

KÜCHENRATGEBER

TANJA DUSY

US-BAKERY



G|U

SO GEHT'S: DER PERFEKTE TEIG

RÜHRTEIG:

Rührteige für Cookies und Kuchen werden schön locker und verbinden sich gut, wenn die Butter weich und alle anderen Zutaten zimmerwarm sind. Butter mit Zucker und Eiern weißcremig rühren, dann erst Mehl und ggf. Flüssigkeit zugeben und nur noch kurziterrühren – sonst wird der Teig zäh.



MÜRBETEIG:

Mit gekühlten oder sogar eiskalten Zutaten wird Mürbeteig für Pies und Tartes extraknusprig: die kalte Butter in Würfel schneiden und 15 Min. anfrieren, Wasser mit Eiskwürfeln kühlen. Den Teig nur kurz mit den Händen zusammenfügen, nicht »warm« kneten – kleine Butterstückchen darin sind erwünscht!



KÜHLEN UND FORMEN:

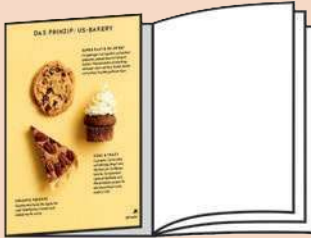
Sowohl Mürb- als auch Rührteig möchte vor dem Backen nochmals gekühlt werden: So lässt sich Pieteig gut ausrollen und Cookie Teig mit der Hand zu Kugeln formen, mit dem Eisportionierer abstechen oder als Häufchen aufs Blech setzen, um beim Backen perfekt in Form zu bleiben.



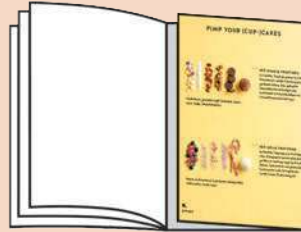
INHALT

*Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

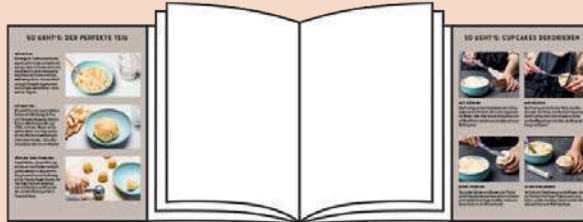
DAS PRINZIP:
US-BAKERY



PIMP YOUR
(CUP-)CAKES



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
DER PERFEKTE TEIG



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
CUPCAKES
DEKORIEREN

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

REZEPTKAPITEL



06 COOKIES, BROWNIES & BARS



22 MUFFINS, CUPCAKES & MORE



38 CAKES & PIES

04 DIE AUTORIN

05 COOKIE DOUGH – KEKSTEIG ZUM NASCHEN

57 COVERREZEPT

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



*Für 1 Muffinform (12 Stück) • 25 Min. Zubereitung • 25 Min. Backen •
Pro Stück ca. 270 kcal, 5 g E, 10 g F, 39 g KH*

BLUEBERRY MUFFINS

KLASSIKER

125 g weiche Butter
200 g Zucker
330 g Mehl
2 Msp. Zimtpulver
Salz
1 EL Vanillepuddingpulver
1 ½ TL Backpulver
250 g frische Heidelbeeren
2 Tropfen Bittermandelaroma
2 Eier (L)
125 g Buttermilch

AUSSERDEM

12 Muffin-Papierförmchen

1 30 g Butter in Stücke schneiden und mit 40 g Zucker, 50 g Mehl, Zimt und 1 Prise Salz zu Streuseln verarbeiten, beiseitestellen. Übriges Mehl mit ½ TL Salz, Vanillepudding- und Backpulver mischen.

2 Den Backofen auf 175° vorheizen, die Form mit Papierförmchen auslegen. Heidelbeeren abbrausen und abtropfen lassen. Übrige Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei nach und nach restlichen Zucker und Bittermandelaroma unterrühren. Die Eier nacheinander unterrühren, bis die Masse weißcremig ist.

3 Mehlmischung und Buttermilch abwechselnd kurz unterrühren. Die Heidelbeeren unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. Streusel darauf verteilen, leicht andrücken und die Muffins rund formen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.



*Für 1 Muffinform (12 Stück) • 20 Min. Zubereitung • 25 Min. Backen •
Pro Stück ca. 325 kcal, 5 g E, 16 g F, 39 g KH*

APFELMUS-MUFFINS

SCHNELL

120 g Walnusskerne
200 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 ½ TL Zimtpulver
Salz
125 g weiche Butter
180 g Zucker
2 Eier (M)
250 g Apfelmus (aus dem Glas)
70 g Rum-Rosinen (Fertigprodukt oder selbst gemacht)

1 Den Backofen auf 175° vorheizen, die Form mit Papierförmchen auslegen. Walnüsse grob hacken. Mehl, Stärke, Backpulver, Zimt und ¼ TL Salz gründlich mischen. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Dann nacheinander die Eier gründlich unterrühren, bis eine luftige Masse entstanden ist.

2 Die Hälfte vom Apfelmus unterrühren, dann die Hälfte der Mehlmischung. Diesen Vorgang wiederholen, zuletzt Walnüsse und Rosinen unterheben. Die Muffins im heißen Ofen (Mitte) in 20–25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

AUSSERDEM

12 Muffin-Papierförmchen

DEVIL'S FOOD CAKE

FÜR GÄSTE

FÜR DEN TEIG

250 ml Kaffee
300 g Zucker
70 g Kakaopulver
200 g Mehl
1 ½ TL Natron
Salz
125 g weiche Butter
3 Eier (M)

FÜR DAS FROSTING

300 g Zartbitter-Schokolade
150 g Sahne
125 g Butter
3 EL Honig

AUSSERDEM

Butter und Mehl für die Formen

GUT ZU WISSEN

Erhitzt man die Schokocreme zu sehr, kann sich das Fett trennen und die Creme körnig werden. Das ist nicht weiter schlimm: einfach beim Erkalten öfter durchrühren, so wird sie wieder schön glatt.

TEIG: Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Formen buttern und mit Mehl ausstäuben. Kaffee mit 100 g Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und Kakaopulver gründlich unterrühren.

Mehl, Natron und ½ TL Salz mischen. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Die Eier nacheinander unterrühren, bis eine luftige Masse entstanden ist. Die Hälfte der Mehlmischung daraufsieben und unterrühren, dann die Hälfte der Kaffeemischung unterrühren. Diesen Vorgang wiederholen.

Den Teig gleichmäßig auf beide Formen verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen, 20–30 Min. abkühlen lassen, aus den Formen lösen und weitere 30 Min. vollständig auskühlen lassen.

FROSTING: Die Schokolade klein hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Butter zugeben und ebenfalls unter Rühren schmelzen – dazu die Mischung evtl. nochmals leicht erwärmen. Den Honig unterrühren. Alles abkühlen lassen, bis eine streichfähige, cremige Masse entstanden ist.

FERTIGSTELLEN: Den ersten Kuchen oben mit einem Drittel vom Frosting bestreichen. Den zweiten Kuchen daraufsetzen. Die restliche Schokoladencreme obenauf und am Rand wellenförmig aufstreichen.





CINNAMON ROLL MONKEY BREAD

ZUM BRUNCH



FÜR DEN TEIG

1 Pck. Trockenhefe
65 g Zucker
250 ml Milch
500 g Mehl
Salz
1 Ei (M)
2 Eigelb (M)
70 g weiche Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

155 g Butter
235 g Zucker
1½ TL Zimtpulver

FÜR DEN GUSS

120 g Puderzucker
4 EL Milch
½ TL Bourbon-Vanille-Extrakt

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten

GUT ZU WISSEN

Das Monkey Bread ist perfekt zum Brunch: Der Teig kann frisch zusammengeknetet in einer verschließbaren Plastikschiessel gemütlich über Nacht im Kühlschrank gehen. 1 Std. vor dem Verarbeiten herausnehmen und wie im Rezept beschrieben zubereiten.

TEIG: Hefe, 1 TL Zucker und 50 ml lauwarmes Wasser verrühren, 5 Min. gehen lassen. Milch lauwarm erhitzen. Mehl, ½ TL Salz und restlichen Zucker in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen, Ei, Eigelbe, lauwarme Milch und Hefeansatz hineingeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts auf kleiner Stufe 5 Min. kneten (Bild 1). Die Butter in Stücken zugeben und alles auf hoher Stufe ca. 6 Min. weiterkneten. Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen (Bild 2).

FÜLLUNG: Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas davon zum Auspinseln der Form verwenden. Zucker und Zimt mischen, 3 EL Zimtzucker beiseitestellen.

FERTIGSTELLEN: Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in vier Portionen teilen (Bild 3). Aus jeder Portion zehn Bällchen formen (Bild 4). Diese in Butter, dann in Zimtzucker wenden und in die Form legen (Bild 5). Mit übriger Butter beträufeln und mit beiseitegestelltem Zimtzucker bestreuen. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 175° vorheizen. Das Zimtbrot im heißen Ofen (unten) 40–45 Min. backen, evtl. gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken. Das Monkey Bread aus dem Ofen nehmen, 20 Min. abkühlen, dann auf eine Platte stürzen und vollständig auskühlen lassen.

GUSS: Den Puderzucker mit Milch und Vanille-Extrakt glatt rühren. Den Guss gleichmäßig auf dem Brot verteilen und fest werden lassen (Bild 6).



*Für 1 Tarte- oder Springform (26 cm Ø), 16 Stücke • 30 Min. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • 35 Min. Backen •
Pro Stück ca. 280 kcal, 5 g E, 14 g F, 31 g KH*

KEY LIME PIE

SOMMER-REZEPT

FÜR DEN BODEN

250 g Vollkorn-Butterkekse
150 g Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

4 Limetten
4 frische Eier (L)
1 Dose gezuckerte Kondensmilch
(400 g)
Salz
120 g Zucker

BODEN: Die Kekse im Blitzhacker fein zerkrümeln (alternativ in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerstoßen). Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln mischen. Die Brösel in der Tarteform auf dem Boden fest zusammendrücken, dabei einen Rand formen. Die Form zugedeckt 1 Std. kalt stellen.

FÜLLUNG: Die Limetten auspressen, es werden 150 ml Saft benötigt. Die Eier trennen. Eigelbe und Kondensmilch mit dem Schneebesen vorsichtig glatt rühren. Langsam den Limettensaft unterrühren, sodass die Masse glatt bleibt und nicht schaumig wird. Die Creme auf den Keksboden gießen und glatt streichen. Eiweiße mit 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis eine glänzende Baisermasse entsteht. Diese bis zur Weiterverwendung kalt stellen.

FERTIGSTELLEN: Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte) 18–20 Min. backen, bis die Füllung fest ist. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Die Baisermasse auf der Füllung wolkig aufhäufen und den Kuchen in 12–15 Min. fertig backen.

USA AT ITS BEST!



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Amerikanisch backen – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern
und das Wichtigste beim Backen immer im Blick

Kultige und moderne Rezepte aus den USA: sündhaft leckere Cookies,
Cupcakes, Pies & more – süß, üppig, unwiderstehlich



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-7078-1



9 783833 870781



www.gu.de