









# Schnelle Kuchen!

Zubereitet  
in 10 bis  
30 Minuten

**Bassermann**





## Inhaltsverzeichnis

Wenn es wirklich schnell gehen muss	8
Das 1x1 des schnellen Backens	10
<b>Kuchen, Crumbles und Torten</b>	<b>12</b>
<b>Kleines zum Vernaschen</b>	<b>52</b>
Abkürzungen, Temperaturen und Maße	87
Alphabetisches Rezeptverzeichnis	88
Rezeptverzeichnis nach Zutaten	89
Impressum	90

# Wenn es wirklich schnell gehen muss

Manchmal ist es wie verhext. Termine dauern länger als gedacht, der Bus hat Ver-spätung, und im Supermarkt hat sich eine lange Schlange vor der einzigen offenen Kasse gebildet. Wenn unerwartet Gäste kommen oder die Uhr läuft, ist es gut, mit den passenden Rezepten und dem nötigen Know-how den Turbo zünden zu können.

In diesem Buch finden Sie über 37 Rezepte zu Kuchen, Torten, Törtchen und Klein-gebäck, die Sie schnell und unkompliziert zubereiten können. So dauert es zum Bei-spiel nur 7 Minuten, um einen Mug Cake in der Mikrowelle zu backen und 20 Minu-ten, um einen saftigen Schokoladenkuchen vorzubereiten. Das Schöne: Während Sie den Tisch dekorieren, bäckt der Kuchen im Ofen. Und im Handumdrehen können Sie Ihre Leckereien servieren.

Wenn es wirklich schnell gehen muss, zählt jede Minute. Deshalb habe ich für Sie das 1x1 des schnellen Backens an den Anfang des Buches zusammengestellt: Vom Wasser aus dem Wasserkocher, über die Grundausrüstung, die in keiner Küche fehlen darf, bis hin zur Ersten Hilfe am Herd – all das finden Sie in diesem 1x1. So meistern Sie mit dem Erfahrungsschatz von Backprofis jede knifflige Situation.

Viel Spaß beim Backen und Genießen wünscht Ihnen

Luise Lilienthal



# Das 1 x 1 des schnellen Backens

## Die 5 Turbo-Tipps

- 1** Wenn die Zeit zum Backen zu knapp wird, können Sie sich mit einem Biskuit vom Bäcker behelfen. Noch schnell Früchte aufgelegt und ein Guss darüber – fertig ist der Obstkuchen.
- 2** Im Wasserkocher wird Wasser sehr viel schneller heiß als im Topf. Für ein Wasserbad also zuerst das Wasser im Kocher zum Kochen bringen und anschließend auf dem Herd die Wärme halten.
- 3** Legen Sie Ihr Backblech immer mit Backpapier aus. Damit sparen Sie viel Zeit beim späteren Reinigen.
- 4** Heizen Sie den Backofen rechtzeitig an, damit der Ofen die richtige Hitze hat, wenn Sie mit dem Teig fertig sind.
- 5** Klassische Gelatine benötigt etwas Zeit, bis sie verarbeitet werden kann. Nutzen Sie deshalb bei Zeitdruck Gelatine-Fix.

## Das gehört in jeden Küchenschrank

Das schnellste Rezept hilft Ihnen nichts, wenn Ihnen die nötigen Küchenhelfer fehlen.

### Das gehört in jeden Küchenschrank:

Schneebesen  
Teigschaber  
Backpinsel  
Backformen (Springform, Gugelhupfform, Backblech)  
Rührschüssel  
Küchenwaage  
Handrührgerät  
Spritzbeutel mit Tülle

Backutensilien können Sie in jedem Haushaltswarengeschäft und im Internet kaufen. Discounter bieten in regelmäßigen Abständen, meist aber nur für einen kurzen Zeitraum, preiswerte Küchenhelfer an. Wenn Sie die Gelegenheiten nutzen, können Sie Ihr Portemonnaie schonen.

## So gelingt es ganz bestimmt

Kuchen backen ist eine Mischung aus Handwerk, Kreativität und vor allen Dingen Spaß. Der Spaß an der Sache stellt sich sehr viel leichter ein, wenn Sie einige Grundregeln befolgen, die zwar wenig mit Kreativität, aber sehr viel mit Handwerk zu tun haben und sich über Generationen hinweg als hilfreich erwiesen haben.

### Rezepte einmal komplett durchlesen und die Anweisungen genau befolgen.

Den Überblick beim Backen behalten Sie sehr viel einfacher, wenn Sie sich das Rezept vorher einmal komplett durchlesen. Die einzelnen Arbeitsschritte sind zwar in den Rezepten ausführlich beschrieben, dennoch ist es immer wichtig, sich vor Beginn der Backsession eine Vorstellung davon zu verschaffen, welche Dinge getan werden müssen, bis der Kuchen fertig ist. Ruhe- und Kühlzeiten kommen dann nicht überraschend und bringen somit auch nicht die ganze Zeitplanung durcheinander.

### Die Zutaten vorher bereitlegen

Beim Backen ist der Improvisationsspielraum deutlich geringer als beispielsweise beim Kochen. Haben Sie hier nicht genug Eier im

Kühlschrank, misslingt das Rezept. Einige Arbeitsschritte müssen sehr zügig durchgeführt werden. Wenn Sie in so einem Fall erst Ihren Küchenschrank ausräumen müssen, um Vanillezucker oder Backpulver zu finden, setzen Sie Ihren Backerfolg aufs Spiel.

### **Entspannt backen**

Ist alles gut vorbereitet, sollte sich die Hektik am Herd in Grenzen halten. Je entspannter Sie die Sache angehen, desto mehr Geduld haben Sie für aufwändige Verzierungen oder filigrane Konstruktionen. Stress und Ungezüglichkeit vermiesen nicht nur die Laune, sondern meistens auch den Kuchen. Wenn Sie wenig Zeit haben, wählen Sie ein Rezept, das sich in wenigen Schritten und ohne Aufwand backen lässt. Einfache und schnelle Rezepte können genauso gut sein wie zeitraubende.

### **Temperatur der Zutaten beachten**

Bei einigen Teigsorten wie beispielsweise Biskuit ist es wichtig, dass die Zutaten Raumtemperatur haben. Kalte Eier erzeugen zu wenig Volumen, der Biskuit wird nicht locker. Bei Mürbeteig hingegen ist es wichtig, dass die Butter kalt ist.

### **Die Eigenheiten des eigenen Ofens kennenlernen**

Die Angaben zu Temperaturen und Backzeiten sind vielfach erprobt und mit einem zusätzlichen Backthermometer überprüft. Dennoch kann es bei Ihrem Ofen etwas schneller gehen oder länger dauern, bis Ihr Kuchen fertig ist. Kein Ofen verhält sich wie der andere (s. auch S. 87).

### **Garprobe machen**

Ein gutes Mittel, um zu überprüfen, ob der Kuchen schon fertig ist, ist die Garprobe, auch

Stäbchentest genannt. Dazu verwenden Sie einen Zahntocher oder ein Schaschlikstäbchen aus Holz, mit dem Sie in Ihren Kuchen stechen. Bleiben Krümel am Stäbchen hängen, benötigt Ihr Kuchen noch einige Minuten. Ist das Stäbchen sauber, ist auch der Kuchen fertig. Stricknadeln oder Metallstäbe eignen sich weniger gut, da die Oberfläche zu glatt ist.

### **Erste Hilfe am Herd**

#### **Außen angebrannt, innen matschig**

Wenn Sie sehen, dass Ihr Kuchen im Inneren noch Zeit benötigt, die Oberfläche aber schon verdächtig dunkel ist, sollten Sie den Kuchen mit Backpapier abdecken. Alufolie eignet sich nicht, da sich unter der Folie die Feuchtigkeit staut.

#### **Was tun, wenn der Kuchen in der Form kleben bleibt?**

Ist die Form nicht richtig eingefettet, kann der Kuchen schon einmal darin kleben bleiben. Die Rettung verspricht ein feuchtes Tuch. Dazu den Kuchen umdrehen, ein Küchentuch gut nass machen und auf die Form legen. Das Tuch einige Minuten liegen lassen und anschließend erneut versuchen.

#### **So erkennen Sie frische Eier**

Um zu prüfen, ob ein Ei noch frisch ist, können Sie einen einfachen Wassertest machen. Legen Sie das Ei in ein Glas Wasser. Ist das Ei frisch, bleibt es auf der Seite liegen, ist es schon älter, dreht es sich mit der breiten, stumpfen Seite nach oben. Im Ei hat sich eine Luftkammer gebildet, die für Auftrieb sorgt. Stellt sich ein Ei auf, sollten Sie es nicht mehr essen.