

Betty Bossi

Gefüllte Kuchen



Der einfachste Weg zum Genuss

Blumen-Backform

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für die Blumen-Backform mit 2 Böden entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Die Blumen-Backform mit 2 Böden wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen und Geniessen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi



Blumen-Backform mit 2 Böden (Art.-Nr. 25648). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Betty Bossi AG, Baslerstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

Erdbeerkuchen	4
Schokoladekuchen	6
Rüeblikuchen	8
Beerenkuchen	10
Kirschkuchen	12
Heidelbeerkuchen	14
Zitronen-Quark-Kuchen	16

Anwendung



1 Teig in die gefettete Form geben.



2 Kuchen nach dem Backen etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, Muldenboden sorgfältig entfernen, Kuchen auskühlen. Wie im Rezept beschrieben füllen.

Lässt sich vorbereiten

Kuchen mit Mulde bereits am Vortag backen.

TIPP

Der flache Einlegeboden ist für alle Betty Bossi Kuchenrezepte mit 24 cm Ø geeignet.

Die Backzeit kann sich etwas verkürzen – Nadelprobe machen.

Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Titelbild: Beerenkuchen (S. 10)

Erdbeerkuchen

 40 Min. + 20 Min. backen + 4½ Std. kühl stellen

Blumen-Backform mit Muldenboden, gefettet

140 g Zucker

4 Eier

1 Bio-Zitrone

140 g Mehl

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Zucker und Eier in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren. Von der Zitrone Schale dazureiben, Mehl mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen auf ein Gitter stürzen, Muldenboden entfernen, auskühlen.

5 Blatt Gelatine

1 Vanillestängel

3 dl Milch

60 g Zucker

2 frische Eier

1 Prise Salz

Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einlegen, Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Milch, Zucker, Eier und Salz mit dem Vanillestängel und den Vanillesamen mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort von der Platte nehmen. Gelatine abtropfen, unter die heiße Creme rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist (ca. 30 Min).

1 dl Vollrahm

Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Creme ziehen. Die Vertiefung des Kuchens damit füllen, zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.

150 g Erdbeeren

Erdbeeren vierteln. Kuchen damit dekorieren.

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

Haltbarkeit: Kuchen zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück (1/12): 196 kcal, F 7g, Kh 27g, E 6g



Schokoladekuchen

 45 Min. + 30 Min. backen + 2 Std. kühl stellen

Blumen-Backform mit Muldenboden, gefettet

150 g dunkle Schokolade Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.

100 g Butter, weich
150 g Zucker
4 Eigelbe
80 g gemahlene Mandeln
80 g Mehl

Butter, Zucker und Eigelbe in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren. Schokolade daruntermischen. Mandeln und Mehl mischen, daruntermischen.

4 Eiweisse
1 Prise Salz

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen auf ein Gitter stürzen, Muldenboden entfernen, auskühlen.

100 g dunkle Schokolade
2½ dl Vollrahm

Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, ca. 10 Min. abkühlen. Rahm steif schlagen, sorgfältig mit einem Gummischaber unter die Schokolade ziehen. Die Vertiefung des Kuchens damit füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

50 g weiße Schokolade
(z. B. Toblerone)

Schokolade in feine Späne schneiden, darüberstreuen.

Haltbarkeit: Kuchen zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück (⅓): 411 kcal, F 28 g, Kh 32 g, E 6 g



Rüeblikuchen

 45 Min. + 30 Min. backen + 1 Std. kühl stellen

Blumen-Backform mit Muldenboden, gefettet

160 g Zucker	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
3 Eigelbe	Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
1 EL heisses Wasser	

120 g Rüebli	Rüebli schälen, fein reiben, von der Zitrone Schale dazureiben. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.
1 Bio-Zitrone	Mandeln, Mehl, Backpulver und Maizena mischen, lagenweise mit den Rüebli und dem Eischnee auf die Masse geben, Kirsch beigegeben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
3 Eiweisse	
1 Prise Salz	
200 g gemahlene Mandeln	
130 g Mehl	
2 TL Backpulver	
1 EL Maizena	
2 EL Kirsch	
oder Zitronensaft	

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen auf ein Gitter stürzen, Muldenboden entfernen, auskühlen.

2½ dl Vollrahm	Rahm, Rahmhalter, Puderzucker und Zimt steif schlagen. Die Vertiefung des Kuchens damit füllen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Kuchen mit Marzipanrüebli, Schokolade und Pfefferminze dekorieren, mit Puderzucker bestäuben.
1 Päckli Rahmhalter	
3 EL Puderzucker	
½ TL Zimt	
12 Marzipanrüebli	
20 g Schokoladeplättli	(z. B. Lindt)
2 Zweiglein Pfefferminze	
Puderzucker	zum Bestäuben

Stück (1/2): 322 kcal, F 18 g, Kh 29 g, E 8 g



Beerenkuchen

🕒 50 Min. + 30 Min. backen + 2 Std. kühl stellen

Blumen-Backform mit Muldenboden, gefettet

120 g Butter , weich	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
200 g Zucker	Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz
1 Prise Salz	darunterrühren. Eigelbe begeben, mit den
4 Eigelbe	Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren.

4 Eiweisse	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Haselnüsse,
1 Prise Salz	Mehl, Backpulver, Schokolade und Zimt mischen,
200 g gemahlene Haselnüsse	lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben,
80 g Mehl	mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
1 TL Backpulver	Teig in die vorbereitete Form füllen.
100 g Schokoladewürfeli	
1 TL Zimt	

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen auf ein Gitter stürzen, Muldenboden entfernen, auskühlen.

1 Blatt Gelatine	Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min einlegen.
100 g Himbeeren	Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren, durch
3 EL Puderzucker	ein Sieb in eine Schüssel streichen. Frischkäse
100 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia)	und Mascarpone begeben, glatt rühren. Gelatine
250 g Mascarpone	abtropfen, mit dem heissen Wasser auflösen,
1 EL heisses Wasser	mit 2 EL Frischkäsemasse verrühren und sofort gut
	unter die restliche Masse rühren. Die Vertiefung
	des Kuchens damit füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl
	stellen.

100 g Himbeeren	Kuchen mit den Beeren dekorieren.
100 g Brombeeren	
100 g Johannisbeeren	

Stück (1/2): 476 kcal, F 34 g, Kh 32 g, E 8 g



Kirschkuchen

 40 Min. + 20 Min. backen + 1 Std. kühl stellen

Blumen-Backform mit Muldenboden, gefettet

140 g Zucker	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
4 Eier	Zucker und Eier in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren. Von der Zitrone Schale dazureiben, Mehl und Kakaopulver mischen, daruntermischen.
1 Bio-Zitrone	Teig in die vorbereitete Form füllen.
140 g Mehl	
2 EL Kakaopulver	

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen auf ein Gitter stürzen, Muldenboden entfernen, auskühlen.

1 EL Puderzucker	Puderzucker und Kirsch verrühren. Kuchen damit beträufeln. Konfitüre auf den Kuchenboden verteilen.
2 EL Kirsch oder Wasser	
2 EL Kirschenkonfitüre	

2 dl Vollrahm	Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen, Schokolade daruntermischen. Die Vertiefung des Kuchens damit füllen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
1 Päckli Rahmhalter	
50 g Schokoladenspäne	

200 g tiefgekühlte Kirschen, aufgetaut	Kirschen auf einem Sieb abtropfen, dabei 1 EL Flüssigkeit auffangen, beiseite stellen. Kirschen mit dem Zucker mischen. Kuchen mit den Kirschen und dem Meringue dekorieren. Kirschsafte auf dem Kuchen verteilen.
1 EL Puderzucker	
20 g Meringue	

Stück (1/2): 238 kcal, F 10g, Kh 31g, E 5g



Heidelbeerkuchen

 40 Min. + 30 Min. backen + 2 Std. kühl stellen

Blumen-Backform mit Muldenboden, gefettet

100 g Butter , weich	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
200 g Zucker	Butter, Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Von der Orange Schale dazureiben, Saft auspressen, mit der Milch darunterühren.
1 Prise Salz	
2 Eier	
1 Bio-Orange	
1 dl Milch	

100 g gemahlene Mandeln	Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
180 g Mehl	
1 TL Backpulver	

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen auf ein Gitter stürzen, Muldenboden entfernen, auskühlen.

2 Blatt Gelatine	Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einlegen.
100 g Heidelbeeren	Heidelbeeren, Wasser, Zucker und Zimt in einer Pfanne mischen, zugedeckt ca. 2 Min. köcheln.
2 EL Wasser	Beeren pürieren, Gelatine abtropfen, sofort unter das heiße Heidelbeerpüree rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, auskühlen.
60 g Zucker	
½ TL Zimt	

150 g Rahmquark	Quark mit dem Schwingbesen unter die Heidelbeermasse rühren, Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Die Vertiefung des Kuchens damit füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
1 dl Vollrahm	

150 g Heidelbeeren	Kuchen mit den Heidelbeeren und Pfefferminze dekorieren.
2 Zweiglein Pfefferminze	

Stück (1/12): 333 kcal, F 17g, Kh 37g, E 7g



Zitronen-Quark-Kuchen

🕒 45 Min. + 30 Min. backen + 2 Std. kühl stellen

Blumen-Backform mit Muldenboden, gefettet

200 g **Butter**,
weich

200 g **Zucker**

1 Prise **Salz**

3 **Eier**

1 **Bio-Zitrone**

1 dl **Milch**

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren. Eier darunterrühren, ca. 2 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone Schale dazureiben, mit der Milch darunterrühren.

250 g **Mehl**

1 TL **Backpulver**

Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen auf ein Gitter stürzen, Muldenboden entfernen, auskühlen.

250 g **Magerquark**

50 g **Puderzucker**

1 Beutel **Gelatine
express**

(ca. 15 g)

1 **Bio-Zitrone**

1 dl **Vollrahm**

Quark, Puderzucker und Gelatine gut verrühren. Von der Zitrone Schale dazureiben, 2 EL Saft dazupressen, Rahm steif schlagen, unter die Masse ziehen. Die Vertiefung des Kuchens damit füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

100 g **Lemon Curd**

(z. B.

Fine Food)

Lemon Curd mit einem Löffel gleichmässig auf die Quarkmasse verteilen.

Stück (1/2): 376 kcal, F 20 g, Kh 42 g, E 8 g

