

**DAS GROSSE
MIX
BACKBUCH**

DANIELA & TOBIAS GRONAU



**DAS GROSSE
MIX
BACKBUCH**

**ÜBER 100 REZEPTE
FÜR DEN THERMOMIX®**



südwest

Inhalt

6 Wie wir zu **Thermomix®-Begeisterten** wurden

8 Infos zum **Backen** mit dem Thermomix®

10 **Hilfe** beim **Backen**

10 Die Bestandteile des Gerätes

11 Symbole und Funktionen

11 Reinigung des Mixtopfs

12 Richtig backen

13 Kleine Warenkunde

14 Wichtige Arbeitsschritte

15 Achtung

15 Hilfsmittel und Zubehör

15 Backformen



- 16 Grundteige** aus dem Thermomix®
- 32 Kuchen & Torten** aus dem Thermomix®
- 66 Süßes Gebäck** aus dem Thermomix®
- 100 Weihnachtsbäckerei** aus dem Thermomix®
- 110 Herzhaftes Gebäck** aus dem Thermomix®
- 134 Brot & Brötchen** aus dem Thermomix®
- 182 Backmischungen** aus dem Thermomix®
- 190** Register
- 191** Über die Autoren
- 192** Impressum



Wie wir zu Thermomix® - Begeisterten wurden

Ohne die leiseste Vorahnung, was uns erwartet, besuchten wir vor wenigen Jahren eine Thermomix®-Repräsentation, zu der wir eingeladen waren. »Thermomix® – was soll das denn sein? Braucht doch kein Mensch«, dachten wir uns. Wir hatten uns felsenfest versprochen, nichts zu kaufen. Einige Stunden später saßen wir stillschweigend im Auto und natürlich hatten wir den Durchschlag des unterschriebenen Kaufvertrags in der Hand. Als stolze Besitzer eines Thermomix® verbrachten wir nach einer endlos langen Lieferzeit gefühlte 24/7 mit unserem neuen Freund.

Bis heute haben wir zahlreiche Rezepte entwickelt, getestet und in Rezeptheften, unserem Blog auf will-mixen.de und in Büchern festgehalten. So zum Beispiel in unserem Kochbuch für den Thermomix®, das gut ankam. Nun freuen wir uns, hiermit unser großes Backbuch für den Thermomix® vorstellen zu können.

Warum wir wir so gerne mit unserem Thermomix® backen

Dank seiner Funktionsvielfalt ist der Thermomix® für jede Art von Teig bestens gerüstet. Alle Funktionen, die wir brauchen, bis ein werdendes Gebäck – ob Kuchen, Plätzchen, Brot oder Brötchen – in den Backofen kommt, sind in einer Maschine vereint.

Leichte Biskuitteige mit viel Ei werden dank des Rühraufsatzes wie von selbst luftig locker geschlagen. Saftige Rührkuchenteige mischen wir mit links, im wahrsten Sinne des Wortes. Mit der kraftvollen Teigknetstufe, in der die Mixtopfmesser im Intervallbetrieb den Teig links- und rechtsherum kneten, wird auch schwerer Teig gezähmt und perfekt, wie von Bäckerhand, geknetet.

Ja, wir haben wenig Zeit. Umso praktischer ist es, dass uns vom Thermomix® viel Arbeit abgenommen wird. Noch während wir uns dem Haushalt widmen oder das Frühstück vorbereiten, knetet der Thermomix® schon den Pizzateig fürs Mittagessen.

Unser Lieblingsküchenhelfer verbraucht wenig Platz in der Küche, sodass für alle weiteren Backschritte, wie z.B. das Ausrollen des Teiges, viel Raum bleibt.

Doch das ist noch nicht genug. Im Varoma-Einsatz des Thermomix® dämpfen wir unser Gebäck sogar. Brote und Brötchen trocknen nicht aus und werden saftig wie nie. Probiert es einmal aus!

Mehl einfach selbst gemacht

Kein Mehl mehr im Schrank zu Hause? Kein Problem! Dank des kraftvollen Motors und der scharfen Messer machen wir unser Mehl einfach selbst. Wir kaufen das ganze Korn, das noch die meisten wichtigen Mineralstoffe enthält, und bestimmen selbst den Mahlgrad. Das funktioniert z.B. super mit Weizen, Hafer, Dinkel, aber auch mit Sesam, Mohn und anderen Saaten.

Auch Fans von Low-Carb-Rezepten kommen voll auf ihre Kosten, denn Mehl aus Nüssen, das ja sehr schnell ranzig wird, wenn es nicht frisch ist, wird für unsere Kreationen in Sekunden je nach Bedarf grob oder fein gemahlen.

Wasserbad ade!

Mit dem Thermomix® zerkleinern wir unsere Schokolade und Kuvertüre in Sekundenschnelle vor und schmelzen sie zur weiteren Verarbeitung einfach direkt im Mixtopf. Dank eingebauter Thermostate hält der Thermomix® die Temperatur beim schonenden Erwärmen konstant und zuverlässig, sodass nichts anbrennen kann und das aufwendige, zeitintensive Wasserbad, bei dem wir stets fleißig rühren mussten, der Vergangenheit angehört. Wir geben die Kuvertüre einfach in Stücken in den Mixtopf, hacken sie einige Sekunden und schmelzen sie dann schonend, während wir uns längst wieder anderen Aufgaben widmen.

Frische Ideen aus der Backstube

Mittlerweile haben wir uns über die Frage: »Wer darf zuerst an den Thermomix®?« geeinigt. Jetzt heißt es vielmehr: »Wer darf zuerst sein neu entwickeltes Kuchenrezept ausprobieren?« Ja, und genau so sind wir zu unseren neuen Inspirationen rund um die verschiedensten Backkreationen gekommen!

Zu zweit gehen wir das Konzept an: Von der Entwicklung neuer ausgefallener, gut durchdachter Rezepte bis hin zur Probierphase – wobei wir uns auf Letztere natürlich immer am meisten freuen, ganz zu schweigen von unseren Freunden und Verwandten! Anschließend folgen zahlreiche Fotosets, um alles ins beste Licht zu rücken. Und weil uns das Entwickeln des Kochbuchs schon so große Freude bereitet hat, schließen wir also nun das Backbuch mit über 100 exquisiten Inspirationen an.

Zudem gibt es hilfreiche Tipps und Tricks rund um das Thema Kochen und Backen mit dem Thermomix® auf unserem Blog. Darin präsentieren wir qualitativ hochwertiges Zubehör für alle Thermomix®-Begeisterten, nicht nur für noch mehr Kochspaß, sondern auch praktische Hilfsmittel und süße Ideen passend zu unserem neuen Backbuch und zu jedem Anlass!

Wie heißt es so schön?

Auf die Törtchen, fertig, los: Lasst Euch von neuen und kreativen Rezeptideen, passend für jeden Anlass, inspirieren und erlebt unentdeckte Kräfte Eures Lieblings! Wir garantieren für genüssliche und ausgiebig getestete Köstlichkeiten für jede Naschkatze. Vermutlich steht Ihr gerade aufgeregt in der Küche, mit schweifendem Blick auf Euren Thermomix® und wartet darauf, endlich loslegen zu können. Aus diesem Grund halten wir Euch jetzt nicht länger auf. Wir wünschen Euch viel Spaß und Freude beim Entdecken und Schmecken.

Wir sind dann mal beim Naschen!
Daniela & Tobias Gronau



INFOS ZUM

BACKEN

MIT DEM THERMOMIX®



Hilfe beim Backen

Selbst gemachtes Gebäck schmeckt einfach am besten. Wir wissen, was in unserem Gebäck drin ist! Dabei hilft uns der Thermomix® (TM), eine Küchenmaschine, die zwölf Funktionen in einem Gerät vereint. Damit kann man zerkleinern, mahlen, rühren, kochen, dampfgaren, schlagen, vermischen, mixen, emulgieren, kneten, wiegen und kontrolliert erhitzen. Der TM5 hat mit 2200 Millilitern etwas mehr Fassungsvermögen als sein Vorgänger, der TM31, der nur 2000 Milliliter fasst. Die Rezepte aus diesem Buch können mit beiden Modellen zubereitet werden.

Die Bestandteile des Gerätes

Der Thermomix® besteht aus Grundgerät, Mixtopf, Mixmesser (mit Rühraufsatz), Mixtopfdeckel, Messbecher, Spatel, Gareinsatz und Varoma.

Gehäuse Die Schaltzentrale als grundsolides Tischgerät mit Display, Funktions-Wahltafel und Temperaturanzeige.

Mixtopf Ohne ihn läuft gar nichts. Mit Temperatursensoren und einer eingebauten Heizung im Boden ist er Kochplatte und Kochtopf in einem. Die praktische Ausbuchtung des Mixtopfandes ermöglicht es, Flüssiges direkt und ohne Kleckern umzufüllen.

Mixmesser Von weich bis kräftig kann es schneiden, mischen, kneten oder eben doch nur ganz sanft umrühren. Zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß verwenden wir in unseren Rezepten den Rühraufsatz, der wie ein Schmetterling auf das Messer gesetzt wird. Er darf nicht höher als auf Stufe 4 eingesetzt werden, da er sonst beschädigt werden kann.

Rühraufsatz Er kann auf das Mixmesser aufgesetzt werden.

Mixtopfdeckel Nur wenn der Deckel verriegelt ist, fängt das Gerät überhaupt erst an zu arbeiten. Durch seine Öffnung kann man Zutaten im laufenden Betrieb dazugeben. Pfiffig: Er hilft auch beim Abwiegen.

Messbecher Außer beim Dämpfen mit dem Varoma-Aufsatz wird der kleine (100 Milliliter) Messbecher in den Mixtopfdeckel eingesetzt. Ausnahmen werden extra erwähnt.

Spatel Um den Zerkleinerungsvorgang zu unterstützen, kann der Spatel während des Zerkleinerns durch die Deckelöffnung gesteckt und im Mixtopf bewegt werden. Dadurch werden die Zutaten in das Messer geschoben. Die Manschette des Spatels verhindert, dass dieser vom Mixtopfmesser erfasst wird. Der heiße Gareinsatz kann mithilfe des Hakens am Spatel sicher entnommen werden.

Gareinsatz Er wird zum Kochen oder Dampfgaren direkt in den Mixtopf eingesetzt. Die Zutaten werden nicht vom Mixmesser berührt. Außerdem kann der Gareinsatz beim Kochen ohne Messbecher als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel gesetzt werden. Der Vorteil ist, dass die Flüssigkeit als Dampf entweichen kann, ohne dass das Gargut herausspritzt. Der Gareinsatz dient auch als Sieb.

Varoma Er setzt sich zusammen aus Varoma-Behälter, Varoma-Einlegeboden und Varoma-Deckel. Der Varoma-Behälter wird zum Dämpfen von Zutaten auf den Thermomix® gesetzt. In den Rezepten steht dazu dann z. B.: **20 Minuten/Varoma/Stufe 1**. Eine Stufe muss immer eingestellt sein, einfach, damit der Thermomix® überhaupt loslegt. Das Messer dreht sich dann ganz langsam mit, was beim Dämpfen aber keine Rolle spielt. Auch



Mit aufgesetztem Rühraufsatz werden Ei und Zucker luftig locker aufgeschlagen.



Mehl lässt sich sehr gut selbst mahlen. Sogar bei ölhaltigen Saaten geht dies problemlos.

der Varoma-Einlegeboden hat Schlitz zum Dampfdurchlassen. Seine zwei passgenauen Griffe lassen ihn ganz einfach in den Varoma-Behälter einhängen. Darauf dämpft man z. B. Teigtaschen oder Brötchen.

Symbole und Funktionen

In den Rezepten werden folgende Symbole und Stufenangaben verwendet:

Linkslaufzeichen ↻ Bei diesem Zeichen wird die Linkslauf-Funktion des Thermomix® verwendet. Da sich das Mixmesser hier mit der stumpfen Seite voraus dreht, wird das Gargut vermischt, aber nicht mehr, bzw. sehr weiche Zutaten nicht mehr so stark zerkleinert. Wichtig: Wird das Zeichen im nächsten Arbeitsschritt nicht mehr angezeigt, muss der Linkslauf deaktiviert werden!

120 °C-Varoma-Zeichen  Bei diesem Zeichen wird die Temperatur des TM31 auf Varoma eingestellt, beim TM5 auf 120 °C.

Knetstufe Sie dient dem Kneten von schweren Teigen.

Sanfrührstufe Mit ihr werden die Zutaten sehr schonend miteinander verrührt.

Reinigung des Mixtopfs

Muss der Mixtopf während eines Rezeptes gereinigt werden, geben wir diesen Schritt vor.

Mixtopf ausspülen Bei dieser Angabe im Rezept reicht es, den Mixtopf grob mit Wasser auszuschwemmen.

Mixtopf spülen Bei dieser Angabe im Rezept muss der Mixtopf für den nächsten Arbeitsschritt komplett gereinigt und gut abgetrocknet werden.

Messer reinigen Um das Messer von Teigresten zu befreien, stellt man am besten 5 Sekunden/Stufe 10 ein. Die Reste lassen sich dann mit dem Spatel vom Mixtopfrand entnehmen.



Stäbchenprobe: Haftet nach dem Herausziehen des Stäbchens noch flüssiger Teig daran, erhöhen wir die Backzeit.

sind beim Backen ein paar Punkte – von Backzeit bis Stäbchenprobe – zu beachten.

Zubereitungszeit Diese Zeitangabe umfasst alle Arbeitsschritte, in denen aktiv am Rezept gearbeitet wird, wie z. B. das Waschen und Schälen der Zutaten.

Gesamtzeit Die Gesamtzeit umfasst die Zubereitungszeit, in der aktiv an einem Rezept gearbeitet wird, sowie die Zeit, in der der Thermomix® ohne Zutun alleine arbeitet. Wenn parallel keine Arbeitsschritte im Rezept erfolgen, sind Abkühlzeiten und Gefrierzeiten nicht mit einberechnet und werden extra angegeben.

Gar- und Rührzeiten Die Gar- und Rührzeiten sind abhängig von der Menge und Qualität der Zutaten. Abhängig von vielen Faktoren, benötigen natürliche Zutaten wie Mehle manchmal etwas mehr oder weniger Flüssigkeit als in unseren Rezepten angegeben. Auch der Reifegrad von Obst und Gemüse hat Einfluss auf Geschmack, Konsistenz und Aussehen des Gebäcks.

Backzeiten Backzeiten sind abhängig vom Backofen, denn es gibt ja verschiedene Modelle von unterschiedlichen Herstellern. Auch Größe und Material der Backform, sehr kalte oder tiefgekühlte Zutaten sowie der Umstand, ob der Backofen vorgeheizt wurde oder nicht, haben Einfluss auf die Backzeit. Aus diesem Grund sind die in den Rezepten angegebenen Backzeiten Richtwerte. Während des Backens sollte der Bräunungsgrad des Gebäcks immer im Blick behalten werden, um das gewünschte Ergebnis zu erlangen.

Ober-/Unterhitze Die Rezepte in diesem Buch schlagen vor, den Backofen vorzuheizen. Unsere Kuchen, Brote und Gebäcke werden mit Ober- und Unterhitze gebacken, dennoch sind auch Temperatureinstellungen zu Umluft und Gas als Richtwerte in Klammern angegeben – soll nur mit Umluft gebacken werden, wird dies explizit im Rezept angegeben. Soll anderes Gebäck mit Umluft gebacken werden, könnt Ihr auch zwei Bleche gleichzeitig backen und am besten nach der Hälfte der Backzeit die Backbleche in der Höhe tauschen und gleichzeitig drehen, damit die Backwaren gleichmäßig gebräunt werden.

Stäbchenprobe Nach dem Backen sollte mit einer Stäbchenprobe geprüft werden, ob das Gebäck durchgebacken ist. Dafür wird ein Zahnstocher oder langer Holzspieß in die Mitte des Gebäcks gestochen. Nach dem Herausziehen darf kein flüssiger Teig am Stäb-

Mixtopf endreinigen Der Mixtopf lässt sich am besten direkt nach dem Gebrauch reinigen. Dazu ein paar Tropfen Geschirrspülmittel und 500 Gramm Wasser in den Mixtopf geben, auf Stufe 6 stellen und den Linkslauf mehrfach ein- und ausschalten. Bei Bedarf mit einer Bürste oder einem Spültuch nacharbeiten. Danach gut abtrocknen.

Richtig backen

Um das beste Resultat nach dem persönlichen Geschmack zu bekommen,

chen mehr kleben, sonst muss das Gebäck weitergebacken werden. Ist das Gebäck schon ausreichend gebräunt, kann es mit Alufolie vor zu starker Bräunung geschützt werden.

Klopfprobe Beim Brotbacken empfehlen wir eine Klopfprobe. Dazu auf den Boden des Brotes klopfen. Wenn es »hohl« klingt, ist es durchgebacken.

Kleine Warenkunde

Möglichst saisonal, regional und naturbelassen – das ist unser Credo beim Einkaufen. Die Auswahl der Zutaten richtet sich dabei natürlich nach den Rezepten.

Mehl Wenn nicht anders beschrieben, wird in diesem Kochbuch Mehl Type 405 verwendet. Die Typbezeichnung dient der Einteilung des Mehls in verschiedene Sorten und beschreibt den Mineralstoffgehalt in Milligramm pro 100 Gramm. Je höher die Mehltypen ist, desto mehr Teile der Schale des Kornes sind im Mehl verarbeitet. Dadurch sind auch mehr Mineralstoffe des Kornes noch vorhanden. Für Vollkornmehl wird das gesamte Korn verarbeitet. 100 Gramm bis 250 Gramm Getreidekörner in den Mixtopf geben und 1 Minute/Stufe 10 mahlen. Beim Austausch der Mehlsorten untereinander kann sich die benötigte Flüssigkeitsmenge ändern.

Eier Alle in den Rezepten verwendeten Eier haben die Größe M.

Zucker Wenn keine andere Zuckerart angegeben ist, verwenden wir weißen Feinkristallzucker. Dieser kann nach eigenem Geschmack auch durch braunen Zucker ersetzt werden. Wir finden, dass der leicht karamellige Geschmack zu fast jedem Gebäck passt. Für feinen Puderzucker 200 Gramm Zucker in den Mixtopf geben und 30 Sekunden/Stufe 10 pulverisieren.

Milch & Milchprodukte Wir verwenden unentrahmte Vollmilch (3,5 % Fett), ungesalzene Butter – wobei für weiche Butter diese einige Zeit vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank genommen wird –, Vollrahmsahne mit einem Anteil von mindestens 30 % Fett und Naturjoghurt mit 3,5 % Fett.

Hefe In unseren Rezepten verwenden wir ausschließlich frische Hefe in Würfelform. Diese kann aber auch durch Trockenhefe aus Päckchen ersetzt werden. Die Triebkraft eines Würfels Frischhefe (42 Gramm) entspricht etwa zwei Päckchen Trockenhefe (je 7 Gramm). Die optimale Temperatur, damit die Hefe im Teig gut arbeitet und der Teig aufgeht, liegt bei 32 °C. Aus diesem Grund lässt man Hefeteig vor dem Backen ruhen, damit er schön aufgehen kann.

Nüsse, getrocknete Früchte und Mandeln Wir verwenden geschälte (auch braune Mandeln genannt) und blanchierte Mandeln. Beim Blanchieren wird die braune Außenhaut der Mandel entfernt. So leicht blanchiert man geschälte Mandeln: 500 Gramm Wasser und 200 Gramm Mandeln in den Mixtopf geben, 8 Minuten/100 °C/Linkslauf/Stufe 1 aufkochen. In den Gareinsatz schütten, abkühlen lassen, mit den Fingern aus der Haut drücken und wie gewünscht weiterverarbeiten. Achtung: Sollen die blanchierten Mandeln gemahlen werden, müssen sie komplett getrocknet sein.

Obst Wenn möglich verwenden wir Biofrüchte, vor allem Orangen und Zitronen, bei denen die Schale Bestandteil des Rezeptes ist.

Wichtige Arbeitsschritte

Am besten legt man sich alle Zutaten und Hilfsmittel bereit, bevor man mit dem Zubereiten der Teige, Füllungen, Beläge und Überzüge beginnt. Bei den Mengenangaben von Obst und Gemüse in den Rezepten sind die Putzverluste bereits miteingerechnet.

Wiegen Um Zutaten außerhalb des Mixtopfes zu wiegen, einfach eine Schüssel auf den Deckel des Thermomix® stellen, die Tara-Taste drücken und die Zutaten einwiegen. Feste Zutaten können auch ohne Behältnis direkt auf dem Deckel des Mixtopfes gewogen werden. Zum genauen Abwiegen kleiner Mengen bietet es sich an, den Messbecher mit der Messöffnung nach oben in den Mixtopfdeckel zu setzen und darin einzuwiegen. Auch flüssige Zutaten werden in den Rezepten in Gramm angegeben.

Waschen Obst und Gemüse sollten vor der Verarbeitung im Thermomix® gründlich unter fließendem kaltem Wasser gereinigt werden, danach am besten mit etwas Küchenpapier trockengetupft und auch nach Bedarf geputzt werden.



Mahlen Mit dem Thermomix® mahlen wir unser Mehl nach dem gewünschten Feinheitsgrad einfach selbst. Die Nährstoffe bleiben im ganzen Korn länger erhalten und so landen mehr wertvolle Inhaltsstoffe direkt in unserem Essen, als bei der Verwendung von bereits fertigem Mehl, bei dem der Nährstoffabbau schon direkt nach dem Mahlen in der industriellen Mühle begonnen hat. So haben wir jederzeit frisches Mehl.

Emulgieren Bei der Zubereitung einer sämigen Sauce wird das Öl bei eingesetztem Messbecher auf den Thermomix®-Deckel gegossen und es träufelt dann langsam durch die Schlitze zwischen Messbecher und Mixtopfdeckel.

Zutaten werden im Mixtopf oder in einem Gefäß auf dem Mixtopfdeckel gewogen.

Achtung

Bei aller Freude am Backen sollten ein paar Hinweise während der Zubereitung beachtet werden, damit keine Missgeschicke passieren:

Wachsam sein Der Thermomix® ist kraftvoll, sehr kraftvoll. Daher ist das Kneten schwerer Teige ein Kinderspiel für ihn. Trotz der »Anti-Rutsch-Standfüße« kann es passieren, dass das Gerät durch die Unwucht beim Kneten verrutscht. Behaltet den Thermomix® beim Kneten schwerer Teige also bitte im Auge.

Öffnen der Backofentür Bei allen Broten, Brötchen, Kuchen und Gebäckstücken, bei denen ein Gefäß mit heißem Wasser beim Backvorgang in den Backofen gestellt wird, gilt der Warnhinweis: Achtung! Beim Öffnen des Backofens entweicht heißer Dampf!

Hilfsmittel und Zubehör

Für unsere Rezepte brauchen wir oft Backpapier, zuweilen auch Alufolie und Backformen. Alle zusätzlich benötigten Hilfsmittel, auch zum Vorbereiten der Backbleche und Formen, haben wir unter »Außerdem« zusammengefasst, damit man auf einen Blick sieht, was man neben den Zutaten braucht.

Backpapier Mit Backpapier ausgelegt klebt nichts am Backblech fest.

Teigkarte Sie hilft beim Abschneiden, Lösen, Teilen und Formen von Teigen aller Art.

Nudelholz oder Teigroller Aus Holz oder mit Silikon beschichtet. Ein Mini-Teigroller ermöglicht es, den Teig auch in Formen oder dem Backblech auszurollen.

Geschirrtuch Zum Abdecken von Hefeteigen in der Ruhezeit – um sie vor Zugluft und vor dem Austrocknen zu schützen–, sowie zum Aufrollen von Biskuitteig dienen saubere Küchenhandtücher aus Baumwolle.

Kuchengitter Dieses Hilfsmittel dient dem Auskühlen des Backwerks und zum Abtropfenlassen einer Glasur.

Backformen

Soll ein Gebäck gut gelingen, ist das Nachvollziehen des Rezeptes ebenso wichtig wie die Wahl der passenden Backform. Aus welchem Material diese ist, ist zweitrangig.

Auflauf- und Tarteformen Sie sind entweder aus Metall, Glas, Porzellan oder Silikon.

Springformen Sie sind meist rund oder herzförmig und haben als Wand einen Ring, der sich öffnen lässt.

Metall Je nach Rezept mit Backpapier ausgekleidet oder eingefettet und bemehlt oder bezuckert, damit der Teig nicht an der Form kleben bleibt.

Silikon Bei Verwendung von Silikonformen ist kein Einfetten nötig, das Gebäck löst sich nach dem Backen einfach aus der Form. Eventuell müssen längere Backzeiten eingerechnet werden. Wichtig ist, dass im Silikon keine Weichmacher verwendet werden.

Muffinblech aus Metall oder Silikon Darin sind zwölf Mulden eingearbeitet. Metallbleche werden gefettet und gemehlt oder gezuckert. Dies ist bei Silikonförmchen nicht nötig. Man kann das Muffinblech auch mit Papierförmchen auslegen.



REZEPTE

GRUNDTEIGE

AUS DEM THERMOMIX®



Hefeteig

Zubereitungszeit süß: 15 Minuten • Gesamtzeit: 15 Minuten + 1 Stunde Ruhezeit

Zubereitungszeit salzig: 10 Minuten • Gesamtzeit: 10 Minuten + 1 Stunde Ruhezeit

Für je 1 Backblech (je 20 Stücke)

Grundrezept

Süßer Hefeteig:

- 1 Würfel Hefe
- 200 g Milch
- 90 g Zucker
- 100 g Butter
- 500 g Weizenmehl
Type 550
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Grundrezept

Salziger Hefeteig:

- 1 Würfel Hefe
- 500 g Weizenmehl
Type 550
- 240 g lauwarmes
Wasser
- 35 g Olivenöl
- 1 ½ TL Salz
- ½ TL Zucker

1. Für den süßen Teig Hefe in den Mixtopf bröseln. Milch dazugeben und **1 Minute/37 °C/Stufe 1** erwärmen. Zucker in den Mixtopf geben und **1 Minute/Stufe 2** vermengen. Butter in Stücke schneiden. Butterstücke, Mehl, Ei und Salz in den Mixtopf geben und **5 Minuten/Knetstufe** zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Tuch zudecken (Bild 1) und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (Bild 2). Den Teig ausrollen (Bild 3) und nach Rezept backen.
2. Für den salzigen Teig Hefe in den Mixtopf bröseln. Mehl, Wasser, Öl, Salz und Zucker dazugeben und **3 Minuten/Knetstufe** kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen. Nach Rezept backen.

Info: Hefe mag es gerne etwas wärmer, deshalb wird beim süßen Teig die Milch mit der Hefe im ersten Schritt kurz erwärmt.

Nährwerte/Stück süßer Teig:

156 kcal • 4 g Eiweiß • 23 g Kohlenhydrate • 5 g Fett

Nährwerte/Stück salziger Teig:

106 kcal • 3 g Eiweiß • 18 g Kohlenhydrate • 2 g Fett



1.



2.



3.

Mürbeteig

Zubereitungszeit je: 10 Minuten • Gesamtzeit: 10 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit

Für 1 Tarte (8 Stücke)

Grundrezept

Mürbeteig für Tartes:

- 240 g Mehl
- 120 g kalte Butter
- 1 TL Salz
- 80 g Wasser

Für 1 Backblech (ca. 50 Stück)

Grundrezept

Süßer Mürbeteig für Plätzchen:

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- Frischhaltefolie
- Backpapier
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Plätzchenausstecher

1. Für den Tarte-Mürbeteig Mehl, Butter, Salz und Wasser in den Mixtopf geben und **25 Sekunden/Stufe 4** verrühren. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen. Nach Rezept backen.
2. Für den süßen Mürbeteig für Plätzchen Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sekunden/Stufe 10** pulverisieren. Butter in Stücke schneiden. Butterstücke, Mehl, Eigelb und Salz zufügen und mithilfe des Spatels **40 Sekunden/Knetstufe** kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen. Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 12 bis 15 Minuten backen.

Tipp: Teig gekühlt verarbeiten, weil er sonst klebt. Wird er beim Ausrollen bröselig und bricht, mit etwas Milch neu durchkneten.

Nährwerte/Stück Tarteteig:

217 kcal • 3 g Eiweiß • 22 g Kohlenhydrate • 13 g Fett

Nährwerte/Stück Plätzchenteig:

60 kcal • 1 g Eiweiß • 6 g Kohlenhydrate • 4 g Fett

Info: Soll Mürbeteig für eine Füllung dienen, wird er zunächst blindgebacken. So backt er nicht hoch, backt durch und wird knuspriger. Dafür Teig in die Backform einpassen (Bild 1), Löcher hineinstechen (Bild 2), mit Backpapier bedecken und dieses mit trockenen, rohen Hülsenfrüchten (z.B. Erbsen) beschweren (Bild 3). Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 10 Minuten backen, Hülsenfrüchte und Papier entfernen und nach Rezept füllen oder belegen.



1.



2.



3.