

SANDRA SCHUMANN

CRAZY SPEEDY Cakes

Die besten Baking-Hacks!

Popcorn

1.
2.
3.

Schoki

Butterkekse

=> Kuchen!

Schon mal mit
3 Zutaten gebacken?

G|U



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

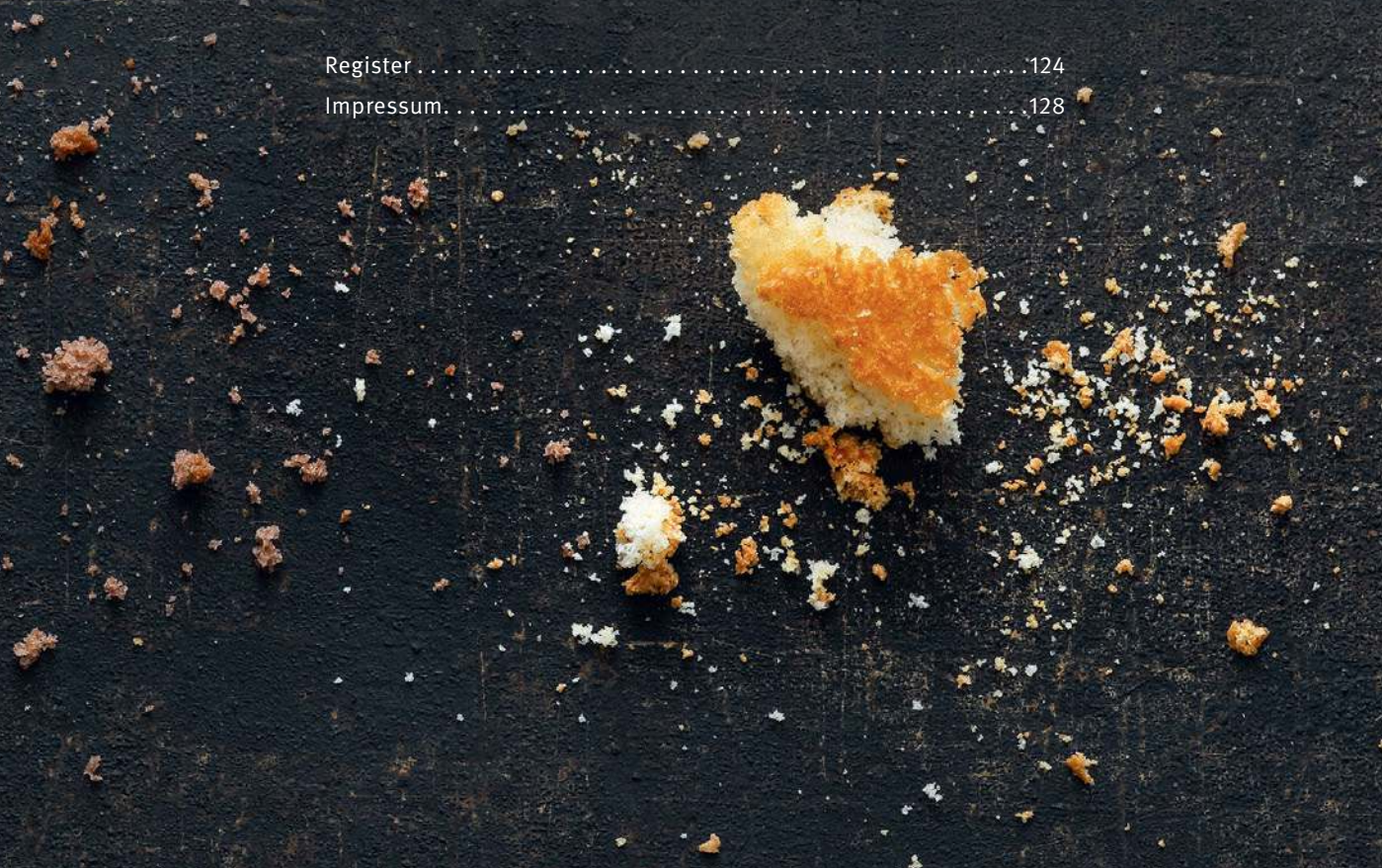
Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

Inhalt

Vorwort	5
Kuchen ohne Schnickschnack.....	6
Emergency-Cakes	14
Ofenfreie Zone.....	30
Baking-Hacks	44
Die schnellen Minimalisten.....	52
Backen ohne Waage	58
All-Ready-Cakes.....	70
Mehr Baking-Hacks	90
Kleine Naschereien	96
Verpackungen DIY	118
Register	124
Impressum.....	128



Peanutbutter-Pie

mit Lieblingskekse

Schokolade, Kekse und Erdnusscreme – drei gute Argumente für diesen Kuchen!

Zum Genießen: 8 Portionen / **Zubereitungszeit:** 30 Min. / **Backzeit:** 0 Min.

Pro Stück: 425 kcal / 8 g E / 31 g F / 30 g KH



100 g weiche Butter
175 g gefüllte Schoko-Kekse
(z. B. Oreo-Kekse)
65 g Puderzucker
175 g Erdnusscreme
75 g Zartbitter-Schokolade
(70 % Kakaogehalt)
35 g Sahne

Außerdem:

Tarteform (20 cm Ø)

- 1** Die Hälfte der Butter in der Mikrowelle oder einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Die Kekse samt Füllung mit einer Küchenmaschine fein zerkrümeln und mit der Butter mischen. Den krümeligen Teig in die Form drücken, sodass Boden und Rand gleichmäßig bedeckt sind. Den Teig mit Form ca. 5 Min. im Tiefkühlfach kalt stellen.
- 2** Die restliche Butter mit Puderzucker und Erdnusscreme mit einem Schneebesen verrühren und gleichmäßig auf dem gekühlten Boden verteilen. Alles erneut ca. 5 Min. im Tiefkühlfach kalt stellen.
- 3** Inzwischen die Schokolade grob zerteilen und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und darübergießen. Beides nach ca. 3 Min. mit dem Schneebesen durchrühren. Die Mischung auf die Erdnusscreme gießen und glatt streichen. Den Pie weitere 5 Min. kalt stellen.



Rocky-Road-Cake mit Marshmallows

*Ein kleines Stück Schoko-Glück – zum Teilen
und Genießen!*



100 g Vollmilch-
Schokolade
150 g Zartbitter-
Schokolade
(mind. 70 % Ka-
kaogehalt)
10 Vollkornkekse
60 g Mini-Marsh-
mallows

1 Tüte knusprige
Schokokugeln
(175 g; z. B. Malte-
sers)

Außerdem:
kleine Kastenform
(20 × 10 cm)

1 Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Beide Scho-
ko-Sorten in Stücke brechen, in der Mikrowelle, im Was-
serbad oder in einem Topf bei kleiner Hitze knapp schmel-
zen, dann ca. 5 Min. abkühlen lassen. Inzwischen die
Kekse in ca. 2 cm große Stücke brechen.

2 Die Marshmallows, Schokokugeln und Kekskrümel mit
der geschmolzenen Schokolade mit einem Löffel vermi-
schen und die Mischung in die Kastenform füllen.

Zum Verknuspern: 10 Stücke / Zubereitungszeit: 10 Min. / Kühlzeit: 20 Min. / Backzeit: 0 Min.
Pro Stück: 285 kcal / 5 g E / 15 g F / 32 g KH



speed-
TIPP

3 Rocky-Road-Cake ca. 20 Min. im Tiefkühlfach kalt stellen, dann vor dem Servieren in kleine Stücke schneiden.

Die Schokolade nur so lange erhitzen, bis sie gerade geschmolzen ist. Das geht schnell, und so bleibt die Rocky-Road schön holperig.

Cotton-Cheese-Cake

federleicht

Dieser Kuchentraum braucht nur drei Zutaten, aber etwas Zeit. Doch das Warten lohnt sich!!!

Zum Vernaschen: 2 Mini-Cakes / **Zubereitungszeit:** 15 Min. / **Backzeit:** 25 Min.

Pro Stück: 620 kcal / 16 g E / 43 g F / 42 g KH



125 g weiße Schokolade
125 g Doppelrahm-Frischkäse
3 Eier (M)

Außerdem:

2 Mini-Springformen
(à 10 cm Ø)
Butter für die Formen
Alufolie

1 Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Schokolade schmelzen. Inzwischen den Boden der Formen mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Dann die Formen außen rundum in Alufolie einschlagen.

2 Schokolade und Frischkäse verrühren. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe unter die Schoko-Mischung rühren. Den Eischnee vorsichtig in Etappen unterheben. Teig in die Springformen geben.

3 Eine Auflaufform mit einem Küchentuch auslegen, die Springformen daraufstellen. Kochendes Wasser in die Auflaufform füllen, die Springformen sollen gut zur Hälfte darin stehen. Die Cheese-Cakes im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, dann die Temperatur auf 160° reduzieren. Die Cakes weitere 10 Min. backen. Dann noch ca. 5 Min. im abgeschalteten Ofen stehen und anschließend etwas abkühlen lassen.



Nutz Deine Küchengeräte, um Zeit zu sparen: Schokolade schmilzt am schnellsten in der Mikrowelle, Frischkäse und Schokolade lassen sich fix mit dem Handrührgerät mixen, und das Wasser für die Backform erhitzt Du am besten im Wasserkocher.



Mehr Baking-Hacks

Tipp-Nachschlag gefällig? Hier gibt es noch mehr Kniffe und Tricks, damit es in der Küche traumhaft einfach geht – auch wenn mal das passende Equipment fehlt oder schnell ein tolles Topping her muss.

Topping



Cupcakes schnell toppen: Dazu ca. 5 Min. vor Ende der Backzeit die Cupcakes aus dem Ofen holen, je 1 großen Marshmallow draufsetzen und die Cupcakes wieder zurück in den Ofen stellen. Wer es gern etwas knuspriger mag, schaltet für 1–2 Min. den Grill dazu.

Sahne schlagen



Sahne aus dem Kühlschrank nehmen, in ein Marmeladenglas füllen und dieses gut verschließen. Jetzt kommt es auf Deine Muckis an! Das Glas gleichmäßig schütteln, bis die Sahne steif ist. Wenn Du sie nicht gleich brauchst, kannst Du sie prima im Glas kalt stellen.

Puderzucker



Kein Puderzucker da? Dann mahl doch blitzschnell neuen! Dazu normalen Kristallzucker in den Blender oder Hochleistungsmixer geben und so lange mixen, bis der Zucker leicht und fein ist. Für 100 g Puderzucker benötigst Du ca. 50 g Kristallzucker.



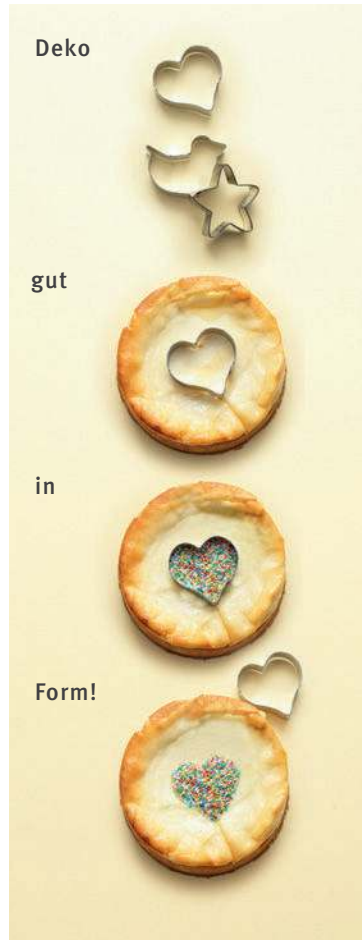
Spontane Backlust, aber keine Zeit zum Einkaufen? Einige Dinge lassen sich auch mit schon vorhandenen Zutaten herstellen, zum Beispiel Puder- und bunter Deko-Zucker.

Deko-Zucker



Bunten Zucker kannst Du schnell selbst herstellen: Kristallzucker in einen verschließbaren Plastikbeutel geben, flüssige Lebensmittel-farbe hineintropfen. Beutel verschließen und gut durchkneten. Die Zuckerkörner auf Backpapier streuen und trocknen lassen.

Deko-Hilfe



Mit Ausstechformen und bunten Streuseln kannst Du ganz schnell schöne Dekos zaubern. Einfach eine Ausstechform auf den (kleinen oder großen) Kuchen setzen und mit den Streuseln befüllen – fertig! Achtung: Nicht zu viele Streusel verwenden!

Spritzschutz



Nach dem Sahneschlagen mit dem Handrührgerät sieht die Küche schnell aus wie ein Schlachtfeld. Mit dem Pappteller-Trick bleibt sie tipptopp sauber. Dazu die Rührbesen durch einen großen Pappteller stechen und in den Mixer stecken. Dann erst losrühren!

1, 2, 3 ... Kuchen!

Spontaner Kuchenhunger?

Da kommen unsere Turbokuchen gerade recht.

In **maximal 30 Minuten** sind sie fertig –
inklusive Backzeit! Wie das geht?

Ein Griff in die Trickkiste macht's möglich:
mit coolen Baking-Hacks, Speed-Tipps und
verblüffenden Zutaten zauberst du ganz lässig
Cheese-Cake, Schoko-Karamell-Fudge
oder Himbeer-Pizza.

Und hast du schon mal **mit nur 3 Zutaten**
gebacken? Nein? Dann wird's Zeit –
denn so einfach war Backen nie!

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-5881-9



9 783833 858819



www.gu.de

G|U