

Hauptsache Kuchen

Ob herzhaft oder süß, vom Backblech oder aus der Form – schon dem herrlichen Duft frisch gebackener Kuchen kann niemand widerstehen.



Neu: 100 Rezepte fürs ganze Jahr.
Leicht und einfach für Singles und Familien. Von TV piccolo für nur 1,99 € jetzt überall im Handel.

Möhren-Zucchini-Törtchen

30 Min.



Foto: Sanella

1. Mehl, Margarine, Salz und 1 Ei verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
2. Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser ca. 4 Minuten garen; abtropfen lassen. Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomaten halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen.
3. 4 Quicheförmchen (à 16 cm Ø) einfetten. Den Teig in 4 Portionen

teilen und die Förmchen damit auslegen, den Rand festdrücken. Je 1 Tomatenhälfte in die Teigmitte setzen und die Zucchini- und Möhrenscheiben schuppenförmig darumlegen.

4. Restliche Eier und Sahne verquirlen. Mit Bouillon, evtl. Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiersahne über das Gemüse gießen. Die Törtchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/ Umluft: 175 °C) 20–25 Minuten backen.

Ruhezeit: 30 Min./Backzeit: 25 Min.

Zutaten für 4 Stück

Für den Teig

200 g Mehl
100 g Margarine,
z.B. Sanella
1 Prise Salz
1 Ei

Für den Belag

3 Möhren
2 kleine Zucchini
2 kleine Tomaten
2 Eier
150 g Schlagsahne
1 1/2 TL Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer, Muskat

Flammkuchen mit Zwiebeln

30 Min.



Fotos: Knorr, Sanelia

Mit Pfiff

Zutaten für 4 Stück

Für den Teig
400 g Weizenmehl (Type 550)
1 Päckchen Trockenhefe
Salz, Zucker
5 EL Keimöl

Für den Belag
4 rote Zwiebeln
100 g Lachsschinken
100 g Emmentaler
200 g Crème fraîche
200 g körniger Frischkäse
2–3 TL Knorr Kräuterlinge
»Frühlingskräuter«
1 Knoblauchzehe
Pfeffer
einige Stiele Oregano

- Mehl, Trockenhefe, 1/2 TL Salz und 1 Prise Zucker, 1/4 l (250 ml) lauwarmes Wasser und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Inzwischen Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben, Lachsschinken in Streifen schneiden. Käse raspeln. Crème fraîche und Frischkäse mit Kräuterlinge verrühren. Knoblauch schälen, durch die Presse dazudrücken und mit Pfeffer abschmecken.
- Teig in 4 Stücke teilen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Teigfladen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Mit der Crème fraîche-Mischung bestreichen und mit Zwiebeln und Schinkenstreifen belegen, mit Käse bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) in

20–25 Minuten goldgelbbacken. Mit Oreganoblättchen garnieren.

Ruhezeit: 30 Min./Backzeit: 25 Min.



Geht gut: Hefeteig

Mit den Knethaken des Handrührgerätes und mit der Küchenmaschine gelingen Hefeteige in 5–10 Minuten. Der Teig ist fertig, wenn er glatt und seidig aussieht, von selbst einen Ball formt und sich vom Schüsselboden löst.

Pro Stück: 3441 kJ/824 kcal

Gemüse-Speck-Kuchen

45 Min.

- Mehl, Trockenhefe, 200 ml lauwarmes Wasser, Olivenöl und 1 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Speck würfeln, in einer beschichteten Pfanne braten und beiseite stellen. Gemüse putzen, waschen, klein schneiden und in kochendem Wasser ca. 3 Minuten dünsten.
- Gemüse in einem Sieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Milch, Kräuterlinge, Speck

- und Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Hefeteig kräftig durchkneten. Ein tiefes Backblech (Fettpfanne) mit Backpapier auslegen. Teig auf Blechgröße ausrollen, auf das Papier legen und einen Rand formen.
- Gemüse auf dem Teig verteilen. Eiermilch darüber gießen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) in ca. 45 Minuten goldgelb backen.

Ruhezeit: 30 Min./Backzeit: 45 Min.

Zutaten für 8 Stücke

375 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
4 EL Olivenöl,
z. B. von Bertolli
Salz, 150 g durchwachsener Speck
500 g Möhren
500 g Broccoli
250 g Fenchel
1 Stange Lauch (Porree)
1 Kohlrabi (ca. 150 g)
1/2 l (500 ml) Milch
2 EL Knorr Kräuterlinge
»Gartenkräuter«
6 Eier, Pfeffer, Muskat
100 g geriebener Käse

Für Gäste

Pro Stück: 1640 kJ/393 kcal



Fotos: Bertolli

Schnelle Quiche mit Erdnüssen

- 1 Beutel Mondamin Pizza-Teig mit 1/8 l Wasser verkneten. 50 g gehackte Erdnüsse unterkneten. 4 Quicheförmchen (à 14 cm Ø) fetten, mit Teig auslegen.
- 6 Eier mit 300 ml Milch, Salz und Pfeffer verrühren. 750 g in Öl gedünstete Lauchringe unterheben.
- Gemüse auf die Förmchen verteilen und bei 175 °C ca. 45 Minuten backen. Mit Kürbiskernen bestreuen.



Foto: Mondamin

Saftige Zutaten unter goldgelber Kruste. Ein Fest für alle Gemüsefans.

Pro Stück: 2593 kJ/622 kcal

30 Min.

Apfelkuchen mit Guss

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/ Umluft 175 °C) 35–45 Minuten backen.

Kühlzeit: 60 Min./Backzeit: 45 Min.

Pro Stück: 1694 kJ/404 kcal

Traubentörtchen

1. Aus 300 g Mehl, 200 g gut gekühlter Margarine, z.B. Sanella, 100 g Zucker und 3 Eigelb einen Mürbeteig kneten, zu einer Kugel formen und 30 Minuten kühlen. Muffinblech mit 12 Vertiefungen fetten.

2. Teig in 12 Portionen teilen, mit den Händen etwas flachdrücken und die Formen damit auskleiden.

3. Für den Belag 250 g kernlose Weintrauben waschen und auf dem Teig verteilen.

4. 200 g Crème fraîche mit 2 Eiern, 1–2 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Über die Weintrauben geben.

5. Die Törtchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/ Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten backen. Aus den Formen stürzen und abkühlen lassen.



Liebt es kalt: Mürbeteig

Mürbeteige mögen keine Wärme. Deshalb sollten auch alle Zutaten gekühlt sein. Den Teig nicht zu intensiv oder zu lange kneten, sonst wird er brüchig und bröselig.

Viel Frucht

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig

400 g Mehl
1 Prise Salz
1 gehäufte TL Backpulver
100 g Zucker
2 Eier
200 g Margarine,
z.B. Sanella

Für den Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel,
z.B. Boskop
200 g Marzipanrohmasse
200 g Schmand oder
Crème fraîche
4 Eier
3 EL Zucker
3 EL gehobelte Mandeln

1. Mehl, Salz, Backpulver, Zucker, Eier und Margarine zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen von einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

2. Inzwischen die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden und mit dem Schmand glatt rühren. Eier und Zucker unterrühren.

3. Tiefes Backblech (Fettpfanne) des Backofens mit Fett ausstreichen. Den Teig darauf ausrollen und am Rand etwas hochziehen. Die Apfelspalten auf dem Teig verteilen. Den Marzipanguss gleichmäßig darübergießen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen.