Master Perfect Gourmet
Master Perfect Gourmet +

KITCHEN MACHINE

KRUPS®

An diesem Gebäck führt kein Weg vorbei

Crème Chantilly Süße Schlagsahne
Mürbeteig
Crêpeteig
Waffelteig
Vollkornbrot
Brioche
Weißbrot
Brandteig

Besondere Momente

Zitronenkuchen mit Baiserhaube
Erdbeer-Sahne-Torte
Vanille-Macarons
Tiramisu im Gläschen
Himbeer-Cupcakes mit weißer Schokolade
Schokoladen-Royal

Genussvolle Pause

Cookies mit Schokostückchen
Brownies mit Schokolade und Pekannüssen
Mousse au chocolat
Karottenkuchen mit Glasur
Unwiderstehlicher Apfelkuchen
Schokoladen-Cake-Pops

Zeit für Salziges

Zucchiniauflauf
Herzhafter Kuchen
Tomatensaft mit Basilikumsahne
Pizzateig
Fleischbouletten

8020002635

Umrechnungstabelle Temperatur / 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

KRUPS

Crème Chantilly Süße Schlagsahne

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:

Zutaten

250 ml sehr kalte flüssige Sahne • 50 g Puderzucker

Vorbereitung

Die Sahne und den Puderzucker in die mit Rührbesen und Deckel ausgestattete Edelstahlschüssel geben. 2 Minuten bei Geschwindigkeit 7 und dann 3 Minuten 30 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit laufen lassen.

Mürbeteig

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:

Zutaten

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

Vorbereitung

Mehl, Butter und Salz in die Edelstahlschüssel geben. Den Knethaken und den Deckel einsetzen und auf Stufe 1 einige Sekunden laufen lassen, dann bei laufendem Gerät das Wasser hinzufügen. Das Gerät solange laufen lassen, bis eine schöne Teigkugel entsteht. Die Teigkugel vor dem Ausrollen und Backen mit einer Klarsichtfolie bedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

KRUPS

Crêpeteig

Für 20 Crêpes

Verwendetes Zubehör:

Zutaten

¾ l Milch • 375 g Mehl • 4 Eier • 40 g Zucker • 100 ml Öl • 1 EL Orangenblütenwasser oder aromatisierter Alkohol

Vorbereitung

Die Eier, das Öl, den Zucker, die Milch und das gewählte Aroma in den Mixaufsatz geben.Die Geschwindigkeit 3 auswählen und einige Sekunden laufen lassen. Anschließend das Mehl durch die Dosieröffnung geben und 1 Minute 30 Sekunden laufen lassen. Vor der Herstellung der Crêpes den Teig mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Waffelteig

Für 24 Waffeln

Verwendetes Zubehör:

Zutaten

250 g Mehl • 15 g Hefe • 2 Eier • 1 Prise Salz • 400 ml Milch • 125 g weiche Butter • 1 Päckchen Vanillezucker

Vorbereitung

Die Hefe in ein wenig lauwarmer Milch auflösen. Den Mixaufsatz auf dem Gerät befestigen, die Eier, das Salz, den Vanillezucker, die verbleibende Milch, die Butter und die aufgelöste Hefe hineingeben. Den Deckel verriegeln. Die Geschwindigkeit 7 auswählen und das Mehl langsam durch die Dosieröffnung im Deckel dazugeben. Bei Bedarf einige Sekunden lang die Pulse-Funktion betätigen, um das Unterrühren des Mehls in den Teig zu erleichtern. 2 Minuten laufen lassen, bis der Teig glatt ist. Vor der Herstellung der Waffeln den Teig eine Stunde ruhen lassen.

Tipp: Servieren Sie die Waffeln mit Crème Chantilly (süße Schlagsahne), Schokoladensauce…

Guten Appetit!

KRUPS

Vollkornbrot

Für ein Brot von ca. 800 g

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

500 g Mehl für Vollkornbrot • 285 ml lauwarmes Wasser • 10 g Trockenhefe • 10 g Salz • Haferflocken zum Bestreuen

Preparation

Das Mehl, das Salz, und die Hefe in die Edelstahlschüssel geben. Den Knethaken und den Deckel einsetzen. Das Gerät zum Mischen einige Sekunden auf die Stufe 1 stellen. Anschließend das Wasser durch die Öffnung im Deckel geben. 8 Minuten kneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Teig anschließend auf eine bemehlte Fläche geben. Den Teig mit der Hand zu einem Quadrat flachdrücken. Die Ecken zum Zentrum einschlagen und den Teig mit der Faust flachdrücken. Den Vorgang ein zweites Mal wiederholen. Ein längliches Brot formen. Den so geformten Teigling in eine 25 cm lange Form geben. Die Oberfläche des Brots leicht befeuchten und mit Haferflocken bestreuen. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Brot anschließend 1 Zentimeter tief über die ganze Länge einschneiden. Das Brot in einen auf 240 °C vorgeheizten Backofen geben und einen mit Wasser gefüllten Behälter dazustellen, damit sich eine goldbraune Kruste bildet. 30 Minuten backen lassen. Das Brot aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Tipp: Backen Sie kleine Brötchen für Gäste. Bestreuen Sie sie mit Mohn- oder Sesamkörnern.

Guten Appetit!

KRUPS

Brioche

Für: 6 Personen

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

250 g Mehl • 5 g Salz • 25 g Zucker • 100 g Butter • 2 ganze Eier und 1 Eigelb • 3 EL lauwarme Milch • 2 EL Wasser • 5 g Trockenhefe

Preparation

Das Mehl in die Edelstahlschüssel geben und zwei Vertiefungen eindrücken: In die eine das Salz geben, in die zweite die Hefe, den Zucker, die lauwarme Milch und das Wasser. Salz und Hefe dürfen nicht zusammenkommen, denn die Hefe reagiert nur schlecht in Kontakt mit Salz. Die Eier dazugeben, den Knethaken und den Deckel einsetzen. Die Geschwindigkeit 1 auswählen und 15 Sekunden kneten, dann 2 Minuten 45 Sekunden lang mit der Geschwindigkeit 3 fortfahren. Ohne das Gerät zu stoppen, die nicht zu weiche Butter dazugeben (eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen). Den Knetvorgang weitere 5 Minuten auf Stufe 3 fortführen, dann für 5 Minuten auf Stufe 5 kneten lassen. Den Teig bedecken und zwei Stunden lang bei Zimmertemperatur gehen lassen, den Teig anschließend kräftig mit den Händen durchkneten und anschließend in die Schüssel zurück geben. Den Teig bedecken und zwei Stunden lang im Kühlschrank gehen lassen, den Teig erneut kräftig mit den Händen durchkneten und wieder in die Schüssel geben. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am folgenden Tag eine Brioche-Form buttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einer Kugel formen. In die Form geben und an einer warmen Stelle quellen lassen, bis die Form ausgefüllt ist (2 bis 3 Stunden). 25 Minuten bei 180 °C backen.

Tipp: Schokostückchen oder kandierte Früchte dazugeben.

Guten Appetit!

KRUPS

Weißbrot

Für ein Brotlaib von ca. 800 g

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

500 g Mehl • 300 ml lauwarmes Wasser • 10 g Trockenhefe • 10 g Salz

Preparation

Das Mehl, das Salz, und die Hefe in die Edelstahlschüssel geben. Den Knethaken und den Deckel einsetzen und einige Sekunden auf Stufe 1 laufen lassen. Das warme Wasser durch die Öffnung im Deckel dazugeben. 8 Minuten kneten. Den Teig bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig anschließend erneut bearbeiten und eine Kugel formen. Diese auf das gebutterte und bemehlte Backblech des Backofens setzen. An einem lauwarmen Ort noch einmal 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 240 °C vorheizen. Die Oberfläche des Brots mit Hilfe eines Messers einritzen und das Brot mit lauwarmem Wasser bestreichen. Zusammen mit dem Brot eine kleine Schale mit Wasser in den Backofen stellen: das fördert die Entstehung einer goldbraunen Kruste. 40 Minuten bei 240 °C backen.

Tipp: Die Hefe darf niemals in direkten Kontakt mit Salz kommen, da es das Wirken der Hefe beeinträchtigt.

Guten Appetit!

KRUPS

Brandteig

Für 20 große oder 40 kleine Windbeutel

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

300 ml Wasser • ein wenig Salz • ein wenig Zucker • 120 g Butter • 240 g Mehl • 6 Eier

Preparation

Das Wasser mit der Butter, dem Salz und dem Zucker in einem Topf erhitzen. Zum Kochen bringen und das gesamte Mehl auf einmal in den Topf geben. Mit einem Holzlöffel rühren, bis der Teig die gesamte Flüssigkeit aufgesaugt hat. Abkühlen lassen. Den Teig nach dem Abkühlen in die Edelstahlschüssel geben, den Rührhaken und den Deckel einsetzen. Auf die Stufe 1 schalten und die ganzen Eier nach und nach durch die Öffnung im Deckel geben. Wenn alle Eier eingearbeitet sind, den Teig noch 2 bis 3 Minuten weiter bearbeiten, bis er schön glatt ist. Mit Hilfe eines kleinen Löffels oder eines Spritzbeutels kleine Häufchen auf das gebutterte und bemehlte Backblech setzen. Ca. 40 Minuten bei 180 °C backen. Nach dem Backen im geöffneten Backofen abkühlen lassen. Die Windbeutel nicht sofort aus dem Ofen nehmen, sie könnten sonst zusammenfallen. Nach kompletter Abkühlung die Windbeutel mit steif geschlagener Sahne, Eis oder Konditorcreme füllen.

Tipp: Um Käsewindbeutel herzustellen, den Zucker durch eine Prise Salz ersetzen und den Windbeutel vor dem Backen mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

Guten Appetit!

KRUPS

Cookies mit Schokostückchen

Für 20 große Cookies

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

250 g weiche Butter • 125 g Kristallzucker • 125 g brauner Zucker • 1 TL flüssiges Vanilleextrakt • 2 ganze Eier • 400 g Mehl • 1 TL Backpulver • 200 g Schokostückchen

Preparation

Butter und Zucker in den Edelstahlbehälter geben. Rührhaken einsetzen und 20 Sekunden auf Stufe 5 verrühren. Gerät abschalten und Wände der Edelstahlschüssel mit einem Teigschaber abschaben. Anschließend noch 20 Sekunden auf Stufe 7 mixen. Restliche Zutaten hinzufügen, Deckel aufsetzen und Gerät auf Stufe 3 stellen, um einen homogenen Teig zu erhalten. Eine Teigkugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180°C vorheizen, Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Kugeln aufteilen. Auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen und ungefähr 10 Min. backen.

Tipp: Sie können die Schokoladenstückchen auch durch Nüsse oder Trockenfrüchte ersetzen.

Guten Appetit!

KRUPS

Brownies mit Schokolade und Pekannüssen

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

3 große Eier • 200 g Bitterschokolade • 200 g Butter • 15 g für die Form • 180 g Zucker • 2 Päckchen Vanillezucker • 80 g gesiebtes Mehl • 50 g Pekannüsse

Preparation

Backofen auf 200°C vorheizen und eine quadratische Form von 20 cm einfetten. Schokolade und die 200 g Butter in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen. Gut vermengen. Eier und den Zucker in die Edelstahlschüssel geben; Schneebesen einsetzen und Deckel platzieren und 1 Minute lang auf Stufe 8 mixen. Geschmolzene Schokolade hinzufügen und 20 Sekunden auf Stufe 8 mixen. Anschließend das gesiebte Mehl hinzufügen und 15 Sekunden auf Stufe 8 mixen. Zum Schluss die Pekannüsse zur Mischung geben und mit einem Teigschaber vermengen. Die Mischung in die gefettete Form füllen und 25 Minuten bei 200°C backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp: Sie können die Pekannüsse durch Walnüsse ersetzen und mit einer Kugel Eis oder Schlagsahne servieren.

Guten Appetit!

KRUPS

Mousse au chocolat

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

150 g Kuvertüre • 150 g Zucker • 6 Eier

Preparation

Die Schokolade in Stücke brechen. Die Stücke mit zwei Esslöffel Wasser in einen kleinen Topf geben. Auf sehr schwacher Hitze schmelzen lassen, dabei mit einem Holzlöffel umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, sobald die Schokolade eine glatte Masse bildet. Die 6 Eigelbe unter ständigem Rühren dazugeben. In der mit dem Rührbesen und dem Deckel ausgestatteten Edelstahlschüssel das Eiweiß mit 25 g Zucker auf Stufe 7 während 1 Minute 45 Sekunden aufschlagen. Den restlichen Zucker dazugeben und 30 Sekunden auf höchster Stufe schlagen. Einen Löffel Eiweiß zur Eier/Schokoladenmischung geben und kräftig rühren, damit sich der Teig entspannt. Den Rest der Eiweißmasse dann vorsichtig unter die Schokoladenzubereitung heben. In den Kühlschrank stellen und einige Stunden fest werden lassen.

Tipp: Geben Sie ein wenig geriebene Orangenschale zum Eiweiß.

Guten Appetit!

KRUPS

Karottenkuchen mit Glasur

Für: 8/10 Personen

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

Für den Teig: 130 g Rohrzucker • 12 cl Sonnenblumenöl • 4 Eier • Schale und Saft einer Orange • 240 g Mehl • 10 g Backpulver • 2 TL Zimt • 250 g geraspelte Karotten • 50 g gehackte Walnüsse • 50 g Rosinen

Für die Glasur: 100 g zerlassene Butter • 150 g Streichkäse mit 25% Fett • 100 g Puderzucker

Preparation

Teigzubereitung: Backofen auf 180°C vorheizen. Rohrzucker, Öl, Eier, Schale und Saft der Orange in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Rührhaken füllen, Deckel aufsetzen und 1 Minute auf Stufe 7 mixen. Mehl, Backpulver und Zimt hinzufügen und erneut 1 Minute auf Stufe 7 mixen. Zum Schluss Karotten, Walnüsse und Rosinen zum Teig geben und 15 Sekunden auf Stufe 3 mixen. Eine runde Backform einfetten, den Teig einfüllen und 45 Min. bei 180°C backen.

Zubereitung der Glasur: Während dieser Zeit die zerlassene Butter, den Streichkäse und den Puderzucker in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Rührhaken geben und auf Stufe 3 mixen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Im Kühlschrank aufbewahren. Wenn der Karottenkuchen gut abgekühlt ist, die Glasur mit einem Spatel auf der Oberseite des Kuchens verteilen.

Tipp: Sie können Ihren Kuchen mit Kokosraspeln dekorieren.

Guten Appetit!

KRUPS

Unwiderstehlicher Apfelkuchen

Für: 8 Personen

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

4 in Würfel geschnittene Äpfel • 250 g Kristallzucker • 2 ganze Eier • 150 ml Milch • 125 g zerlassene Butter • 250 g Mehl • 1 Päckchen Backpulver • 2 TL Vanillepulver • 2 TL gemahlener Zimt • 2 Prisen Salz

Preparation

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier, Milch und Butter in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Rührhaken geben, anschließend die pulverförmigen Zutaten (Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillepulver, gemahlenen Zimt und Salz) hinzufügen. Deckel aufsetzen und 2 Minuten auf Stufe 8 mixen. Gerät ausschalten, Kopf der Küchenmaschine anheben und mit einem Teigschaber die Wände der Schüssel abschaben. Kopf der Küchenmaschine schließen und noch 1 Minute auf Stufe 8 mixen. Ist der Teig fertig, die gewürfelten Äpfel hinzufügen und mit dem Teigschaber gut vermischen. Eine Kuchenform fetten und mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen und 50 Minuten bei 180°C backen.

Tipp: Für mehr Geschmack können Sie den Kuchen mit einem EL Rum verfeinern.

Guten Appetit!

KRUPS

Schokoladen-Cake-Pops

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

Für den Teig: 75 g zerlassene Butter • 2 Eier • 100 g Zucker • 60 g gemahlene Haselnüsse • 65 g Mehl • ½ Päckchen Backpulver • 150 g Frischkäse

Für den Überzug: 200 g Bitterschokolade • 2 EL Rapsöl • einige Lutscherstiele oder Schaschlikspieße aus Holz • Zuckerperlen oder Schokoladenstreusel für die Dekoration

Preparation

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eier, Zucker, zerlassene Butter, gemahlene Haselnüsse, Mehl und Backpulver in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Schneebesen geben, 15 Sekunden auf Stufe 5 und anschließend 4 Minuten auf der höchsten Stufe mixen. Mischung in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kuchenform geben und 40 Minuten bei 175°C backen. Ist der Kuchen fertig und gut abgekühlt, in eine große Schüssel zerbröseln, den Frischkäse hinzugeben und mit den Händen durchkneten, bis ein Teig entstanden ist. Kugeln in der Größe eines Tischtennisballs formen und auf eine mit Backpapier bedeckte Platte legen. In jede Kuchenkugel einen Holzstiel stecken und 30 Minuten kaltstellen.

Zur Zubereitung der Glasur für die Cake-Pops Schokolade und Öl in einer Schüssel (bei niedriger Temperatur) in die Mikrowelle geben und schmelzen lassen. Die Cake-Pops in die geschmolzene Mischung tauchen, Schokolade über der Schüssel etwas abtropfen lassen und die Cake-Pops auf die mit Backpapier bedeckte Platte setzen. Bevor die Schokolade fest wird, die Cake-Pops mit Zuckerperlen oder Schokoladenstreuseln verzieren und anschließend kaltstellen.

Tipp: Als Farb- und Dekovariante können Sie die Cake-Pops mit Milchschokolade oder weißer Schokolade umhüllen. Sie können die weiße Schokolade auch mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Guten Appetit!

KRUPS

Zitronenkuchen mit Baiserhaube

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

Für den Teig: 250 g Mehl • 125 g Butter • 30 g geriebene 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 die Baisermasse: 3 Eiweiße • 60 g Puderzucker • 1 Prise Salz

Preparation

Teigzubereitung: Das Mehl, die kalte Butter in kleinen Würfeln, die geriebenen Mandeln, Zucker und Salz in die mit Knethaken und Deckel ausgestattete Edelstahlschüssel geben. 10 Sekunden auf Stufe 1 laufen lassen, um die Zutaten zu vermengen, dann auf Stufe 5 schalten. Sobald die Masse krümelig wird, das Ei durch die Öffnung des Deckels dazugeben und noch ca. 5 Minuten laufen lassen. Das Gerät abstellen, sobald eine schöne Teigkugel entstanden ist. Die Teigkugel mit einer Klarsichtfolie bedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung des Belags: Die Zitronen waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und die Zitronen auspressen. Die Eier, den Zucker, den Saft, die geriebene Schale und die geschmolzene Butter in die mit Rührhaken und Deckel ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Von Stufe 1 bis Stufe 7 laufen lassen, bis die Masse homogen ist. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Eine Kuchenform von 28 cm Durchmesser buttern. Den Teig 4 mm dick auslegen und mit der Gabel einstechen. Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte darauf geben. 15 Minuten backen. Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Den Belag auf dem Kuchenboden verteilen und weitere 25 Minuten bei 180 °C backen.

Baisermasse vorbereiten: In der mit dem Schneebesen und dem Deckel ausgestatteten Edelstahlschüssel das Eiweiß mit 20 g Zucker auf Stufe 7 für 1 Minute 30 Sekunden und dann bei voller Geschwindigkeit aufschlagen, bis ein fester Eischnee entsteht. Die 40 g Puderzucker zum Schluss dazugeben, dabei weiter schlagen. Wenn der Kuchen gebacken ist, die Baisermasse mit Hilfe eines Löffels darauf verteilen. Den Kuchen noch einige Minuten in den Backofen stellen, bis die Baisermasse etwas Farbe annimmt.

Tipp: Dekorieren Sie Ihren Kuchen mit einigen Zitronenscheiben.

Guten Appetit!

KRUPS

Erdbeer-Sahne-Torte

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

Für den Biskuitteig: 4 Eier • 125 g Kristallzucker • 125 g Mehl

Für die Mousselinecreme: ½ l Milch • 250 g Zucker • 4 Eier • 70 g Mehl • 250 g weiche Butter • 1 Vanilleschote • 500 g Erdbeeren • 1 Tortenring

Preparation

Zubereitung des Biskuitteigs: Backofen auf 210°C vorheizen. Eier und Zucker in der Edelstahlschüssel mit eingesetztem Schneebesen 5 Minuten auf Stufe 8 schlagen, bis eine schön weiße Masse entstanden ist. Gerät ausschalten, anschließend das gesiebte Mehl hinzugeben und mit der Hand und einem Spatel von unten nach oben vermischen. Teig auf einem mit Backpapier bedeckten Blech mit den Maßen 40 x 30 cm verteilen und mit dem Spatel glätten. 7 Minuten backen. Abkühlen lassen und anhand des Tortenrings 2 identische Biskuitböden ausschneiden.

Zubereitung der Crème Mousseline : Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Milch in einen Kochtopf geben und 125 g Zucker und das Mark der Vanilleschote hinzufügen. Zum Kochen bringen. Währenddessen 125 g Zucker und die ganzen Eier in die Edelstahlschüssel geben, den Schneebesen einsetzen und 2 Minuten auf Stufe 8 schlagen. Mehl hinzufügen und erneut 30 Sekunden auf Stufe 8 schlagen. ¼ der kochenden Milch über die Eier gießen und 30 Sekunden auf Stufe 5 mixen. Diese Masse mit der restlichen Milch in den Kochtopf gießen und bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen kochen, bis die Creme eingedickt ist. Die eingedickte Creme in einem mit Frischhaltefolie abgedeckten Gefäß beiseite stellen und 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die bei Seite gestellte Creme in die gereinigte und getrocknete Edelstahlschüssel gießen und mit eingesetztem Schneebesen auf Stufe 8 mixen. Nach einer Minute auf Stufe 5 reduzieren und die weiche Butter in kleinen Stücken dazugeben. Weitere 30 Sekunden schlagen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Aufbau der Torte: Den Metallring mit Backpapier auskleiden. Einen der beiden Biskuitböden unten in dem Ring platzieren, den zweiten Boden für die Oberseite der Erdbeer-Sahne-Torte aufheben. Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach außen auf dem Rand des Bodens verteilen. Die innere Fläche gleichmäßig mit einem Drittel der Creme mit den in kleine Stücke geschnittenen Erdbeeren bestreichen. Mit einer dünnen Schicht Creme bedecken. Zum Schluss den zweiten Boden oben auf die Torte legen. Die Erdbeer-Sahne-Torte mit Frischhaltefolie abdecken und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und fertig garnieren.

Garnieren der Erdbeer-Sahne-Torte: Marzipan auf der mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Marzipanplatte in der Größe des Tortenrings ausschneiden und auf die Erdbeer-Sahne-Torte legen.

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

Master Perfect Gourmet / Master Perfect Gourmet +

Guten Appetit!

KRUPS

Vanille-Macarons

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

Für die Teigschalen: 200 g Puderzucker • 200 g gemahlene Mandeln • 2 x 80 g Eiweiß • 200 g Zucker • 7,5 cl Wasser • ½ Vanilleschote

Für die Mousselinecreme: 50 ml Milch • 6 Eigelb • 125 g Zucker • 100 g Butter • 20 g Mehl • 30 g Maisstärke • ½ Vanilleschote

Preparation

Zubereitung der Hüllen: 200 g Puderzucker mit den 200 g gemahlenen Mandeln in einem Zerkleinerer vermischen. Dieses Gemisch nennt sich «Tant pour Tant» (Halb und Halb). Das « Tant pour Tant « sieben und beiseite stellen. Wasser und Zucker in einem Kochtopf ohne Rühren zum Kochen bringen; die Temperatur des Sirups prüfen: sie darf 115°C nicht übersteigen. 80 g Eiweiß in der Edelstahlschüssel mit eingesetztem Schneebesen auf Stufe 5 zu Schnee schlagen und die Stufe erhöhen, wenn die Temperatur des Sirups 105°C übersteigt. Sirup vom Herd nehmen, wenn er eine Temperatur von 115°C erreicht hat, und in einem feinen Strahl in den Eischnee in der Edelstahlschüssel gießen. Weitere 6 Minuten schlagen, damit die so entstandene Baisermasse ein wenig abkühlt. Das restliche nicht geschlagene Eiweiß (80 g) zu dem beiseite gestellten Gemisch «Tant pour Tant» geben, um einen homogenen Teig zu erhalten. Vanilleschote halbieren, das Mark einer ½ Schote herauskratzen und zu diesem Gemisch hinzufügen. Ungefähr ein Drittel der Baisermasse mit einem weichen Spatel in den Mandelteig einarbeiten, um ihn etwas zu lockern, und den Rest der Baisermasse unterheben. Dabei mit dem Spatel den Teig ungefähr 1 Minute von unten nach oben bewegen. Diese Masse in einen Spritzbeutel mit einer Tülle von ungefähr 8 mm füllen. Ein Backblech mit Backpapier bedecken. Mit dem Spritzbeutel gleichmäßige kleine Kugeln in der Größe einer Nuss mit Abständen auf das Blech spritzen. Leicht unter das Blech klopfen und 30 Minuten bei Raumtemperatur eine Kruste bilden lassen. Den Backofen auf 150°C vorheizen. 14 Minuten backen, anschließend das Backpapier auf die befeuchtete Arbeitsfläche legen, damit sich die Teigschalen leichter lösen.

Zubereitung der Vanille-Mousselinecreme: Milch mit dem Mark der restlichen Hälfte der Vanilleschote bei schwacher Hitze erwärmen. Eigelb mit dem Zucker in der Edelstahlschüssel mit dem eingesetzten Schneebesen 2 Minuten auf Stufe 8 schlagen, anschließend Mehl und Maisstärke hinzufügen und erneut 1 Minute auf Stufe 7 schlagen. Die heiße Milch über die Mischung gießen, mit einem Schneebesen von Hand vermischen und das Ganze ungefähr 3 bis 4 Minuten unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Creme eingedickt ist. Vom Herd nehmen und die in Stücke geschnittene Butter einarbeiten. Die Creme in eine luftdichte Dose umfüllen und mindestens 1 h 30 in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung: Vanille-Mousselinecreme in einen Spritzbeutel mit einer Tülle von 8 mm füllen und die Hälfte der Teigschalen damit bedecken. Die Macarons durch Aufsetzen der restlichen Teigschalen fertigstellen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Tipp: Sie können die Vanille durch Himbeergelee ersetzen und die Teigschalen mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben.

Master Perfect Gourmet / Master Perfect Gourmet +

Guten Appetit!

KRUPS

Tiramisu im Gläschen

Für: 6/8 Personen

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

3 Tassen starker Kaffee • 3 Eier • 1 Packung Löffelbiskuit • 75 g Kristallzucker • 250 g Mascarpone • etwas bitteres Kakaopulver

Preparation

Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb und Zucker in die Edelstahlschüssel geben und mit eingesetztem Schneebesen 2 Minuten auf Stufe 8 schlagen, bis die Masse schön weiß ist. Mascarpone hinzufügen und erneut 2 Minuten auf Stufe 8 schlagen. Diese Creme in eine Schüssel umfüllen. Die Edelstahlschüssel und den Schneebesen reinigen und trocknen. Eiweiß in die Edelstahlschüssel gießen und den Schneebesen einsetzen. Eiweiß 30 Sekunden auf Stufe 7 zu Eischnee schlagen, 1 TL Zucker hinzugeben und nochmals 1 Minute und 30 Sekunden auf Stufe 8 schlagen. Vorsichtig den Eischnee mit einem Spatel unter die Mascarponecreme heben.

Fertigstellung: Einige Löffelbiskuits mit dem Kaffee durchtränken und unten als erste Schicht in das Gläschen legen. Darauf ein Schicht Creme und wieder eine Schicht getränkte Löffelbiskuits. Fortfahren, bis das Gläschen vollständig gefüllt ist. Die letzte Schicht besteht aus Creme. Mit Kakaopulver bestäuben und die Gläschen mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

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

Guten Appetit!

KRUPS

Himbeer-Cupcakes mit weißer Schokolade

Für 12 cupcakes

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

Für den Teig: 170 g Mehl • 150 g Kristallzucker • 150 g weiche Butter • 3 Eier • 1 TL Backpulver • 45 g Vollmilch • 1 TL flüssiges Vanilleextrakt • 100 g zerkleinerte Tiefkühlhimbeeren

Für die Glasur: 60 g Eiweiß • 65 g Kristallzucker • 115 g weiche Butter • 100 g weiße Schokolade • 2 EL Rapsöl • Papierförmchen für Cupcakes • Muffin- oder Cupcake-Blech

Preparation

Teigzubereitung: Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Eier, Vanilleextrakt, Butter und dann die Milch in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Rührhaken geben, Deckel aufsetzen und 2 Minuten auf Stufe 8 mixen. Zum Schluss die zerkleinerten Himbeeren hinzufügen und 15 Sekunden auf Stufe 5 mixen. In jede Vertiefung des Muffinbleches ein Papierförmchen setzen und zu höchstens 2/3 mit Teig füllen. 15 Minuten bei 180°C backen. Anschließend gut abkühlen lassen.

Zubereitung der Glasur: Weiße Schokolade mit dem Rapsöl bei niedriger Temperatur in der Mikrowelle schmelzen lassen. Eiweiß und Zucker in einer Schale ins Wasserbad stellen und mit dem Handmixer schlagen, bis das Gemisch das doppelte Volumen hat und glänzt. Gemisch in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Schneebesen füllen, Deckel aufsetzen und auf Stufe 7 schlagen, bis die Masse am Schneebesen einen schönen «Schnabel» bildet. Nun die weiche Butter hinzufügen und 30 Sekunden auf Stufe 8 schlagen. Kopf der Küchenmaschine anheben, mit einem Teigschaber die Wände der Schüssel abschaben und die geschmolzene weiße Schokolade hinzufügen. Ein letztes Mal 30 Sekunden auf Stufe 8 mixen. Glasur in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die gut abgekühlten Cupcakes damit verzieren.

Tipp: Mit Zuckerperlen oder Schokostreuseln sehen Ihre Cupcakes noch schöner aus.

Guten Appetit!

KRUPS

Schokoladen-Royal

Für: 8 Personen

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

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 den Krokant: 240 g Nougatschokolade • 140 g Crêpes Dentelles • 200g-Becher Schokoladenglasur • Tortenring mit Durchmesser 26 cm

Für das Schokoladenmousse: 90 g Milch • 3 Blatt Gelatine • 90 g Bitterschokolade • 50 g Milchschokolade • 250 g geschlagene Sahne mit 30% Fett

Preparation

Zubereitung des Biskuitbodens: Puderzucker, Mehl, gemahlene Mandeln, gemahlene Haselnüsse und Kokosraspeln in eine Schüssel geben und vermischen. Eiweiß in die Edelstahlschüssel mit eingesetztem Schneebesen gießen und auf höchster Stufe zu sehr festem Eischnee schlagen. Nach und nach den Zucker hinzugeben, bis eine feste Baisermasse entstanden ist. Vorsichtig die trockene Mischung mit einem Spatel unterheben. Masse in einen Spritzbeutel füllen. Auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech einen Boden von 1 cm Dicke und 25 cm Durchmesser herstellen und mit Puderzucker bestäuben. Ungefähr 15 Minuten bei 170°C backen.

Zubereitung des Krokants: Schokolade mit einem Löffel Rapsöl in der Mikrowelle schmelzen lassen. Crêpes Dentelles zerdrücken und in die geschmolzene Schokolade geben. Masse zwischen 2 Blatt Backpapier auf eine Dicke von 5 mm bringen und in den Kühlschrank stellen. Ist der Biskuit abgekühlt, das Schokoladenmousse zubereiten: Bitterschokolade und Milchschokolade in der Mikrowelle schmelzen lassen. Milch in einem Kochtopf aufkochen und die (vorher ca. 10 Minuten in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte) weiche Gelatine hineingeben. Heiße Milch über die geschmolzene Schokolade gießen, mit einem Schneebesen von Hand gut vermischen, bis eine glatte Masse entstanden ist, und abkühlen lassen. Flüssige Creme in die kalte Edelstahlschüssel gießen, den Schneebesen einsetzen, den Deckel aufsetzen und 2 Minuten auf Stufe 7 und anschließend 4 Minuten auf Stufe 8 schlagen. Die geschlagene Creme zur Schokolade hinzufügen und vorsichtig vermischen, um das Schokoladenmousse zu erhalten.

Fertigstellung: Säumen Sie den Tortenring mit Backpapier, um ihn später leichter entfernen zu können. Eine Scheibe Krokant mit dem Durchmesser des Biskuitbodens ausschneiden und auf den Boden legen. Tortenring wieder um den Biskuitbogen legen und zum Schluss das Schokoladenmousse hineinfüllen. Mousse sorgfältig glätten und mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Unmittelbar vor dem Servieren, den Kuchen auf einem Gitter platzieren und mit der vorher in der Mikrowelle erwärmten Schokoladenglasur überziehen. Nach 5 Minuten den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen und vor dem Verzehr 2 Stunden auftauen lassen.

Guten Appetit!

KRUPS

Zucchiniauflauf

Für: 6 Personen

Verwendetes Zubehör:

Ingredients

1 kg Zucchini • 3 Eier • 250 ml Sahne • 100 g Gruyère-Käse • Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Preparation

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Mit Hilfe des Gemüseschneiders (Trommel zum Schneiden) und der Stufe 5 die Zucchini in Scheiben schneiden. In der Pfanne 10 Minuten goldbraun braten. Beiseite stellen. Den Gruyère mit Hilfe des Gemüseschneiders (Trommel zum Reiben) auf Stufe 3 reiben. Beiseite stellen. In der mit dem Schneebesen und dem Deckel ausgestatteten Edelstahlschüssel Eier und Sahne auf Stufe 5 aufschlagen. Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Die Geschwindigkeit 3 auswählen und 30 Sekunden laufen lassen. Die Hälfte der Zucchini in eine feuerfeste Form geben und mit der Hälfte des Gruyère-Käse bestreuen. Den Rest der Zucchini und dann den Rest des Gruyère darauf geben. Die Masse mit der Mischung aus Eiern, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss bedecken. 25 bis 30 Minuten bei 220 °C backen. Heiß servieren.

Tipp: Für eine besonders frische Note geben Sie Minze dazu.

Guten Appetit!

KRUPS

Herzhafter Kuchen

Für: 6 Personen

Verwendetes Zubehör:

Zutaten

200 g Mehl • 4 Eier • 11 g Trockenhefe • 100 ml Milch • 50 ml Olivenöl • 12 getrocknete Tomaten • 200 g Fetakäse • 15 entsteinte grüne Oliven • 1 Prise Curry (nach Geschmack) • Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kuchenform buttern und mit Mehl bestäuben. In der mit Rührhaken und Deckel ausgestatteten Edelstahlschüssel das Mehl, die Eier und die Hefe mischen, dabei mit der Stufe 1 beginnen und bis auf die Stufe 5 beschleunigen. Olivenöl und kalte Milch hinzufügen und 1 Minute 30 Sekunden mischen. Auf die Geschwindigkeitsstufe 1 gehen und die getrockneten Tomaten, den Feta, die grünen Oliven (in Stücke geschnitten) sowie den Curry dazugeben, salzen, pfeffern. Die Masse in die Form gießen und je nach Backofen zwischen 30 und 40 Minuten backen. In den Teig stechen, um den Gargrad zu überprüfen.

Tipps: Ersetzen Sie den Feta durch Mozzarella und fügen Sie einige fein geschnittene Basilikumblätter hinzu.

Tomatensaft mit Basilikumsahne

Für 8 Gläschen

Verwendetes Zubehör:

Zutaten

4 reife Tomaten • 2 rote Paprika • 14 große Basilikumblätter • 4 EL Olivenöl • 2 EL Essig • 200 ml sehr kalte Sahne • Salz und Pfeffer

Vorbereitung

Die Tomaten, die roten Paprikaschoten und die 6 Basilikumblätter in Stücke schneiden. Alles in den Entsafter geben. 3 Esslöffel Olivenöl, den Essig und anschließend 150 ml Wasser in die Öffnung gießen, um den Korb des Entsafters zu „reinigen“ und den restlichen Saft aufzufangen. Den Tomatensaft mischen, nach Geschmack salzen und pfeffern. Die Sahne, einen Esslöffel Olivenöl und den Rest des geschnittenen Basilikums in die Schüssel geben. Salzen und pfeffern. Den Schneebesen und den Deckel einsetzen. Die Mischung 10 Minuten schlagen, bis die Sahne steif wird. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Tomatensaft in kleine Gläschen füllen. Vor dem Servieren einen Esslöffel Basilikumsahne auf den Saft geben.

Tipp: Basilikum durch Schnittlauch ersetzen.

Guten Appetit!

KRUPS

Pizzateig

Für 1 Pizza

Verwendetes Zubehör:

Zutaten

150 g Mehl • 90 ml lauwarmes Wasser • 2 Esslöffel Olivenöl • 3 Päckchen Hefe • Salz

Vorbereitung

Mehl und Salz in die mit dem Knethaken ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Den Deckel verriegeln. Einige Sekunden auf Stufe 3 laufen lassen, dann die Geschwindigkeit 7 wählen. Über die Öffnung im Deckel das lauwarme Wasser mit der aufgelösten Hefe und dann das Olivenöl dazugeben, bis der Teig eine schöne Kugel bildet. Den Teig bis auf die doppelte Größe gehen lassen. Ausrollen und je nach Anwendung formen.

Fleischbouletten

Für: 4 Personen

Verwendetes Zubehör:

Zutaten

500 g Rindfleisch • 1 Ei • 1 gestrichener EL Mehl • 1 mittelgroße Gemüsezwiebel • 1 Knoblauchzehe • 3 Stängel Petersilie • Salz und Pfeffer

Vorbereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Fleisch auf Stufe 7 mit dem Fleischwolf und der kleinen Lochscheibe hacken. Das Fleisch und die anderen Zutaten in die Edelstahlschüssel geben. Den Rührhaken und den Deckel einsetzen und 1 Minute auf Stufe 1 laufen lassen. Bouletten in der Größe einer Walnuss herstellen, indem das mit den anderen Zutaten gemischte Fleisch zwischen den Handflächen gerollt wird. Die Bouletten auf das Backblech legen, das zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde. 25 Minuten backen. Die Bouletten nach halber Garzeit umdrehen.

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

Guten Appetit!