

Stephanie Just



# *Backen* mit der KitchenAid

50 klassische und ausgefallene  
Rezepte für Brote, Kuchen  
und Gebäck

© des Titels »Backen mit der KitchenAid« (ISBN 978-3-7423-1726-1)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

**riva**

# Über die KitchenAid

Wer sich eine KitchenAid zulegt, der weiß, dass dies eine Freundschaft für ewig sein wird. Die Kultmaschine aus den USA ist nicht nur funktional und mit sagenhaft viel Zubehör aufrüstbar. Sie ist obendrein ein Schmuckstück, robust und für den täglichen Gebrauch konzipiert. Sie ist ein Gerät, das gern sichtbar in der Küche steht und über das man sich Tag für Tag freut, weil man es sein Eigen nennen kann. Ganz genau aus diesem Grund steht sie bei mir mit auf dem Küchentisch und ist täglich im Einsatz. Die KitchenAid ist mit einem Planetenrührwerk ausgestattet, was dafür sorgt, dass die Aufsätze in der Schüssel während des Gebrauchs mindestens 59 Berührungspunkte haben und somit ein schnelles und gründliches Verarbeiten, Untermischen und Kneten der Zutaten garantieren.

Die KitchenAid kommt in der Grundausstattung mit Schüssel und den drei Aufsätzen Rührbesen, Knethaken und Flachrührer aus Edelstahl nach Hause. Und genau hiermit kreierte ich meine Rezepte für meinen Blog »Meine Küchenschlacht«. Wofür ich die jeweiligen Aufsätze nutze?



Der Rührbesen ist für sämtliche Arbeiten, bei denen Luft untergerührt werden soll. Das ist etwa bei Sahne, Eiern, Eiweiß oder Mayonnaise der Fall. Aber auch leichte Rührteige für Kuchen, Pancakes usw. lassen sich dabei perfekt herstellen.



Der Flachrührer ist einer meiner Lieblingsaufsätze, denn er kann so vieles. Er mischt unsere Hackfleischmasse für Fleischbällchen ebenso wie jeglichen Plätzchen- und Pie-Teig. Auch für Käsekuchenfüllung ist er perfekt. Ein Schneebesen würde hier nämlich zu viel Luft unterheben – und das soll bei Cheesecake vermieden werden.



Der Knethaken ist für alle schweren, festen Teige wie Brot- oder Brötchenteig, Nudelteig und natürlich alle Hefeteige.

Es gibt zehn unterschiedliche Geschwindigkeitsstufen. Die Stufen 1–3 nutze ich für ein erstes Verrühren oder Mischen der Zutaten. Die Stufen 4–6 eignen sich zum Aufschlagen und die Stufen 7–10 sind hervorragend für ein kräftiges und schnelles Schäumen oder Kneten. Aber unter uns gesagt: Bei mir hat es sich bewährt, im mittleren Bereich zu arbeiten, ganz gleich, welchen Teig ich herstelle. Lediglich Eiweiß, Sahne und einige Emulsionen bearbeite ich in einer höheren Stufe.

Beim Backen an sich gilt grundsätzlich: Lies dir genau das Rezept durch, bevor du mit dem Backen beginnst, und halte dich an die Angaben (es gibt ein paar Ausnahmen, darauf komme ich gleich zu sprechen). Nur so wirst du auch das Ergebnis aus dem Ofen holen, das du

erwartest. Tausche keine Zutaten aus, es sei denn, es wird darauf eingegangen oder hingewiesen. Bereits Kleinigkeiten können auf das Rezept massive Auswirkungen haben. Auch die Eier sollten unbedingt in der Größe verarbeitet werden wie angegeben. Alle Rezepte sind erprobt und mehrfach nachgebacken, so wie sie hier abgedruckt sind.

Nichtsdestotrotz gibt es einige Zutaten, die problemlos ausgetauscht werden können:

- Backpulver kann jederzeit durch Weinstein ersetzt werden.
- Butter kann durch Vollfettmargarine ersetzt werden.
- Vanille kann in den Rezepten weggelassen werden oder durch andere Aromen ersetzt werden. Das liegt ganz am persönlichen Geschmack. Vanille ist allerdings ein Gewürz, das durch die Zugabe oft den eigentlichen Geschmack unterstützt, ohne ihn zu dominieren.
- Zucker kann um bis zu 50 Gramm reduziert werden, aber keinesfalls

durch andere Süßungsmittel ausgetauscht werden.

- Gewürze können nach persönlichem Geschmack reduziert werden.
- Frische Hefe kann durch Trockenhefe ausgetauscht werden. Hier kannst du anhand der Packungsangaben ausrechnen, wie viel du jeweils benötigst.
- Milch/Flüssigkeit kann durch Milchalternativen, Saft oder Kaffee/ Tee ersetzt werden.
- In den meisten Fällen verwende ich Weizenmehl Type 405. Dieses kann mit normalem Dinkelmehl Type 603 oder Weizenmehl Type 550 ausgetauscht werden. Alle anderen Mehltypen sind in ihrer Beschaffenheit nicht geeignet.

Noch ein letzter Tipp, bevor es losgeht: Was du unbedingt immer zu Hause haben solltest, wenn du deine Leidenschaft zum Backen mit der KitchenAid entfachst, sind frische Eier, Butter oder Vollfettmargarine, Mehl Type 405 oder 550, Zucker, Puderzucker, Backpulver, Trockenhefe, Vanilleextrakt, Zimt, Schokolade, Kuvertüre oder Schokoladenguss sowie Tiefkühlbeeren und -früchte.

# Grundteige

## Rührteig

Ich verwende für Rührteige den Schneebesen und den Flachrührer. Das hat sich in den letzten Jahren für mich als optimal herausgestellt. Eier und Zucker rühre ich mit dem Schneebesen dick-weiß-schaumig auf. Je nach Rezept rühre ich Butter oder Öl unter und wechsele dann den Aufsatz aus. So werden die trockenen Zutaten besser unter den Teig gemengt.

Die angegebene Backzeit kann je nach Backofen ein wenig variieren. Aus diesem Grund sollte bei allen Kuchenteigen nach der Zeit eine Stäbchenprobe gemacht werden, um sicher zu sein, dass der Kuchen auch durchgebacken ist. Dafür ein langes Holzstäbchen oder einen Schaschlikpieß mittig bis auf den Boden in den Teig schieben und direkt wieder herausziehen. Ist das Stäbchen trocken, ist der Kuchen fertig. Klebt noch etwas feuchter Teig daran, sollte die Backzeit um 5 Minuten verlängert werden.

Nach einer weiteren Probe kann entschieden werden, ob noch einmal verlängert werden muss oder ob der Kuchen aus dem Ofen geholt werden kann.



### FÜR SAFTIGEN, LOCKEREN KUCHEN Ø 20 CM GUGELFORM

250g weiche Butter +  
etwas mehr für die  
Form

300g Mehl + etwas mehr  
für die Form

2 TL Backpulver

150g Zucker

3 Eier (Größe M)

100ml Milch

1 TL Vanilleextrakt

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Form mit weicher Butter auspinseln und dünn mit etwas Mehl ausstauben.
2. Mehl und Backpulver miteinander mischen. Zucker und Eier mit dem Schneebesen erst auf Stufe 2 kurz verrühren, dann auf Stufe 5–6 weiß-dick-schaumig rühren. Die weiche Butter dazugeben und glattrühren. Milch und Vanille dazugeben und verrühren.
3. Die Maschine kurz ausstellen und die trockenen Zutaten zu der Ei-Butter-Masse geben. Auf Stufe 1–2 kurz verrühren, dann auf Stufe 6–7 nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Es dürfen ein paar Mehl-flocken zu sehen sein. Wenn das Mehl zu lange gerührt wird, wird der Kuchen zäh.
4. Den Teig in die Form geben, glattstreichen und 50–55 Minuten backen (Stäbchenprobe). In der Form 20 Minuten abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und so komplett auskühlen lassen.

# Hefeteig (süß)

Hefeteig ist, wenn man nach Anleitung arbeitet, überhaupt nicht schwierig oder kompliziert. Es ist wichtig, dass die Hefe ihr Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten hat. Ist dies nämlich der Fall, sterben die Hefezellen ab und sie können ihre Arbeit in dem Gebäck nicht mehr leisten. Bei den meisten Hefeteigen wird die Hefe aktiviert, bevor sie in das Mehl kommt. Das bedeutet, dass sie in lauwarmes Wasser mit etwas Zucker oder Honig gegeben und aufgelöst wird. Innerhalb von ein paar Minuten kann man bereits beobachten, dass sich das Wasser beginnt zu verändern und ein Hefedeckel und Blasen entstehen. Dann weißt du, dass deine verwendete Hefe Triebkraft hat.

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Für einen guten Hefeteig ist es zudem extrem wichtig, dass dieser lange und gut durchgeknetet wird. So wird er elastisch, feinporig und geht richtig gut auf. Das dauert etwa 15 Minuten mit der Hand. Zum Glück haben wir aber die KitchenAid und den Knethaken-Aufsatz. Beide zusammen übernehmen für uns das gründliche Kneten. Hefeteig ist dann perfekt durchgeknetet, wenn er sich vom Schüsselrand löst und sich komplett um den Knethaken legt. Sollte das nach 8 Minuten kneten auf Stufe 7–8 noch nicht geschehen sein, kann noch 1 EL Mehl dazugegeben werden, bis das Ergebnis gelungen ist.

Den Teig unbedingt an einem warmen zugluftfreien Ort, abgedeckt mit einem trockenen, sauberen Geschirrtuch gehen lassen. 32°C sind hierfür optimal; ab 45°C stirbt Hefe. Hefe braucht Zeit, um den Zucker zu verstoffwechseln und Kohlenstoffdioxidbläschen auszuscheiden, die dafür verantwortlich sind, dass der Hefeteig aufgeht.



650 g Weizenmehl  
Type 550  
120 g Zucker, geteilt  
1½ Päckchen Trockenhefe  
oder ¾ Würfel  
Frischhefe  
270 ml Milch, lauwarm  
120 g weiche Butter  
50 g geschmolzene Butter

Das Mehl mit dem Zucker (2 EL zurückbehalten) in die Rührschüssel geben und vermischen. Eine Vertiefung mittig in das Mehl graben. Die Hefe mit 1 EL Zucker in der warmen Milch auflösen lassen und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Die Butter dazugeben und alles mit dem Knethaken erst zum groben Vermischen der Zutaten auf Stufe 2, dann auf Stufe 7 oder 8 für 7–8 Minuten durchkneten. Abdecken und an einem warmen Ort für 90 Minuten gehen lassen.

## Tipp:

Nachdem ich den Teig mit dem Geschirrtuch abgedeckt habe, wickle ich meinen Teig zusätzlich in eine flauschige Kuscheldecke ein und stelle ihn zwischen einigen Kissen auf das Sofa.

## Hefeteig (herzhaft)

Hier sind die Arbeitsschritte und das Prozedere wie bei dem vorherigen süßen Hefeteig. Allerdings wird die Butter meist mit schmackhaftem Olivenöl ausgetauscht und es wird lediglich 1 TL Zucker, dafür aber zusätzlich bis zu 1 EL Salz (je nach Geschmack) in den Teig gegeben.

## Baiser/Eischnee

Für perfekten Eischnee oder eine Baisermasse brauchst du Geduld. Denn auch hier gilt wie beim Hefeteig: Langes Rühren bringt das optimale Ergebnis. Der Schneebesen muss viel, viel Luft unter das sauber getrennte Eiweiß schlagen, damit dieses luftig und fest wird. Das saubere Trennen der Eier ist extrem wichtig! Sollte auch nur ein winziges bisschen Eigelb mit dabei sein, wird das Eiweiß niemals fest. Daher mein Tipp: Trenne die Eier separat in zwei Schüsseln und gib das Eiweiß erst in die Rührschüssel wenn du absolut sicher bist, dass es sauber und eigelbfrei ist. Baiser wird übrigens fester und stabiler, wenn du sehr frische, gute Eier (von glücklichen, gesunden Hühnern) verarbeitest. Bei Eischnee dagegen macht die Frische nicht allzu viel aus.



### Grundrezept Baiser

Als Faustformel gilt bei Baiser: Die Eiweiße wiegen und doppelt so viel Zucker verwenden. Wenn du also 120 g Eiweiß hast, benötigst du 240 g Zucker.

4 frische, große Eiweiße  
doppelt so viel Zucker  
½ TL Wein- oder  
Fruchtsig  
1 TL Speisestärke

Das Eiweiß in die Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen das Eiweiß zuerst auf Stufe 2–3 kurz etwas anschlagen. Dann auf Stufe 8–10 stellen und das Eiweiß kräftig rühren. Erst wenn es beginnt fest zu werden, den Zucker langsam einrieseln lassen und dabei immer weiter rühren lassen. Nach 7 Minuten das erste Mal die Maschine ausstellen und nachschauen, ob sich der Zucker aufgelöst hat, und ob die Baisermasse so fest ist, dass sie feste, stehende Spitzen zieht. Ist das Fall, kannst du den Essig und die Speisestärke unterrühren. Wenn nicht, lasse die Maschine noch 1–2 Minuten weiter auf höchster Stufe rühren und kontrolliere danach noch einmal.

## Eischnee

Hier wird das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz mit dem Schneebesen auf Stufe 8–10 aufgeschlagen, bis es steif und luftig ist. Der perfekte Test, ob es fest genug ist, ist wenn du die Rührschüssel über Kopf drehst und der Eischnee nicht herausrutscht. Nun kannst du den Eischnee mithilfe eines Teigspatels vorsichtig und langsam unter den restlichen Teig heben. Gib wirklich Acht, denn zu viel und zu kräftiges Rühren zerstört die Luftigkeit des Eischnees.

## Mürbeteig/Galette/Crostata/Pie

Mürbeteig ist nicht nur für einfache Butterplätzchen wundervoll, er eignet sich auch hervorragend als Quiche-Teig oder für Böden, etwa für Käsekuchen. Er geht schnell und ist vollkommen unkompliziert. Es werden einfach alle Zutaten zeitgleich in die Rührschüssel gegeben und mit dem Flachrührer zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeitet.

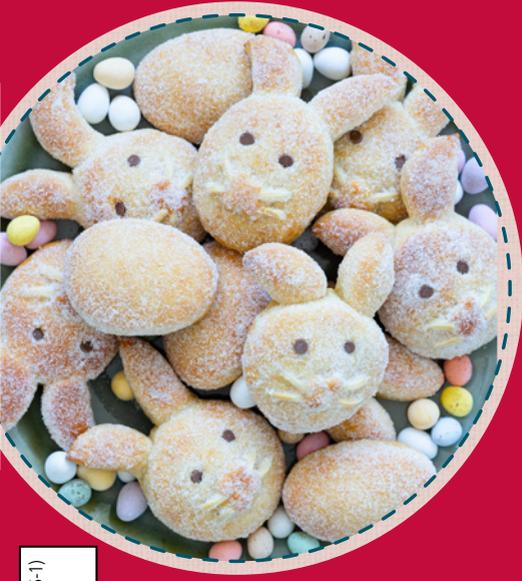


### SÜSSER MÜRBEITEIG:

150 g Mehl  
50 g Zucker  
100 g Butter  
einige Tropfen Aroma Öl  
nach Geschmack  
oder ½ TL gemahlene  
Vanille

1. Galette- und Crostata-Teig muss unbedingt mit kühl-schrankkalter Butter zubereitet werden. Sie wird gerade so, also noch mit sichtbaren Stückchen, in das Mehl gearbeitet. Das kalte Wasser wird zum Schluss kurz untergerührt, sodass gerade so ein nicht mehr krümeliger Teig entsteht. Dieses Verfahren sorgt für einen blättrigen, sehr knusprigen Teig.
2. Pie-Teig wird ähnlich wie Galette-Teig zubereitet, enthält aber oft mehr Fett und bei herzhaften Gerichten auch Schmalz.

# Fabelhafter Frühling



# Müslibrot



## FÜR 1 STÜCK

### Für die Hefemischung

120 ml lauwarmes Wasser  
120 ml lauwarme Milch  
100 g Zucker + 1 TL  
1 Päckchen Trockenhefe  
390 g backstarkes  
Weizenmehl  
250 g Vollkorndinkel- oder  
Vollkornweizenmehl  
½ Päckchen Backpulver  
½ TL Salz  
2 Eier  
100 g Butter, geschmol-  
zen, abgekühlt  
100 g Zucker  
1 EL Vanilleextrakt  
1 EL Mandelextrakt

### Für die Müslimischung

60 g getrocknete  
Aprikosen  
30 g getrocknete Datteln  
30 g Korinthen  
40 g getrocknete  
Cranberrys  
210 g gemischte Nüsse,  
Samen und Kerne  
(z. B. grob gehackte  
Haselnüsse und  
Mandeln, Leinsamen,  
ganze Pistazien,  
Sonnenblumenkerne,  
Kürbiskerne)  
30 g kernige Haferflocken

1. Für die Hefemischung Wasser, Milch, 1 TL Zucker und Hefe in ein Gefäß geben, verrühren und 5 Minuten stehen lassen, damit die Hefe aktiv wird. In der Rührschüssel beide Mehlsorten mit Backpulver und Salz mischen. In einer separaten Schüssel Eier, Butter, restlichen Zucker, Vanilleextrakt und Mandelextrakt miteinander verrühren. Die KitchenAid mit Knethaken ausstatten.
2. Für die Müslimischung die Aprikosen und Datteln würfeln und mit den restlichen Zutaten vermischen, 1 EL der Müslimischung für später zur Seite stellen.
3. Buttermischung, Hefegemisch und Müslimischung zu dem Mehl geben und alles für mindestens 5 Minuten gut kneten. Der Teig sollte fest-elastisch sein und sich vom Schüsselrand lösen. Teig herausnehmen, mit den Händen noch ein paar Mal durchkneten und die Schüssel mit Butter einfetten. Teigkugel zurück in die Schüssel setzen und die Oberseite mit etwas Butter bestreichen. Mit einem leicht feuchten Tuch abdecken, und an einem warmem, zugluftfreien Ort 90 Minuten gehen lassen, bis der Teig deutlich sichtbar an Volumen zugenommen hat.
4. In den warmen Ofen stellen und 50 Minuten gehen lassen. Nach etwa 30 Minuten den Ofen noch einmal auf 50 °C aufheizen.
5. Anschließend die Schüssel aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze aufheizen.



© des Titels »Backen mit der KüchenAid« (ISBN 978-3-7423-1726-1)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

### Für die Oberfläche

- 1 EL geschmolzene Butter
- 1 EL zurückbehaltene Müslimischung
- 1–2 EL Hagelzucker

- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einige Male kneten und dabei die Außenseiten oben hin zur Mitte einklappen und falten. Die Kugel mit dem »Verschluss« nach unten auf etwas Mehl setzen und die Kugel dabei drehend, den Teig unter die Kugel schieben, so dass die Seiten danach ohne Risse sind. Dadurch entsteht eine saubere, glatte Kugel. Den Teig formen, ein Backblech leicht einbuttern und bemehlen und den Teig daraufsetzen. Wer mag, kann die Oberfläche leicht rustikal zupfen. 15 Minuten gehen lassen.
- Die Oberfläche mit 1 EL geschmolzener Butter bestreichen und mit der zurückbehaltenen Müslimischung und dem Hagelzucker bestreuen und leicht festdrücken.
- Für 55 Minuten backen.

# Quark-Ölteig-Häschen



## FÜR CA. 12–14 STÜCK

### Für den Teig

50 ml Milch  
100 ml Sonnenblumen-  
oder Rapsöl  
1 Ei (Größe M)  
200 g Magerquark  
80 g Zucker  
2 TL Vanilleextrakt  
1 TL Orangenschalen-  
Aroma (oder ein  
anderer Geschmack)  
400 g Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver

### Außerdem

1 Ei, verquirlt  
Mandelstifte  
2–3 EL Butter,  
geschmolzen  
80 g Zucker + ein Tütchen  
Vanillezucker  
Schokotopfen

1. Für den Quark-Öl-Teig alle Zutaten in die Rührschüssel geben. Den Flachrührer einsetzen. Die Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Mit einem 6 cm großen Kreisausstecher oder einem Glas etwa 12–14 Kreise ausstechen und mit Abstand auf das Backblech setzen (an jeden Kreis kommen noch Ohren).
4. Den restlichen Teig erneut glatt kneten und eventuell ½ TL Quark unterkneten, sollte er zu trocken sein. Erneut ausrollen und mithilfe des Kreisausstechers Ohren vom Teig abtrennen; hierfür nur ein Stückchen Teig vom Rand abtrennen. Alternativ mit einem Messer Ohren zurechtschneiden. Die Unterseite etwas begradigen.
5. Nun geht es an die Feinarbeit: Den Teig etwas dünner ausrollen und kleine Kreise von ca. 1 cm ausstechen. In der Mitte mit zwei Zahnstochern o.Ä. zusammendrücken. Die Bäckchen der Hasen mit etwas Ei aufkleben. Je Seite zwei Mandelstifte als Schnurrhaare in den Teig drücken. Für die Augen mit einem in Mehl getauchten Holzstäbchen Augen piksen und leicht drehen. Die Ohren mit Ei an den Kopf kleben und etwas andrücken. Den Hasenkopf komplett mit etwas Ei einstreichen.
6. Auf der mittleren Schiene 12–14 Minuten gold-gelb backen.
7. Die leicht abgekühlten Häschen mit geschmolzener Butter einstreichen und mit der Vorderseite in Zucker tauchen und sachte etwas darin bewegen. Eventuell mit einem feinen Pinsel den Zucker von den Schnurrhaaren von Zucker befreien, um sie besser sehen zu können. Wenn die Hasen ausgekühlt sind, können die Schokotropfen in die Löcher gesteckt werden.

© des Titels »Backen mit der KüchenAid« (ISBN 978-3-7423-1726-1)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



# Carrotcake-Amerikaner



## FÜR 25 STÜCK

### Für die Deko

orange und grüne Schmelzschokolade als Drops

½ Würfel Palmin  
gehackte, geröstete  
Haselnusskerne

### Für den Teig

110 g weiche Butter  
90 g Zucker  
½ TL Vanilleextrakt  
2 Eier (M)  
200 g Weizenmehl  
1 TL Zimtpulver  
¾ Päckchen Backpulver  
100 g gem. Haselnüsse  
190 g Möhren, fein geraspelt

### Für die Frischkäse-Buttercreme

60 g Butter, Zimmertemperatur  
120 g Puderzucker  
180 g Frischkäse,  
Zimmertemperatur

### Tipp 1:

Die Schokolade wird relativ schnell wieder fest. Du kannst die Spritztütchen kurz wieder in die Mikrowelle geben und einige Sekunden erwärmen. Dann die Schokolade durchkneten und es kann wieder gespritzt werden!

1. Zuerst die Schoko-Möhren herstellen. Dafür ein ebenes Tablett o. Ä. mit Backpapier belegen. Aus Backpapier zwei kleine Spritztütchen herstellen. Je Farbe 2–3 EL Schokodrops zusammen mit ¼ Würfel Palmin in eine Tasse geben. Zuerst die grüne Schokoladenmischung in der Mikrowelle bei 800 W Leistung in Intervallen schmelzen (Packungsangaben beachten). Das Spritztütchen ¾ voll befüllen und die Enden zusammenklappen, sodass die Schokolade beim Drücken nicht herauslaufen kann. Eine feine, kleine Spitze vorne abschneiden und das Möhrengrün auf das Backpapier spritzen. Nun das Orange schmelzen und in das Tütchen füllen. Ebenfalls eine feine Spitze abschneiden und in kleinen Wellen vom Grün nach unten die Möhren spritzen.
2. Für die Amerikaner zuerst die Butter mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt mit dem Schneebesen schaumig rühren. Die Eier dazugeben und unterrühren. Mehl, Zimt, Backpulver und Haselnüsse mischen und mit dem Flachrührer unter die Buttermasse rühren. Zum Schluss die geraspelten Möhren gleichmäßig unterheben.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln löffelweise etwa 1 TL Teig auf das Blech setzen und dabei etwas Abstand lassen (der Teig geht etwas auseinander). Den Teig mit dem Löffelrücken etwas glattstreichen, aber nicht drücken, sonst werden die Amerikaner zu flach!
5. Für 12–14 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Für die Frischkäse-Buttercreme die weiche Butter mit dem Schneebesen weiß-schaumig rühren. Den Puderzucker dazugeben und glattrühren. Zum Schluss den Frischkäse unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Mit einem Messer oder Löffel jeweils ca. 1 TL Creme auf den Amerikaner geben und verstreichen. Den Rand ringsherum in Haselnusskerne drücken und zum Abschluss eine Schoko-Möhre mittig setzen.

## Tipp 2:

Ich habe nach dem Trocknen beide Farben doppelt aufgetragen. So sind die Möhren stabiler!

# Muttertagskuchen



## FÜR 1 FORM (30 x 20 CM)

### Für den Kuchen

- 3 Instant-Beutel  
Espressopulver +  
150 ml warmes Wasser
- 160 g weiche Butter
- 280 g Zucker
- 3 Eier (M)
- 300 g Weizenmehl
- 80 g Backkakao
- 3 leicht gehäufte  
TL Backpulver
- 300 ml Milch

### Für die Kekse

- 130 g kalte Butter
- ½ verquirltes Ei (M)
- 75 g Zucker
- 200 g Weizenmehl
- ¾ TL Backpulver
- ¾ Fläschchen Butter-  
Vanille-Aroma

### Für die Buttercreme

- 250 g weiche, nicht  
flüssige Butter
- 250 g Puderzucker
- ¼ Fläschchen Butter-  
Vanille-Aroma
- Lebensmittelfarbe pink  
oder rosa
- 250 g Frischkäse,  
Doppelrahmstufe

### Außerdem

- Zuckerstreusel
- weiße Schokolade, Candy  
Melts, Kuchenguss o. ä.

1. Ein Backblech sowie eine quadratische Backform (30x20 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Kekse alle Zutaten mit dem Flachrührer zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und unterschiedlich große Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In den Backofen geben und bei nur noch 180 °C für etwa 13 Minuten backen. Auf dem Blech kurz abkühlen und anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.
3. Die Buttercreme wird in zwei Schritten hergestellt: Für die Kekse die weiche Butter mind. 3 Minuten auf höchster Stufe mit den Schneebesen weiß und dick aufschlagen. Nun den Puderzucker und das Vanille-Aroma dazugeben und weiter rühren, bis die Masse klümpchenfrei und geschmeidig ist. Etwa 3 EL Creme abnehmen und in drei unterschiedliche Farbtöne einfärben. Mit einem Messer jeweils etwas Creme auf den Kekes geben und verstreichen. Wer möchte, kann die Kekse noch mit weißer Schrift oder Zuckerherzen dekorieren.
4. Mit den Schneebesen des Mixers in die restliche weiße Buttercreme den Frischkäse unterrühren, bis die Masse schön glatt und schmeidig ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur beiseitestellen.
5. Das Espressopulver in dem Wasser auflösen. Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen dick-weiß-schaumig aufschlagen. In einer separaten Schüssel Mehl, Kakao und Backpulver miteinander vermischen. Milch, Espresso und Rum-Aroma in die Rührschüssel geben und alles glattrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und kurz mit dem Flachrührer untermixen. Es dürfen ein paar Mehlklümpchen bleiben (zu langes Rühren lässt den Teig zäh werden). In die Backform geben und 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Komplett auskühlen lassen.

### Tipp:

Du kannst in einem Behälter zuerst die gesamte Creme hell einfärben und damit einen Teil der Kekse dekorieren. Dann färbst du die gesamte, restliche Creme etwas dunkler ein und dekorierst einen weiteren Teil Kekse. Zum Schluss färbst du die übrige Creme wieder ein Stückchen dunkler und bestreichst die restlichen Kekse.

© des Titels »Backen mit der KüchenAid« (ISBN 978-3-7423-1726-1)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

6. Die Frischkäse-Buttercreme auf den Schokokuchen geben und mit einer Palette oder einem Messer verstreichen. Dabei einen Rand lassen damit der Schokokuchen zu sehen ist. Die Kekse nun, Farbton nach Farbton, auf die Creme geben.