

© des Titels »Kuchen aus dem Thermomix®« (978-3-7423-0507-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Veronika Pichl

Kuchen

aus dem Thermomix®

Über 50 süße Rezepte

riva

Backen mit dem Thermomix®

Der Thermomix® erleichtert unzählige Küchenhandgriffe enorm und ist deshalb in vielen Haushalten zum unentbehrlichen Helfer geworden. Kein Wunder, schließlich zerkleinert, kocht, dämpft und wiegt die Universalküchenmaschine und erspart uns nicht nur jede Menge Arbeit, sondern minimiert gleichzeitig auch Küchenchaos und Zeitaufwand.

Dass sich frische Gerichte im Thermomix® besonders einfach und zeitsparend zubereiten lassen, ist längst bekannt. Insbesondere die schonende und fettsparende Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Fisch gehört zu den absoluten Stärken der cleveren Küchenmaschine. Doch Zerkleinern, Kochen und Garen sind bei Weitem nicht alle Talente, mit denen der Thermomix® begeistern kann. Auch beim Backen können wir auf den Alleskönner zählen. Wie das geht? Ganz einfach!

Dank seiner Vielfalt an Funktionen, die auch eine Option zum Kneten von Teig umfasst, ist der Thermomix® auch für seine Aufgabe als Backhelfer bestens gerüstet. Alle Zutaten lassen sich bequem in den Mixtopf einwiegen und werden dank der praktischen Teigknetstufe wie von Profihand verarbeitet. Dabei wird der Thermomix® selbst mit schweren Hefeteigen fertig und lässt sie mithilfe des

abwechselnd rechts- und linksherum drehenden Intervallbetriebs glatt und geschmeidig gelingen. Doch das ist noch lange nicht alles.

Mit dem separaten Rühraufsatz (Schmetterling), der auf das Messer im Mixtopf aufgesetzt wird, gelingen besonders leichte Teigarten mit viel Ei (zum Beispiel Biskuit- oder Pfannkuchenteig) blitzschnell und besonders luftig. Unkomplizierte Rührteige lassen sich ebenfalls ganz einfach vermischen. So kann man



Kuchen aus dem Thermomix®

ein schnelles Frühstück, leckere Plätzchen oder den Kuchen zum Nachmittagskaffee noch leichter und schneller zubereiten als bisher.

Ebenfalls besonders praktisch: Die Teigzubereitung gelingt dank Thermomix® mit nur einem Gerät. Küchenwaage und verschiedene Rührschüsseln können daher sauber bleiben – das erspart unnötiges

Abwaschen und schafft in der Küche mehr Platz zum entspannten Backen. Wer nun denkt, dass sich das Backtalent der Multifunktionsmaschine bereits im Kneten und Mischen verschiedener Teigsorten erschöpft, irrt. Denn der Thermomix® kann bei der Zubereitung verschiedenster Backwaren sogar noch mehr leisten!



Kuchen und Co. optimal vorbereiten

Ein Grundrezept für süße Hefeteige

Damit Hefeteige gut gelingen und die Hefe optimal arbeiten kann, kommt es auch auf die Temperatur der Zutaten an. Für bestes Gelingen sollte – insbesondere dann, wenn ein Vorteig zubereitet wird – darauf geachtet werden, die Hefe stets zimmerwarmer Milch hinzuzufügen, damit sie »vorgehen« kann. Mit dem Thermomix® ist es jedoch auch kein Problem, wenn die Milch einmal nicht rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen wurde. Schließlich kann sie auf Stufe 2 ganz einfach und ohne Anbrennen auf 37 °C erwärmt werden. Mit dem Knetmodus verarbeitet der Thermomix® ganz leicht auch schwere Hefeteige. Dieses Rezept eignet sich z. B. für Obstkuchen mit Pflaumen oder auch Hefezopf.

200 g Milch	42 g frische Hefe (1 Würfel)
80 g Zucker	80 g Butter (zimmerwarm)
500 g Weizenmehl	1 Prise Salz
1 Ei	

1. Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf einwiegen und **2 Min./37 °C/Stufe 2** erwärmen.
2. Butter, Mehl, Salz und Ei hinzufügen und **2 Min./Knetmodus** verkneten.
3. Teig in eine Schüssel umfüllen und an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.
4. Mit den Händen kurz durchkneten und in die richtige Form bringen, z. B. auf einem Backblech zu einem Kuchenboden formen. Mit einem Geschirrtuch bedecken und noch mal kurz gehen lassen, bis der Backofen vorgeheizt bzw. der Belag vorbereitet ist.



Schokovergnügen ohne Anbrennen

Schokolade schmelzen muss keine mühsame Angelegenheit sein. Im Mixtopf wird die Schokolade nämlich nicht nur in wenigen Sekunden gehackt, sondern kann gleich danach auch bequem geschmolzen werden. Dank der konstanten Temperatur besteht hier keine Gefahr des Anbrennens – und auch versehentliches Verwässern, wie beim Auflösen im Wasserbad, ist ausgeschlossen.

200 g Schokolade nach Belieben
20 g neutrales Öl, z. B. Sonnenblumenöl

1. Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 9 zerkleinern.
2. Schokoraschel mit dem Spatel nach unten schieben und das Öl einwiegen.
3. Danach 2 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen.

Tipp:

Für einen Schokoguss mit leichter Kokosnote das neutrale Öl durch Kokosöl ersetzen.
Um einen sahnigen Schokoguss zu erhalten, statt des Öls 90 g Sahne verwenden.



Gelatine verarbeiten

Gelatine gehört zu den Dessert- bzw. Backzutaten, die öfter einmal Probleme bereiten. Sie sollte unter Rühren erhitzt und aufgelöst werden – wird dabei jedoch eine zu hohe Temperatur erreicht, bindet die Gelatine nicht mehr richtig. Für den Thermomix® sind weder eine konstante Temperatur noch stetiges Rühren ein Problem, die Gelatine lässt sich ganz einfach bei etwa 50 °C auflösen.



Gelatine-Arten und Verarbeitung:

- **Sofort-Gelatine:** Das Pulver kann ohne Quellen oder Erhitzen sofort in die kalte oder auch warme Flüssigkeit eingerührt werden. Einfach und gelingsicher.
- **Gemahlene Gelatine:** Muss erst in etwas Flüssigkeit gerührt werden, danach quellen lassen und mit zusätzlicher Flüssigkeit erhitzen und auflösen.
- **Blattgelatine:** Die durchsichtigen Scheiben werden erst in Wasser eingeweicht, danach gut ausgedrückt und in etwas Flüssigkeit langsam bis auf 50 °C erwärmt.

Bei der gemahlene Gelatine und Blattgelatine sollte man Folgendes beachten:

Direkt im Thermomix® auflösen

Falls es möglich ist, die Zutaten für eine Kuchencreme zu erwärmen, kann man die eingeweichte Gelatine direkt im Mixtopf auflösen, wie zum Beispiel bei der Kokoscreme-Torte S. 74 in der Kokosmilch für 2 Min./50 °C/Stufe 3.

Vorher auflösen und in kalte Flüssigkeit einrühren

Bei kalten Cremes oder Sahne muss man einen sogenannten Temperatenausgleich durchführen. Dazu die Gelatine in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle (Auftaufstufe) erwärmen und mit etwas Flüssigkeit auflösen. Kurz abkühlen lassen und dann 2–3 EL der gerührten Kuchencreme oder Sahne in die Gelatine einrühren. Danach kann man das Gemisch löffelweise durch die Mixtopföffnung unter Rühren zum Beispiel auf Stufe 2 hinzufügen. Führt man diesen Temperatenausgleich nicht durch, kann es zu Klümpchenbildung kommen.

Mehl ganz individuell

Mehl ist die Backzutat schlechthin und lässt sich mithilfe des Thermomix® sogar selbst herstellen! Ganz nach Belieben können Dinkel, Hafer oder Weizen selbst gemahlen werden. Das Gute daran: Hierfür kann das volle, besonders mineralstoffreiche Korn verwendet und der Mahlgrad selbst bestimmt werden.

Um feines Mehl zu erhalten, einfach Getreidekörner (100–250 g) in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 10 mahlen.



Puderzucker und Vanillezucker herstellen



Puderzucker

Wie Mehl kann man auch Zucker zu Puderzucker mahlen. Dazu 200 g herkömmlichen Zucker in den Mixtopf füllen und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren.

Vanillezucker

Zur Herstellung von Vanillezucker 200 g herkömmlichen Zucker zusammen mit einer Vanilleschote in einem Schraubglas ca. 1 Woche aufbewahren. Dann die Vanilleschote entfernen, Zucker mit Vanillegeschmack in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren. 1 gestrichener TL ersetzt in etwa 1 Päckchen Vanillinzucker.

Milch- und Mehralternativen: Grundrezept Mandelmilch

Wer beim Backen gerne einmal alternative bzw. vegane Milch- und Mehlsorten ausprobiert, erspart sich mit dem Thermomix® den Kauf von teuren Fertigzutaten. Durch Mixen und anschließendes Abseihen von Kokosflocken oder Mandeln lässt sich Kokos- bzw. Mandelmilch leicht herstellen. Die übrig gebliebenen Mandel- bzw. Kokosreste können dann getrocknet und im Thermomix® zu Mandel- oder Kokosmehl gemahlen oder in Kuchenteigen verbacken werden.

100 g ganze Mandeln (mit Schale oder
blanchiert - nach Belieben)
Wasser zum Einweichen
400 g Wasser



1. Mandeln in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen (die Mandeln sollen bedeckt sein) und mindestens 3 Std., besser über Nacht, einweichen.
2. Wasser abgießen und Mandeln in den Mixtopf füllen.
3. 400 g Wasser einwiegen, Messbecher aufsetzen und alles **1 Min./Stufe 10** kräftig durchmischen.
4. Die so entstandene milchige Flüssigkeit durch ein Passiertuch, ein feinmaschiges Sieb oder einen Nussmilchbeutel abgießen.
5. Das übrig gebliebene Mandelpüree nun noch einmal kräftig im Tuch, Sieb oder Nussmilchbeutel ausdrücken.
6. Die Mandelmilch in eine Glasflasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor Verwendung gut durchschütteln.

Tipp:

Die Mandelreste kann man zum Beispiel in Kuchenteigen oder Keksen verarbeiten oder trocknen und mahlen.

Sahne steif schlagen im Thermomix® - so geht's

Damit die Sahne die gewünschte Festigkeit erhält und diese auch bestehen bleibt, sollten beim Steifschlagen im Thermomix® folgende Voraussetzungen beachtet werden:

- Verwenden Sie Sahne mit einem Fettgehalt von mindestens 30 %.
- Die Sahne muss gut gekühlt verarbeitet werden.
- Mixtopf und Rühraufsatz (Schmetterling) sollten kühl und vor allem fettfrei sein (evtl. vorher in den Kühlschrank stellen oder kalt abspülen).
- Zugaben wie Zucker oder Sahnesteif erst einrieseln lassen, wenn die Sahne beginnt, fest zu werden.



Um die Sahne schnell und erfolgreich steif zu schlagen, gibt es zwei Möglichkeiten:

Für kleine Mengen (bis zu 600 g Sahne)

Den Rühraufsatz (Schmetterling) in den Mixtopf geben und kalte Sahne einfüllen. Auf **Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit (auf Sicht) schlagen.

Für große Mengen (ab 600 g)

Kalte Sahne in den Mixtopf (wichtig: **OHNE** Rühraufsatz) füllen und auf **Stufe 10** so lange rühren, bis das Messer ins Leere läuft (kann man hören).

Soll die Sahne noch voluminöser werden, anschließend etwas steif geschlagenes Eiweiß mit dem Spatel unterheben.

Eiweiß im Thermomix® steif schlagen

Genau wie Sahne lässt sich auch Eiweiß im Thermomix® minutenschnell steif schlagen. Damit dies auch sicher gut gelingt, sollten Sie auf Folgendes achten:

- Die Eier müssen sorgfältig getrennt werden (keine Eigelb-Rückstände).
- Der Mixtopf und der Rührhaufsatz (Schmetterling) sollten kühl und fettfrei sein (evtl. vorher in den Kühlschrank stellen oder kalt auswaschen).
- Fügen Sie 1 Prise Salz und optional noch einige Tropfen Zitronensaft zum Eiweiß hinzu.
- Zucker – falls verwendet – erst dann langsam einrieseln lassen, wenn das Eiweiß Festigkeit annimmt.

Auch hier gibt es wieder zwei Möglichkeiten, vorzugehen:

- Rührhaufsatz in den Mixtopf einsetzen, Eiweiß und 1 Prise Salz hinzufügen und auf **Stufe 3,5–4** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen (bei 3 Eiweiß ca. **2 Min.**).
- Soll das Eiweiß besonders fest werden, kann es im Thermomix® auch warm geschlagen werden. Dazu ebenfalls Rührhaufsatz einsetzen, zum Beispiel 3 Eiweiß und 1 Prise Salz einfüllen und in etwa **2 Min./50 °C/ Stufe 4** steif schlagen.



Kuchen aus dem Thermomix®

Bei den folgenden Rezepten ist für jeden Geschmack etwas dabei: eine saftige Sahne-Erdbeer-Biskuitrolle, ein Zebrakuchen mit tollem Muster oder diverse Kuchen mit Obst und Schokolade.

Außerdem zeige ich Ihnen Rezepte, für die man gar keinen Backofen benötigt. Sie können diese Torten ohne Backen, wie zum Beispiel die Quark-Sahne-Torte mit Blaubeeren und Müsliboden, einfach im Kühlschrank fest werden lassen oder fluffigen Käsekuchen direkt im Varoma zaubern.

Viel Spaß beim Backen und Zubereiten und noch mehr Spaß beim Schlemmen!

LECKERES VOM BLECH

Ananas-Kokos-Kuchen

Für 1 Backblech/ca. 20 Stücke

1 Dose Ananasstücke (ca. 500 g Abtropfgewicht)

4 Eier

250 g Kokosmilch

200 g Zucker

1 TL Vanillezucker (siehe S. 10) oder

1 Päckchen Vanillinzucker

450 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

4 EL Kokosraspel

1. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen, Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Ananasstücke in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Eier, Kokosmilch, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 5 verrühren.
4. Mehl, Backpulver und 2 EL Kokosraspel hinzufügen und 20 Sek./Stufe 4 vermengen. Teig auf das Blech streichen.
5. Ananasstücke darauf verteilen, Kuchen im Ofen 35–40 Min. backen. Nach ca. 30 Min. mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen, dann fertig backen.



Kuchen aus dem Thermomix®

Apfel-Streuselkuchen

Für ein Backblech/ca. 24 Stücke

Für den Teig:

500 g Weizenmehl
250 g Butter
80 g Rohrzucker
3 kleine Eier
Mark 1 Vanilleschote

Für die Streusel:

90 g Butter
170 g Dinkelvollkornmehl
100 g Kokosblütenzucker
(alternativ Zucker)

Für den Belag:

4 Äpfel
je 1 Prise Zimt und Nelkenpulver
70 g Kokosblütenzucker
(alternativ Zucker)
2 EL Zitronensaft

Außerdem:

2 EL Himbeerkonfitüre



1. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf füllen und **30 Sek./Stufe 5** vermengen. Die Masse aus dem Mixtopf nehmen, mit den Händen noch mal nachkneten und in Frischhaltefolie eingewickelt mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Die Zutaten für die Streusel in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels **15–20 Sek./Stufe 5** vermengen. In eine Schüssel umfüllen und kühl stellen.
3. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen, Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.
4. Äpfel waschen, schälen und entkernen.
5. Alle Zutaten für den Belag in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Alternativ kann man die Äpfel auch hobeln und mit den restlichen Zutaten für die Füllung mischen (falls Belag mit etwas mehr Biss gewünscht ist).
6. Den Teig ausrollen und auf das Blech geben. Mit der Himbeerkonfitüre bestreichen und die Apfelmasse darauf verteilen.
7. Die Streusel darüberstreuen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen in ca. 45–50 Min. goldbraun backen.

Schoko-Cheesecake-Brownies mit Himbeeren

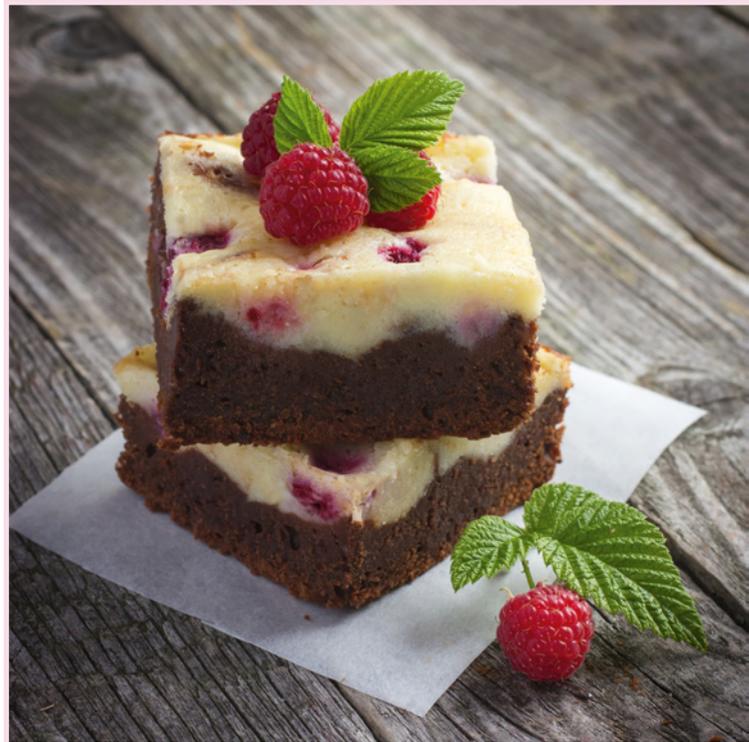
Für ein Blech mit Backrahmen/rechteckige Backform in der Größe 20 x 30 cm/
ca. 15 Stücke

Für den Teig:

250 g Zartbitterschokolade
220 g Butter
150 g Zucker
1 TL Vanillezucker (siehe S. 10) oder
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
250 g Weizenmehl
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
20-30 g Milch

Für die Cheesecake-Masse:

100 g Himbeeren
200 g Frischkäse
50 g Butter
60 g Zucker
1 TL Vanillezucker (siehe S. 10) oder
1 Päckchen Vanillinzucker
1 EL Zitronensaft
2 Eier
60 g Speisestärke (oder Weizenmehl)



1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Form einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Himbeeren waschen und abtropfen lassen.
3. Schokolade in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
4. Butter hinzuwiegen und **6 Min./50 °C/Stufe 2** schmelzen lassen.
5. Zucker, Vanillezucker und Eier in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 4** verrühren.
6. Mehl, Backpulver, Salz und 20 g Milch dazugeben und **15 Sek./Stufe 5** vermischen. Evtl. noch etwas Milch hinzufügen, falls der Teig noch zu fest ist.
7. Den dunklen Teig in die Form streichen. Mixtopf säubern.
8. Frischkäse, Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Eier **1 Min./Stufe 5** verrühren. Nach ca. 30 Sek. die Speisestärke durch die Mixtopföffnung einrieseln lassen.
9. Himbeeren nach Belieben noch durchschneiden, zur Cheesecake-Masse hinzufügen und **10 Sek./Linkslauf/Stufe 1** einrühren.
10. Danach die Cheesecake-Masse auf dem Brownie-Teig verteilen. Kuchen in den Ofen schieben und 40–45 Min. backen. Dabei darauf achten, dass die Oberfläche nicht zu dunkel wird, und ggf. rechtzeitig mit Alufolie abdecken.

Kuchen aus dem Thermomix®

Lemon Bars

Für ein Blech mit Backrahmen/rechteckige Backform in der Größe 25 x 30 cm/
ca. 18 Stücke

Für den Teig:

220 g Butter
90 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker (siehe S. 10) oder
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
300 g Weizenmehl
1 Prise Salz

Für den Belag:

4 Eier
1 EL geriebene Zitronenschale
150 g Zitronensaft
300 g Zucker
1 Prise Salz
30 g Speisestärke (oder Weizenmehl)

