

Betty Bossi

10 tolle Rezepte

schneller backen mit der Küchenmaschine



Mehr Power
gefällig?



Süsser Zopf

 30 Min. + 2 Std. aufgehen lassen + 35 Min. backen

500 g Zopfmehl
1½ TL Salz
½ Würfel Hefe
(ca. 20 g)
60 g Butter
3 dl Milch
50 g Birnendicksaft
(Birnel) oder
flüssigen Honig

Mehl und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit Milch und Birnendicksaft begeben, mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 3 Portionen teilen, zu ca. 60 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Teigstränge zu einem 3-Strang-Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

1 Ei
1 EL Rahm oder Milch

Ei mit dem Rahm verklopfen, Zopf damit bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

2 EL Hagelzucker


Zopf nochmals mit Ei bestreichen, Hagelzucker darüberstreuen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Zopf auf einem Gitter auskühlen.

100 g: 355 kcal, F 10 g, Kh 54 g, E 11 g



Mississippi-Cake

 20 Min. + 1 Std. backen

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

175 g Butter , weich	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
250 g Zucker	Butter in der Schüssel der Küchenmaschine geben. Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
1 TL Vanillezucker	Kaffeepulver mit dem Wasser auflösen, daruntermischen.
1 Prise Salz	
4 Eier	
2 EL sofortlöslicher Kaffee	
2 EL heisses Wasser	

250 g Mehl	Mehl, Kakaopulver, Schokoladepulver und Backpulver mischen, mit dem Rahm unter die Masse mischen. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form füllen. Je 2 Schokoladestängeli hintereinander auf den Teig legen, die mittleren 2 Stängeli etwas in den Teig drücken. Restlichen Teig darauf verteilen.
50 g Kakaopulver	
50 g Schokoladepulver	
1 TL Backpulver	
1 dl Rahm oder Milch	
6 Schokoladestängeli (je ca. 23 g)	

Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des Ofens. Cake herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Damit die Schokoladestängeli im Cake nicht absinken, unbedingt das Gewicht der Schokoladestängeli beachten. Statt Schokoladestängeli 120 g Schokolade in Stücken unter den Teig mischen.

Haltbarkeit: in Folie verpackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Stück (1/6): 323 kcal, F 18 g, Kh 37 g, E 3 g



Rosinen-Hasen-Zöpfl

 1 Std. + 2 Std. aufgehen lassen + 25 Min. backen

Ergibt 6 Stück



500 g Mehl
1½ TL Salz
1 EL Zucker
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
90 g Butter, kalt, in Stücken
3 dl Milch
1 Ei, verklopft

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Butter, Milch und Ei beigegeben, mit den Knethaken der Küchenmaschine auf niedriger Stufe ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten.

80 g Sultaninen oder getrocknete Cranberrys

Sultaninen beigegeben, darunterkneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1¼Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

6 Haselnüsse
1 Ei, verklopft
Hagelzucker nach Belieben

Teig in 6 Portionen teilen, je zu ca. 35cm langen Rollen formen. Daraus je einen Hasen (siehe kleines Bild) formen. Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Haselnüsse als Augen in den Kopf hindrücken, mit wenig Ei bestreichen, Hagelzucker darüberstreuen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 507kcal, F 17g, Kh 73g, E 15g





Erdbeer-Schwarzwälder-Torte

 50 Min. + 35 Min. backen + 1 Std. kühl stellen

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt

150 g Zucker
6 Eigelbe
2 EL heisses Wasser

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker, Eigelbe und Wasser in der Schüssel der Küchenmaschine mischen, mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

6 Eiweisse
2 Prisen Salz
4 EL Zucker
150 g Mehl
4 EL Kakaopulver

Eiweisse mit dem Salz mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl und Kakaopulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Eimasse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, Teig in die vorbereitete Form füllen.

500 g Erdbeeren
6 EL Puderzucker
6 EL Erdbeerlikör
oder Orangensaft
3 EL Wasser
5 dl Vollrahm

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auskühlen. Auf ein Gitter stürzen, 2-mal durchschneiden, den Biskuitboden auf eine Platte legen.

Erdbeeren in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Puderzucker, Erdbeerlikör und Wasser verrühren. 5 EL Likörwasser auf den Biskuitboden träufeln. Rahm steif schlagen, ein Drittel davon und die Hälfte der Erdbeeren auf dem Biskuitboden verteilen. Mittleres Biskuit darauflegen, mit 5 EL Likörwasser beträufeln. Die Hälfte des Schlagrahms und die restlichen Erdbeeren darauf verteilen, Biskuitdeckel darauflegen, leicht andrücken, mit dem restlichen Likörwasser beträufeln. Torte mit dem restlichen Schlagrahm bestreichen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

200 g Schokoladenspäne
200 g Erdbeeren


Späne am Tortenrand verteilen. Erdbeeren in feine Scheiben schneiden, auf der Torte verteilen.

Tipp: Biskuit einen Tag im Voraus backen, in Folie verpackt aufbewahren oder tiefkühlen.

Stück (1/12): 449 kcal, F 24 g, Kh 48 g, E 8 g



Oster-Cupcakes

 30 Min. + 18 Min. backen

Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt oder gefettet

<p>4 Eiweisse 1 Prise Salz 200 g Zucker</p>	<p>Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eiweisse mit dem Salz mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.</p>
<p>80 g Butter 120 g Mehl 100 g gemahlene geschälte Mandeln oder Haselnüsse 1 EL Kakaopulver 1 TL Backpulver</p>	<p>Butter schmelzen, etwas abkühlen. Mehl, Mandeln, Kakaopulver und Backpulver mischen, unter den Eischnee ziehen. Butter mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.</p>

Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

<p>250 g Clotted Cream 1 EL Puderzucker 2 TL Zitronensaft 4 EL Konfitüre (z.B. Aprikose)</p>	<p>Clotted Cream mit Puderzucker und Zitronensaft kurz verrühren, auf die Cupcakes verteilen. Konfitüre in die Mitte des Rahms verteilen.</p>
--	---

Stück: 329 kcal, F 21 g, Kh 29 g, E 5 g

Rhabarberkuchen

 30 Min. + 45 Min. backen

Für die Brownies-Form «Lupf-Rutsch», kleiner Einsatz, gefettet und bemehlt oder für eine Springform von ca. 24 cm Ø, gefettet und bemehlt

200 g **Butter**, weich
250 g **Zucker**
2 **Prisen Salz**
4 **Eier**
1 **Vanillestängel**

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in der Schüssel der Küchenmaschine geben. Zucker und Salz mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine darunterrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Vanillestängel längs halbieren, Samen auskratzen, darunterrühren.

150 g **Mehl**
100 g **gemahlene geschälte Mandeln**
1 TL **Backpulver**
350 g **Rhabarber**
2 EL **Zucker**
25 g **Butter**


Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen. Rhabarber in die Länge der Form schneiden, auf den Teig legen, etwas andrücken. Zucker darüberstreuen. Butter in kleine Stücke schneiden, darauf verteilen.

Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück (1/6): 548 kcal, F 35 g, Kh 49 g, E 8 g



Beeren-Gugelhopf

 35 Min. + 1 Std. backen

Für eine Gugelhopf-Form von ca. 2 Litern, gefettet und bemehlt

100 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in der Schüssel der Küchenmaschine geben. Zucker und Salz mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine darunterrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.

300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
2 dl Milch

Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, abwechslungsweise mit der Milch unter die Masse rühren. Teig in zwei Portionen teilen.

100 g weisse oder dunkle Schokolade
3 EL Rahm

Schokolade fein hacken, mit dem Rahm in eine dünnwandige Schüssel geben. Über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren, schmelzen, glatt rühren, unter die eine Hälfte des Teiges rühren.

200 g tiefgekühlte Himbeeren
3 EL Rahm

Beeren antauen, 2 EL des Safts beiseite stellen. Beeren und Rahm unter die andere Teighälfte rühren. Die zwei Teige abwechslungsweise mithilfe eines Löffels einfüllen.

Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas auskühlen, auf ein Gitter stürzen.

150 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Beiseite gestellten Beerensaft darunterrühren, Gugelhopf mit der Glasur übergießen.

Stück (%): 327 kcal, F 15 g, Kh 42 g, E 5 g





Bananenbrot

 30 Min. + 50 Min. backen

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

- 110 g Butter**, weich
- 200 g Zucker**
- 3 reife Bananen** (ca. 360 g), in Scheiben

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Butter und Zucker mit den Rührhaken oder Schwingbesen der Küchenmaschine rühren, bis die Masse heller ist. Bananen begeben, gut darunterrühren.

- 200 g Mehl**
- je 1 TL Backpulver und Natron** oder 2 TL Backpulver
- ½ TL Salz**
- 1 TL Vanillezucker**
- 1½ dl Milch** oder 150 g Crème fraîche
- 2 Eier**

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Vanillezucker mischen, unter die Masse rühren. Milch und Eier darunterrühren, Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 50 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

100 g: 286 kcal, F 11 g, Kh 42 g, E 5 g





Oliven-Focaccia

 20 Min. + 45 Min. aufgehen lassen + 20 Min. backen  vegetarisch

 laktosefrei

Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø,
mit Papier-Backförmchen ausgelegt

500 g Mehl	Mehl, Backpulver und Salz in der
2 TL Backpulver	Schüssel der Küchenmaschine mi-
1½ TL Salz	schlen. Hefe zerbröckeln, daruntermi-
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)	schlen. Wasser und Öl dazugießen, mi-
3,2 dl Wasser (320 g)	schlen, mit dem Knethacken der
2 EL Olivenöl	Küchenmaschine zu einem feuchten
	Teig kneten.

100 g entsteinte schwarze und/oder grüne Oliven

Oliven grob hacken, unter den Teig kneten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit den Händen ca. 2 cm dick flach drücken. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufgehen lassen.

2 EL Olivenöl

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mit den Fingern Grübchen in die Teigoberfläche drücken. Öl darüberträufeln.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Focaccia auf ein Gitter ziehen, etwas abkühlen, lauwarm oder kalt servieren.

100 g: 271 kcal, F 8 g, Kh 41 g, E 8 g



Speckbrötli-Kranz

 30 Min. + 2 Std. aufgehen lassen + 25 Min. backen

Apéro für 8 Personen

50 g	Haselnüsse oder Mandeln	Nüsse grob hacken. Mehl und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Milch dazugießen, mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem weichen, glatten Teig kneten. Butter in Stücke schneiden, mit den Speckwürfeli und den Nüssen darunter kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufgedoppelt aufgehen lassen.
300 g	Ruch- oder Weissmehl	
1 TL	Salz	
¼	Würfel Hefe (ca. 10 g)	
2½ dl	Milch	
40 g	Butter , weich	
80 g	Speckwürfeli	

wenig	Mehl	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig in 12 Stücke teilen, zu Kugeln formen, als Kranz auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Brötli mit wenig Mehl bestäuben.
--------------	-------------	---

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

30 g	Haselnüsse oder Mandeln	Nüsse grob hacken, Schnittlauch fein schneiden, unter den Rahm mischen, würzen, zum Brötli-Kranz servieren.
1 Bund	Schnittlauch	
2 dl	Doppelrahm oder Crème fraîche	
¼ TL	Salz	
¼ TL	Cayennepfeffer	

Stück (1/12): 273 kcal, F 19 g, Kh 19 g, E 7 g

