



# *Süß und herzhaft backen*

mit der  
**KitchenAid**

50 leckere  
Rezeptideen

**riva**

# *Das Besondere am Backen mit der KitchenAid*

Wer gerne backt oder das Backen gerade für sich entdeckt, wird schnell merken, dass hier keine große Hexenkunst am Werk ist. Für den Zauber mit köstlichen Kuchen und Cookies, knuspriger Pizza, saftigen Pies und anderen Leckereien aus dem Backofen braucht man nicht viel – mit unterschiedlichen Zutaten, unterschiedlichen Teigen und verschiedenen Zubereitungsarten erzielt man auf jeden Fall ein tolles Ergebnis. Erfahrung ist dabei natürlich nützlich, aber nicht nötig, denn Sie finden in diesem Buch nicht nur meine besten Rezepte, sondern auch alle wichtigen und nützlichen Tipps aus meiner Backstube. Wenn Sie sie beherzigen, kann beim Zaubern mit süßem und herzhaftem Gebäck nichts schiefgehen.

Wenn Sie so leidenschaftlich gerne backen wie ich, erleichtert Ihnen eine Küchenmaschine die Arbeit sehr. Denn gerade bei Hefeteigen oder für Brot und Brötchen muss der Teig kräftig und mehrere Minuten lang geknetet werden. Da können Handrührgeräte schon mal schlappmachen, und auch die ein oder andere Küchenmaschine kommt da an ihre Grenzen. Ich habe in den letzten Jahren diverse Maschinen getestet und finde, dass die KitchenAid hier einfach um zuverlässigsten arbeitet. Außerdem ist es bei der Zubereitung unheimlich praktisch, die Hände frei zu haben. So kann man die nachfolgenden Zutaten für ein Rezept

einfach während des Arbeitsvorgangs hinzugeben, ohne das Gerät auszustellen.

Weitere Pluspunkte der KitchenAid:

Sie hat eine große Rührschüssel, in die wirklich viel hineinpasst. Sie steht auch bei Hefeteigen sicher; ihre Leistung ist immer gleichbleibend, ob sie nun ein Kilogramm schweren Teig knetet oder nur mal eben drei Eiweiße zu Eischnee schlägt. Dadurch wird sie zum treuen Helfer und trägt entscheidend dazu bei, dass alles leicht und gut gelingt. Ich persönlich habe nach mehreren Fehlkäufen also meine absolute Favoritin gefunden und kann mir das Kochen und Backen nur noch mit meiner KitchenAid vorstellen. Sicherlich ist sie nicht das günstigste Gerät auf dem Markt, aber dafür ist sie auch eine Anschaffung fürs Leben, die ohne Murren über viele, viele Jahre zuverlässig funktioniert. Nicht umsonst arbeiten auch große Betriebe, professionelle Köche und Bäcker mit KitchenAid-Maschinen und schwören auf ihre Zuverlässigkeit!

Übrigens muss es ja auch nicht gleich die kostspieligste Variante sein. Ob Sie eine KitchenAid nun mit einer herkömmlichen Rührschüssel mit satten 4,8 Litern Fassungsvermögen, einer aus poliertem Edelstahl mit 3 Litern oder einer Glas- oder Keramikschüssel mit ebenfalls 4,8 Litern bevorzugen, ist reine Geschmackssache. Vor allem beim

Zubehör müssen Sie keineswegs gleich ganz tief in den Geldbeutel greifen: Für den Anfang genügt es völlig, wenn Sie die Grundausrüstung haben. Dazu gehören:

- Der Flachrührer: Er eignet sich für viele Teige und kommt bei mir am häufigsten zum Einsatz.
- Der Knethaken: Er ist unerlässlich, wenn man öfter Hefeteig oder schwerere Brotteige kneten will.
- Der Schneebesen: Er schlägt Cremes, Sahne, Eiweiß, Eigelb-Zucker-Mischungen, luftige Soßen – unverzichtbar beim Backen wie beim Kochen!
- Der Spritzschutz: Er sorgt dafür, dass selbst beim kräftigsten Rühren nichts aus der Schüssel herausgepusht oder -gekleckst wird. Seine hohe Einfüllhilfe ermöglicht es, beim Rühren oder Kneten ganz einfach weitere Zutaten dazuzugeben.

Wer dann so richtig auf den Geschmack kommt, wie ich vier- bis fünfmal pro Woche backt und dazu noch täglich kocht, kann nach und nach weiteres Zubehör anschaffen. Denn die KitchenAid hat nicht nur wegen ihrer tollen Optik und ihrer Leistungskraft beim Rühren, Kneten und Schlagen Kultstatus: Sie kann einfach fast alles! Sie lässt sich zum Beispiel so »aufrüsten«, dass Sie damit Ihr Getreide selbst mahlen, Ihre Pasta selbst herstellen, Ihr Speiseeis selbst zubereiten und Hackfleisch ganz frisch selbst herstellen können. Je nachdem, was Sie mit Ihrer KitchenAid alles vorhaben, gibt es jede Menge Zubehör, wie zum Beispiel:

- Aufsätze zum Zerkleinern von Gemüse
- Aufsätze zum Auspressen von Zitrusfrüchten und zum Pürieren

- Verschiedene Schüsseln, darunter sogar eine beheizbare – toll zum Beispiel zum Schmelzen von Schokolade oder zum Zubereiten von warmen Schaumdesserts à la Zabaione!

Als Zubehör zum Fleischwolf gibt es sogar ein Wurstfüllhorn, mit dem Sie Ihre eigene Wurst zaubern könnt!

### *Alle Anfang ist leicht*

Aber wie gesagt: Am Anfang sind Sie mit dem Grundzubehör zur KitchenAid wirklich bestens ausgestattet. Apropos Anfang – gerade Anfängern und wenig Erfahrenen rate ich dringend: Halten Sie sich möglichst genau an die Rezepte, inklusive der Zutatenlisten. Denn hier können schon kleine Veränderungen zum Misslingen des Rezepts führen. Ein paar Ausnahmen von dieser Regel nenne ich Ihnen hier. Ansonsten sollten Sie unbedingt auf folgende Dinge achten:

- Grundsätzlich gilt: Vor dem Backen am besten immer erst das gesamte Rezept – also die Zutatenliste und die Anleitung – einmal in Ruhe durchlesen.
- Alle Zutaten abwiegen, abmessen und bereitstellen. So kann es auch nicht passieren, dass Sie im Eifer des Gefechts eine Zutat vergessen oder womöglich übersehen, dass Sie eine Zutat gar nicht auf Vorrat haben.
- Richten Sie sich immer nach der Reihenfolge im Rezept, ziehen Sie also keinen der Arbeitsschritte vor bzw. verschieben Sie keinen Schritt nach hinten.
- Halten Sie sich an die Temperaturangaben sowohl für die Zutaten als

auch für den Backofen – den sollten Sie übrigens immer vorheizen. Teige gehen lassen bzw. kühlen wie im Rezept beschrieben.

- Tauschen Sie Weizenmehl bitte nur mit hellem Dinkelmehl aus. Andere Mehle wie zum Beispiel Vollkornmehl aus Dinkel oder Weizen, Roggenmehl usw. haben andere Inhaltsstoffe und Backeigenschaften. Das gilt erst recht für glutenfreie Low-Carb-Mehlsorten aus Buchweizen, Kokosnuss oder Mandeln usw. Hier kann man nicht einfach austauschen!
- Ich verwende immer Butter zum Backen, weil sie meiner Meinung nach einfach den besten Geschmack ergibt. Außerdem eignet sich kalte Butter perfekt für festere Teige wie Pie- oder Mürbeteig, die mit weichem Fett nicht gelingen. In weichen Kuchenteigen können Sie sie aber problemlos durch Backmargarine ersetzen, wenn Sie mögen.
- In vielen Rezepten finden Sie Vanilleextrakt bei den Zutaten. Sie können stattdessen auch Vanillepaste,

gemahlene Vanille oder das Mark von Vanilleschoten verwenden. Die Vanille ist nicht dominant, unterstützt aber das eigentliche Aroma. Wer keine Vanille verarbeiten möchte, kann sie auch weglassen – die Menge ist jeweils so gering, dass der Verzicht keinen negativen Einfluss auf Ihr Backergebnis hat.

- Ich arbeite oft und gerne mit Hefe und habe entsprechend viel Erfahrung damit. Am liebsten und häufigsten verwende ich frische Hefe, die Sie im Kühlregal der Supermärkte finden. Sie liegt in der Kühlung in einer Art Winterschlaf und wird erst durch die Wärme der Flüssigkeit im Teig geweckt bzw. aktiviert. Frische Hefe hat deutlich bessere Backeigenschaften als Trockenhefe: Der Teig wird luftiger und fluffiger, was zum Beispiel bei Buchteln oder Brötchen wichtig ist. Bei mir liegt darum immer mindestens ein Würfel im Kühlschrank bereit, schließlich backe ich oft und regelmäßig.

---

## Hefeteig? Immer locker bleiben!

Viele haben großen Respekt vor Hefeteig und trauen sich nicht an ihn heran. Dabei ist es ganz einfach, wenn Sie Folgendes beachten: Bei Hefe bitte *immer* ganz genau die Anleitungen lesen und die einzelnen Schritte sowie vor allem die Länge der Knet- und Ruhezeiten beachten. Stellen Sie sicher, dass der Teig zum Ruhen und Aufgehen an einem warmen Ort steht.

Dieser muss unbedingt vor Zugluft geschützt sein, und die Schüssel sollte überlappend mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt sein. Am besten eignet sich zum Aufgehen ein warmes Plätzchen dicht an der Heizung, auf der Fußbodenheizung oder unter einer kuscheligen Bettdecke mit einer an der Seite liegenden Wärmflasche.

Zu warm darf dem Teig aber auch nicht werden: Bei mehr als 40 °C hat die Hefe nicht ausreichend Zeit, aktiv zu werden. Je nach Rezept soll der Teig mehr oder weniger stark aufgehen. Geben Sie ihm immer die Zeit, die er benötigt. Als Faustregel gilt: lieber etwas länger als zu kurz gehen lassen.

---

Wenn Sie dagegen nur ab und zu backen, können Sie aber statt der frischen Hefe auch die länger haltbare Trockenhefe nehmen: Zwei Tütchen davon entsprechen 1 Würfel Frischhefe.

- Bei den Backzeiten würde ich zwar gerne zu 100 Prozent verlässliche Angaben machen, aber leider ist das unmöglich, denn jeder Backofen heizt anders. Alle Backzeitangaben sind darum nur ungefähre Werte. Schauen Sie immer etwa zehn Minuten vor dem im jeweiligen Rezept angegebenen Backzeitende nach, ob Ihr Gebäck eventuell schon fertig ist. Bei Kuchen und anderem Gebäck aus weichem Teig eignet sich dafür am besten die Stäbchenprobe: Stechen Sie einfach mit einem Schaschlikspieß aus Holz in die Mitte und ziehen Sie ihn vorsichtig wieder heraus. Bleibt er dabei sauber, ist das Gebäck perfekt. Kleben noch feuchte Krümel dran, brauchen Kuchen und Co. ein paar Minuten mehr Backzeit. Bei Gebäck wie Pizza oder Pies hilft es, auf die Farbe zu achten: Hat sich der Teig goldgelb bis goldbraun gefärbt, sollte Ihr Wunderwerk fertig sein.
- Früchte und Nüsse können Sie ganz nach Geschmack durch andere Sorten austauschen. Wo ich im Rezept Backpulver angegeben habe, sollten Sie es auch verwenden und nicht einfach durch Natron oder Weinsteinbackpulver ersetzen, weil das wegen verschiedener Backeigenschaften zu anderen Ergebnissen führen kann.
- Wer es nicht so süß mag, kann die jeweils angegebene Zuckermenge um bis zu 25 Prozent reduzieren.

Beispiel: Sind 100 Gramm Zucker vorgesehen, gelingt das Gebäck auch mit nur 75 Gramm. Das Austauschen von weißem Kristallzucker gegen Roh- und Rohrzucker ist kein Problem; mit Süßungsalternativen wie Birkenzucker o. Ä. arbeite ich nicht und kann daher keine Angaben dazu machen.

- Bei Milch, Joghurt und Frischkäse bin ich grundsätzlich kein Fan der fettarmen Version, denn die Vollfettstufen bringen durch den höheren Fettgehalt einen volleren, intensiveren Geschmack. Ich rate Ihnen darum, möglichst Vollmilch, Vollmilchjoghurt usw. zu verwenden.
- Eier sollten immer frisch sein. Und auch hier gilt es, die Größenangabe zu beachten, falls vorhanden. Eier durch Banane, Ei-Ersatz o. Ä. auszutauschen ist möglich, aber aufgrund fehlender Erfahrungen kann ich dazu keine Angaben machen.

So, und jetzt kann's losgehen! Ich habe für dieses Buch eine bunte Mischung aus meinen Lieblingsrezepten zusammengestellt. Die meisten sind wirklich einfach und können auch von Backanfängern umgesetzt werden. Für den unwahrscheinlichen Fall, dass Ihnen trotzdem und trotz Beachtung der oben genannten Tipps doch mal etwas nicht ganz so gelingen sollte wie gehofft: Bloß nicht den Mut und die Freude am Backen verlieren! Versuchen Sie es einfach noch mal, und Sie werden sehen, mit etwas Übung werden Sie immer sicherer. Viel Freude mit dem Buch und den Rezepten!

# Süßes



# Gefüllte Erdbeertorte mit Mascarpone-Creme

## FÜR 8 STÜCKE

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

200 g Mehl  
1 leicht geh. TL  
Backpulver  
1 leicht geh. TL Natron  
3 Eier (Größe M)  
180 g Zucker  
50 ml Sonnenblumenöl  
120 ml Buttermilch

#### Für die Creme:

200 ml Sahne (gekühlt)  
1 TL Vanilleextrakt  
30 g Puderzucker  
200 g Mascarpone  
(gekühlt)

Puderzucker  
2 Schalen à  
250 g Erdbeeren

1. Den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) vorheizen.
2. Für den Teig in einer Schüssel Mehl mit Backpulver und Natron mischen. Die Eier mit dem Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen weiß-schaumig aufschlagen. Das Öl dazugeben und 1 Minute weiterrühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und ca. 25–30 Minuten (Stäbchenprobe) backen. Den Springformrand lösen und den Tortenboden auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
4. Für die Creme die kalte Sahne mit Vanilleextrakt und Puderzucker in die gesäuberte Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen nicht ganz steif schlagen. Den Mascarpone zufügen und alles zu einer festen Creme rühren. Kalt stellen.
5. Den Tortenboden in der Mitte leicht aushöhlen. Dafür mit einem scharfen Messer einen Kreis einschneiden (nicht bis auf den Boden!), dabei einen Rand von 2,5–3 cm stehen lassen. Mit einem Löffel den Teig herausnehmen. Die entstandene Aushöhlung mit etwas Puderzucker bestäuben.
6. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, gut trocken tupfen und putzen. Etwa  $\frac{3}{4}$  der Erdbeeren mit der Spitze nach oben dicht an dicht in die Aushöhlung setzen. Mit der Mascarpone-Creme bedecken und mit einer Palette glatt streichen. Die Torte mit den übrigen Erdbeeren dekorieren und bis zum Servieren kühlen.









# Kokospudding-Pie

## FÜR 16 STÜCKE

### ZUTATEN

#### Für den Boden:

300 g Mehl  
30 g Zucker  
1 Prise Salz  
230 g eiskalte Butter  
(gewürfelt)  
Backperlen oder getr.  
Hülsenfrüchte zum  
Vorbacken

#### Für die Füllung:

1 l Kokosmilch  
80 g Zucker  
75 g Speisestärke

1. Für den Boden Mehl mit 30 g Zucker, Salz und Butter in die Rührschüssel geben. Mit dem Flachrührer auf mittlerer Geschwindigkeit zu einem grob-krümeligen Teig rühren. Nach und nach esslöffelweise 90–120 ml sehr kaltes Wasser dazugeben.
2. Alles nochmals kurz verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 225 °C (Umluft: 205 °C, Gas: Stufe 3–4) vorheizen.
3. Den Teig aus der Folie nehmen, auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche legen und die Oberseite ebenfalls bemehlen. Mit einer Teigrolle rund ausrollen (ca. 40 cm Durchmesser). Die Teigplatte auf das Nudelholz aufrollen und über einer Pie-Form (28 cm Durchmesser) wieder abrollen.
4. Den Teig in die Form drücken und den Rand bis auf 2 cm über den Rand hinaus abschneiden. Diesen 2 cm überstehenden Teigrand nach innen einklappen, festdrücken und ringsherum leicht mit einer Gabel einstechen.
5. Einen Bogen Backpapier auf den Teig geben und mit Backperlen oder getrockneten Hülsenfrüchten randhoch befüllen. Den Teig im vorgeheizten Ofen 13 Minuten backen. Backperlen bzw. Hülsenfrüchte mit dem Backpapier entfernen und den Teig weitere 10 Minuten backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.
6. Für die Füllung von der Kokosmilch 60 ml abnehmen. Den Rest mit 80 g Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Speisestärke in der abgenommenen Kokosmilch glatt rühren. Mit einem Schneebesen in die köchelnde Kokosmilch gießen und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Sofort in die Pie-Form gießen, glatt streichen und im Kühlschrank 3–4 Stunden fest werden lassen.

# *Fudgy Schokoladenkuchen*

FÜR CA. 12 STÜCKE

## ZUTATEN

60 g Mehl  
½ TL Backpulver  
¼ TL Natron  
1 Prise Salz  
3 geh. EL Instant  
Cappuccino  
40 g Backkakao  
265 g Zartbitter-  
schokolade  
130 g weiche Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
80 g brauner Zucker

1. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Cappuccinopulver und Backkakao mischen. Eine Springform (23 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) vorheizen.
2. Die Schokolade grob hacken und mit der Butter über einem Wasserbad langsam schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
3. Die Eier mit beiden Zuckersorten in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Die Schokoladen-Butter-Mischung dazugeben und unterrühren.
4. Die Mehlmischung ebenfalls zufügen und alles mit dem Flachrührer schnell zu einem glatten Teig verrühren. In die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

## TIPP:

Dazu schmecken Vanilleeis und  
Schokoladensoße.





# Roter Beeren-Pie mit Grießpudding

FÜR CA. 8 STÜCKE

## ZUTATEN

### Für den Teig:

300 g Mehl  
50 g Zucker  
170 g kalte Butter  
(gewürfelt)  
1 Ei (Größe M)  
3 EL Milch  
getrocknete Hülsen-  
früchte oder Back-  
perlen

### Für den Grießpudding:

300 ml Milch + 1 TL  
200 ml Sahne  
100 g Zucker  
Abrieb von 1 Bio-Zitrone  
100 g Weichweizengrieß  
2 Eier (Größe M)  
2 Eigelbe  
600 g TK-Beeren-  
mischung  
22 g Speisestärke  
1 TL Milch

1. Für den Teig Mehl mit 50 g Zucker, Butterwürfeln, 1 Ei und 3 EL Milch in die Rührschüssel geben. Mit dem Flachrührer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Eine kleine Pie-Form (20 cm Durchmesser) fetten. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) vorheizen.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Hälfte des Teigs rund auf etwa 40 cm Durchmesser ausrollen. (Den restlichen Teig eingewickelt zurück in den Kühlschrank legen.) Die Teigplatte vorsichtig über die Form heben und hineinsetzen. Mit den Fingern in die Form drücken (sollte der Teig etwas reißen, einfach mit den Fingern wieder zusammendrücken).
4. Den überstehenden Rand mit einer Schere abschneiden. Mit einer Gabel den Boden und den Rand mehrere Male einstechen. Bis an den Rand mit einem Blatt Backpapier belegen und randvoll mit Hülsenfrüchten oder Blindbackperlen füllen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Backpapier und Hülsenfrüchte bzw. Backperlen entfernen. Den Boden abkühlen lassen.
5. Den übrigen Teig etwa 3 mm dick ausrollen und daraus unterschiedliche Blüten und Blätter ausstechen. Mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.
6. Für den Pudding 300 ml Milch, Sahne, 100 g Zucker und Zitronenschale langsam zum Kochen bringen. Den Grieß unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit einrieseln lassen. Nochmals kurz aufkochen lassen und von der Herdplatte ziehen.





7. 1 Ei mit den Eigelben verquirlen und gut unter den etwas abgekühlten Grießbrei rühren. Ein Stück Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und beiseitestellen. Das übrige Ei mit 1 TL Milch verquirlen. Den Backofen erneut auf 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) vorheizen.
8. Die Beeren mit der Speisestärke bestäuben und gut vermischen. Den Grießpudding kurz verrühren, auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen. Die Beeren darauf verteilen. Mit dem verquirlten Ei die ausgestochenen Teigblüten und -blätter auf den Rand kleben. Mit restlichem verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.





# *Pina-Colada-Kuchen*

---

## FÜR CA. 10 STÜCKE

---

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

2 Eier (Größe M)  
50 g brauner Rohrzucker  
50 g Zucker  
100 g weiche Butter  
25 ml weißer Rum  
150 g Mehl  
6 Scheiben Ananas  
(aus der Dose, in  
Stücke geschnitten)  
40 g Kokosraspel  
50 g Zucker

#### Für das Baiser:

1 Eiweiß  
90 g Zucker  
¼ TL Weinessig

#### Für die Dekoration:

10 g Kokosraspel  
20 g Kokos-Chips

1. Eine Spring- oder Tarteform (23 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) vorheizen.
2. Für den Teig Eier, Rohrzucker und 50 g Zucker mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Butter und Rum kurz unterrühren. Das Mehl ebenfalls unterrühren und mit einem Teigschaber die Ananasstücke unterheben.
3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Kokosraspel mit 50 g Zucker mischen und gleichmäßig über den Teig streuen. 25 Minuten backen, dann mit Alufolie abdecken und weitere 10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für das Baiser in einem kleinen Topf 100 ml Wasser zum Köcheln bringen. In einer Glas- oder Metallschüssel (leitet die Wärme besser) das Eiweiß mit 90 g Zucker und Essig über dem Wasserbad steif schlagen. Die Masse sollte schaumig, aber fest sein und Spitzen ziehen.
5. Die Baisermasse auf dem Kuchen verteilen und mit einem Küchenbrenner oder unter dem Grill kurz abflammen. Mit Kokos-Chips und übrigen Kokosraspeln dekorieren.