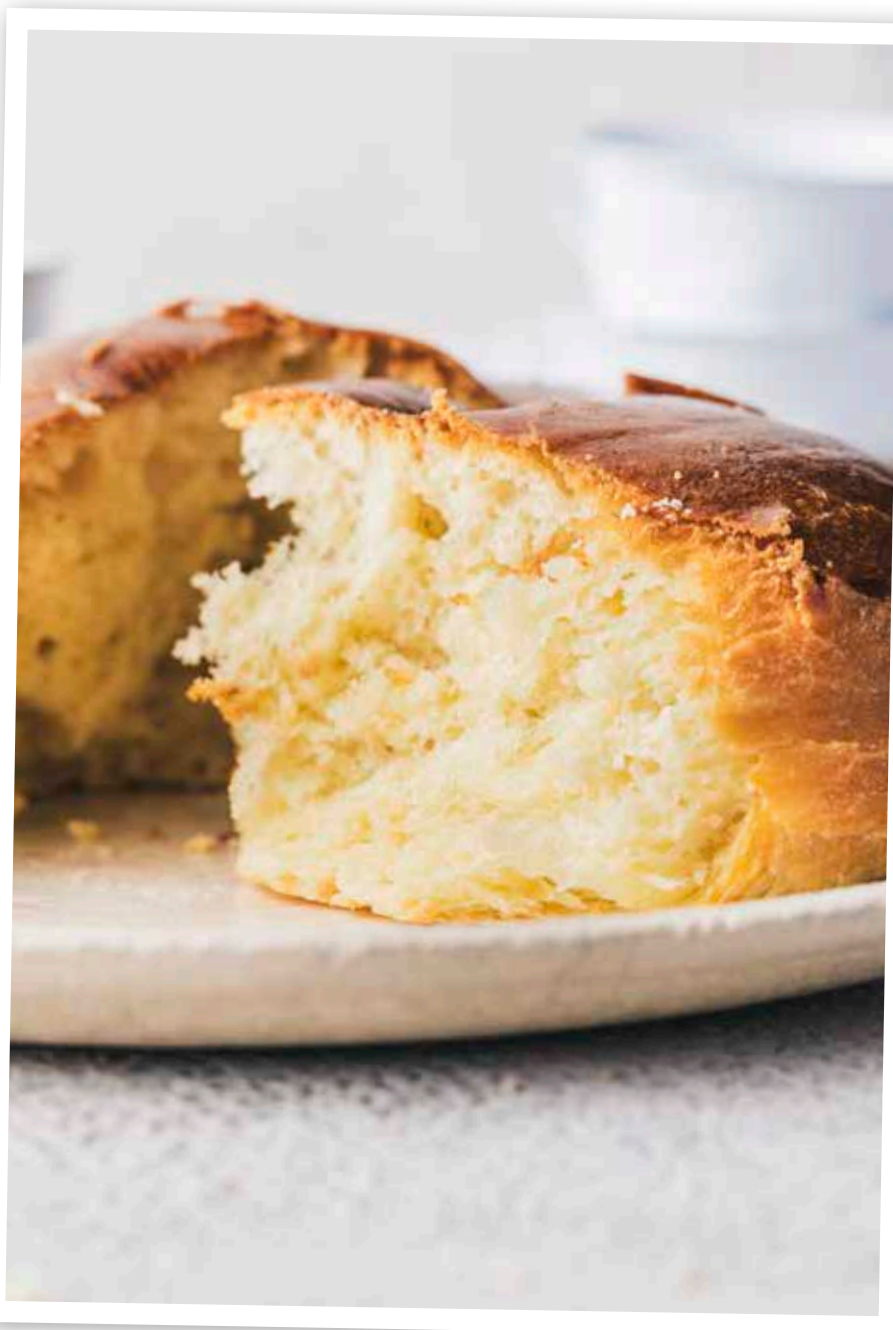
Für: 6 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 250 g Weißbrotmehl • 5 g Salz
- 25 g Zucker • 100 g Butter
- 2 ganze Eier und 1 Eigelb • 3 Esslöffel lauwarme Milch • 2 Esslöffel Wasser • 5 g Trocken-Backhefe*



Zubereitung

- 1 Geben Sie das Mehl in die Edelstahl-Schüssel und bilden Sie zwei Mulden: Geben Sie das Salz in die eine und in die andere Hefe, Zucker, lauwarme Milch und Wasser.
 - 2 Salz und Hefe dürfen nicht zusammenkommen, da die Hefe bei Kontakt mit Salz stark reagiert.
 - 3 Geben Sie die Eier hinzu und setzen Sie den Knetaken und den Deckel ein.
 - 4 Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1 und kneten Sie 15 Sekunden lang, dann auf Geschwindigkeitsstufe 3 zwei Minuten und 45 Sekunden lang.
 - 5 Arbeiten Sie die nicht zu weiche Butter innerhalb einer Minute ein, ohne das Gerät abzuschalten (vor der Verwendung eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen).
 - 6 Setzen Sie den Knetvorgang fünf Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 3 und anschließend fünf Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 5 fort.
 - 7 Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn zwei Stunden lang bei Zimmertemperatur gehen. Bearbeiten Sie den Teig danach kräftig von Hand, indem Sie ihn in die Schüssel klopfen.
 - 8 Decken Sie den Teig ab, und lassen Sie ihn weitere zwei Stunden im Kühlschrank gehen. Bearbeiten Sie den Teig erneut von Hand, indem Sie ihn in die Schüssel klopfen.
 - 9 Dann mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
 - 10 Am nächsten Tag eine Briocheform buttern und bemehlen.
 - 11 Formen Sie den Teig zu einer Kugel.
 - 12 Legen Sie ihn in die Form und lassen ihn an einem warmen Ort gehen, bis der Teig die Form ausgefüllt hat (zwei bis drei Stunden).
 - 13 Bei 180 °C in den Ofen geben und 25 Minuten lang backen.
- Tipp: Fügen Sie Schoko-Tröpfchen oder kandierte Früchte hinzu.**

* Im Vereinigten Königreich: Trockenhefe verwenden, die mit „Easy Bake“ oder „Fast Action“ gekennzeichnet ist

Tefal®

Weißbrot

Für: 1 runder Laib mit 800 g

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 500 g Weißbrotmehl • 300 ml lauwarmes Wasser • 10 g Trocken-Backhefe* • 10 g Salz



Zubereitung

- 1 Geben Sie das Mehl, das Salz und die Trocken-Backhefe in die Edelstahl-Schüssel.
- 2 Setzen Sie den Knethaken und den Deckel ein und lassen Sie ihn einige Sekunden auf Stufe 1 laufen.
- 3 Geben Sie das lauwarme Wasser durch die Öffnung im Deckel hinzu.
- 4 Acht Minuten kneten lassen.
- 5 Den Teig etwa eine halbe Stunde lang bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 6 Verarbeiten Sie dann den Teig von Hand zu einer Kugel.
- 7 Legen Sie die Teigkugel auf ein gebuttertes, bemehltes Backblech.
- 8 Ein zweites Mal bei Zimmertemperatur etwa eine Stunde lang gehen lassen.
- 9 Den Ofen auf 240 °C vorheizen.
- 10 Mit einer scharfen Klinge die Oberseite des Laibs mehrfach einschneiden und mit lauwarmem Wasser bestreichen.
- 11 Geben Sie einen kleinen Behälter mit Wasser in den Ofen: So kann das Brot eine goldene Kruste bilden.
- 12 40 Minuten lang bei 240 °C backen.

Tipp: Backhefe darf niemals in direkten Kontakt mit Zucker oder Salz kommen, da diese die Wirkung der Hefe verhindern kann.

* Im Vereinigten Königreich: Trockenhefe verwenden, die mit „Easy Bake“ oder „Fast Action“ gekennzeichnet ist

Bake partner

Guten Appetit!

Brandteig

Für: 20 große oder 40 kleine Brandteig-Teilchen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 300 ml Wasser • etwas Salz
- etwas Zucker • 120 g Butter
- 240 g Mehl • 6 Eier



Zubereitung

- 1 Erhitzen Sie das Wasser in einer Pfanne mit Butter, Salz und Zucker.
 - 2 Zum Kochen bringen und das Mehl in die Pfanne geben.
 - 3 Mit einem Holzspatel rühren, bis der Teig die gesamte Flüssigkeit aufnimmt. Abkühlen lassen.
 - 4 Geben Sie den Teig nach dem Abkühlen in die Edelstahl-Schüssel und setzen Sie den Misch-Rühraufsatz und den Deckel ein.
 - 5 Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1 und geben Sie die Eier nacheinander durch die Öffnung im Deckel hinzu.
 - 6 Nach vollständiger Einarbeitung der Eier den Teig weitere zwei bis drei Minuten bearbeiten, bis er geschmeidig ist.
 - 7 Verwenden Sie einen kleinen Löffel oder einen Spritzbeutel und bereiten Sie kleine Häufchen Teig auf einem gebutterten, bemehlten Backblech zu.
 - 8 Im Ofen 40 Minuten bei 180 °C backen.
 - 9 Lassen Sie es im Ofen bei geöffneter Backofentür abkühlen.
 - 10 Nicht sofort aus dem Ofen nehmen, da sonst die Brandteig-Teilchen einfallen könnten.
 - 11 Wenn sie vollständig abgekühlt sind, füllen Sie sie mit steif geschlagener Schlagsahne, Eiscreme oder Konditorpudding.
- Tipp: Um Gougères zuzubereiten, ersetzen Sie den Zucker durch eine Prise Salz, und bestreuen Sie den Brandteig vor dem Backen mit geriebenem Käse.**

Cookies mit Schoko-Tropfen

Für: 20 große Cookies

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 250 g ungesalzene Butter, weich
- 125 g feinkörniger Zucker
- 125 g brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 ganze Eier
- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g Schokoladen-Tröpfchen



Zubereitung

- 1 Geben Sie die Butter und beide Zuckersorten in die Edelstahl-Schüssel.
- 2 Setzen Sie die Schüssel in den Mischer und mischen Sie den Inhalt 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 5.
- 3 Schalten Sie die Küchenmaschine aus und schaben Sie die Innenseiten der Edelstahl-Schüssel mit einem Teigschaber nach unten. Anschließend mischen Sie den Inhalt erneut 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 7.
- 4 Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu, setzen Sie den Deckel auf, und mischen Sie den Teig auf Geschwindigkeitsstufe 3, bis sie einen geschmeidigen Teig haben.
- 5 Zu einer Teigkugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde lang in den Kühlschrank legen.
- 6 Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor, nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und teilen Sie ihn in kleine Kugeln auf.
- 7 Legen Sie sie auf ein Backblech mit Backpapier und backen Sie sie ca. 10 Minuten lang im Ofen.

Tipp: Sie können die Schokoladen-Tröpfchen durch Nüsse oder Trockenfrüchte ersetzen.

Tefal

Schoko- laden- und Pekannuss- Brownies

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 3 große Eier • 200 g dunkle Schokolade • 200 g Butter
- 15 g Butter für die Backform
- 180 g Zucker • 2 Päckchen Vanillezucker • 80 g gesiebtes Mehl • 50 g Pekannüsse



Zubereitung

- 1 Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor und fetten Sie mit der Butter eine 20 cm große quadratische Backform ein.
 - 2 Schmelzen Sie die Schokolade und die 200 g Butter in der Mikrowelle und mischen Sie alles gut.
 - 3 Geben Sie die Eier und die Zucker in die Edelstahl-Schüssel.
 - 4 Den Schneebesen und den Deckel aufsetzen und 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 8 mischen.
 - 5 Geben Sie die geschmolzene Schokolade hinzu, und mischen Sie sie 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 8.
 - 6 Dann das gesiebte Mehl hinzufügen und 15 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 8 mischen.
 - 7 Zum Schluss die Pekannüsse in die Mischung geben und mit einem Teigschaber unterheben.
 - 8 Die Mischung in die eingefettete Form füllen und 25 Minuten bei 200°C backen.
 - 9 Vor dem Servieren abkühlen lassen.
- Tipp: Sie können die Pekannüsse durch Walnüsse ersetzen und mit einer Kugel Eis oder Schlagsahne servieren.**

Bake partner

Guten Appetit!

Mousse au Chocolat

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 150 g hochwertige Zartbitterschokolade
- 150 g Puderzucker
- 6 Eier



Zubereitung

- 1 Die Schokolade in Stücke brechen.
- 2 Geben Sie die Teile in eine kleine Pfanne mit zwei Esslöffeln Wasser.
- 3 Bei sehr schwacher Hitze schmelzen, dabei mit einem Holzlöffel umrühren.
- 4 Nehmen Sie die Pfanne vom Herd, sobald die Schokolade eine geschmeidige Paste bildet.
- 5 Geben Sie die sechs Eigelb hinzu und rühren Sie dabei ständig. Schlagen Sie in der Edelstahl-Schüssel mit eingesetztem Deckel und Schneebesen das Eiweiß mit 25 g Zucker auf Geschwindigkeitsstufe 7 ein-dreiviertel Minuten steif.
- 6 Geben Sie den restlichen Zucker hinzu und schlagen Sie 30 Sekunden lang auf höchster Geschwindigkeitsstufe.
- 7 Geben Sie einen Löffel Eischnee zur Eier-Schokoladen-Mischung und rühren Sie kräftig, um den Teig zu lockern.
- 8 Heben Sie anschließend vorsichtig den restlichen Eischnee unter die Schokoladenmischung.
- 9 In den Kühlschrank stellen und dort einige Stunden ruhen lassen.

Tipp: Geben Sie fein geriebene Orangenschale zu den geschlagenen Eiweißen.

Karottenkuchen und Glasur

Für: 8/10 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

Für den Teig:

130 g brauner Zucker • 120 ml Sonnenblumenöl • 4 Eier • die Schale und Saft von 1 Orange • 240 g Mehl • 10 g Backpulver • 2 TL gemahlener Zimt • 250 g geriebene Karotten • 50 g gehackte Walnüsse • 50 g Rosinen

Für die Glasur:

100 g geschmolzene Butter • 150 g Frischkäse mit 25 % Fettanteil • 100 g Puderzucker

Zubereitung

Bereiten Sie den Teig vor:

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Stellen Sie die Edelstahl-Schüssel mit dem Misch-Rühraufsatz auf und geben Sie den braunen Zucker, das Öl, die Eier, den Saft und die Schale der Orange in die Schüssel.
- 3 Den Deckel aufsetzen und 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 7 mischen.
- 4 Geben Sie das Mehl, das Backpulver und den Zimt hinzu und mischen Sie 1 Minute auf Geschwindigkeitsstufe 7.
- 5 Geben Sie zum Schluss die Karotten, Walnüsse und Rosinen dazu und mischen Sie 15 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 3.

- 6 Eine runde Backform mit Butter austreichen und Mehl bestäuben, den Teig in die Form geben und 45 Minuten bei 180 °C backen.

Bereiten Sie die Glasur vor:

- 1 Während sich der Kuchen im Ofen befindet, stellen Sie die Edelstahl-Schüssel mit Misch-Rühraufsatz auf.
- 2 Geben Sie die geschmolzene Butter, den Frischkäse und den Puderzucker hinzu, und mischen Sie sie auf Geschwindigkeitsstufe 3, bis die Mischung geschmeidig ist.
- 3 Im Kühlschrank beiseite stellen. Wenn der Karottenkuchen vollständig abgekühlt ist, verteilen Sie die Glasur mit einem Teigschaber auf dem Kuchen.

Tipp: Sie können Ihren Kuchen mit einigen Kokosraspeln dekorieren.



Tefal®

Unwiderstehlicher Apfelkuchen

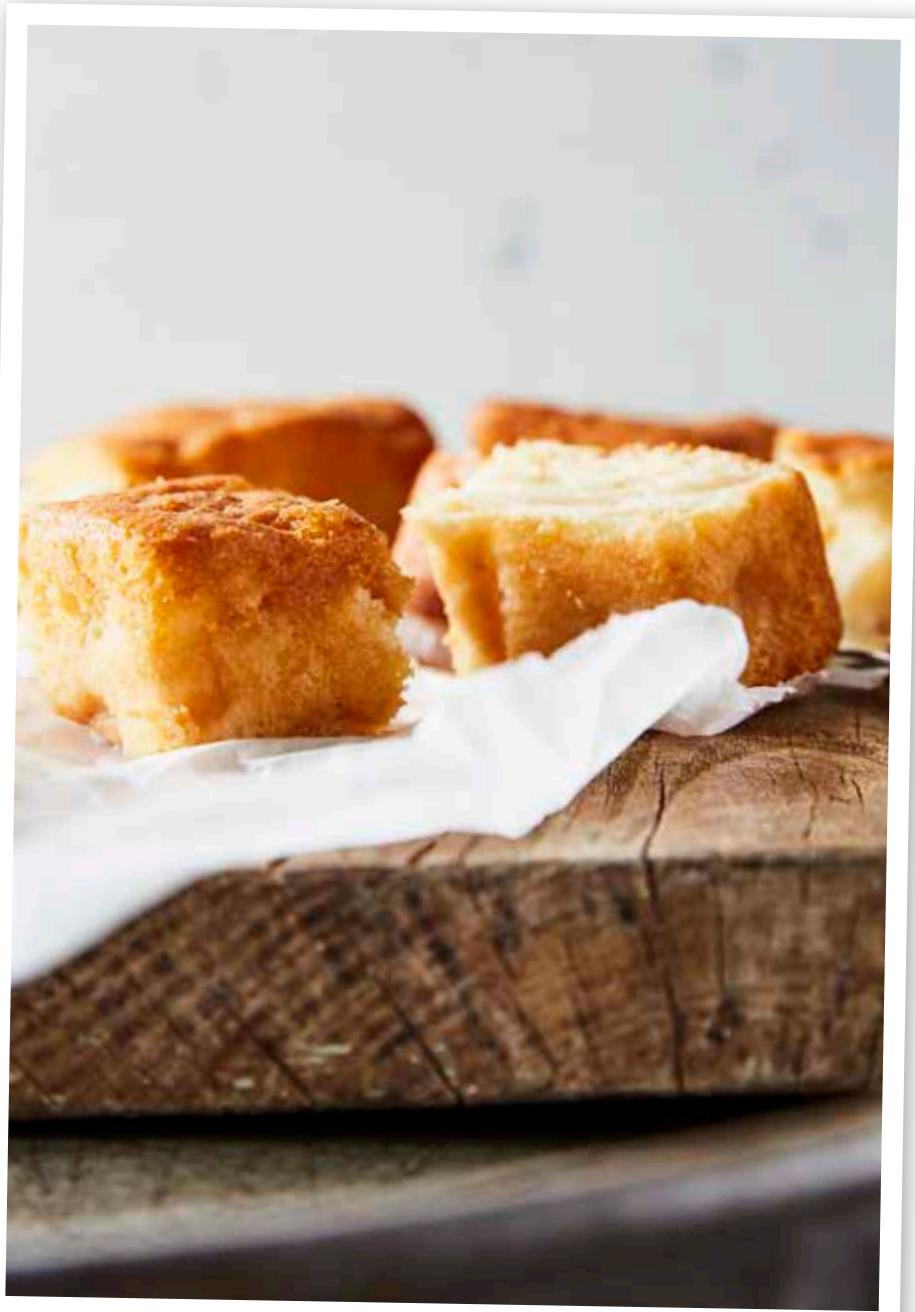
Für: 8 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 4 Äpfel in Würfel geschnitten
- 250 g feinkörniger Zucker • 2 ganze Eier • 150 ml Milch • 125 g geschmolzene Butter • 250 g Mehl • 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Vanillepulver • 2 TL gemahlene Zimt • 2 Prisen Salz



Zubereitung

- 1 Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor.
- 2 Stellen Sie die Edelstahl-Schüssel mit Misch-Rühraufsatz auf und geben Sie die Eier, Milch und Butter in die Schüssel. Anschließend die pulverförmigen Zutaten (Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillepulver, gemahlener Zimt und Salz) hinzugeben.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf und mischen Sie 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 8.
- 4 Schalten Sie das Gerät aus, heben Sie die Oberseite der Maschine an und schaben an den Innenwänden der Schüssel mit einem Teigschaber nach unten.
- 5 Setzen Sie den Deckel der Maschine wieder auf und mischen Sie den Inhalt erneut 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 8.
- 6 Sobald der Teig fertig ist, geben Sie den gewürfelten Apfel hinzu und vermengen ihn gut mit einem Teigschaber.
- 7 Die Kuchenform einfetten und bemehlen, den Teig in die Form geben und 50 Minuten bei 180 °C backen.

Tipp: Um dem Kuchen noch mehr Geschmack zu verleihen, können Sie einen Esslöffel Rum hinzufügen.

Bake partner

Guten Appetit!

Schoko-Cake-Pops

Verwendetes Zubehör:



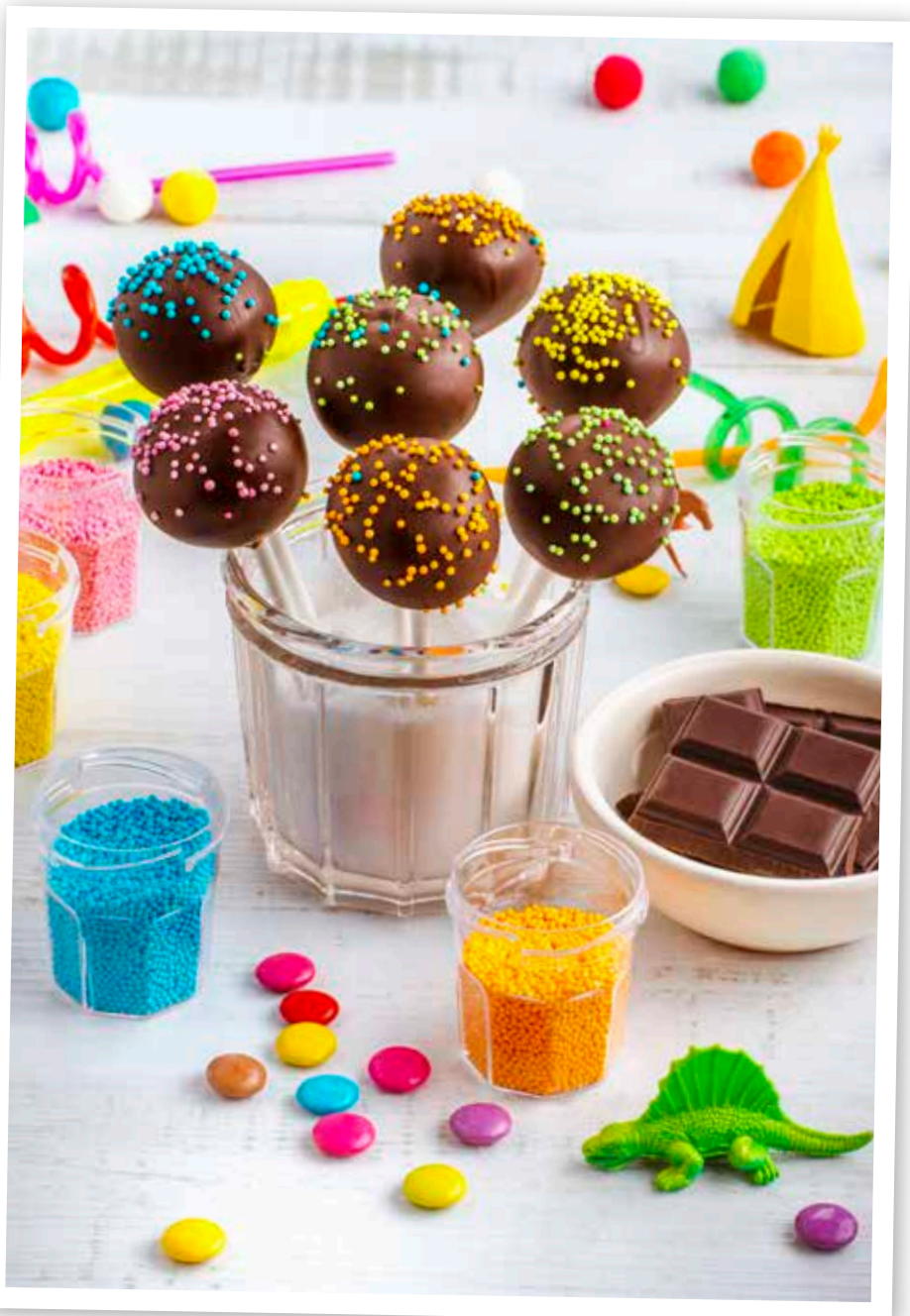
Zutaten

Für den Teig:

- 75 g geschmolzene Butter
- 2 Eier • 100 g Zucker • 60 g gemahlene Haselnüsse • 65 g Mehl • ½ Päckchen Backpulver
- 150 g Frischkäse

Für die Beschichtung:

- 200 g dunkle Schokolade • 2 EL Rapsöl • ein Satz Lollipop-Sticks oder Holzspieße • Perlzucker oder Schokoladenstreusel zur Dekoration



Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
- 2 Die Edelstahl-Schüssel und den Schneebesen vorbereiten und Eier, Zucker, geschmolzene Butter, gemahlene Haselnüsse, Mehl und Backpulver hinzufügen.
- 3 15 Sekunden lang auf Stufe 5 mischen, dann 4 Minuten lang auf die maximale Geschwindigkeitsstufe stellen.
- 4 Geben Sie die Mischung in eine gebutterte und bemehlte Kuchenform und backen Sie sie 40 Minuten lang bei 175°C.
- 5 Sobald der Kuchen fertig gebacken und gut abgekühlt ist, zerbröckeln Sie ihn in eine große Schüssel, fügen den Frischkäse hinzu und kneten alles mit den Händen zu einem Teig.
- 6 Formen Sie die Mischung zu Kugeln in der Größe von Tischtennis-Bällen und legen Sie sie dann auf ein Backblech mit Backpapier.

- 7 Stecken Sie ein Holzstäbchen in jedes kleine Cake-Pop und legen Sie sie 30 Minuten lang in den Kühlschrank.

Um die Kuvertüre für die Cake-Pops zuzubereiten:

- 1 Geben Sie die Schokolade und das Öl in eine Schüssel und legen Sie sie (bei geringer Leistung) in die Mikrowelle, um die Mischung zu schmelzen.
- 2 Sobald die Mischung geschmolzen ist, tauchen Sie Ihre Cake-Pops darin ein, lassen Sie die Schokolade etwas über der Schüssel abtropfen und legen Sie die Cake-Pops auf das Backblech mit Backpapier.
- 3 Dekorieren Sie die Cake-Pops mit Perlzucker oder Schokoladenstreuseln, bevor die Schokolade aushärtet, und stellen Sie sie dann wieder in den Kühlschrank.

Tipp: Um die Farben und Dekorationen Ihrer Cake-Pops zu variieren, können Sie sie mit Milkschokolade oder weißer Schokolade überziehen. Sie können der weißen Schokolade auch Lebensmittelfarben hinzufügen.

Tefal

Zitronen- baiser- Tarte

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

Für den Teig:

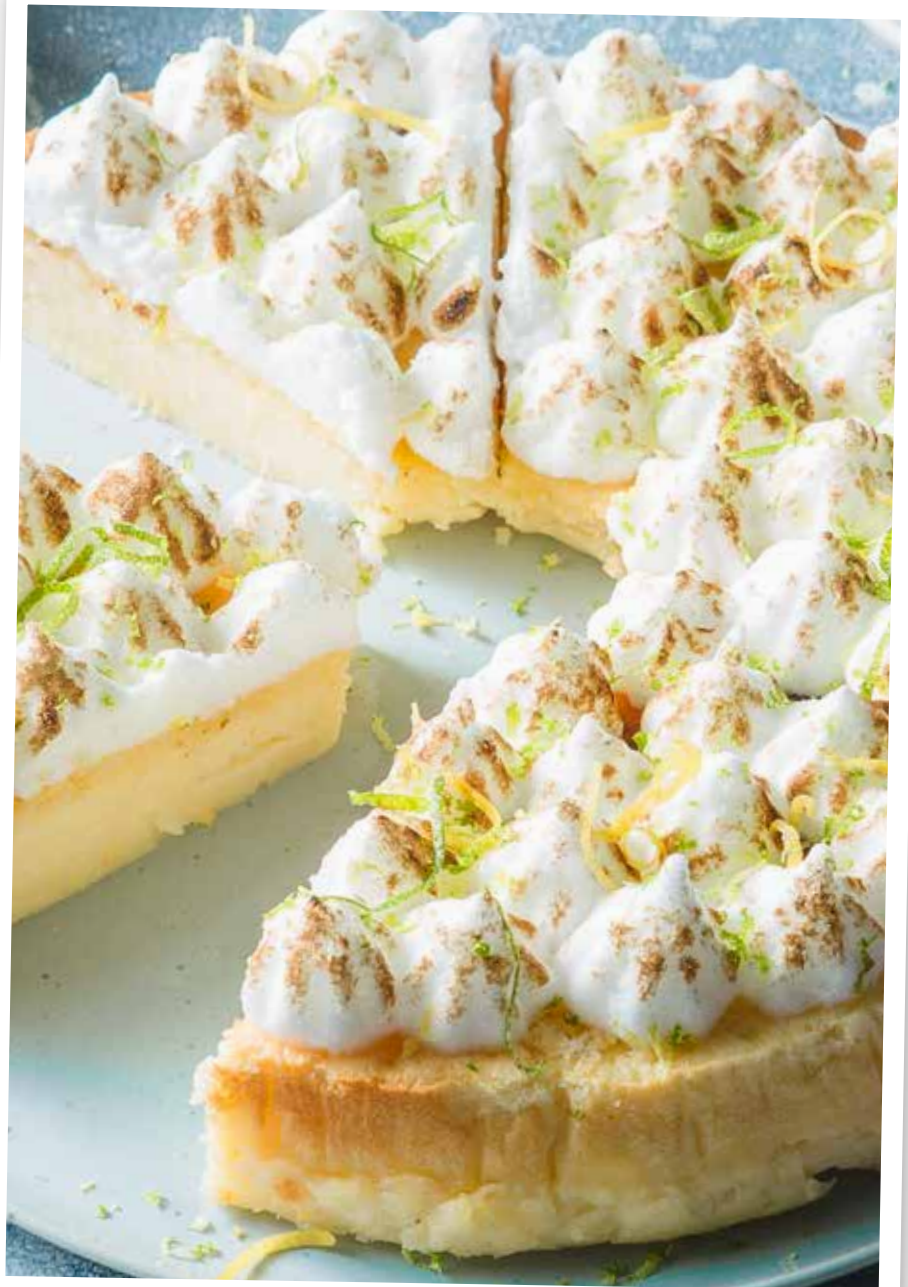
250 g Mehl • 125 g Butter • 30 g gemahlene Mandeln • 80 g Puderzucker • 1 Ei • 1 Prise Salz

Für den Belag:

6 Eier • 300 g Zucker • 3 unbehandelte Zitronen • 100 g geschmolzene Butter

Für das Baiser:

3 Eiweiß • 60 g Puderzucker • 1 Prise Salz



Zubereitung

Bereiten Sie den Teig vor:

- 1 Geben Sie das Mehl, die in kleine Würfel geschnittene kalte Butter, die gemahlene Mandeln, den Zucker und das Salz in die Edelstahl-Schüssel mit aufgesetztem Kneithaken und Deckel.
- 2 Lassen Sie das Gerät zum Mischen zehn Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 und anschließend auf Geschwindigkeitsstufe 5 laufen.
- 3 Wenn die Mischung wie Brotkrumen aussieht, geben Sie das Ei durch die Öffnung im Deckel und lassen Sie es weitere fünf Minuten laufen.
- 4 Halten Sie das Gerät an, sobald der Teig eine Kugel bildet.
- 5 Lassen Sie die Teigkugel mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Bereiten Sie den Belag vor:

- 1 Die Zitronen waschen und abtrocknen. Reiben Sie die Zitronenschale und pressen Sie die Zitrone aus.
- 2 Geben Sie die Eier, den Zucker, den Saft und die Schale der Zitronen sowie die geschmolzene Butter in die Edelstahl-Schüssel mit eingesetztem Misch-Rührhaufsatz und Deckel.
- 3 Lassen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 1 bis 7 laufen, bis die Mischung gleichmäßig ist. Heizen Sie den Ofen auf 210 °C auf.

- 4 Fetten Sie eine Tarteform mit einem Durchmesser von 28 cm mit Butter ein. Rollen Sie den Teig 4 mm dick aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein.
- 5 Mit Backpapier und getrockneten Bohnen bedecken. Blindbacken Sie 15 Minuten lang. Entfernen Sie das Backpapier und die getrockneten Bohnen.
- 6 Gießen Sie den Belag auf die Tartebasis und backen Sie weitere 25 Minuten lang bei 180 °C.

Bereiten Sie das Baiser vor:

- 1 Schlagen Sie das Eiweiß mit 20 g Puderzucker in der Edelstahl-Schüssel mit dem Schneebesen und dem Deckel auf Geschwindigkeitsstufe 7 eineinhalb Minuten lang auf und erhöhen anschließend auf die maximale Geschwindigkeit, bis das Eiweiß steif ist.
- 2 Geben Sie die restlichen 40 g Puderzucker am Ende hinzu und schlagen Sie weiter.
- 3 Wenn die Tarte gebacken ist, bedecken Sie sie mit Baiser und nehmen dazu einen Löffel zur Hilfe.
- 4 Legen Sie die Tarte einige Minuten in den Ofen, bis das Baiser leicht gebräunt ist.

Tipp: Dekorieren Sie die Oberseite der Tarte mit Zitronenscheiben.

Bake partner

Guten Appetit!

Erdbeer-Sahne-Torte

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

Für den Biskuitkuchen:

4 Eier • 125 g feinkörniger Zucker • 125 g Mehl

Für die Mousseline-Creme:

½ L Milch • 250 g Zucker • 4 Eier • 70g Mehl • 250g weiche Butter, gewürfelt • 1 Vanilleschote • 500 g Erdbeeren • 1 Tortenring



Zubereitung

Bereiten Sie den Biskuitkuchen vor:

- 1 Heizen Sie den Ofen auf Gasstufe 7 (210 °C) vor. Schlagen Sie die Eier und den Zucker in der Edelstahl-Schüssel mit dem Schneebesen 5 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 8, bis die Mischung sehr hell ist.
- 2 Schalten Sie den Mischer aus, benutzen Sie dann einen Teigschaber, um das gesiebte Mehl von Hand in der Schale unterzuheben. Ein tiefes Backblech von 40 x 30 cm mit Backpapier auslegen.
- 3 Die Mischung in das ausgekleidete Backblech gießen, mit dem Teigschaber glatt streichen und anschließend 7 Minuten backen. Lassen Sie den Teig abkühlen und schneiden Sie mithilfe des Tortenrings 2 identische Biskuitscheiben aus.

Bereiten Sie die Mousseline-Creme vor:

- 1 Halbieren Sie die Vanilleschote und schaben Sie die Vanillesamen heraus. Geben Sie die Milch in einen Topf und fügen Sie 125 g Zucker und die Vanillesamen hinzu. Lassen Sie es aufkochen. Geben Sie in der Zwischenzeit 125 g Zucker und die Eier in die Edelstahl-Schüssel.
- 2 Setzen Sie den Schneebesen auf und verquirlen Sie die Mischung 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 8. Geben Sie das Mehl hinzu und mischen Sie erneut 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 8.
- 3 Ein Viertel der kochenden Milch in die Eimischung gießen und 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 5 mischen.
- 4 Gießen Sie diese Mischung in den Topf mit der restlichen Milch um und kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Schlagen von Hand, bis die Creme dicker wird.
- 5 Wenn die Creme eingedickt ist, gießen Sie sie in eine Schüssel, bedecken sie mit Frischhaltefolie und stellen sie 1 Stunde lang beiseite, bis sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

- 6 Waschen und trocknen Sie die Edelstahl-Schüssel. Geben Sie die Creme hinein, die Sie beiseite gestellt haben, und schlagen Sie sie mit dem Schneebesen auf Geschwindigkeitsstufe 8. Schalten Sie das Gerät nach 1 Minute auf die Geschwindigkeitsstufe 5 und fügen Sie die gewürfelte, weiche Butter nach und nach hinzu. Lassen Sie den Schlagvorgang 30 Sekunden lang laufen, bis eine geschmeidige Mischung entsteht.

Aufbau:

- 1 Legen Sie den Tortenring aus Metall mit Backpapier aus. Legen Sie 1 der 2 Biskuitscheiben auf den Boden des Tortenrings und heben Sie die zweite auf, um sie für die Oberseite der Erdbeer-Sahne-Torte zu benutzen.
- 2 Schneiden Sie die Erdbeeren in zwei Hälften, um den Tortenring mit den Schnittflächen nach außen zu belegen.
- 3 Ein Drittel der Sahne in den Tortenring geben und gut verteilen. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittenen Erdbeeren hinzu und geben eine dünne Schicht Creme darauf. Zum Abschluss die zweite Biskuitscheibe auf die Erdbeer-Sahne-Torte legen.
- 4 Decken Sie die Erdbeer-Sahne-Torte mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie sie 24 Stunden lang in den Kühlschrank.
- 5 Nehmen Sie die Erdbeer-Sahne-Torte 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank, um die Dekoration abzuschließen.

So dekorieren Sie die Erdbeer-Sahne-Torte:

- 1 Rollen Sie das Marzipan auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche aus.
- 2 Schneiden Sie eine Marzipan-Scheibe in der Größe des Tortenrings aus und legen Sie sie auf Erdbeer-Sahne-Torte.

Tipp: Dekorieren Sie Ihre Erdbeer-Sahne-Torte mit einigen Erdbeeren.

Vanille-Macarons

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

Für die Macaron-Schalen:

- 200 g Puderzucker • 200 g gemahlene Mandeln • 2 x 80 g Eiweiß • 200 g feinkörniger Zucker • 75 ml Wasser • ½ Vanilleschote

Für die Mousseline-Creme:

- 500 ml Milch • 6 Eigelb • 125 g Zucker • 100 g Butter, gewürfelt • 20 g Mehl • 30 g Maismehl • ½ Vanilleschote



Zubereitung

Bereiten Sie die Schalen vor:

- 1 Vermischen Sie die 200 g Puderzucker mit den 200 g gemahlene Mandeln in einer Küchenmaschine. Diese Mischung wird „tant pour tant“ bzw. „gleich und gleich“ genannt.
- 2 Das „tant pour tant“ sieben und beiseite stellen. Bringen Sie das Wasser und den feinkörnigen Zucker in einem Topf zum Kochen, ohne zu rühren. Prüfen Sie mit einem Thermometer, dass die Temperatur des Sirups 115 °C nicht überschreitet.
- 3 Stellen Sie die Edelstahl-Schüssel und den Schneebesen auf. Schlagen Sie in der Schüssel 80 g Eiweiß auf Stufe 5, bis es steif ist. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn die Temperatur des Sirups 105 °C erreicht.
- 4 Nehmen Sie den Sirup vom Herd, wenn er 115 °C erreicht hat, und gießen Sie ihn langsam in den Eischnee in der Edelstahl-Schüssel. Schlagen Sie die Mischung 6 Minuten lang weiter, damit das Baiser-Gemisch ein wenig abkühlt.
- 5 Geben Sie den Rest des ungeschlagenen Eiweißes (80 g) zu der „tant pour tant“-Mischung, die Sie zur Seite gestellt haben, um eine geschmeidige Masse zu erhalten. Die Vanilleschote in zwei Hälften schneiden und die Vanillesamen der einen Hälfte herausschaben und zu dieser Mischung hinzugeben.
- 6 Rühren Sie etwa ein Drittel des Baisers mit einem weichen Teigschaber unter die Mandelmasse, um sie etwas zu lockern, und fügen Sie den Rest des Baisers „macaronisierend“ hinzu. Das bedeutet, es mit einem Teigschaber von unten nach oben ca. 1 Minute lang unterzuheben.
- 7 Füllen Sie mit diese Mischung in einen Spritzbeutel mit einer ca. 8 mm großen Tülle. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier

aus. Spritzen Sie mit dem Spritzbeutel kleine, walnussgroße, gleichmäßig verteilte Kugeln in der selben Größe.

- 8 Klopfen Sie leicht auf die Unterseite des Backblechs und lassen Sie es bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten trocknen. Den Ofen auf 150 °C vorheizen. 14 Minuten backen und dann das Backpapier auf eine angefeuchtete Arbeitsfläche legen, damit die Schalen leicht entfernt werden können.

Bereiten Sie die Vanille-Mousseline-Creme zu:

- 1 Erhitzen Sie die Milch bei leichter Hitze, und geben Sie die Vanillesamen aus der anderen Hälfte der Vanilleschote hinzu.
- 2 Schlagen Sie in der Edelstahl-Schüssel die Eigelbe mit dem Schneebesen 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 8 mit dem Zucker auf. Geben Sie dann das Mehl und das Maismehl hinzu und schlagen Sie erneut 1 Minute lang auf Stufe 7.
- 3 Gießen Sie die heiße Milch in die Mischung, mischen Sie sie mit einem Hand-Schneebesen und rühren Sie ständig ca. 3-4 Minuten bei schwacher Hitze, bis die Creme eindickt.
- 4 Vom Herd nehmen und die gewürfelte Butter einmischen. Füllen Sie die Creme in einen luftdichten Behälter und stellen Sie ihn dann mindestens 1 Stunde und 30 Minuten in den Kühlschrank.

Aufbau:

- 1 Geben Sie die Vanille-Mousseline-Creme in einen Spritzbeutel mit einer 8 mm Tülle und füllen Sie die Hälfte der Schalen.
- 2 Jede gefüllte Schale mit einer leeren Macaron-Schale bedecken und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Tipp: Sie können die Vanille durch Erdbeergelee ersetzen und der Macaron-Schalen-Mischung rosa Lebensmittelfarbe hinzufügen.

Tiramisu- Becher

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 3 Tassen starker Kaffee • 3 Eier
- 1 Packung Löffelbiskuits • 75 g feinkörniger Zucker • 250 g Mascarpone • etwas bitteres Kakaopulver



Zubereitung

- 1 Das Eiweiß vom Eigelb trennen.
- 2 Geben Sie die Eigelbe und den Zucker in die Edelstahl-Schüssel und verrühren Sie sie mit dem Schneebesen 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 8, bis die Mischung sehr hell ist.
- 3 Fügen Sie den Mascarpone hinzu und schlagen Sie erneut 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 8. Bewahren Sie die Creme in einer Schüssel auf und stellen Sie sie beiseite.
- 4 Waschen und trocknen Sie die Edelstahl-Schüssel und den Schneebesen. Geben Sie die Eiweiße in die Edelstahl-Schüssel und setzen Sie den Schneebesen auf.
- 5 Schlagen Sie das Eiweiß 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 7 zu Schnee, fügen Sie 1 Teelöffel Zucker hinzu und schlagen Sie eine weitere 1 Minute und 30 Sekunden auf Stufe 8.
- 6 Heben Sie den Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Mascarponecreme.

Aufbau:

- 1 Weichen Sie einige Biskuits in den Kaffee ein, und legen Sie sie dann als erste Schicht in den Boden des Glasbehälters.
- 2 Geben Sie eine Schicht Creme hinzu, dann eine weitere Schicht getränkten Biskuit.
- 3 Wiederholen Sie diese Schichten, bis der Glasbehälter voll ist, und beenden Sie den Vorgang mit einer Schicht Creme.
- 4 Mit Kakao bestäuben und die Glasbehälter mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Ersetzen Sie den Kaffee durch Fruchtsaft und geben Sie frisches Obst für ein leichtes Dessert hinzu.

Tefal

Cupcakes mit Himbeeren und weißer Schokolade

Für: 12 Cupcakes

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

Für den Teig:

- 170 g Mehl
- 150 g feinkörniger Zucker
- 150 g weiche Butter
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 45 g Vollmilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g gefrorene

Himbeerstücke Für die Glasur:

- 60 g Eiweiß
- 65 g feinkörniger Zucker
- 115 g weiche Butter
- 100 g weiße Schokolade
- 2 EL Rapsöl
- Papier-Cupcake-Förmchen
- Muffin- oder Cupcake-Backform

Zubereitung

Bereiten Sie den Teig vor:

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Stellen Sie die Edelstahl-Schüssel mit eingesetztem Mischrühraufsatz auf und geben Sie anschließend Mehl, Backpulver, Zucker, Eier, Vanille, Butter und Milch in die Schüssel.
- 3 Den Deckel aufsetzen und 2 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 8 mischen.
- 4 Zum Abschluss die Himbeerstücke hinzugeben und 15 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 5 mischen.
- 5 Legen Sie ein Papier-Cupcake-Förmchen in jede Muffinform und füllen Sie jeden Behälter bis zu 2/3 mit dem Teig.
- 6 15 Minuten bei 180 °C backen und dann vollständig abkühlen lassen.

Bereiten Sie die Glasur zu:

- 1 Schmelzen Sie die weiße Schokolade zusammen mit dem Rapsöl in der Mikrowelle bei geringer Leistung.

- 2 Geben Sie die Eiweiße und den Zucker in eine Wasserbad-Schüssel und schlagen Sie sie, bis sich die Mischung verdoppelt hat und glänzt.
- 3 Stellen Sie die Edelstahl-Schüssel mit dem Schneebesen auf.
- 4 Geben Sie die Mischung in die Schüssel, und setzen Sie den Deckel darauf. Schlagen Sie dann auf Geschwindigkeitsstufe 7, bis sich am Schneebesen weiche Spitzen bilden.
- 5 Anschließend die weiche Butter hinzugeben und den Inhalt erneut 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 8 mischen.
- 6 Heben Sie den Kopf des Geräts an, schaben Sie mit einem Teigschaber die Wände der Schüssel ab und geben Sie die geschmolzene weiße Schokolade hinzu.
- 7 Ein letztes Mal 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 8 mischen.
- 8 Geben Sie Ihre Glasur in einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Tülle und verzieren Sie Ihre gut gekühlten Cupcakes.

Tipp: Sie können die Cupcakes gerne mit Zuckerperlen oder Schokoladenstreuseln verzieren.



Bake partner

Guten Appetit!

Tefal® Royal Chocolat

Für: 8 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

Für den Biskuit:

- 45 g gemahlene Mandeln • 10 g Kokosraspeln • 20 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Puderzucker • 20 g Mehl • 80 g Eiweiß (3 kleine Eier) • 50 g Zucker

Für die knusprige Praline:

- 240 g Pralinen-Schokolade • 140 g Crêpes-Dentelles (französische knusprige Pfannkuchen) • 200 g Becher Schokoladenglasur • Tortenring mit 26 cm Durchmesser

Für die Mousse au Chocolat:

- 90 g Milch • 3 Gelatineblätter
- 90 g dunkle Schokolade • 50 g Milkschokolade • 250 g geschlagene Schlagsahne mit 30 % Fettgehalt



Zubereitung

Bereiten Sie den Biskuit vor:

- 1 Vermengen Sie in einer Schüssel den Puderzucker, das Mehl, die gemahlene Mandeln, die gemahlene Haselnüsse und die Kokosraspeln.
- 2 Geben Sie die Eiweiße in die Edelstahl-Schüssel und setzen Sie den Schneebesen auf. Mit maximaler Geschwindigkeit schlagen, bis das Eiweiß zu sehr steifem Schnee wird. Fügen Sie nach und nach den Zucker hinzu, um ein sehr festes Baiser zu erhalten.
- 3 Heben Sie die Trockenmischung vorsichtig mit einem Teigschaber unter.
- 4 Geben Sie die Mischung in einen Spritzbeutel. Spritzen Sie eine 1 cm dicke Schicht mit einem Durchmesser von 25 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreuen Sie sie mit Puderzucker. Backen Sie etwa 15 Minuten bei 170 °C.

Bereiten Sie die knusprige Praline zu:

- 1 Schmelzen Sie die Schokolade in der Mikrowelle mit einem Löffel Rapsöl.
- 2 Zerkleinern Sie die knusprigen Pfannkuchen und mischen Sie sie mit der geschmolzenen Schokolade.
- 3 Streichen Sie die Masse zwischen 2 Backpapierblättern 5 mm dick aus und stellen Sie sie in den Kühlschrank.
- 4 Wenn der Biskuit kalt geworden ist, bereiten Sie die Mousse au Chocolat zu: Schmelzen Sie die dunkle Schokolade und die Milkschokolade in der Mikrowelle.
- 5 Bringen Sie die Milch in einem Topf zum Kochen und geben Sie die zuvor eingeweichte Gelatine hinzu (Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken, um sie aufzuweichen).

- 6 Die heiße Milch über die geschmolzene Schokolade gießen und mit einem Hand-Schneebesen gut verrühren, bis eine geschmeidige Mischung entsteht.
- 7 Abkühlen lassen. Stellen Sie sicher, dass die Edelstahl-Schüssel sehr kalt ist und geben Sie dann die flüssige Creme hinzu.
- 8 Befestigen Sie den Schneebesen und den Deckel und schlagen Sie 2 Minuten lang auf Stufe 7 und anschließend 4 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 8.
- 9 Geben Sie die geschlagene Schokoladensahne hinzu und rühren Sie vorsichtig, um eine Mousse au Chocolat zu erhalten.

Aufbau:

- 1 Legen Sie den Tortenring mit Backpapier aus, um das Herauslösen zu erleichtern.
- 2 Die Biskuit-Scheibe auf den Boden des Rings legen.
- 3 Schneiden Sie eine Scheibe der knusprigen Praline mit dem selben Durchmesser des Biskuits aus und legen Sie sie auf das Biskuit.
- 4 Setzen Sie den Ring wieder um den Biskuit, und fügen Sie zum Abschluss die Mousse au Chocolat hinzu.
- 5 Stellen Sie sicher, dass die Mousse vollständig geglättet ist und stellen Sie den Kuchen mindestens 12 Stunden lang in das Gefrierfach.
- 6 Legen Sie den Kuchen vor dem Servieren auf eine Kuchenplatte und entfernen Sie den Ring.
- 7 Überziehen Sie den Kuchen mit der Schokoladenglasur, die Sie zuvor in der Mikrowelle lauwarm erwärmt haben.
- 8 Geben Sie den Kuchen nach 5 Minuten auf eine Kuchenplatte und lassen Sie ihn vor dem Servieren 2 Stunden lang auftauen.

Bake partner

Guten Appetit!

Zucchini-Gratin

Für: 6 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 1 kg Zucchini • 3 Eier • 250 g Crème fraîche • 100 g Gruyère
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

- 1 Heizen Sie den Backofen auf 220 °C vor.
- 2 Benutzen Sie den Gemüseschneider mit Schneid-Kegel, wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5 und schneiden Sie die Zucchini in Scheiben.
- 3 Braten Sie sie in einer Pfanne 10 Minuten lang an.
- 4 Beiseite stellen. Reiben Sie den Gruyère mithilfe des Gemüseschneiders mit Raspel-Kegel auf Geschwindigkeitsstufe 3.
- 5 Beiseite stellen. In der Edelstahl-Schüssel mit Deckel und Schneebesen die Eier und die Crème fraîche auf Geschwindigkeitsstufe 5 schlagen.
- 6 Geben Sie Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzu.
- 7 Geschwindigkeitsstufe 3 wählen und 30 Sekunden lang laufen lassen.
- 8 Geben Sie die Hälfte der Zucchini in eine ausgebutterte Auflaufform und streuen Sie die Hälfte des Gruyère darüber.
- 9 Geben Sie dann den Rest der Zucchini hinzu und bedecken Sie anschließend mit dem restlichen Gruyère.
- 10 Bedecken Sie die Zucchini mit der Mischung aus Eiern, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat.
- 11 Im Ofen 25 bis 30 Minuten bei 220 °C garen. Heiß servieren.

Tipp: Für einen Hauch Frische geben Sie etwas Minze hinzu.

Herzhafter Kuchen

Für: 6 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 200 g Mehl • 4 Eier • 11g Backpulver • 100 ml Milch • 50 ml Olivenöl • 12 getrocknete Tomaten • 200 g Fetakäse • 15 entkernte grüne Oliven • etwas Currypulver (optional) • Salz und Pfeffer



Zubereitung

- 1 Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor.
- 2 Eine Brotform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Vermengen Sie in der Edelstahl-Schüssel mit Misch-Rühraufsatz und Deckel das Mehl, die Eier und das Backpulver. Beginnen Sie mit Geschwindigkeitsstufe 1 und erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 5.
- 3 Geben Sie das Olivenöl und die Milch hinzu und mischen Sie sie eineinhalb Minuten lang. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 reduzieren und getrocknete Tomaten (in Stücke geschnitten), gewürfelten Feta, grüne Oliven (in Stücke geschnitten) und Currypulver hinzufügen. Würzen.
- 4 Geben Sie die Mischung in die Form und stellen Sie sie je nach Ofen 30 bis 40 Minuten lang in den Ofen.
- 5 Mit einem Messer einstechen, um zu prüfen, ob der Laib gar ist.

Tipp: Ersetzen Sie den Feta durch Mozzarella und geben Sie einige gehackte Basilikumblätter hinzu.

Tefal®

Pizzateig

Für: 1 Pizza

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 150 g Brotmehl
- 90 ml lauwarmes Wasser
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 3g Trocken-Backhefe*
- Salz



Zubereitung

- 1 Geben Sie Mehl und Salz in die Edelstahl-Schüssel mit dem Knethaken.
- 2 Setzen Sie den Deckel auf.
- 3 Einige Sekunden auf Stufe 3 laufen lassen, die Hefe hinzufügen und anschließend auf Geschwindigkeitsstufe 7 erhöhen.
- 4 Das lauwarme Wasser hinzugeben, anschließend das Olivenöl und kneten lassen bis der Teig eine glatte Kugel bildet.
- 5 Lassen Sie den Teig so lange gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 6 Rollen Sie ihn aus und gemäß Rezept verwenden.

* Im Vereinigten Königreich: Trockenhefe verwenden, die mit „Easy Bake“ oder „Fast Action“ gekennzeichnet ist

Bake partner

Guten Appetit!

Fleischbällchen

Für: 4 Personen

Verwendetes Zubehör:



Zutaten

- 500 g mageres Rindersteak • 1 gestrichener Esslöffel Mehl • 1 mittelgroße Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe • 3 Zweige Petersilie • Salz und Pfeffer



Zubereitung

- 1 Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor.
- 2 Hacken Sie das Fleisch auf Geschwindigkeitsstufe 7 mit dem Fleischwolfaufsatz mit dem kleinen Lochsieb.
- 3 Geben Sie das Hackfleisch und alle anderen Zutaten in die Edelstahl-Schüssel.
- 4 Setzen Sie den Misch-Rühraufsatz und den Deckel ein und lassen Sie ihn eine Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 laufen. Formen Sie walnussgroße Bällchen, indem Sie das mit den anderen Zutaten vermischte Fleisch zwischen den Handflächen rollen.
- 5 Legen Sie die Fleischbällchen auf ein zuvor mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 6 25 Minuten in den Ofen stellen.
- 7 Die Fleischbällchen nach der Hälfte der Kochzeit wenden.

Tipp: Ersetzen Sie das Rindfleisch durch Lamm und die Petersilie durch Koriander.