

pampered chef

GRATIS REZEPTHEFT - TEAMPROJEKT



KITCHENLOVE_CREW



quadratische Backform



Schoko Brownies



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 180 g Butter
- 2 Eier
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g Zartbitter Schokolade
- 1 TL instant Kaffee Pulver
- 160 g Rohrzucker

Zutaten Glasur:

- 50 g Kakao Pulver
 - 60 g Mehl
 - Prise Salz
 - 100 g Vollmilch- oder Zartbitter Schokolade gehackt
- Nach Wunsch Pekannüsse und Karamellsauce zum Dekorieren



Zubereitung

 happy_bee_cooking

1. Butter schmelzen, dann Zucker, Vanillezucker und 100g gehackte Schokolade zugeben und schmelzen.
2. Eier verquirlen und in die leicht abgekühlte Schokomasse unterrühren
3. Instantkaffee, Mehl und Salz mit dem Spatel sanft unterheben.
4. Alle Zutaten für den Teig gut vermischen und in die kleine quadratische Backform füllen. Diese muss wegen ihrer guten Antihafteigenschaften nicht gefettet werden. Gehackte Vollmilchschokolade drüber streuen
5. Backofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
6. Rost in die mittlere Schiene setzen und Backform für 25-28 Min. in den heißen Ofen geben.
7. Nach dem Backen nach Lust und Laune mit Salzkaramell und Pekanüsse dekorieren.



einfach



ca. 35 Min.
Zubereitungszeit

ca. 25-28 Min.
Backzeit

Schoko Brownies

 KITCHENLOVE_CREW



Nuss-Schokokuchen



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 100 g Margarine
- 140 g Zucker
- 2 Eier
- 2 g Vanillepaste
- 100 g Milch
- 140 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 80 g gemahlene Mandeln
- 40 g Schoko Tröpfchen Vollmilch

Zutaten Glasur:

- 100 g Kuchenglasur Haselnuss (Ruf)



Natalia Drisner

 natalia_drisner

Zubereitung

1. Backofen auf 180° Grad Ober/- Unterhitze vorheizen.
2. Margarine, Zucker, Eier und Vanillepaste in den Mixtopf geben und 30 Sek./ Stufe 4, alles runterschieben.
3. Milch, Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln in den Mixtopf geben und 30 Sek./ Stufe 4.
4. Die Schoko Tröpfchen dazugeben, alles von Mixtopfrand runterschieben und nochmal 10 Sek./ Stufe 4.
5. Den Teig in die Backform füllen und für ca. 25 Min. in den heißen Backofen/ Rost/ mittleren Einschubfach schieben.
6. Backform auf ein Abkühlgitter stellen und abkühlen lassen.
7. Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen lassen und auf den Kuchen verteilen.



einfach



ca. 10 Min.
Zubereitungszeit

ca. 25 Min.
Backzeit

Nuss-Schokokuchen

 KITCHENLOVE_CREW



Zimtschnecken



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 130 g Milch
- 7 g frische Hefe
- 30 g Zucker
- 250 g Mehl
- 20 g Butter
- 1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

- 30 g Butter
- 30 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- Hagelzucker zum bestreuen



Dalia Elia

 dalia_elia_kocht

Zubereitung

1. Zucker und Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. (Im Tm 2 Minuten, 37 Grad, Stufe 2)
2. Restliche Zutaten hinzufügen und gut verkneten. (Im Tm 3 Minuten im Knetmodus)
3. Teig in einer leicht gefetteten Schüssel für ca. 1 Stunde ruhen lassen.
4. Zutaten für die Füllung vermischen.
5. Teig auf die Arbeitsmatte stürzen, ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Zu einer Rolle aufrollen und in 9 Stücke portionieren.
6. Die Backform mit etwas butter bestreichen. Schnecken darauf verteilen, mit Hagelzucker bestreuen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
7. Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Oder Airfryer auf Funktion Bake stellen und die Schnecken für ca 25 Minuten backen.
8. Abkühlen lassen und servieren.



einfach



ca. 20 Min.
Zubereitungszeit

ca. 25 Min.
Backzeit

Zimtschnecken

 KITCHENLOVE_CREW



Kirsch-Schnitten



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 100 g Butter
- 70 g Zucker
- 1/2 EL Vanillezucker
- 2 Eier
- 100 g Dinkelmehl
- 20 g Stärke
- 1/2 TL Backpulver

Zutaten Creme:

- 180 g Sahne
- 1/2 TL Sahnesteif
- 1/2 TL Vanillezucker
- 300 g Mascarpone
- 280 g Kirschen, abgetropft
- 30 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 12 g Stärke
- Kekse wie z.B. Butterkekse, Schokokekse, Spekulatius



 pelma.kocht

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Thermomix Mixtopf mit Rührhaufsatz geben und 2 Minuten/Stufe 3 aufschlagen
2. Dabei die 2 Eier durch die Deckelöffnung dazugeben.
3. Rührhaufsatz entfernen, Mehl, Stärke und Backpulver dazugeben
4. Alles 20 Sekunden/Stufe 4 vermengen
5. Teig in die quadratische Backform geben und im Airfryer backen. Custom/160 Grad/ 20 Minuten
6. In der Zeit den Mixtopf spülen, die Kirschen, Kirschsafft, Zucker und Zimt in den Mixtopf geben und 6 Minuten/90 Grad/Linkslauf/Stufe 2 erhitzen
7. Die Stärke mit etwas Kirschsafft glattrühren und in den Mixtopf geben. Noch einmal 1 Minute/90 Grad/Linkslauf/Stufe 2 unterrühren
8. Denk Kuchen aus dem Airfryer holen und die Kirschmasse gleichmäßig darauf verteilen. Kuchen vollständig abkühlen lassen.
9. Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker in den Sahne-Quick geben und circa eine Minute steif schlagen. Sahne unter die Mascarpone heben und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Kekse auflegen und fertig.



einfach



ca. 15 Min.
Zubereitungszeit

ca. 20 Min.
Backzeit

Kirsch-Schnitten

 KITCHENLOVE_CREW



Apple Crumble



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

- 4 Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 100 g brauner Rohrzucker
- 175 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 TL Zimt



Anita Hamm

Zubereitung



1. Äpfel schälen, vierteln und mit dem SchneidFang in Scheiben schneiden
2. Die Äpfel in die gefettete quadratische Backform geben und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Zucker, Mehl, Butter und Zimt zu Streusel mischen und über die Äpfel geben.
4. Die Form in den Air Fryer schieben und auf Bake ca. 25 Minuten backen.
5. Noch warm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



einfach



ca. 5 Min.
Zubereitungszeit

ca. 25 Min.
Backzeit

Apple Crumble



KITCHENLOVE_CREW



Zitronenkuchen



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 120 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 3 Eier
- 1/2 Pck Backpulver
- 170 g Mehl

Zutaten Glasur:

- 120 Puderzucker
- Ca 20 ml Zitronensaft



 anna_gildenstern

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig gut vermischen und in die kleine quadratische Backform füllen.
2. Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
3. Rost in die mittlere Schiene setzen und Backform für 18 Min. in den heißen Ofen geben.
4. Anschließend eine Stäbchenprobe machen und den Kuchen komplett abkühlen lassen.
5. Puderzucker und Zitronensaft miteinander vermischen.
6. Nach der Abkühlzeit mit Zitronenguss verzieren.



einfach



ca. 10 Min.
Zubereitungszeit

ca. 18 Min.
Backzeit

Zitronenkuchen



KITCHENLOVE_CREW



Schneller Apfelkuchen



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

- 500 g säuerliche Äpfel
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- Prise Salz
- 3 Eier
- Schale einer 1/4 Zitrone (abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone)
- 150 g Weizenmehl, Typ 405
- 1/2 Päck. Backpulver
- 30 ml Milch
- 1/2 TL Zimt



Regina Schwarz

 kochen_mit_regina

Zubereitung

1. Schale einer halben Zitrone reiben.
2. Äpfel schälen, entkernen und in kleinen Würfel schneiden.
3. Backofen auf 190° Grad, Ober- /Unterhitze vorheizen.
4. Butter leicht schmelzen.
(TM: Butter in den Mixtopf geben und 4 Min. / 50° Grad / St. 1).
5. Zucker, Vanillepaste, Salz und Eier zur geschmolzenen Butter geben und mit dem Handrührgerät gut miteinander verrühren.
(TM: Zucker, Vanillepaste, Salz und Eier zur geschmolzenen Butter in den Mixtopf geben und 2 Min. / St. 4).
6. Restliche Zutaten außer Äpfel hinzugeben und mit dem Handrührgerät gut miteinander verrühren.
(TM: Restliche Zutaten außer Äpfel in den Mixtopf geben und 1 Min. / St. 4).
7. Quadratische Backform dünn mit etwas Butter einfetten.
8. Teig mit den Äpfeln vermengen, in die quadratische Backform geben und gleichmäßig verstreichen.
9. Quadratische Backform in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 30 Minuten backen.
Bleibe in Blickkontakt, denn jeder Backofen heizt anders.



einfach



ca. 15 Min.
Zubereitungszeit

ca. 30 Min.
Backzeit

Schneller Apfelkuchen

 KITCHENLOVE_CREW



Zimtschnecken - Kuchen



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 30 g weiche Butter
- 1 Ei
- 150 ml Milch
- 170 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

Zutaten Zimtfüllung:

- 50 g Butter
- 40 g brauner Zucker
- 1 TL Mehl
- 1 gehäufter TL Zimt

Zutaten Glasur:

- 80 g Puderzucker
- 3 EL Milch
- 1 gehäufter TL Frischkäse



Inga Sträter

 inga_straeter

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Ei schaumig schlagen (TM 1min - St.4)
3. Milch, Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Backpulver hinzufügen und verrühren. (TM 20sec - St.6)
4. Teig in die quadratische Backform hineinfüllen.
5. Für die Zimtfüllung Butter in einem Topf erwärmen (TM 2min - 60°C - St.1) und Zucker, Zimt und Mehl unterrühren. (TM 20sec - St.6)
6. Füllung gleichmäßig auf den Teig verteilen und mit einer Gabel marmorieren. Ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
7. In der Zwischenzeit die Glasur vorbereiten. Dafür Puderzucker, Milch und Frischkäse verrühren und auf den warmen Kuchen verteilen.



einfach



ca. 10 Min.
Zubereitungszeit

ca. 25 Min.
Backzeit

Zimtschnecken - Kuchen

 KITCHENLOVE_CREW



Marzipankuchen



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

- 400 g Marzipan
- 5 Eier



 katharina_thiessen_

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C O/U vorheizen.
2. Quadratische Backform mit kaltem Wasser ausspülen.
3. Das Marzipan in kleine Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.
4. Die Eier ebenfalls in den Mixtopf geben und 10 Sek./stufe 8 verrühren.
5. Teig in die Form füllen und 18 - 20 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und genießen.



einfach



ca. 10 Sek.
Zubereitungszeit

ca. 18-20 Min.
Backzeit

Marzipankuchen

 KITCHENLOVE_CREW



Mandarinen - Mohnkuchen



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 150 g Butter
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Schmand
- 170 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1/2 Pck Backpulver
- 10 g Mohn
- 1 kl. Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)



Viktoria Falaleew

 foodie.mom.wife

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen.
3. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Schmand und Mohn unterheben.
4. Backform mit Butter oder Kokosöl leicht fetten.
5. Den Teig in die quadratische Backform gießen und die Mandarinen darüber verteilen. Den Kuchen auf einem Gitterrost im vorgeheizten Backofen bei ca. 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.
6. Auf einen Kuchengitter abkühlen lassen und genießen.

Schmeckt auch mit einer Sahnehaube sehr lecker.



einfach



ca. 10 Min.
Zubereitungszeit

ca. 30 Min.
Backzeit

Mandarinen - Mohnkuchen

 KITCHENLOVE_CREW



Zebraküchlein



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 120 ml Milch
- 150 ml Öl
- 2 geh. TL Backpulver
- 185 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1 EL Kakao
- 1 EL Milch

Zutaten Glasur:

- 100 g Puderzucker
- ca. 1,5-2 EL Wasser



Irina Nedilko

 irinas_little_kitchen

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Quadratische Backform bereitstellen, evtl. leicht fetten.
2. Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, dann Milch und Öl dazugeben und kurz unterheben.
3. Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander vermengen, portionsweise unter den Teig rühren.
4. Teig in 2 Teile teilen. In einen Teil Kakao und 1 EL Milch geben und verrühren.
5. Nun wird der Teig in der Form verteilt: Dafür 2 EL des hellen Teigs in die Mitte der Form geben, dann 2 EL des dunklen Teigs auf den hellen geben. Dann wieder 2 EL hellen Teig auf den dunklen geben, usw., bis der Teig verbraucht ist. (Nichts umrühren oder verstreichen, der Teig zerläuft von selbst)
6. Backform auf mittlere Schiene in den Ofen geben, das Zebraküchlein ca. 30 min backen. (Stäbchenprobe machen)
7. Zebraküchlein aus dem Ofen holen, in der Form abkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit aus Puderzucker und Wasser die Glasur zubereiten und anschließend über den Kuchen verteilen.



einfach



ca. 10 Min.
Zubereitungszeit

ca. 30 Min.
Backzeit

Zebraküchlein



KITCHENLOVE_CREW



Käsekuchen mit Mandarinen



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Magerquark
- 120 g Margarine
- 80 g Mehl
- 1 TL Backpulver (ca. 4 g)
- 1 Dose Mandarinen (ca. 200 g)
- 2 EL Mandarinsaft aus der Dose (ca. 15 g)

Zutaten Topping:

- 1 TL Nutella
- 4 TL Milhmädchen



Katja Langlitz

 langlitz_katja

Zubereitung

1. Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zunächst die Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen (TM: 10sec/ Stufe 4,5).
3. Danach die restlichen Zutaten (außer den Mandarinen) zugeben und zu einer glatten Masse vermischen (TM: 15sec/ Stufe 4,5).
4. Nun die Mandarinen untermischen. Tipp: Entweder ganze Mandarinen leicht unterheben oder diese leicht mit dem Mixgerät in der Masse zerkleinern (TM: 5sec/ Stufe 2-3).
5. Die Masse in die Backform geben, dabei ist das Einfetten nicht nötig. Das Ganze darf nun ca. 1 Stunde auf mittlerer Schiene im Ofen backen.
6. Nach dem Abkühlen kann der Käsekuchen mit einem Topping versehen werden. Dazu habe ich Nutella und Milhmädchen vermischt und über den Kuchen gegossen.



einfach



ca. 5 Min.
Zubereitungszeit

ca. 60 Min.
Backzeit

Käsekuchen mit Mandarinen

 KITCHENLOVE_CREW



Mamorkuchen



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 110 g Margarine
- 2 Eier
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 175 g Mehl (Dinkel 630)
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 g Milch (75 g + 25 g)
- 15 g Backkakao

Zutaten Glasur:

- 40 g Zartbitter-Schokolade
- 20 g Butter



 jenny.wieland

Zubereitung

1. Backofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Margarine, Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren.
3. Mehl, Backpulver und 75 g Milch zugeben und unterrühren.
4. Die Hälfte vom Teig in die quadratische Backform geben und verstreichen.
5. Zum restlichen Teig 25 g Milch und Backkakao zufügen und verrühren.
6. Schokoteig auf den hellen Teig verteilen und mit einem Plastiklöffel mehrmals durch den Teig kreisen, damit das typische Muster entsteht.
7. Auf der zweiten Schiene von unten (Rost) im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Bleibe in Blickkontakt. Stäbchenprobe!
8. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Weiche Butter unterrühren.
9. Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Mit Streusel dekorieren.



einfach



ca. 15 Min.
Zubereitungszeit

ca. 25 Min.
Backzeit

Mamorkuchen

 KITCHENLOVE_CREW



GRATIS REZEPTHEFT - TEAMPROJEKT



KITCHENLOVE_CREW

Diese Rezeptsammlung haben wir als Team zusammengestellt und
hoffen sehr, dass es dir gefällt.
Berichte gerne :) Feedback ist immer toll...

**Weiterhin haben wir folgende Anwendungshinweise
zusammengefasst:**

- Carbon-Backform mit innenliegender Antihaftbeschichtung auf Silikonbasis. Die Antihaftbeschichtung im Innern sorgt für gleichmäßiges Backen und müheloses Herauslösen.
- Nur Handwäsche mit einem weichen Tuch. Nicht einweichen, kein Wasser darin stehen lassen.
- Backofenfest bis zu 230 °C.



Zitronenkuchen



KITCHENLOVE_CREW

Zutaten

Zutaten Teig:

- 120 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 3 Eier
- 1/2 Pck Backpulver
- 170 g Mehl

Zutaten Glasur:

- 120 Puderzucker
- Ca 20 ml Zitronensaft



 anna_gildenstern

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig gut vermischen und in die kleine quadratische Backform füllen.
2. Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
3. Rost in die mittlere Schiene setzen und Backform für 18 Min. in den heißen Ofen geben.
4. Anschließend eine Stäbchenprobe machen und den Kuchen komplett abkühlen lassen.
5. Puderzucker und Zitronensaft miteinander vermischen.
6. Nach der Abkühlzeit mit Zitronenguss verzieren.



einfach



ca. 10 Min.
Zubereitungszeit

ca. 18 Min.
Backzeit

Zitronenkuchen

 KITCHENLOVE_CREW