



DE

Cake Factory



Tefal®

Goldene Regeln zum Gelingen Ihrer Kuchen

1. Beachten Sie die im Rezept angegebenen Mengenverhältnisse

Beispiel :

- Ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Butter und Mehl ist wichtig. Mit einem größeren Butteranteil wird der Kuchen nach Ablauf der vorgesehenen Zeit nicht ganz durchgebacken sein.

2. Folgen Sie den Zubereitungsanleitungen des Rezeptes

Beispiel :

- Die Beschaffenheit des Teigs kann mit bestimmten Handgriffen verändert werden. Wenn Sie die Mischung eines flüssigen Kerns mit dem Schneebeisen schlagen, wird der Kern zu fest sein.

3. Halten Sie sich genau an die Reihenfolge und den Ablauf des Rezeptes

Beispiel :

- Die Schritte eines Rezeptes werden nicht willkürlich beschrieben. Wenn Sie die Abkühlzeit im Gefrierfach verkürzen, wird der Kern zu flüssig sein.

4. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten hochwertige Zutaten verwendet werden

Beispiel :

- Verwendung einer Butter mit mindestens 80 % Fettgehalt und eine Schokoladensüßspeise mit mindestens 50 % Kakaoanteil.

- Tipps -

Achten Sie darauf, dass Ihre Mischung sich gleichmäßig auf Zimmertemperatur abkühlt, bevor Sie sie in die Formen gießen.

Lassen Sie Ihren Kuchen nicht in der Cake Factory abkühlen, Ihr Kuchen wird weiter backen.



Cake Factory

Dessert

Weißer Schokoladenkuchen	P4	Cœurs coulants mit Beerenobst	P6
Brownie mit Walnüssen	P5	Cœurs coulants mit Schokolade	P7
Cupcakes für Chocoholics	P5	Mango-Haselnuss-Riegel	P7
Tiramisu-Cupcakes	P6		

Zwischenmahlzeit

Marmorkuchen mit Vanille	P8	Muffins mit Schokostücken	P.11
und Schokolade	P8	Cupcakes mit Spekulatius®	P.12
Apfelkuchen	P9	Mini-Lebkuchen	P.12
Biskuitkuchen mit Marmelade	P9	Power-Balls	P.12
Tarte Tatin	P10		
Joghurt-Kuchen	P10		

Tea Time

Blaubeer-Muffins	P13	Zitronenkuchen mit Mohn	P.15
Karotten-Muffins	P14	Mandelbiskuit	P.16
Gugelhupf	P14	Baisers natur	P.16
Himbeerkuchen	P15		



Schwierigkeitsstufen Die Programme

Sehr einfach

Einfach

Relativ schwierig

Schwierig

Manuelles Programm

Große Kuchen

Portionskuchen

Cœurs coulants

Baisers

Schokolade schmelzen

*Programm erfordert den Gebrauch einer passenden Form, bitte lesen Sie diesbezüglich die Bedienungsanleitung.





Dessert



Weißer Schokoladenkuchen

15 min.

30 min.



Zutaten

100 g weiße Koch-
und Backschokolade
40 g Butter
50 g Quark
40 g Zucker

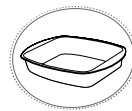
2 Eier
25 g Mehl
40 g Preiselbeeren

Rezept

- Butter und weiße Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* Melt in einer geeigneten Backform 9 Minuten schmelzen lassen. Den Quark dazugeben.
- In einer Schüssel Eier und Zucker mit dem Mixer vermengen.
- Die Schokoladenmasse hinzugeben.
- Mehl unterheben und alles gut verrühren.
- Die Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Dann die Masse hineingießen.
- Die Preiselbeeren oben auf die Mischung geben und die Form in die Cake Factory setzen.
- Das Programm *P1-Große Kuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
- Vor dem Ausformen 3 Minuten stehen lassen.



Sie können Preiselbeeren durch Himbeeren oder Johannisbeeren ersetzen.



Brownie mit Walnüssen

35 min.

25 min.



Zutaten

2 Eier und 1 Eigelb
200 g dunkle Koch-
und Backschokolade
100 g Butter

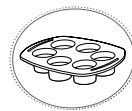
100 g Zucker
75 g Mehl
75 g Walnüsse

Rezept

- Butter und Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 13 Minuten schmelzen lassen.
- In einer Schüssel Eier und Zucker mit vermengen und dann das Mehl hinzugeben.
- Die Schokolade unter die Masse rühren, bis sie glatt ist.
- Die gehackten Walnüsse dazugeben und umrühren.
- Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
- Das Programm *P1-Große Kuchen*, 25 Minuten lang laufen lassen.
- Vor dem Ausformen 10 bis 15 Minuten stehen lassen.



Sie können die Walnüsse auch durch Pekannüsse ersetzen.



Cupcakes für Chocoholics

35 min.

20 min.



Zutaten

20 cl flüssige Sahne
100 g dunkle Koch- und
Backschokolade

90 g dunkle Koch-
und Backschokolade
60 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
60 g Schokotropfen

70 g Butter
1 Ei
60 g Zucker
6 cl Milch
2 Esslöffel Puderzucker

Rezept

Kuchen

- Butter und 90 g Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 13 Minuten schmelzen lassen.
- In der Zwischenzeit das Mehl, das Backpulver und die Schokostückchen in eine kleine Schüssel geben.
- In einer zweiten Schüssel das Ei mit dem Zucker verquirlen und die geschmolzene Schokoladenbuttermischung dazugeben.
- Den Inhalt der beiden Schüsseln vermengen und die Milch unterrühren.
- Gleichmäßig auf die 6 Formen verteilen.
- In die Cake Factory schieben und Programm *P2-Portionskuchen*, 20 Minuten lang laufen lassen.
- Einige Minuten ruhen lassen und dann ausformen.

Guss

- Restliche Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 11 Minuten schmelzen lassen. Die Form herausnehmen und sie an einen kühlen Ort stellen.
- In einer Schüssel die Schlagsahne aufschlagen und nach und nach den Puderzucker dazugeben.
- Die Schokolade nach und nach über die Schlagsahne gießen und dabei verquirlen.
- Schokoladenschlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Spitze geben und jeden Cupcake dekorieren.
- Bis zum Servieren kühl aufbewahren.



Verwenden Sie Qualitätsschokolade mit einem Kakaoanteil zwischen 50 und 60 %.



Tiramisu-Cupcakes

30 min. + 30 min.
au frigidaire



Zutaten

100 g Mehl
5 g Backpulver
2 Eiweiß
80 g Zucker

80 g Butter
5 cl Milch
15 cl flüssige Sahne
150 g Mascarpone

2 Esslöffel Puderzucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
15 cl Espresso

Rezept

Kuchen

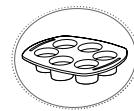
1. Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel vermengen.
2. Das Eiweiß unter Zugabe von einer Prise Salz steif schlagen und das Mehl vorsichtig unterrühren.
3. Butter mit dem Programm *Ps-Schokolade* schmelzen für 3 Minuten schmelzen, dann in die Masse geben. Zum Schluss die Milch dazugeben und verrühren.
4. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
5. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen.
6. Nicht ausformen. Etwa 5 cl Kaffee auf jeden Cupcake gießen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Guss

7. Schlagsahne aufschlagen, dann Mascarpone, Puderzucker und Vanille hinzufügen.
8. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Spitze geben.
9. Cupcakes mit Mascarpone-Mousse dekorieren. Bis zum Servieren kühl aufbewahren.



Dekorieren Sie Cupcakes erst in letzter Minute, dann erzielen Sie die besten Ergebnisse!



Cœurs coulants mit Schokolade

15 min.



Zutaten

3 Eier
180 g dunkle Koch- und Backschokolade
150 g Butter

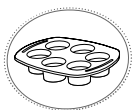
75 g Zucker
45 g Mehl

Rezept

1. Butter und Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade* schmelzen für 13 Minuten schmelzen lassen.
2. In einer Schüssel Zucker, Mehl und Eier vermengen.
3. Die Schokolade unter die Masse rühren.
4. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.



Hierzu passt sehr gut Vanillesoße.



Cœurs coulants mit Beerenobst

12 min. + 4 Stunden
im Gefrierschrank



Zutaten

3 Eier
180 g weiße Koch- und Backschokolade
70 g Butter

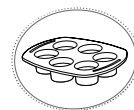
30 g Zucker
90 g Mehl
75 g Beerenobst-Püree

Rezept

1. Eiswürfelschale mit Beerenobst-Püree befüllen, um die Füllung der Kuchen herzustellen.
2. Mindestens 4 Stunden im Gefrierfach stehen lassen.
3. Butter und Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade* schmelzen für 9 Minuten schmelzen lassen.
4. In einer Schüssel Eier und Zucker vermengen.
5. Die Schokolade unter die Masse rühren.
6. Mehl zugeben und verrühren.
7. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen.
8. Die Beerenobst-Füllung in die Mitte jedes Kuchens geben und leicht andrücken, damit sie mit dem Teig bedeckt ist. Die Formen in die Cake Factory stellen.
9. Das Programm *P3-Cœurs coulants*, 22 Minuten lang laufen lassen.
10. Lauwarm ausformen.



Bereiten Sie Ihre Beerenobst-Füllung am Vortag vor, um Zeit zu sparen.



Mango Haselnuss Riegel

20 min.



Zutaten

145g Haferflocken
90g getrocknete Mango
2 EL Honig

180g gemahlene Haselnüsse
180ml Apfelsaft
3 EL geriebene dunkle Schokolade

Rezept

Kuchen

1. Haferflocken sehr fein hacken, dass sie wie Mehl sind.
2. Mango ebenfalls in einem Mixer zu sehr kleinen Stücken zerkleinern.
3. Nun alle Zutaten bis auf die Schokolade miteinander vermischen und mit den Händen sehr gut durcharbeiten.
4. Schneiden Sie sich ein Stück Karton auf die Größe der Minikuchen-Mulden zurecht und verkleiden Sie es mit etwas Alufolie oder Frischhaltefolie. Teilen Sie die Masse auf die 6 Formen auf und pressen Sie mit Hilfe der kleinen Pappplatte die Masse zu einem wirklich kompakten „Brikett“.
5. Streuen Sie die Schokolade über die 6 Riegel und geben Sie die Form in die Cake Factory. Starten Sie das Müsli-Riegel-Programm.
6. Am Ende des Programms die Müsli-Riegel erst im Kühlschrank auskühlen lassen, bevor Sie sie aus der Form nehmen und dann am besten noch einmal schräg teilen, damit die einzelnen Riegel nicht zu groß werden.



Verwenden Sie Qualitätsschokolade mit einem Kakaoanteil zwischen 50 und 60 %.





Zwischenmahlzeit



Marmorkuchen mit Vanille und Schokolade



15 min.



45 min.



Zutaten

4 Eier

120 g Puderzucker

120 g Puderzucker

150 g weiche Butter

10 cl Milch (100 g)

230 g Mehl

½ Teelöffel Backpulver (5 g)

1 Teelöffel Vanilleextrakt (10 g)

2 Teelöffel Kakaopulver

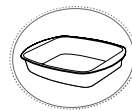
Rezept

1. Eigelb und Eiweiß in zwei separate Schüsseln trennen.
2. Eigelb und Zucker verquirlen, bis die Masse weiß wird.
3. Butter mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 2 Minuten schmelzen, dann unter Rühren in die Masse geben.
4. Milch, Mehl und Backpulver nacheinander einrühren und gut verquirlen.
5. Das Eiweiß steif schlagen.
6. Das Eiweiß in 3 Schritten der Masse hinzufügen.

7. Die Masse in 2 Teile aufteilen: dem einen Vanilleextrakt und dem anderen Kakaopulver hinzufügen.
8. Die beiden Massen in der Form verteilen, dabei mehrmals abwechselnd schichten.
9. In die Cake Factory schieben und Programm *P1-Große Kuchen*, 45 Minuten lang laufen lassen.
10. Vor dem Ausformen 5 Minuten abkühlen lassen.



Sie können die Vanille auch durch Zimt oder Kaffee ersetzen!



Apfelkuchen



20 min.



40 min.



Zutaten

170 g Mehl

1 Esslöffel Backpulver

3 Eier

120 g Zucker

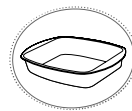
70 g Butter

10 cl flüssige Sahne

2 Äpfel

Rezept

1. Butter mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 3 Minuten schmelzen lassen.
2. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Schüssel Eier und Zucker verrühren, bis die Masse weiß und schaumig wird.
4. Die Butter und dann die Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.
5. Mehl und Backpulver vermengen und unterrühren, dann die Äpfel dazugeben.
6. Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
7. Das Programm *P1-Große Kuchen*, 40 Minuten lang laufen lassen.
8. Einige Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Biskuitkuchen mit Marmelade



15 min.



25 min.



Zutaten

4 Eier

125 g Zucker

125 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

100 g Marmelade

Rezept

1. Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermengen.
2. Mit einem Mixer das Eiweiß steif schlagen.
3. Wenn der Eischnee fest ist, Zucker, Eigelb und Mehl hinzufügen.
4. Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
5. Das Programm *P1-Große Kuchen*, 25 Minuten lang laufen lassen.
6. Den Biskuitkuchen horizontal halbieren, dann beide Teile großzügig mit Marmelade bestreichen.
7. Eine Hälfte über die andere falten.



Fügen Sie eine Prise Salz hinzu, damit sich der Eischnee einfacher steif schlagen lässt.



Tarte Tatin



15 min.



40 min.



Zutaten

1 Blätterteig
250 g Zucker

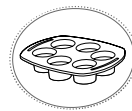
25 g Butter
6 Äpfel

Rezept

1. Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Wenn die Masse braun wird, die Butter dazugeben.
3. Den Karamell in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
4. Die Äpfel schälen und vierteln, gleichmäßig auf dem Karamell verteilen.
5. Die Masse mit Blätterteig abdecken und die Form in die Cake Factory stellen.
6. Das manuelle Programm für 40 Minuten bei 180 °C laufen lassen.
7. Vor dem Ausformen 10 Minuten auf einem Teller stehen lassen.



Mit Crème fraîche oder einer Kugel Vanilleeis servieren.



Muffins mit Schokostücken



20 min.



20 min.



Zutaten

1 Ei
110 g Zucker
60 g Butter
140 g Mehl

1 Päckchen Backpulver
6 cl Milch
5 g Salz
70 g Schokotropfen

Rezept

1. Butter mit dem Programm *P1-Schokolade schmelzen* für 3 Minuten schmelzen lassen.
2. In einer Schüssel Butter und Zucker verrühren und Ei und Salz unterrühren.
3. Mehl und Backpulver nach und nach zugeben, dann Milch und Schokotropfen unterrühren.
4. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
5. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
6. Stehen lassen und dann ausformen.



Joghurt-Kuchen



11 min.



35 min.



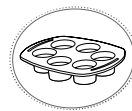
Zutaten

2 Eier
210 g Zucker
260 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

1 Naturjoghurt
2 Zitronen
7 cl Rapsöl

Rezept

1. In einer Schüssel Zucker, Eier und Salz verrühren.
2. Naturjoghurt und Rapsöl zugeben.
3. In zwei Schritten das zuvor mit dem Backpulver vermengte Mehl unterrühren.
4. Die Schale von 2 Zitronen in die Masse geben.
5. Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
6. Das Programm *P1-Große Kuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen.
7. Vor dem Ausformen 10 Minuten stehen lassen.



Cupcakes mit Spekulatius®

Zutaten

200 g Spekulatius®
23 cl flüssige Sahne
1 Teelöffel Honig
1 ½ Teelöffel Zimt

125 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
2 Eier
100 g Zucker

55 g neutrales Speiseöl
75 g Naturjoghurt
80 g Mascarpone
2 Esslöffel Puderzucker

Rezept

Kuchen

1. In einer Schüssel das Mehl, einen Teelöffel Zimt und das Backpulver mischen.
2. In einer zweiten Schüssel die Eier und den Zucker verrühren, bis die Masse weiß wird und leicht schaumig wird. Joghurt und Öl hinzugeben.
3. Beide Massen miteinander vermengen.
4. Die Masse gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
5. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 25 Minuten lang laufen lassen.
6. Die Muffins einige Minuten ruhen lassen und dann ausformen.

Spekulatius®-Füllung

7. Die Spekulatius®-Kekse, Honig, einen halben Teelöffel Zimt und 6 cl flüssige Sahne verrühren.



Damit Ihre selbstgemachte Spekulatius®-Masse weniger gehaltvoll ist, können Sie die flüssige Sahne durch 4 cl ungesüßte Kondensmilch ersetzen.



30 min.



25 min.





Mini-Lebkuchen



15 min.



30 min.



Zutaten

160 g Mehl

½ Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Gewürze (Zimt, Vanille, Ingwer, Muskatnuss und gemahlene Nelke)

2 Prisen Salz

6 cl Milch

170 g Honig

40 g brauner Zucker

60 g Butter

Rezept

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Gewürze und Salz mischen.
2. In einem Topf Milch, Honig und braunen Zucker erhitzen. Die Butter in kleinen Stücken zugeben, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren verrühren.
3. Die Masse in die Schüssel geben.
4. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
5. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
6. Die Mini-Lebkuchen ausformen und in eine Plastiktüte geben, damit sie abkühlen und die Feuchtigkeit erhalten bleibt.



Zögern Sie nicht, Ihre Mini-Lebkuchen mit etwas Orangenschale oder Mandarinschale zu würzen.



Tea Time



Power-Balls



15 min.



60 min.



Zutaten

130g Cranberries

100g Haferflocken

160ml roter Smoothie

50g Kokosflocken

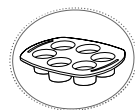
1-2 EL Honig

Rezept

1. Cranberries sehr, sehr fein hacken, dass eine Paste entsteht.
2. Haferflocken in eine Plastiktüte geben und mit einem Nudelholz drüberfahren, bis alle Haferflocken richtig krümelig sind.
3. Alle Zutaten dann vermischen und mit den Händen kräftig durcharbeiten.
4. Hände nass machen, aus der Masse Golfball-große Kugeln formen und diese anschließend in den Kokosflocken wälzen, dass sie wie kleine Schneebälle aussehen.
5. In den großen Einsatz geben und das Programm „Müsliriegel“ starten.



PS: Den „Teig“ vor dem Formen mal abschmecken, ob er für Sie süß genug ist. Gegebenenfalls nachsüßen.



Blaubeer-Muffins



15 min.



35 min.



Zutaten

110 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Ei

80 g Rohrzucker

60 g Butter

3 cl Crème fraîche

100 g Heidelbeeren

Rezept

1. In einer Schüssel Ei und Zucker verrühren, bis die Masse weiß und schaumig wird. Die Sahne zugeben.
2. Butter mit dem Programm *P3-Schokolade schmelzen* für 3 Minuten schmelzen lassen.
3. Die zerlassene Butter in die Schüssel geben, dann das Mehl und das Backpulver unterrühren.
4. Blaubeeren dazugeben und verrühren.
5. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
6. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen.
7. Einige Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Sie können gefrorene Blaubeeren verwenden.





Karotten-Muffins



15 min.



40 min.



Zutaten

80 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Zimt
¼ Teelöffel Ingwer
1 Ei

1 Prise Salz
65 g Rohrzucker
10 cl Öl
100 g fein geriebene Karotten
45 g Walnusskerne, gehackt

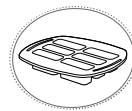
Rezept

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt und Ingwer vermengen.
2. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker und Salz verrühren, bis die Masse weiß wird. Öl zugeben.
3. Beide Massen miteinander vermengen.
4. Die Walnüsse und die geriebenen Möhren dazugeben.
5. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.

6. Programm *P2-Portionskuchen*, 40 Minuten lang laufen lassen.
7. Ausformen und einige Minuten abkühlen lassen.



Das in der Rezeptur angegebene Gewicht der Karotten bezieht sich auf bereits geriebenen Karotten. Denken Sie daran, eventuell etwas mehr einzuplanen.



Himbeerkuchen



15 min.



35 min.



Zutaten

130 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
2 Eier

80 g Zucker
8 cl flüssige Sahne
180 g Himbeeren

Rezept

1. In einer Schüssel Eier und Zucker verrühren, bis die Masse weiß und schaumig wird.
2. Die Sahne unter ständigem Rühren zugeben.
3. Mehl und Backpulver vermengen und unterrühren.
4. ⅔ der Himbeeren auf dem Boden der 6 Formen verteilen. Den Teig gleichmäßig aufteilen, dann mit einigen Himbeeren bestreuen und in die Cake Factory stellen.



Für noch lockere Mini-Kuchen, fügen Sie ½ Teelöffel Natriumbikarbonat und einige Tropfen Zitronensaft hinzu.



Gugelhupf



25 min.



35 min.



Zutaten

1 ganzes Ei und 1 Eigelb
60 g Zucker
20 g Butter
250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
60 g Rosinen
1 Esslöffel Rum

40 g ganze Mandeln
120 g Milch

Rezept

1. Die Rosinen in den Rum einlegen.
2. Die Trockenhefe in eine Schüssel geben und etwas Wasser hinzugießen. Rühren, bis ein homogener Teig entsteht, und mit Mehl bedecken.
3. In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Salz und Milch vermengen.
4. Beide Massen miteinander vermengen.
5. Den Teig mit einer Küchenmaschine kneten.
6. Die mit Rum getränkten Rosinen dazugeben und den Teig weiter kneten.
7. Die Masse mit Haushaltsfolie abdecken und eine Stunde lang in der Nähe einer Wärmequelle gehen lassen.
8. Die Mandeln auf den Boden der Formen geben und gleichmäßig auffüllen.
9. Eine Stunde in der Nähe einer Wärmequelle stehen lassen und die Formen in die Cake Factory stellen.
10. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen und dann ausformen.



Sie können die Gugelhupfe auch mit Puderzucker bestreuen.



Zitronenkuchen mit Mohn



15 min.



35 min.



Zutaten

80 g Butter
100 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Backpulver

1 Zitrone
2 Eier
90 g Zucker
20 g Mohn

Rezept

1. Die Schale der Zitrone reiben, dann den Saft (5 cl) ausdrücken.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Bikarbonat und Mohn mischen.
3. Butter mit dem Programm *P3-Schokolade schmelzen*, Schokolade schmelzen, für 3 Minuten schmelzen lassen.
4. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und Zitronenschale verrühren.
5. Die Eier, dann das Mehl und die Mohnmischung dazugeben.
6. Zum Schluss den Zitronensaft dazugeben.
7. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
8. Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
9. Einige Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Sie können den Mohn durch Chiasamen ersetzen.





Mandelbiskuit



11 min.



10 min.



Zutaten

75 g Butter
80 g Puderzucker
3 Eiweiß

25 g Mehl
70 g gemahlene Mandeln
1 Esslöffel Vanilleextrakt

Rezept

1. Das Eiweiß schaumig schlagen.
2. In einer anderen Schüssel Puderzucker, Mehl, Vanille und Mandelpulver verrühren.
3. Butter mit dem Programm *P2-Schokolade* schmelzen für 3 Minuten schmelzen lassen.
4. Die geschmolzene Butter dazugeben und verrühren.
5. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
6. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
7. Lauwarm ausformen.



Baisers natur



10 min.



105 min.



Zutaten

2 Eiweiß
50 g Zucker

50 g Puderzucker

Rezept

1. Eiweiß steif schlagen. Wenn es fest ist, den Puderzucker unter ständigem Rühren hinzufügen.
2. Den Puderzucker unter ständigem Rühren zugeben, bis eine glatte, glänzende und homogene Mischung entsteht.
3. Spritzbeutel befüllen.
4. Ein Blatt Backpapier ausschneiden und es auf den Boden der Cake Factory-Form legen.
5. Baisers mit 3 bis 5 Zentimeter im Durchmesser aus dem Spritzbeutel drücken und in die Cake Factory-Form geben.
6. Das Programm *P4-Baisers*, 105 Minuten lang laufen lassen.



Je nach Größe der Baisers kann die Garzeit verlängert werden.

